

2023 september

CCN Bunnik · Herfst

Puri

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
semolina	170	g
tarwebloem	20	g
baking soda		mespuntje
zout		messpuntje
water	90	ml
zonnebloemolie	1	el
arachideolie	0,5	liter

Meng in een kom beide soorten bloem met de bakingsoda en een snufje zout. Voeg er een beetje van het water aan toe en kneed met de vingers stevig door tot een vast droog deeg. Voeg telkens wat water toe en blijf kneden tot een goed samenhangend deeg. Meng er de olie doorheen en blijf kneden tot het deeg soepel is en je het met moeite uit kunt rekken. Dek af met folie en laat een uur rusten. Verwarm de arachideolie tot 190°C. Rol het deeg zo dun mogelijk uit (je moet er bijna doorheen kunnen kijken). Steek er rondjes uit van ongeveer 3 cm en laat een voor een enkele plakjes in de hete olie zakken. Druk direct met een schuimspaan weer onder als ze boven komen drijven. Hierdoor gaan de puri's souffleren. Bak zo dertig puri's. Bak de puri's goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.

Pompoenvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen*	0,25	flespompoen
sjalot*	1	
knoflook*	1	teen
rode peper*	0,5	
kurkuma*	0,5	tl
karwijzaad*	0,5	theelepel
citroen*		

Maak de pompoen, ui en knoflook schoon en snijd in stukken. Zet dit op met een beetje water en voeg de specerijen toe met de klein gesneden rode peper en een beetje peper en zout. Kook gaar, giet af (bewaar het kookvocht) en pureer. Maak zo nodig een beetje smeüiger met het kookwater. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Laat afkoelen en doe het in een spuitzak.

Kruidenwater (pani)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt*	10	takjes
tamarindepasta*	1	flinke el
suiker*	1	el
rode peper*	0,5	
koriander*	10	takjes

Ris de blaadjes van de munt en doe samen met de rest van de ingrediënten in de kleine magimix en draai tot een gladde massa. Voeg telkens een klein beetje water toe, net zo lang totdat de massa goed kan mixen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karwijzaad	0,5	tl
amandelen(gerookt)*	20	g

Rooster het karwijzaad en de amandelen apart van elkaar in een droge koekenpan. Maak de bovenkant van de puri's open m.b.v. een scherp mesje of schaar. Vul de puri voor $\frac{3}{4}$ met het pompoenmengsel en strooi er wat van de amandel en karwijzaad over. Serveer 3 stuks per persoon op een klein bordje. Serveer het kruidenwater aan tafel en doe een lepeltje kruidenwater over de gevulde puri.

Mousse van griet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griet van 4e gerecht	160	g
gelatine (1,6 g)	2	blaadjes
citroensap	6	g
gevogeltebouillon (poeder)	160	ml
cayennepeper		mespuntje
slagroom	100	ml

Pocheer de griet tot hij gaar is. Week de gelatineblaadjes in koud water. Mix de nog warme griet met de bouillon, cayennepeper en het citroensap. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Spatel de half opgeklopte room erdoor. Laat opstijven in de koelkast.

Toast van spongecake met dille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnootolie*	10	g
dille*	80	g
water*	150	g
eiwit*	125	g
dooier*	80	g
bloem*	80	g
suiker*	80	g
sifon	1	liter
gaspatronen	2	

Mix alle ingrediënten glad en passeer door een fijne zeef. Doe in een sifon met 2 gaspatronen, schud flink en spuit een kartonnen beker voor 2/3 vol. Zet 30 sec in de magnetron op 500 Watt. Herhaal tot de sifon leeg is. Plaats de bekers 45 minuten in de vriezer. Snij de cake in plakjes en droog ze krokant in de oven op 80°C.

Dillecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille, verse	2	el
spinazie	2	handenvol
druivenpitolie	3	el
eiwitten	2	
verse dille	2	takjes
geconfijte citroen*	1	

Kook de spinazie met de dille kort in kokend water. Koel af in ijswater en laat uitlekken. Mix glad met de overige ingrediënten. Hak de takjes dille fijn. Trek zestes van de citroen. Werk het mengsel af met de dille en de citroenzestes.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse dille	2	takjes

Beleg de krokante cake met een quenelle grietmousse. Spuit er een toefje dillecrème naast en werk af met een plukje verse dille.

Gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's (16/20)	10	

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Snijd de gamba's recht af. (ze moeten rechtop op de ravioli kunnen staan).

Agnolotti-deeg (1)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem*	200	g
grano duro (farina de semola)*	200	g
eieren*	4	
zout*	0,5	tl

Meng de tarwebloem en de grano duro met de deeghaak in de Kitchen Aid met de eieren en zout. Voeg iets water toe voor een soepel deeg. Kneed goed door met de hand tot je een elastisch en soepel deeg hebt. Laat een half uur afgedekt met folie rusten.

Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes*	25	g
zongedroogde tomaatjes*	50	g
ricotta*	175	g
koksroom*	50	ml
parmezaanse kaas*	50	g
olijfolie		

Spoel de kappertjes af. Snijd de tomaatjes en de kappertjes fijn en meng met de ricotta. Voeg de Parmezaan kaas en de room toe. Breng op smaak met peper, zout en olijfolie. Voeg niet alle ingrediënten in een keer toe, maar proef eerst. De vulling moet niet te zacht zijn.

Agnolotti-deeg (2)

Rol het deeg uit op de pastamachine tot stand 6. Bestuif het werkblad met bloem. Maak 20 rondjes met een steker van 8 cm doorsnee. Bestrijk de rand van een rondje met een kwastje met een klein beetje water. Leg een lepeltje ricottavulling in het midden. Leg het tweede velletje erop en druk rondom aan met de zijkant van je hand, zodat alle lucht eruit is.

Limoen-dragonsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	5	takjes
sjalotten	2	kleine
gevogeltebouillon (pot)	5	dl
koksroom	200	ml
limoen	1	

Snijd de blaadjes van de dragon fijn. Snijd de sjalotten fijn. Kook de gevogeltebouillon in voor de helft samen met de sjalotten en de dragon. Voeg de room toe en kook verder in tot ongeveer de helft. Passeer door een zeef. Breng op smaak met peper, zout en de limoenrasp en eventueel een klein beetje limoensap.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen*	1	
dragon	2	takjes

Neem diepe komborden en verwarm ze. Kook de pasta in een paar pannen ruim kokend water met zout voor 5 minuten. Haal eruit met een schuimspaan en laat uitlekken op papier. Doe de helft van de saus in een smalle maatbeker en schuim deze op met de staafmixer. Bak de gamba's kort in de olijfolie. Doe de andere helft van de saus onderin het bord. Leg de agnolotti erop. Zet hierop een gamba en lepel er wat schuim op. Leg er een dragonblaadje op en 1 raspje limoen boven het bord.

Rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool*	0,25	
steranijs*	1	
laurierblaadje*	1	
kaneelstokje*	1	
jeneverbessen*	3	
kruidnagelen*	2	
zeezout*	1	tl
witte peper*	1	tl
knoflook*	1	teen
kruidenzakje		
appel, jonagold*	1	
sinaasappel*	0,5	
rode wijn	2,5	dl
rode port*	2,5	dl
crème de cassis*	2,5	dl

Snijd de rode kool zeer fijn op de mandoline of snijmachine. Doe de specerijen in een kruidenzakje. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes. Pers de halve sinaasappel. Doe alle ingrediënten in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat zo lang mogelijk rusten. Verwijder het kruidenzakje en kook de rode kool met de stukjes appel gaar in de marinade. Laat het vocht uitlekken en kook dit separaat in tot een stroopje. Voeg deze reductie weer toe aan de rode kool, zodat deze glimt.

Griet (1)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grietfilets van 80 g	11	

Snijd de grietfilet bij tot een rechthoekige filet. Geef één filet plus de afsnijdsels van de overige grietfilets door aan het 2e gerecht

Vleesjus met citroen en krokante vang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundervang* (met de draad mee gesneden)	250	g
roomboter	50	g
wups* (grof)	250	g
tijm*	1	takje
knoflook*	1	teen
kippenbouillon (poeder)*	1	l
citroen*	1	
koude roomboter*	50	g

Braad de vang rondom aan in de boter. Fruit de wups en de kruiden hierbij aan. Zet onder met de bouillon en gaar in de snelkookpan in 5 kwartier. De vang is gaar als er draden van getrokken kunnen worden getrokken en het vlees uit elkaar valt. Trek draden van de vang. Giet af door een zeef en kook de bouillon in tot een sterke vleesjus.

Mosterdkorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tramazine brood (bruin)	2	sneden
mosterd, fijn	1	el
mosterd, grof	1	el
roomboter	40	g
mosterdpoeder	4	tl

Draai het brood in een keukenmachine heel fijn en vermeng met alle overige ingrediënten. Rol deze massa uit tussen twee vellen bakpapier tot ongeveer 2mm dikte. Laat koud worden in de koelkast. Snijd daarna op dezelfde maat als de griet.

Griet (2)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	300	ml

Leg de grietfilets naast elkaar in een ovenschaal. Verhit de olijfolie tot 55°C en giet dit over de griet, zodat deze onder staat. Gaar de griet in de Hold-o-mat op 55°C in ongeveer 40 minuten. Haal de griet voorzichtig uit de olie en leg op een bakplaat. Leg een plakje op maat gesneden mosterdkorst op de griet. Gratineer onder de grill.

Boerenkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkool	10	bladeren

Blancheer de bladeren door ze een paar minuten in kokend water onder te dompelen. Steek ze rond uit met een steker van 10 cm. Vul ze voor de helft met rode kool en sla dubbel. Bewaar wat rest van het blad voor de presentatie.

Vang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie		

Doe een laagje van 2 cm olie in een pan. Breng de olie naar 180°C. Frituur hierin de draden van de vang krokant. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken. Breng op smaak met zout.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	

Knijp een citroen uit, voeg wat sap toe aan de jus en monteer deze met boter. Plaats de kool op het bord. Plaats de grietfilet ernaast. Leg op de vis krokante vang met een stukje blad van de achtergehouden boerenkool. Maak af met de jus.

Buikspek (1)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
biologisch buikspek	1	kg
kardemonpeulen*	1	el
steranijs*	1	el
zwarte peperkorrels*	1	el
knoflook*	5	tenen
laurierblaadjes*	3	
zeezout		

Leg het buikspek met 3 liter water en alle specerijen in een pan. Breng aan de kook. Zet het vuur laag wanneer het kookt en kook gaar in 45 minuten. Neem het buikspek uit de pan en laat onder druk, tussen 2 bakplaten, afkoelen, zodat het buikspek plat wordt.

Gevulde appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appels, elstar	10	kleine
dadels*	60	g
camembert*	120	g
walnoten*	60	g

Was de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. Maak een gat van 1 ½ -2 cm. Snijd een plakje van de onderkant, zodat de appel goed blijft staan. Pureer de camembert, de walnoten en de dadels in de keukenmachine. Doe het mengsel in een spuitzak. Vul de appels met dit mengsel. Zet apart.

Aardappels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (roseval)	5	
ganzenvet	100	g
tijm	3	takjes
rozemarijn	3	takjes
knoflook	6	tenen

Was de aardappels en halveer ze in de lengte. Doe ze in een pan met zout water en kook in 10-15 minuten halfgaar. Giet af en laat droog stomen. Smelt het ganzenvet en giet in een ovenschaal. Leg hierin de aardappels met het snijvlak naar beneden met de kruiden er omheen. Houd apart.

Buikspek (2)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeezout	2	el

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de randjes van het buikspek bij. Snijd het zwoerd kruislings ondiep in. Wrijf het zwoerd stevig in met zeezout. Leg het in een ovenschaal en bak het afhankelijk van de dikte in 25 à 35 minuten gaar. Bak de gevulde appels 20 minuten mee in de oven met het buikspek. Plaats de aardappels 25 minuten mee in de oven met het buikspek in de oven. Bak ze 15 minuten, keer ze om en bak ze nog 10 minuten.

Calvadossaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
calvados*	2	dl
appelsap*	2	dl
kalfsfond, pot*	5	dl
boter	50	g

Doe de Calvados en het appelsap in een pan en kook in tot de helft. Blus af met de kalfsfond. Laat inkoken. Monteer de saus met de koude boter.

Bimi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bimi*	200	g

Snijd de bimi bij. Blancheer de bimi.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appelbloesem*	1	bakje

Snijd mooie plakken van het buikspek. Verdeel over de borden. Plaats er een appel en een aardappel naast. Leg er de bimi naast en maak af met de calvadossaus en een appelbloesemtakje.

Misopeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handperen	5	rijpe
boter*	150	g
donkere basterdsuiker*	150	g
room*	300	ml
japanse miso, wit *	150	g

Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Smelt de boter in een steelpan op laag vuur, roer de basterdsuiker erdoor en laat langzaam karamelliseren. Roer de room en de miso erdoor en laat zachtjes aan de kook komen. Haal de saus van het vuur. Vul een ovenschaal met de peren strak tegen elkaar aan. Schenk de saus erover. Zet de schaal 30 min in de oven op 170°C. Keer de peren na 15 min. Zet weg tot de presentatie.

Zwart sesamijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte sesamzaadjes	3	tl
volle melk	200	ml
ahornsiroop	3	el
vanillestokje*	1	
eidooiers	3	
rietsuiker	50	g
slagroom	4	dl

Rooster 3 tl sesamzaadjes in een antiaanbakpan op matig vuur, zodat je ze zachtjes hoort "knetteren". Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Maak een pasta door 3 el sesamzaadjes door de ahornsiroop te roeren. Breng de melk aan de kook, haal van het vuur en voeg de zaadjes van het vanillestokje toe en het stokje zelf. Klop de eidooiers met de rietsuiker op tot een lichtgeel mengsel. Voeg de pasta van ahornsiroop en de geroosterde sesamzaadjes toe. Meng alles goed door elkaar. Haal het vanillestokje uit de melk en giet deze voorzichtig bij het eimengsel terwijl je blijft roeren. Giet het mengsel terug in de pan. Laat op zacht vuur al roerend indikken (max 80°C.). Je zal zien dat tijdens het indikken de kleur langzaam verandert. Neem, als het mengsel is ingedikt, de pan van het vuur en laat het goed afkoelen. Klop de room met een beetje zout tot yoghurt dikte. Voeg hier het afgekoelde mengsel aan toe en meng voorzichtig door elkaar. Draai er ijs van in de machine.

Oublie met sakéroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
eiwit	60	g
poedersuiker	120	g
gemberpoeder	2	tl
zout		snufje
vanillesuiker	20	g
bloem	120	g
slagroom	2,5	dl
suiker	1	el
saké	2	el

Smelt de boter en laat afkoelen. Klop het eiwit los met de poedersuiker. Roer de vanillesuiker, gemberpoeder, het zout en de bloem door de eiwit/suiker. Voeg de gesmolten, vloeibare afgekoelde boter toe en roer door tot een mooi beslag en laat een half uurtje rusten. Leg afgestreken theelepels van het mengsel op 10 cm afstand op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in 6 à 7 minuten goudgeel. Laat na het bakken heel even afkoelen. Schep de koekjes van de bakplaat en rol ze rond een deegrol van 2cm. Laat afkoelen tot ze stevig zijn en schuif ze van de steel af. Laat ze verder afkoelen. Klop de room stijf met de suiker en de saké. Doe dit in een spuitzak en bewaar in de koelkast. Vul de oublies kort voor het uitserveren.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt	2	takjes
zwart sesamzaad	2	el

Leg een misopeer op een bord, schep de saus erover. Leg ernaast een quenelle van sesamijs en een gevulde oublie. Maak af met een paar muntblaadjes en wat zwart geroosterde sesam.