

2023 december

CCN Bunnik · Winter

Kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	3	

Breng in een grote pan 4 liter water met een wat zeezout aan de kook, leg de kreeften er in en breng weer aan de kook. Zet de pan van het vuur en laat de kreeften ca. 7 min. erin liggen. Laat ze daarna afkoelen, maak ze schoon, verwijder de zwarte draad en bewaar al het vlees.

Wortelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	4	
boter	100	g
citroenolie		

Schil de wortels en snij ze in stukken. Kook ze gaar in water met wat zout. Giet ze af en blender ze met de boter en wat citroenolie. Zeef de puree en breng op smaak met verse peper en zout.

Limoenvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie, extra vergine	1	dl
sushiazijn	2	el
limoen	1	

Vermeng de olijfolie met de sushiazijn en breng licht op smaak met peper en zout. Rasp de schil van de limoen heel licht en pers hem uit. Meng de rasp door de vinaigrette en voeg de limoensap toe.

Visjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	
citroen	1	
peperkorrels		
noilly prat	0,5	dl
droge witte wijn	0,5	dl
kookroom	1,5	dl
visfond (potje)	2	dl

Snipper het sjalotje en trek dunne zestes van de citroenschil. Verhit een weinig olijfolie en zet sjalotje en zestes aan. Voeg een tiental gekneusde peperkorrels toe en blus af met de Noilly Prat en de wijn. Kook wat in en voeg de room en fond toe en kook tot meer dan de helft in. Zeef de jus.

Champignonsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	6	
olijfolie, extra vergine		
sushiazijn		

Snijd de champignons in dunne plakjes en daarna julienne. Maak ze aan met een beetje olijfolie, sushiazijn, verse peper en zeezout.

Maanzaadkrokantje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijstmeel	100	g
eiwitten (ca. 140 g)	4	
maanzaadjes		

Meng de rijstmeel met het eiwit en breng op smaak met peper en zout. Laat het beslag opstijven in de koeling. Verwarm de oven voor op 150°C. Smeer dun uit op een bakmat en bestrooi met maanzaad. Bak ca. 15 min. tot het krokant is. Breek in tien stukken en bewaar droog.

Tonijnsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
elstar	1	
bieslook	20	g
tonijn, vers	150	g
crème fraiche	25	g
ui	1	

Schil de appel en snij hem brunoise. Hak de bieslook fijn. Verhit olie in een pan en bak de plak tonijn heel kort, 15 seconden per kant. Laat afkoelen en snij ook in kleine blokjes. Meng de tonijn met de appelblokjes, de bieslook en de crème fraiche. Leg de ui 10 seconden in kokend water, koel hem onder stromend water af en laat uitlekken. Hak de ui fijn en meng door het tonijnmengsel.

Gelei van paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	1	kg
rookmot	2	el
agaragar	2	g

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de paprika's, bak ze 15 minuten in de oven en laat ze iets afkoelen. Verwijder het vel en de zaadjes. Verwarm de mot in de rookoven, zet het vuur uit en laat de paprika's 10 minuten roken in de oven. Pureer de paprika's in de Magimix. Meng de agaragar erdoor en breng op smaak met peper en zout. Breng de paprikapuree aan de kook en kook het 3 min. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en vet licht in met olie. Strijk de puree in een dunne laag over het bakpapier en laat het een tiental minuten opstijven in de koeling.

Rouleau van poulet noir

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filets van poulet noir	5	
kipgehakt	150	g
eiwit	1	
koksroom	0,5	dl
kerrie		
kurkuma		
paprikapoeder, gerookt		
plasticfolie		

Verwarm water in de sous vide tot 70°C. Plet de kipfilets tussen twee laagjes plastic folie, zodat ze twee keer zo groot worden. Maak in de Magimix een farce van gehakt, eiwit en room en kruid met kerrie, peper en zout. Leg een streep farce op de kipfilets en rol deze strak op. Wikkel ze in plasticfolie, draai het plastic stevig vast en bind de rolletjes aan de uiteinden dicht. Leg de kiprolletjes in de sous vide en gaar ze in 20 minuten.

Groene kruidenmosterd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	10	g
oregano	10	g
tijm	10	g
basilicum	10	g
dijon mosterd, mild	30	g
suiker	30	g
olijfolie	10	ml

Meng de blaadjes van de kruiden met de mosterd, de suiker en de olijfolie in de kleine Magimix tot een gladde emulsie. Proef en breng op smaak.

Amandeltaartje (1)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
knoflooktenen	3	
amandelmeel	100	g
ei	1	
bladerdeeg (dv)	10	vellen
blindvulling		

Breng de boter op kamertemperatuur en hak de knoflookteentjes ragfijn. Meng de boter in de Kitchen Aid met het amandelmeel luchtig. Meng er het ei, de knoflook en peper en zout door. Ontdooi 10 velletjes bladerdeeg. Warm de oven voor op 180°C. Bekleed 10 tartelette vormpjes met het bladerdeeg, werk de randen bij, vul ze met blindvulling en zet ze 5 minuten in de oven om een beetje stevigheid te krijgen. Laat ze iets afkoelen en schep in elk vormpje wat amandelmeelvulling. Zet de taartjes terug in de oven, zet de temperatuur op 160°C. en laat de vulling in ca. 15 min. stollen en goudbruin worden. Laat de taartjes afkoelen, opdat ze uit de vormpjes gehaald kunnen worden.

Gekaramelliseerde lof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof, kleine	5	stuks
knoflooktenen	2	
tijm	4	takjes
citroensap		

Halveer de witlof in de lengte en snij een stukje van de onderkant. Doe een dun laagje olie in een grote koekenpan en bak de knoflook met de tijm even kort aan. Leg de lofjes er op hun platte kant. Laat ze 7 à 9 min. karamelliseren, maar raak ze niet aan, opdat ze niet uit elkaar vallen. Draai halverwege het vuur lager, bedruppel ze met wat citroensap en versgemalen peper. Laat ze niet te gaar worden, zorg voor wat beet.

Salade van lof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	1	el
witte wijnazijn	2	el
tijm	2	takjes
knoflookteen	1	
notenolie	2	el
witlof	3	stuks
afsnijdsels van de witlof		
bospeentjes	3	

Meng in een kom de honing, azijn, tijmblaadjes, fijngehakte knoflook en de notenolie tot een dressing. Maak af met peper en zout. Snij de kontjes van de lof en haal er 10 grote en 10 kleine bladen vanaf. Snijd de rest van de lof en de bospeentjes julienne. Meng dit door de salade zodat de dressing goed kan intrekken.

Amandeltaartje (2)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mont d' or	125	g

Snijd de Mont d'Or open en beleg de taartjes met een flinke lepel van de vloeibare kaas. Zet nog even in de oven van 160°C. tot de kaas smelt.

Schelvis (1)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schelvisfilet	500	g
eidooier (pak)	75	g
eiwit (pak)	75	g
koksroom	1	dl
boter	30	g
witte wijn	1	dl

Pureer de schelvis met de witte wijn in de Magimix. Draai dan de room, de eidooiers en de boter mee. Wrijf alles door een fijne zeef en zet de massa op ijs. Klop de eiwitten stijf en spatel ze door de massa. Breng de massa op smaak met peper en zout. Maak met behulp van 2 lepels 30 ovaalvormige quenelles en zet deze weg in de koeling.

Muntolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	2	dl
muntblaadjes, verse	40	g

Verwarm de arachideolie met de muntblaadjes tot lauwwarm. Zet het vuur uit en laat de olie zo lang mogelijk trekken. Pureer de olie, giet daarna door een zeef en bewaar.

Druivenbladeren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
druivenbladeren	10	

Verwarm de oven voor op 160°C. Leg een stuk bakpapier op een bakplaat en bestrijk hem licht met olie. Leg de drooggedepte duivenbladeren erop, besprenkel ze licht met olijfolie en leg er nog een stuk bakpapier op. Verzwaar op de punten i.v.m. hete lucht in de oven. Bak de bladeren in 10 min. krokant.

Venkelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	4	
citroenen	2	
steranijs	3	st
pastis	1	dl

Snij de venkelknollen in dunne reepjes, trek zestes van de citroenen en pers deze daarna uit. (Bewaar het citroensap voor de champagneschuim.) Smoor de venkel in wat boter en voeg daarna de steranijs, pastis, citroenzestes en zoveel water toe, dat de venkel net onder staat. Breng aan de kook en laat 30 min. zachtjes stoven. Verwijder de steranijs en de zestes en schep de venkelreepjes in de Magimix, voeg een beetje kookvocht toe en meng tot een crème. Breng op smaak met peper en zout en houd warm.

Champagneschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champagne / cava	4	dl
sjalotten	4	
visfond (potje)	4	dl
laurierbladeren	2	
crème fraiche	2	el

Kook de champagne tot de helft in. Snipper ondertussen de sjalotjes. Voeg de visfond, de sjalotjes en de laurierbladeren toe en laat weer tot de helft inkoken. Zeef het geheel, doe het vocht in een pannetje en voeg 2 el boter en de crème fraiche toe. Klop dit met een staafmixer tot een schuimige saus. Breng nog op smaak met peper, zout en wat citroensap.

Druiven

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse muntblaadjes	10	g
druivensap	1	dl
gepelde witte druiven	30	

Snij de muntblaadjes ragfijn. Verwarm het druivensap kort met de muntblaadjes en de druiven, maar laat het sap niet koken.

Schelvis (2)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon (fles)		

Verwarm de visbouillon tot 80°C aan en laat de quenelles hierin in 6 minuten garen.

HOOFDGERECHT ZACHT GEGAARDE REEDIJ MET EEN SAUS VAN PADDENSTOELEN EN RAVIOLI MET UIENPUREE

Reedij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reedij van ca. 1 kg		
keukentouw		
wildmelange kruiden	3	el
rozemarijn	3	takjes
oregano	4	takjes
tijm	4	takjes

Verwarm de oven voor op 90°C. Bind de reedij op met keukentouw, zodat hij overal even dik is en mooi rond wordt. Kruid het vlees rondom rijkelijk met de wildmelange en wat zeezout. Hak de Italiaanse kruiden fijn. Verwarm in een ruime braadslede een scheut olie en braad er op hoog vuur rondom het vlees in aan. Voeg twee el boter toe, strooi er de Italiaanse kruiden over en arroseer het vlees tot het mooi gekleurd is. Zet het in de oven en laat het in ca. 3 uur garen tot de kerntemperatuur van 55°C. bereikt is.

Ravioli met uienpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	500	g
olijfolie	1	dl
eieren	2	
eierdooiers	2	
uien	500	g
rode kookwijn		

Meng de pastabloem met de olijfolie, de eieren en de eidooiers tot een egaal elastisch deeg. Voeg zo nodig eetlepels water toe. Laat het deeg in folie in de koeling ruim een uur rusten. Schil de uien en snij ze in ringen. Bak de uienringen rondom bruin aan op een zacht vuur en laat ze zacht worden. Blus af met wat rode wijn en laat de uien garen. Blender ze met nauwelijks kookvocht in de Magimix tot een gladde puree en schep de puree in een rode spuitzak. Rol het deeg met de pastamachine uit tot dunne lappen (stand 3). Steek er rondjes van ongeveer 5 a 6 cm doorsnee. Maak een rondje vochtig met een kwastje water, leg er een balletje op van de uienpuree, sluit met een tweede lapje er over heen, druk goed alle lucht eruit en maak een sluitende rand met een vork. Bewaar de overige uienpuree in de spuitzak op een warme plek voor de garnering.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieten	500	g
peultjes	250	g

Kook de bieten in zijn geheel gaar in gezouten water in 45 à 60 min. en laat ze iets afkoelen. Schil ze en snij ze in gelijke blokjes. Stoof ze later in wat boter op en breng ze op smaak met peper en zout. Doe wat boter in een pan met een klein laagje water (zet ze niet onder water) en stoof de peultjes gedurende 10 minuten.

Hazelnootkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	75	g

Bak de hazelnoten in een droge koekenpan aan. Haal ze uit de pan en vermaal ze tot grof kruim.

Paddenstoelensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde paddenstoelen	500	g
zilveruitjes	100	g
rode port	2	dl
wildfond	4	dl

Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes. Haal het vlees uit de braadslee en laat het vlees rusten onder aluminiumfolie. Zet de braadslee op hoog vuur en bak de paddenstoelen in het braadvocht. Voeg de zilveruitjes toe, bak ze even mee en blus af met de rode port. Laat inkoken tot de helft, voeg de fond toe en kook weer in. Zeef de saus en proef of ze krachtig genoeg is en breng op smaak.

DESSERT ZWARTE SESAMCANNOLI MET WITTE CHOCOLADECRÈME, GRAND MARNIERSAUS EN EARL GREY-IJS

Witte chocoladecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2,5	dl
volle melk	0,5	dl
amaretto	30	ml
witte chocolade	300	g

Klop de slagroom lobbig, maar net niet stijf. Breng de melk met de amaretto aan de kook. Neem de pan van het vuur en smelt hierin de witte chocolade (zet eventueel de pan nog kort terug op laag vuur). Meng de chocola met de room en laat opstijven in de koeling.

Earl Grey-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	1,5	dl
koksroom	2	dl
zakjes earl greythee	3	
eidooiers (pak)	90	g
suiker	40	g

Breng de melk en de koksroom aan de kook. Haal van het vuur, voeg de zakjes thee toe en laat 10 minuten trekken. Klop de eidooiers met de suiker schuimig en giet het theemengsel bij de eidooiers. Giet alles terug in de pan en verwarm het op laag vuur al roerend tot het begint te binden. Zorg dat het niet kookt. Laat het afkoelen en draai er daarna ijs van in de ijsmachine. (eventueel kun je er direct bolletjes van maken en deze in de vriezer bewaren tot de presentatie)

Cannoli van zwarte sesam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	65	g
bloem	40	g
poedersuiker	200	g
zwart sesamzaad	135	g
sinaasappelsap	1,3	dl
cannolibuisjes 2 cm ø		

Verwarm de oven voor op 160°C. Smelt de boter op laag vuur. Zeef de bloem en de poedersuiker in een kom en voeg het sesamzaad en het sinaasappelsap toe. Roer goed door, giet de gesmolten boter erbij en meng tot een glad beslag. Bedek twee bakplaten met een siliconenmatje, schep er wat van het beslag op en maak er met de bolle kant van een lepel 10 rondjes van 8 cm Ø. Bak ze 6 minuten in de oven. Vouw de warme koekjes direct om de cannolibuisjes van 2 cm Ø, zodat je een kokertje krijgt en laat ze zo afkoelen. De koekjes worden snel hard, dus werk met twee personen of maak de koekjes in meerdere keren.

Grand Marniersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
grand marnier	3	el
geleisuiker	20	g

Pers de sinaasappels uit en breng het sap samen met de Grand Marnier en de geleisuiker aan de kook. Roer totdat de suiker is opgelost. Zeef het mengsel en laat het afkoelen. Doe in een spuitflesje.