

2023 november

CCN Bunnik · Herfst

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	
roomboter	2	el

Halveer de coquilles overdwers en bestrooi met peper en zout. Zet koel weg. Haal de coquilles een uur voor het uitserveren uit de koeling om op kamertemperatuur te komen. Klaar de boter en bak de coquilles vlak voor het uitserveren hierin om en om goudbruin.

Vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	dl
sushiazijn	1	dl
rode bietensap	5	el
honing	1	el

Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette.

Schijfjes van rode biet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten, gekookt	4	

Snijd de rode biet in plakken van ca. ½ cm en steek er vervolgens met een steker schijfjes uit (de schijfjes moeten hetzelfde formaat krijgen als de coquilles). NB: de afsnijdsels van de rode biet gebruik je voor de tapenade. Marineer de schijfjes 20 minuten in de vinaigrette.

Tapenade van rode biet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene olijven (pot)	20	g
sesampasta (tahin)	50	g
honing	3	g

Hak de afsnijdsels van de rode biet samen met de olijven grof en mix in de blender met de sesampasta en de honing tot een glad mengsel en doe over in een spuitzak.

Geitenkaas crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijm	4	takjes
zachte geitenkaas	200	g
honing	2	el
crème fraiche	4	el

Ris de tijm van de takjes. Roer de geitenkaas met de honing, de crème fraiche en de tijm tot een glad mengsel en doe over in een groene spuitzak.

Krokantje van rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
honing	30	g
suiker	50	g
tarwebloem	40	g
eiwit (pak)	30	g
rode bietenpoeder	2	el

Doe de boter met de honing en de suiker in een steelpannetje en verwarm tot de suiker is opgelost. Roer de bloem, eiwit en het bietenpoeder erdoor en roer tot een glad mengsel. Smeer uit op een bakplaat en bak krokant in een oven op 170°C. Laat afkoelen en breek in stukken.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte wild zwijnham, in repen	10	plakjes
rode bietscheuten	1	bakje

Schik om en om de coquilles en de bietenplakjes in een cirkel op het bord. Spuit toefjes van de tapenade en toefjes van de geitenkaas ertussen. Garneer met het krokantje van rode biet, de rode bietscheuten en de reepjes wild zwijnham.

Amandelroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	125	g
slagroom	500	ml

Breng de slagroom aan de kook en voeg het amandelpoeder toe. Doe een deksel op de pan en laat 20 min. trekken.

Aardappelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	500	g
wortelen	5	
bleekselderij	2	stengel
kervel	2	takjes
platte peterselie	2	takjes
knoflook	2	teentjes
volle melk	150	ml
boter	250	g

Schil de aardappelen, en snijd ze samen met de wortels, de knoflook en de bleekselderij in grove stukken. Doe de groenten met de kervel en peterselie in een soeppan met 2 liter water en breng aan de kook. Laat ongeveer 1 uur zachtjes koken. Haal de stukken aardappel voorzichtig uit de bouillon. Doe de aardappelen, de boter, de slagroom, de melk en de amandelroom in een grote pan. Breng de soep aan de kook en laat ca 10 minuten doorkoken onder voortdurend roeren. Mix tot een gladde soep met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout.

Champignonpoeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde champignons	100	g

Blender de gedroogde champignons tot poeder en bewaar in een goed afgesloten bakje.

Duxelles van champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	250	g
knoflook	2	teentjes
zure room	50	g
boter	75	g

Snijd de champignons in plakjes van ca 2 mm en steek er rondjes van 1,5 cm uit. Reken op 3 rondjes per persoon. Snijd de rest van de champignons in fijne brunoise. Fruit de gehakte sjalot en knoflook glazig. Voeg de brunoise van champignons toe en bak tot de champignons gaar zijn. Laat een beetje afkoelen en roer dan de zure room erdoor. Breng op smaak met peper en zout.

Aardappelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	100	g

Schil de aardappelen en snijd ze met behulp van een mandoline in plakjes van 1 mm en steek rondjes van 1,5 cm uit. Leg de aardappelschijfjes tussen twee siliconen matjes en laat in de oven 1 uur drogen op 120°C.

Presentatie

Leg in een soepbord met behulp van een ronde steker (3 cm) een torentje van duxelles. Maak op het torentje een rozet van aardappel en champignonschijfjes. Schenk de soep rond het torentje van duxelles en bestrooi het gerecht met wat champignonpoeder.

Koningsoesterzwam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	tenen
rijstazijn	200	ml
sesamolie	2	el
nori	2	bladen
koningsoesterzwammen met dikke stelen	10	

Maak een marinade van de fijngehakte knoflooktenen, rijstazijn en sesamolie. Scheur de blaadjes nori in stukken en meng deze door de marinade. Snijd het hoedje af van de koningsoesterzwam, snijd de stelen in stukken ter grootte van een coquille en steek met een stekertje uit zodat de schil wordt verwijderd. Snijd met een scherp mes in de boven- en onderkant van de 'coquille' een ruitpatroon. Leg de stelen van de oesterzwammen in de marinade en schep regelmatig om zodat ze zich kunnen volzuigen met de marinade. Laat zo lang mogelijk marineren. Bak de stelen vlak voor het uitserveren aan beide kanten goudbruin in een pan met olijfolie en een klontje roomboter. Besmeer de platte kanten met wat olijfolie en brand vlak voor het uitserveren nog even af met de gasbrander. Snijd de hoedjes van de oesterzwam fijn. Meng er 1 eetlepel en 1 theelepel furiake kruiden door en breng op smaak met peper en zout.

Paksoi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini paksoi	2	
sojasaus	5	el
knoflook	1	t
olijfolie	5	el

Pel de blaadjes van de paksoi. Maak een marinade van de sojasaus, het fijngehakte teentje knoflook en de olijfolie. Bestrijk de paksoibladeren met de marinade, dek af en zet koel weg (zo lang mogelijk). Bak de paksoi vlak voor het uitserveren kort in de grillpan; niet te lang want dan worden de bladeren slap.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	200	ml
(op kamertemperatuur)	2	eidooiers
witte wijnazijn	1	el
dijon mosterd	1	tl

Doe de eidooiers met de azijn, de mosterd en een snufje zout in de maatbeker van de staafmixer. Meng alles met de staafmixer goed door elkaar en voeg nu druppelsgewijs de zonnebloem olie toe zodat er een dikke mayonaise ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een spuitflesje.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
furikake kruiden		

Leg 3 bladeren paksoi op het bord. Plaats hierop de 3 stelen van de oesterzwam en een quenelle van oesterzwam. Maak verschillende stippen van de mayonaise en garneer verder met de furikake kruiden.

Gemarineerd eigeel met gedroogd hooi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hooi	100	g
fijn zout	200	g
basterdsuiker	200	g
eidooiers	4	

Hak het hooi fijn en meng het met de suiker en het zout. Doe de helft van het hooi in een kom, leg de eidooiers erop en bedek met de rest van het hooimengsel. Laat minimaal 2 uur en indien mogelijk langer in de koelkast marineren. Spoel daarna de dooiers heel voorzichtig af en klop ze op tot een gladde, dikke crème. Doe over in een spuitflesje.

Pasta (1)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	300	g
eieren	3	

Kneed de pastabloem met de drie 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 van artisjok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokhart (400 g)	1	pot
kookroom	2	dl

Snijd de artisjokhart in kleine stukjes en meng samen met de kookroom in de blender tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout.

Taleggio saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1	dl
taleggio	200	g
kookroom	1	dl
maïzena	0.5	el

Verwarm de witte wijn in een pan met een dikke bodem. Snijd de korsten van de kaas en rasp de kaas. Los de kaas op in de witte wijn, blijf roeren tot alle kaas is opgelost. Roer de maïzena los met een scheutje wijn en voeg dit toe aan de saus. Roer de kookroom door de saus en breng op smaak met peper en zout.

Pasta (2)

Verdeel de pasta in 4 stukken en rol het eerste stuk (bewaar de andere stukken onder een schone, vochtige theedoek) uit in lange banen met behulp van het pasta opzetstuk van de Kitchen Aid. Begin met stand 0 en eindig met stand 7. Het vel moet de volledige breedte hebben van de pastamachine. Leg de baan op een met bloem bestrooid aanrechtblad en snijd in de lengte doormidden zodat je twee gelijke langwerpige stukken hebt. Leg kleine hoopjes van het artisjokkenmengsel steeds op ca 10 cm afstand op een deegbaan. Bestrijk met een kwastje of je vinger rondom het artisjokkenmengsel een beetje water. Leg het andere deegvel erop en druk rondom de vulling goed aan zodat er geen lucht meer tussen zit. Steek de ravioli uit met een raviolisteker. Bewaar de ravioli op een met bloem bestoven bakplaat. Kneed de resten van het eerste deegvel door een tweede stuk deeg en rol dit weer uit tot je bij stand 7 bent. Herhaal dit alles tot je 3 ravioli per persoon hebt. Kook vlak voor het uitserveren de ravioli gaar in een pan met gezouten water.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedzuring	10	blaadjes

Leg drie ravioli in het midden van het bord. Garneer met de saus van Taleggio, de crème van eidooier en de bloedzuring.

Konijnrugfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnrugfilet	500	g
dadels	15	

Bestrooi de filets licht met zout en peper. Leg een stuk slagersfolie op het werkblad, leg hierop dakpansgewijs de filets. Ontpit de dadels en sla deze plat tussen plasticfolie. Rol strak op tot een rol van een doorsnede van 2 cm. Maak op deze manier 10 kleine rolletjes van het formaat zoals op de foto. Gaar de rolletjes gedurende 1 uur in een waterbad van 62°C.

Gelei van sherry

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sherry	400	ml
ahornsiroop	30	ml
gelatine	6	blaadjes

Vermeng de sherry met 200 ml water en de ahornsiroop. Week de gelatine in koud water. Verwarm een klein deel van het sherry mengsel en los de uitgeknepen gelatine hierin op. Giet de vloeistof dun uit op een plateau. Laat volledig opstijven in de koeling.

Krokante ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte italiaanse ham (prochuto crudo)	5	plakjes

Leg de plakken ham naast elkaar op een stuk bakpapier. Bak gedurende 1 uur in de oven op 110°C krokant. Laat afkoelen.

Rouleau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	10	plakjes

Leg de opgesteven sherrygelei op een stuk slagersfolie. Bedek met de plakjes Parmaham. Leg het rolletje konijn op de plak en rol strak op. Snijd eventueel bij zodat je mooie strakke rolletjes krijgt.

Aspergetips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aspergetips	500	g

Doe de aspergetips in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en strooi er wat grof zeezout over. Bak de aspergetips gedurende 10 minuten beetgaar in een oven op 180°C.

Presentatie

Leg de rouleau in het midden van het bord. Schik de aspergetips eromheen. Leg er een plakje krokante ham bovenop.

Gesuikerde walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	250	g
suiker	500	ml

Maak suikerwater door 500 ml water te verwarmen met de suiker. Roer tot de suiker is opgelost. Verdeel het suikerwater over twee pannetjes. Doe de walnoten in het eerste pannetje. Breng aan de kook en laat het daarna van het vuur af helemaal afkoelen. Herhaal dit proces met het tweede pannetje suikerwater en laat de walnoten weer helemaal afkoelen in het vocht. Haal de afgekoelde walnoten voorzichtig uit het pannetje en leg op een rekje zodat overtollige siroop kan wegglopen. Verhit olie tot een temperatuur van 190 g en frituur hierin de walnoten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Yoghurt-honing ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
honing	100	g
limoensap	30	g
griekse yoghurt	200	g
slagroom	50	g
crème fraiche	100	g

Verwarm 200 ml water met de suiker, limoensap en de honing en roer tot de suiker is opgelost. Haal van het vuur en laat afkoelen in de koelkast. Roer de yoghurt, slagroom en crème fraiche door elkaar en vermeng met het suikerwater. Draai in de ijsmachine tot ijs.

Walnotentaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde walnoten	250	g
eieren	4	
boter	100	g
suiker	200	g

Maal de walnoten fijn in het bakje van de kleine Kitchen Aid. Splits de eieren. Warm de oven voor op 175°C. Vet de springvorm in met een beetje boter. Snijd de boter in kleine blokjes. Meng de eidooiers met de boterblokjes en de suiker in de Kitchen Aid gedurende ca. 5 minuten op de middelste stand. Voeg het walnotenpoeder toe en meng alles goed door elkaar. Klop de eiwitten op hoge stand stijf in een andere kom in de Kitchen Aid en zorg ervoor dat de kom vetvrij is. Spatel de eiwitten vervolgens voorzichtig door het notenmengsel. Niet te lang, want het moet een luchtig mengsel worden. Hoe langzamer je het mengt, des te minder lucht druk je eruit. Giet het mengsel in de bakvorm, bak ca 40 minuten in de oven en laat volledig afkoelen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozenjam	3	el
crème fraiche	4	el

Bestrijk het afgekoelde walnotentaartje met de frambozenjam. Smeer daar voorzichtig de creme fraiche overheen. Snijd het taartje in 10 gelijke stukken en leg een punt op het bord. Plaats daarnaast een bolletje yoghurt-honingijs en bestrooi met de gesuikerde walnoten.