

# 2023 juni

CCN Bunnik · Zomer

---

## Tomatensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele tomaten	2	
groene tomaten	2	
rode tomaten	2	
zwarte tomaten	2	
sjalotje	1	
avocado	1	
groene appel	1	
amandelschilfers	40	g
basilicum	4	takjes
witte balsamicoazijn	2	el

Kruis de tomaten in, dompel ze kort in kokend water en ontvel ze. Haal de pitjes en zaadlijsten eruit en snijd ze in fijne brunoise. Snij de (ongeschilde) appel, de sjalot en avocado ook in fijne brunoise. Kleur de amandelen zachtjes goudgeel in een antiaanbakpan en laat afkoelen op een stukje keukenpapier. Snijd de basilicumblaadjes fijn. Maak een dressing van de 2 el olijfolie en de witte balsamicoazijn en breng deze op smaak met peper en zout. Meng alle ingrediënten voor de tomatensalade door elkaar en breng eventueel nog verder op smaak.

## Kaaskrokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (pak)*	100	g
parmezaanse kaas*	150	g
bloem*	100	g
zachte boter*	80	g
rode kleurstof*		

Meng alle ingrediënten (behalve de rode kleurstof) in de blender tot een glad beslag. Verdeel het beslag over twee kommen en meng de rode vloeistof door één beslagkom. Smeer beide soorten beslag dun uit op twee bakplaten met een siliconenmatje en bak het geheel gedurende 8 minuten af in een oven op 180 graden. Laat afkoelen en breek in stukken.

## Dragonolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon*	1	bosje
druivenpitolie*	1	dl

Verwarm de dragon en olie op 60°C en laat het 20 minuten van het vuur af rustig trekken. Mix de olie in de blender en zeef vervolgens door een natgemaakte passeerdoek. Doe over in een spuitflesje.

## Gerookte burrata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bollen gerookte burrata	3	

Snijd de bollen open en haal het zachte en romige gedeelte eruit (de buitenkant gebruik je niet). Doe de inhoud van de burrata over in een kom en roer glad.

## VISGERECHT LANGOUSTINES, SNIJBIET EN JUS VAN LANGOUSTINES

### Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse langoustines	20	

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. De koppen en schillen gebruik je voor de jus. Bewaar de gepelde langoustines afgedekt in de koelkast. Kruid de langoustines met peper en zout en bak ze vlak voor het uitserveren kort maar krachtig in een flinke scheut olijfolie en een klont boter.

### Jus van langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koppen en schillen van de langoustines		
bleekselderij	2	stengels
wortels	2	
ui	1	middelgrote
knoflook	1	teentje
citroengras	2	stengels
gember	1	stuk (ca 3 cm)
thaise rode curry	1	el
witte kookwijn	5	dl

Snijd de bleekselderij, wortels, ui en teentje knoflook grof. Snijd de citroengras en de gember fijn. Bak de groenten en kruiden aan in een scheut olijfolie in een pan met een dikke bodem. Roer de rode curry en vervolgens de koppen en schillen van de langoustines erdoor. Blus af met de witte wijn en breng aan de kook. Voeg water toe tot alles net onder staat, breng aan de kook en zet daarna het vuur zacht. Laat zo lang mogelijk sudderen. Breng de jus op smaak met peper en zout. Passeer de jus door een zeef en daarna door een natgemaakte passeerdoek. Laat eventueel nog even inkoken tot de saus de gewenste smaak en dikte heeft.

### Snijbiet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbiet	1	bos

Was de snijbiet goed en snijd de stengels in fijne boogjes en de blaadjes in repen. Blancheer de snijbietbladeren in kokend, gezouten water. Stoof de stengels kort krokant in boter en breng op smaak met peper en zout.

## Gevogeltebouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip	1	
knoflook	1	teen
prei (alleen wit)	1	
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
droge witte wijn	2	dl
laurierblaadjes	2	
tijm	1	takje
gekneusde peperkorrels	10	
foelie	1	stukje

Snijd de knoflook, prei, ui en de bleekselderij in grove stukken. Hak de soepkip in stukken. Verhit wat olijfolie in een grote pan en fruit hierin de grof gesneden groenten. Schep de groenten uit de pan, voeg nog wat olie toe en bak de stukken kip in de pan tot ze rondom gekleurd zijn. Voeg de groenten weer toe en blus af met de witte wijn. Voeg water toe tot de kip net onderstaat, breng aan de kook en schep het schuim dat komt bovendrijven af. Voeg, zodra er geen schuim meer komt bovendrijven, de laurierblaadjes, tijm, peperkorrels en folie toe en laat de bouillon ruim een uur trekken. Giet de bouillon daarna door een zeef en vervolgens door een met een natgemaakte passeerdoek beklede zeef. Laat de bouillon inkoken tot 1 liter en breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen en verwijder het gestolde vetlaagje (als daar geen tijd voor is ontvet je de warme bouillon door met keukenpapier het vet eraf te deppen).

## Spinazie-waterkerssoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	500	g
waterkers	400	g
gevogeltebouillon	1	liter
kookroom	5	dl
ijsblokjes		

Blancheer de spinazie en de waterkers (houd een paar takjes waterkers achter voor de garnering) en koel direct terug in ijswater. Pureer de spinazie en de waterkers in de blender of met een staafmixer tot een gladde pasta. Breng de gevogeltebouillon aan de kook en voeg de spinazie-waterkers pasta toe. Laat even goed doorkoken, zeef het geheel en doe de soep terug in de pan. Voeg nu de kookroom toe en laat nog even zachtjes doorkoken. Breng op smaak met peper en zout. Schuim vlak voor het uitserveren de soep op met de staafmixer (door deze iets schuin te houden komt er lucht bij en wordt de soep schuimig).

## Inktvisgnocchi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse inktvis, schoongemaakt	1	kg
inktvisinkt	30	ml
visbouillon (flacon)	1	liter

Maal de inktvis glad in de Magimix keukenmachine en verdeel in twee gelijke porties. Voeg de inkt toe aan één deel en breng beide delen op smaak met zout. Doe over in twee spuitzakken en spuit de massa in siliconen balvormen (kleinste variant). Zet in de vriezer en haal ze, zodra de bolletjes hard zijn, uit de vorm. Pocheer vlak voor het uitserveren de bevroren gnocchi gaar in de visbouillon en bestrooi met wat zout.

## Groene kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicumolie*	100	ml
knoflook*	2	teentjes
rozemarijn*	1	takje
peterselie*	4	takjes
bieslook*	10	sprietjes
basilicum	2	takjes
dragon van het eerste gerecht	1	takje

Verwarm de basilicumolie met de gekneusde teentjes knoflook en voeg de grof gehakte kruiden toe. Laat van het vuur af minimaal 1 uur trekken. Verwijder de knoflookteentjes en blender het geheel. Haal door een zeef met een natgemaakte passeerdoek en doe over in een spuitflesje.

## Broodsoldaatje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tramezini brood	2	plakken
roomboter	100	g

Klaar de boter in een pannetje. Besmeer 1 plak van het brood met de kruidenolie en de andere plak met de geklaarde boter. Bestrooi met zout en peper. Leg de plakken brood met de besmeerde kant op elkaar en druk stevig aan. Snijd met een pizzames in 10 smalle repen, maak de broodsoldaatjes op een zodanige lengte dat ze op een kombord gelegd kunnen worden. Bak de broodrepen in een oven op 180 °C goudbruin.

## Bloemkoolrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	grote
pomodori tomaten	4	
parmezaanse kaas, geraspt	50	g
ui	1	middelgrote
knoflook	2	tenen
basilicum	5	takjes
groentebouillon (poeder)	3	dl

Snijd de bloemkool in grove stukken, verwijder de harde steeltjes en de kern en maal in delen in de Magimix tot de grootte van rijstkorrels. Weeg 700 gram af, de rest gebruik je niet. Snijd de tomaten kruislings in, dompel onder in kokend water en verwijder het vel. Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd de tomaten in brunoise. Snijd de teentjes knoflook en de ui zo fijn mogelijk. Pluk de basilicum van de takjes en snijd de takjes fijn. (De blaadjes gebruik je voor de krokante basilicum). Verhit 2 el olijfolie in een hapjespan. Fruit de knoflook en de ui met de fijngesneden basilicumtakjes. Doe de bloemkoolrijst erbij en roerbak deze 2-3 minuten. Schep de tomatenblokjes erdoor. Schenk de bouillon erbij en stoof zonder deksel nog enkele minuten door. Schep regelmatig om en voeg de Parmezaan toe. Breng op smaak met zout en peper.

## Parmezaankruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas, geraspt	30	g
knoflook	2	tenen
panko	30	g

Verwarm de oven op 160°C. Snijd het teentje knoflook heel fijn. Doe de geraspte kaas, de fijngesneden knoflook, de panko en 1 el olijfolie in een kom en roer door elkaar. Bekleed een bakplaat met bakpapier en strooi er het kruim over. Bak het kruim in 15 minuten krokant en goudbruin in de oven, en schep halverwege de baktijd om.

## Krokante basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie		

Frituur de achtergehouden basilicumblaadjes vlak voor het uitserveren in de arachideolie op 170 graden. Laat uitlekken op een stukje keukenpapier en bestrooi lichtjes met zout.

## Geitenkaasbolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas schijfjes van 7g per stuk (250g)	1	bakje
zwarte knoflookpuree	1	el
groentebouillon	100	ml
kappa	2	g

Rol van de zachte geitenkaas bolletjes ter grootte van een knikker (3 per persoon), steek er een cocktailprikkertje in en zet in de vriezer, zodat ze hard worden. Verwarm de knoflookpuree met de groentebouillon en de kappa en laat een paar minuten zachtjes doorkoken. Haal de bolletjes geitenkaas één voor één door het mengsel, laat stollen en herhaal de onderdompeling. Verwarm het kappamengsel opnieuw als er klontjes in komen. Bewaar de bolletjes op kamertemperatuur op een bord tot presentatie.

## Ravioli (1)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	500	g
eieren	5	

Kneed de pastabloem met de eieren, een snufje zout en een scheutje olijfolie gedurende 10 minuten in de Kitchen Aid tot een soepel deeg. Voeg als het deeg te plakkerig is nog wat pastabloem toe, als het deeg te droog is nog wat olijfolie. Verpak het deeg in plasticfolie en laat 1 uur rusten in de koeling.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschenkels met been	4	
bloem	3	el
boter	3	el
olijfolie	2	el
ontbijtspek	50	g
winterwortel	1	
bleekselderij	2	stengels
ui	1	
laurierblaadje	1	
salie	3	blaadjes
witte kookwijn	1	glas
kalfsfond (flacon)	0.5	l

Snijd de schenkels rondom in zodat ze niet kromtrekken. Wentel ze door de bloem en bestrooi ze met zout en peper. Bak de schenkels in een grote koekenpan in de boter aan beide kanten. Haal uit de pan en houd warm. Bak in dezelfde pan het kleingesneden spek uit en voeg daar de fijngesneden wortel, selderij en ui aan toe. Voeg de laurier en salie toe. Leg de schenkels erbij, blus af met de witte wijn, giet de kalfsfond erbij en laat het met het deksel op de pan ca 1 à 1,5 uur sudderen. Zodra het vlees helemaal gaar is, zeef het geheel (vang het vocht/de jus op) en laat een beetje afkoelen. Verwijder het laurierblaadje en snijd het vlees heel fijn met de groenten. Druk het merg uit de kalfsbotten en meng erdoor. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

## Gremolata-ricotta mengsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
platte peterselie	1	bosje
knoflook	1	teen
ansjovisfilet	1	
crème fraiche	5	el
ricotta	2	el

Rasp de schil van de citroen met de Microplane. Hak de peterselie heel fijn en meng die met de knoflook uit de knijper, de fijngeprakte ansjovisfilet en de geraspte citroenschil. Houd 2 el van het mengsel apart voor de garnering en roer de rest tot een glad mengsel met de crème fraiche en de ricotta. Breng op smaak met peper en zout.

## Kalfsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus van het kalfsvlees		
roomboter		

Doe de jus in een brede pan en laat inkoken tot de gewenste dikte. Monteer met een paar blokjes ijskoude roomboter.

## Ravioli (2)

Rol het pastadeeg uit tot lange banen. Leg op één baan om en om een lepeltje van het vleesmengsel en een lepeltje van het gremolata-ricotta mengsel. Maak het deeg rondom de bergjes vulling een beetje nat met wat water en leg een tweede baan pastadeeg erop. Druk de pasta voorzichtig aan rondom de bergjes vulling en snijd met een pasta snijder de ravioli uit, en zorg ervoor dat er steeds twee ravioli's met de verschillende vulling aan elkaar zitten. Maak op deze manier 2 dubbele ravioli's per persoon. Kook de ravioli vlak voor het uitserveren in een ruime pan met water en zout.

## Meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (pak)	210	g
kristalsuiker	375	g
vanille-essence	1.5	tl
witte wijnazijn	1.5	tl
maïzena	1.5	tl
kurkuma	1	tl

Klop het eiwit stijf en voeg in een dun straaltje de suiker erbij voor een dikke meringue. Roer de witte wijnazijn, de maïzena en de vanille essence door elkaar en spatel dit met een metalen lepel door de stevige meringue. Vermeng 4 el van het mengsel met de kurkuma en doe dit over in een spuitflesje. Neem een spuitzak met een groot spuitmondje en trek aan de binnenkant van de spuitzak een streep van het gele mengsel. Vul de spuitzak op met de rest van de meringue en spuit 10 grote toefjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de meringue 1,5 uur in een oven op 90°C. Laat volledig afkoelen en hol de meringue voorzichtig uit.

## Brunoise van ananas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas*	1	hele
malibu*	2	dl
limoen*	1	

Rasp de limoen met de Microplane. Schil de ananas, verwijder de harde kern en snijd de ananas in brunoise. Overgiet met de Malibu en laat zo lang mogelijk hierin marinieren. Zeef de ananasblokjes (vang het sap op, dit gebruik je voor de passievruchtensaus), en zet koel weg. Roer de limoenrasp erdoor.

## Kokos-limoensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	200	g
limoenblaadjes	4	
kokosroom	200	ml

Doe 200 ml water in een steelpannetje. Knijp de limoen die je over het van de brunoise van ananas hierboven uit. Kneus de limoenblaadjes en voeg deze samen met de suiker toe, verwarm het geheel tot de suiker is opgelost. Voeg de kokosroom toe en laat het geheel minimaal een uur in de koeling trekken en helemaal afkoelen. Zeef het mengsel en draai in de ijsmachine tot ijs.

## Passievruchtensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtenpuree	150	g
sap van de brunoise van ananas		

Pureer de puree met het achtergehouden sap van de Malibu-ananas tot een gladde saus.