

2023 oktober

CCN Bunnik · Herfst

Tuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
suiker	8	g
verjus	10	g
bloem	50	g
eiwit (pak)	50	g
zwarte peper		
fleur de sel		

Smelt de boter, voeg de suiker, de verjus, de bloem en het eiwit toe en meng alles door elkaar. Laat het beslag een uur opstijven in de koeling. Verwarm de oven voor op 140°C. Strijk het beslag uit op een met bakpapier bedekte bakplaat in 20 dunne repen. Bestrooi ze met verse zwarte peper en fleur de sel. Bak de repen in 10 min. goudbruin in de oven.

Mousse van knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
sjalotje*	1	
knolselderij*	500	g
gelatineblaadje*(1,6g)	1	
kookroom*	1	dl

Snipper het sjalotje, schil de knolselderij en snijd in grove stukken. Zet het sjalotje aan in wat olijfolie, voeg daarna de stukken knolselderij toe en giet er zoveel water bij dat het net niet onder water staat. Kook de selderij gaar, laat uitlekken en pureer. Week het gelatineblaadje in koud water. Verwarm 50 ml kookroom, los de uitgeknepen gelatine hierin op en meng de gelatinerroom door de knolselderijpuree. Klop de overige kookroom iets op en meng deze door de afgekoelde puree. Breng op smaak met peper en zout.

Cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
cantharellen	400	g
knoflooktenen	2	
rozemarijntakjes	2	
scheutje balsamicoazijn		
gembersiroop	1	el
sprietjes bieslook	10	
kwarteleitjes	20	

Maak de cantharellen droog schoon en zet ze aan in wat olijfolie. Hak de knoflook en rozemarijnblaadjes fijn en voeg toe. Brus af met wat balsamicoazijn en de gembersiroop. Voeg de fijngehakte bieslook en peper en zout toe. Pocheer de eitjes in een laag water met zout en wat azijn en zorg dat de dooier vloeibaar blijft.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietenblad	25	g

Verwarm de knolselderijmousse en schep met twee warme lepels twee kleine quenelles op het bord. Schik twee kwarteleitjes ertussen en leg er de lauwwarme cantharellen rondom. Leg op elk kwarteleitje een tuile. Garneer het bord met enkele blaadjes bietenblad.

Zonnebloempitten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
baking soda	30	g
zonnebloempitten(gepelde)	300	g

Los de baking soda op in 2 liter water. Breng het water met de zonnebloempitten aan de kook en laat 10 minuten garen. Pas op voor het schuimen tijdens het koken. Zeef de pitten, spoel ze af met water en houd apart.

Aardperenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
aardperen	300	g
suiker	60	g
sherry	3,5	dl
witte wijn	3,5	dl
sherryazijn		

Schil de aardperen en snij ze in stukjes. Bak de aardpeer in een beetje olie tot ze beginnen te kleuren. Voeg suiker toe en laat een beetje karamelliseren. Blus af met een de sherry en laat helemaal inkoken. Voeg witte wijn toe en laat helemaal inkoken. Breng op smaak met sherryazijn en zout. Pureer de aardperen in de magimix tot een egale puree.

Pompoen zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
de flespompoen: (gebruik de dunne kant van de pompoen)	1/3	
azijn	2	dl
suiker	3	el

Snijd met de Berkel snijmachine (stand 2,5 - 3) plus minus 20 dunne dunne plakjes vanaf de dunne kant van de pompoen. Steek uit deze plakken rondjes van 5 cm Ø uit. Breng de azijn en suiker met een snufje zout aan de kook en haal van het vuur. Voeg de pompoenrondjes toe aan het zoetzuur en laat ze marinieren tot gebruik.

Pompoenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
deel flespompoen (het overgebleven deel van de bereiding van de pompoen zoetzuur)	2/3	
slagroom	2	dl
parmezaanse kaas	50	g

Halveer de rest van de pompoen en lepel de zaadjes eruit. Pof de pompoen op een gastroplaat 30 minuten in een oven van 200°C, totdat hij zacht is. Lepel het vruchtvlees uit de pompoen en draai glad in de Magimix met de slagroom en Parmezaanse kaas. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de puree in 2 delen (1/3 – 2/3). 2/3 deel van de puree gebruik je voor de risotto. 1/3 deel van de puree doe je in een spuitzak en gebruik je bij het opmaken van het bord ter decoratie.

Aardpeer chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	2	

Boen de aardperen goed schoon. Snij met behulp van de mandoline dunne plakjes van de aardperen. Frituur de plakjes in olie van 160°C tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	el
sjalotten	2	
tenen zwarte knoflook	4	

Fruit de gesnipperde sjalotten in wat olie tot glazig. Voeg de fijngesneden knoflook toe en roer tot het opgelost is. Voeg zonnebloempitten, het 2/3 deel van de pompoenpuree en aardpeerpuree toe. Roer alles toe een smeùige massa. Voeg eventueel nog water toe. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje krulpeterselie*	1/2	

Zet een steker op een bord en lepel de warme risotto hierin. Steek wat aardpeerchips en pompoenrondjes in de risotto en versier met de krulpeterselie. Decoreer rondom de risotto een paar toefjes pompoenpuree uit de spuitzak.

Tortellini (1)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem, typo 00	300	g
eieren	3	
burrata	300	g
'nduja (pittige, italiaanse worst)	75	g
knoflooktenen	5	

Leg de bloem op het aanrecht, maak een kuiltje, breek de eieren hierboven en voeg een eetlepel olie en een snufje zout toe. Meng met een vork steeds een beetje ei met de bloem en kneed als alles is gemengd met de hand gedurende 10 min. tot een soepel deeg.(of maak gebruik van de kitchenaid met de deeg-haak, niet de platte menghaak) Wikkel dit in plasticfolie en laat 30 minuten rusten op het aanrecht. Haal de harde buitenkant van de burrata (wordt niet gebruikt) en meng de zachte inhoud met de 'nduja. Breng op smaak met zout, doe alles in een groene spuitzak en bewaar deze in de koeling. Hak de knoflooktenen in dunne plakjes. Verhit een laagje zonnebloemolie en bak de plakjes kort tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met fijn zout.

Basilicumolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	50	g
ijsblokjes		
olijfolie, extra vierge	150	ml
milde olijfolie	50	ml

Houd enkele blaadjes apart voor de garnering. Blancheer de basilicum 10 sec in kokend gezouten water en dompel direct daarna onder in ijswater. Giet ze af en laat ze op keukenpapier uitlekken. Pureer de basilicumblaadjes in een blender met de beide olieën, giet de olie door een uitgespoelde kaasdoek in fijne zeef en laat uitlekken. Zet weg tot gebruik.

Tortellini (2)

Verdeel het deeg in 10 porties en haal elke portie door de pastamachine op de breedste stand. Vouw het deeg dubbel in de breedte en haal het nogmaals door de machine op deze stand. Haal het deeg door de machine tot de stand 5. Leg het pastavel op het werkblad en snijd het in vierkanten van 5 bij 5 cm. Spuit met de spuitzak een bolletje van de vulling ter grootte van een theelepel in het midden van het deeglapje. Maak het deeg langs de randen nat met wat water, vouw het lapje tot een driehoek en druk de randen dicht. Vouw het driehoekje om je vingen en vouw de twee andere hoeken naar elkaar toe en knijp dicht. Leg de tortellini op een met bloem bestoven schaal en herhaal dit tot er 30 tortellini zijn.

Presentatie

Breng vlak voor het serveren een pan met flink gezouten water aan de kook en kook de tortellini circa 3 minuten. Schenk een laagje basilicumolie in een kombord en leg hierop de tortellini. Garneer ze met de krokante knoflookplakjes en de achtergehouden basilicumblaadjes.

Kabeljauw (1)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	500	g
grof zeezout	200	g

Verwarm de oven voor op 180°C boven- en onderwarmte. Pekel de kabeljauw voor ongeveer 15 minuten in het grove zeezout. Veeg na een kwartier het zout van de kabeljauw en spoel de vis af onder koud water. Maak daarna droog met wat keukenpapier. Zet de vis nu nog eens een uur in de ijskast voor een mooie structuur en smaak.

Basilicumijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk*	2,5	dl
verse basilicum*	40	g
slagroom*	2,5	dl
eidooiers*	4	
basterdsuiker*	70	g
limoenen*	2	

Verwarm de melk au bain-marie in een pannetje. Voeg, terwijl de melk langzaam verwarmt, de in kleine stukjes gescheurde basilicumblaadjes toe. Wees niet te zuinig met de basilicumblaadjes: maak het ijs met een intense basilicumsmak. Doe de eidooiers in een kom en mix dit samen met de basterdsuiker tot een dikke massa en zorg dat de suiker volledig oplost in de eidooiers. Schenk dit al roerend bij de melk. Verwarm dit tot de eidooiers gaan binden. Blijf roeren in het mengsel en haal het geheel hierna van het vuur. Zet dit mengsel in een kommetje in de koelkast en laat afkoelen. Klop, als het mengsel helemaal is afgekoeld, de slagroom stijf. Schep de slagroom door het afgekoelde mengsel met de eidooiers. Rasp beide limoenen en meng de rasp hier doorheen. Voeg ook het sap van één limoen toe. Proef of de smaak naar wens is. Niet zuur genoeg? Doe er nog wat limoensap bij. Moet de basilicumsmak intenser worden? Voeg dan nog een aantal bladeren van de basilicumplant toe. Giet het mengsel in de ijsmachine en maak er ijs van. Bewaar in de vriezer tot gebruik.

Aardappelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen *	500	g
melk*	1	dl

Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Breng de aardappelen met de melk aan de kook. Laat 20 minuten zachtjes koken en pureer tot een fijne mousseline. Breng op smaak met zout en peper.

Pistachepesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeezout*	1	tl
teentjes knoflook*	2	
gepelde en ongezouten pistachenoten*	75	g
handje rucola*	1	
handje platte peterselie*	1	
pecorino*	75	g
olijfolie*, extra vierge	100	ml

Schil de knoflookteen en stamp deze met een theelepel zout in een vijzel fijn. Voeg de pistachenoten toe en stamp fijn. Voeg in delen de rucola en peterselie toe en stamp ook deze fijn. Raps de pecorino zo fijn mogelijk, voeg toe en meng door elkaar. Voeg tot slot druppelsgewijs de olijfolie toe en meng goed, maar maak de pesto niet te dun. Zet opzij tot de presentatie.

Kabeljauw (2)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
dijon mosterd	2	el

Snijd eventueel het huidje van de vis af en snijd de vis in de gewenste porties. Kruid de vis met wat peper en bak kort aan één zijde goudbruin in een klein beetje olijfolie. Smeer daarna de vis aan de ongebakken zijde in met de mosterd. Schep de vis met de gebakken kant naar onder in een ovenschaal. Zet de vis in de op 180°C voorverwarmde oven voor ongeveer 6 tot 8 minuten.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla *	100	g
zongedroogde tomaatjes in olie	10	

Verwijder eventuele worteltjes van de veldsla. Snijd de zongedroogde tomaat in dunne reepjes. Lepel in het midden van het bord wat aardappelmousseline. Maak aan de zijkant daarvan een streep pistachepesto. Leg wat veldsla op de pistachepesto. Leg op de aardappelmousseline een stukje kabeljauw. Leg als laatste een bolletje basilicumijds op de veldsla. Draai een klein beetje verse peper over het ijs. Garneer met de reepjes zongedroogde tomaatjes. NB: op de foto staan twee 'porties' kabeljauw, voor dit gerecht gebruiken we 1 portie.

Stoofpotje van hert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenstoofvlees	1	kg
boter	100	g
olijfolie	2	el
grote rode ui	1	
teentjes knoflook	2	
shiitake	150	g
bruine kastanjechampignons	150	g
bloem	1	el
gouden carolus (whiskey infused) bier	33	cl
wildfond	4	dl
luikse siroop	1,5	el
mosterd	3	el
sneetjes peperkoek	3	
kruidnagels	4	
laurierblad	1	
jeneverbessen	6	
zwarte peperkorrels	12	
takjes tijm	3	

Zet een braadpan op het vuur, laat heet worden en smelt er een lepel boter en een scheut olijfolie in. Kruid het vlees met peper en zout en bak de stukjes hert (in gedeelten) rondom in de hete boter en olie, opdat het vlees goed dichtgeschroeid wordt. Pel de ui en de knoflook en snipper fijn. Zet een pan op het vuur met een lepel boter en fruit er de ui en de knoflook in. Snij champignons en shiitakes in plakjes. Voeg de shiitake en kastanjechampignons toe in de pan. Bestrooi alles, wanneer de champignons zacht zijn, met de bloem en voeg er de stukjes hert bij. Meng even en blus dan meteen af met het Gouden Carolus bier (whiskey infused) en voeg de wildfond toe zodat het vlees net niet onder staat. Voeg het laurierblad, de kruidnagels, de jeneverbessen, de takjes tijm en de Luikse siroop toe. Besmeer de sneetjes peperkoek met mosterd en leg de peperkoek met de mosterd naar beneden op de stoverij en breng aan de kook. Draai het vuur wat lager, zet een deksel op de pan en laat het vlees garen gedurende 2 à 2,5 uur tot het vlees gaar en mals is. Haal het laatste half uur het deksel van de pan opdat de saus goed indikt.

Pastinaakchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	350	g
arachideolie		

Schil de pastinaak. Snijd in dunne plakken met de mandoline zodat er lange repen ontstaan. Verhit de frituurolie tot 160° en bak de plakken 30 seconden. Laat de plakken 1 - 2 minuten uitlekken op keukenpapier. Bak ze een tweede keer tot goudbruin. Leg de chips op een bord met keukenpapier om de overtollige olie op te vangen. Bestrooi met beetje zout.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koningsoesterzwammen	3	
sojasaus		
gewone oesterzwammen	9	

Snij de koningsoesterzwammen in plakjes van ca. 1 cm dik. Steek de plakjes met een passende steker uit. Snij de rondjes voorzichtig kruislings in, zodat er een ruitpatroon ontstaat. Verhit wat olijfolie in een koekenpan en bak de rondjes goudbruin. Schenk een scheutje sojasaus in de pan en bak de oesterzwammen nog even door op de ingesneden kant zodat de sojasaus wordt opgenomen. Kruid met peper en zout. Leg opzij tot gebruik. Snij het kontje van de steel van de oesterzwammen en scheur deze in grove stukken. Bak de oesterzwammen in olijfolie goudbruin. Kruid met peper en zout.

Wortelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oranje wortelen	10	
gele wortelen	10	
paarse wortelen	10	
takje tijm	1	
roomboter	4	el

Schraap de wortelen schoon. Laat het topje aan de wortel zitten. Leg ze in een grote antiaanbakpan en zet ze tot halverwege onder met water, voeg de tijm toe en leg er klontjes boter op. Laat de wortels op een zacht vuur in ongeveer 10 minuten garen. Draai de wortels om, zodra de onderkant gekaramelliseerd is en zet de pan van het vuur. Bak de andere kant net voor het serveren ook nog even kort. Tip: de paarse wortels mogen niet bij de andere in de pan leggen, anders kleuren alle wortels paars.

Zilveruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes, verse	20	
boter	1	el
citroensap		
groentebouillon(pdr)	500	ml
blaadjes salie	2	

Leg de uitjes even in warm water (daardoor pellen ze een stuk makkelijker) en pel de uitjes. Verwarm de boter en leg de uitjes erin. Schep om en om en laat ze zachtjes kleuren, niet bruinen. Voeg de salieblaadjes erbij en kruid met peper en zout. Schep nog eens om en giet er een flinke scheut bouillon bij zodat ze voor een derde onderstaan. Zet het deksel op de pan en laat dan de uitjes rustig, op een zacht vuurtje, gedurende ca. 20 min stoven. Houd in de gaten of er genoeg vocht bij blijft zodat het niet droog kookt. Voeg eventueel nog wat bouillon toe. Haal als de uitjes bijna gaar zijn, de deksel van de pan en laat de saus wat indikken. Indien gewenst, kunnen de zilveruitjes voor het serveren nog even met een gasbrander worden afgebrand.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	30	
bakje tuinkers	1	

Hak de hazelnoten fijn en rooster deze in een droge koekenpan. Leg drie wortels op een bord, van iedere kleur één. Leg daar een beetje hertenstoof tegenaan. Garneer met de paddenstoelen, oesterzwammen en 2 zilveruitjes. Garneer met de pastinaakchips. Strooi de gehakte hazelnoten om het gerecht heen. Werk af met een beetje tuinkers.

Appelstroopparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	80	g
appelstroop	100	g
eidooier (pak)	70	g
slagroom	3	dl
siliconen matten, halve bollen		

Zet een pan water op en breng het aan de kook. Neem een ronde RVS kom, zet de kom op de pan. Pas de hoeveelheid water in de pan aan zodat de kom het water niet raakt. Klop de eidooiers met de suiker au bain marie op tot het een dikke massa is (vla dikte) en de suiker is opgelost. Haal de kom van de pan en laat het mengsel een beetje afkoelen. Klop de slagroom stijf. Spatel de geklopte slagroom samen met de appelstroop door de iets afgekoelde ei-massa. Doe over in een maatbeker, vul de siliconen vormpjes en zet ze in de snelvriezer.

Loempia

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appel	1	
peperkoek	100	g
suiker	1	tl
kaneel (poeder)	1	tl
scheutje limoensap		
calvados	1	à 2 el
eidooier (pak)	2	el
loempiavellen vierkant (21,5 * 21,5)		

Was de appels, maak de schil droog, maar laat de schil om de appel. Verwijder eventuele bruine plekkjes van de schil. Verwijder het klokhuis en snijd de appels brunoise. Snijd het korstje van de peperkoek en snijd de peperkoek brunoise (zorg ervoor dat de blokjes van de appel en peperkoek even groot zijn). Meng de appel en peperkoek en besprenkel met wat limoensap. Breng op smaak met 1 tl suiker, 1 tl kaneel en de Calvados. Pas op met de hoeveelheid Calvados: het mengsel moet niet te vochtig worden. Leg een loempiavel op het werkblad met de punt naar beneden. Smeer het vel met een kwastje in met eigeel. Leg 1 eetlepel van het appelmengsel onderaan in de punt van het loempiavel. Vouw de punt naar boven zodat het appelmengsel is bedekt. Vouw nu de linker- en de rechterkant naar binnen en rol de loempia strak op tot een loempia van ca 8 cm.

Presentatie

Frituur vlak voor het opdienen de loempia's op 175°C. totdat de buitenkant van de loempia een mooi krokant lichtbruin laagje heeft. Verwijder de parfait uit de vormpjes en plaats op het bord. Schik de loempia's er tegenaan. Leg, als er nog vulling over is, een klein bergje van de vulling op de parfait.