

# 2024 januari

CCN Bunnik · Winter

**VOORGERECHT** Carpaccio van kalfshaas met olijvenpasta, langoustine en granaatappeldressing

## Olijvenpasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene olijven, ontpit	200	g
groen pepertje	1	
knoflooktenen	3	
ansjovisfilets	2	
citroensap	1	el

Dep de olijven goed droog. Ontdoe de peper van lijst en zaadjes en hak grof. Schil en kneus de knoflooktenen. Doe alles bij elkaar in de Magimix met een eetlepel olie, de ansjovis en de citroensap en maal tot een gladde pasta.

## Carpaccio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaas	500	g

Besmeer de hele kalfshaas met de olijvenpasta, wikkel het vlees stevig in folie en zet het een uur in de diepvries. Snij daarna op de snijmachine in dunne plakjes.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie, extra vergine*	1	dl
balsamicoazijn*	3	el
grenadinesiroop*	1	el
granaatappelpitjes*	50	g
kropsla*	1	
tomaten, pomodori	5	
pijnboompitten	2	el
langoustines	20	

Meng de ingrediënten met een garde samen met wat peper en zout tot een zachte dressing. Was de sla en droog hem goed. Ontvel de tomaten, snij in parten en verwijder de zaadjes. Rooster de pijnboompitten kort in een droge koekenpan. Pel de langoustinestaarten.

## Quadroni (1)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
griesmeel van harde tarwe, fijngemalen	200	g
eieren	4	
olijfolie	4	el
knoflooktenen	2	
boerenkool, fijngesneden	250	g
groentebouillon (poeder)	2	dl

Kneed in de KitchenAid de bloem met het griesmeel, de eieren, 1 el olijfolie en 1 el koud water tot een soepel deeg. Verpak in plasticfolie en laat koel minimaal 30 minuten rusten. Verhit de overige olijfolie en bak hierin de fijngesneden knoflook zachtjes een minuut. Voeg de boerenkool toe en bak nog een minuut. Voeg de bouillon toe en smoor de boerenkool gaar in 8 à 10 minuten. Breng op smaak en laat afkoelen.

## Boerenkoolpesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkool	100	g
knoflooktenen	2	
walnoten	3	el
pijnboompitten	4	el
olijfolie, extra vergine	1	dl
parmezaanse kaas, geraspt	25	g

Pureer voor de pesto de boerenkool met de knoflook, walnoten en pijnboompitten fijn. Voeg druppelsgewijs de olie toe tot er een smeùige pesto is. Breng de pesto op smaak met de kaas en wat zwarte peper. Bewaar afgedekt in de koeling.

## Quadroni (2)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
burrata	500	g
taggiasche olijven, zwart	100	g
pijnboompitten	2	el
boerenkool, fijngesneden	25	g

Verdeel de pasta in vier porties en rol elke portie uit tot een deeglap van ca 1 mm dikte. Leg op twee deeglappen om de 15 cm een stuk burrata en leg op elke burrata wat gesmoorde boerenkool. Maak de randen van de deeglappen vochtig met water en leg de twee andere deeglappen erover. Druk het deeg rond de vulling goed aan en zorg dat de vulling liefst helemaal geen lucht meer bevat. Snijd de pasta met een mes of radertje tot vierkanten, bestrooi een bakplaat met wat bloem en bewaar de quadroni hierop afgedekt. Breng een pan flink gezouten water aan de koken en kook de quadroni in ca. 6 minuten gaar. Verdeel de quadroni over de warme komborden en schep er een lepel pesto op. Strooi rondom de olijfjes, pijnboompitten en de boerenkoolblaadjes. Draai wat verse peper over het geheel en serveer.

## Soezen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk, volle	0,5	dl
boter	50	g
bloem	50	g
eieren	2	

Breng op middelhoog vuur de melk, boter en 0,5 dl water aan de kook met een snufje zout. Roer van het vuur af de gezeefde bloem erdoor en zorg dat het mengsel niet kan klonteren. Zet de pan terug op het vuur, roer steeds goed los van de bodem. Haal van het vuur, als het beslag een bal vormt en lijkt te gaan drogen. Verwarm de oven voor op 210°C. Laat even afkoelen en meng dan de eieren er één voor één goed door. Schep het beslag over in een rode spuitzak en spuit er tien bolletjes van op een met bakpapier beklede bakplaat. Geef ze voldoende ruimte, want ze worden ongeveer twee keer zo groot. Zet ze in de oven en bak ze ca 15 à 20 minuten - afhankelijk van de grootte - goudgeel en gaar.

## Uiencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien, middelgroot	2	
rode uien, middelgroot	2	
sjalotjes	2	
tijm	4	takjes
rozemarijn	1	takje
oregano	3	takjes
honing	2	el
ciderazijn	1	el
slagroom	1,25	dl
komijnpoeder	1	tl
citroensap	1	el

Snipper de uien en sjalotjes. Fruit in een pan de uien en sjalotjes in wat olie op middelhoog vuur. Roer regelmatig en voeg na 10 minuten de fijngehakte kruiden en de honing en azijn toe. Laat dit alles nog zo'n 10 minuten garen zonder te kleuren. Proef en voeg indien nodig nog wat honing toe. Laat het geheel afkoelen. Sla de slagroom stijf. Meng de komijn en het citroensap door het uienmengsel. Vouw dit uienmengsel zo luchtig mogelijk door de room en doe dan in een groene spuitzak.

## Rode portsiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	1,5	dl
suiker	2	el

Laat de port met de suiker inkoken tot een stroopje. Draai het vuur uit, zodra het zo dik is als schenkstroop. Eenmaal afgekoeld wordt het alleen maar dikker.

## SOEP Pompoensoep met mosselen

---

### Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen in de schelp	2	kg
witte wijn	2,5	dl

Verhit wat olijfolie in een grote pan en voeg de mosselen toe. Blus af met de witte wijn en laat een paar minuten koken met het deksel op de pan, totdat de mosselen open zijn. Giet ze af en vang al het kookvocht op. Gooi de dichte en kapotte mosselen weg en laat de overige mosselen afkoelen. Haal ondertussen de mosselen uit de schelp.

### Pompoensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
bleekselderij	1	steel
knoflooktenen	6	
venkelzaad	2	el
spaanse peper	1	
laurierblaadjes	2	
pompoen (hokaido)	1,5	kg
tomaten	2	
peterselie, plat*	0,5	bosje
crème fraîche	1	dl

Hak de uien, de bleekselderij, de knoflook en het pepertje fijn. Verwarm in een pan met dikke bodem wat olie en voeg de fijngehakte ingrediënten met het venkelzaad, de laurierblaadjes en wat zeezout toe. Zet het vuur laag en laat alles een half uur zweten, tot alles zacht is en het zoet smaakt. Schil ondertussen de pompoen, verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in blokjes van 2 cm. Voeg de pompoen na een half uur toe in de pan en roer goed door. Ontvel de tomaten en voeg ze toe aan de pompoen. Laat een paar minuten op laag vuur garen en voeg dan het mosselvocht toe. Breng aan de kook en laat de pompoen zachtjes een half uur garen. Pureer de soep met een staafmixer heel glad. Voeg de mosselen toe aan de soep en verwarm alles nogmaals. Hak de peterselie fijn. Schenk de soep in hete kommen of borden. Schep op elk bord een bolletje crème fraîche en strooi er wat peterselie overheen. Geef nog een draai met de (zwarte)pepermolen over het bord.

**HOOFDGERECHT** Gekonfijte en gebraden piepkuiken met Luikse siroopsaus, polentakroket en dragonsaus

---

## Piepkuikens

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piepkuikens	5	
ganzenvet		

Snijd de bouten los van de piepkuikens. Konfijt de bouten gedurende 1,5 uur op 85° in ganzenvet. Bak de piepkuikens voor het serveren aan in geklaarde boter, voeg wat koude boter toe en bak ze daarmee af in een oven op 160° gedurende 25 minuten. Bestrijk de warme boutjes vlak voor het serveren met de lak.

## Luikse siroopsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus	2,5	dl
gevogeltefond (fles)	1	dl
luikse siroop	50	g

Laat voor de saus alle ingrediënten rustig inkoken tot een stroperige lak.

## Polentakroket

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polenta (instant)	250	g
kippenbouillon (poeder)	5	dl
parmezaanse kaas, geraspt	100	g
bloem	100	g
eieren	2	
panko	150	g
arachideolie		

Gaar de polenta in ca 10 min. in de kippenbouillon. Meng de Parmezaanse kaas er doorheen en laat het geheel opstijven. Verdeel de polenta in 10 kroketjes en rol ze achtereenvolgens door de bloem, de losgeklopte eieren en de panko. Verhit de arachideolie in de friteuse tot 190° en frituur de kroketjes 5 minuten.

## Crème van winterwortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	3	
wortelsap	2,5	dl
kardemom, gemalen	1	tl
limoen*	1	

Schil de winterwortel en snij ze in stukken van ca. 5 cm. Zet ze op in het wortelsap, aangevuld met 5 dl water. Voeg de kardemompoeder toe en kook ze gaar. Bewaar het kookvocht en draai de wortels in de blender of Magimix tot een crème met behulp van het kookvocht. Breng op smaak met zout, peper, en rasp en sap van de limoen naar behoefte.

## Dragonsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
madeira	2	el
dragonazijn	2	el
wortelsap	5	dl
gevogeltefond (fles)	5	dl
verse dragon	25	g
boter		

Snipper de sjalotten en zet ze aan in wat olie. Blus af met de Madeira en de azijn. Voeg het wortelsap toe en laat tot de helft inkoken. Voeg daarna de verse dragonblaadjes en de gevogeltefond toe en kook wederom in. Zeef de saus en kook in tot de gewenste sausdikte. Monteer af met ijskoude boter.

## Chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
espressocupes nespresso	5	
suiker	175	g
chocoladelikeur	60	ml
chocolade callets puur (70%) callebaut	500	g
eigeel (pak)	120	g
slagroom	6	dl

Maak 60 ml sterke espressokoffie op het Nespressoapparaat. Breng in een pannetje met dikke bodem de koffie met de suiker en de likeur aan de kook en laat inkoken tot een stroopje. Klop het eigeel in een ruime kom schuimig tot het eigeel lichtgeel wordt en als een lint van de mixer loopt. Voeg al mixend de hete stroop druppel voor druppel toe en blijf mixen tot het geheel weer koud wordt. Breng ruim water in een pan aan de kook en zoek een kom die op de pan past. Zet het vuur laag en hang de kom boven het water. Laat de chocolade callets al zacht roerend in de kom smelten. Haal de kom uit de pan en voeg het eigeel/likeurmengsel toe. Klop de slagroom stijf en spatel dit voorzichtig door het chocolade/eigeel mengsel. Zet de mousse in de koeling en laat minstens twee uur opstijven.

## Mintmerengue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (pak)	100	g
suiker	120	g
citroensap		
dessertmints (melle) à 200 g	1	zakje

Verwarm een oven voor op 100°C. Klop in een vetvrije kom het eiwit met 60 g suiker op. Voeg tijdens het kloppen lepel voor lepel nog 60 g suiker toe en enkele druppels citroensap, totdat het eiwit romig en glanzend is en stevige pieken vormt. Doe het eiwitschuim over in een groene spuitzak. Verkruiemel de dessertmintjes. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit er voorzichtig 11 potlooddikke streepjes van 12 cm op. Bestrooi de streepjes met de verkruiemelde dessertmint en bak ze onder in de oven in ca. 60 minuten gaar tot het merengueschuim boven en onder droog is en de potloodstreepjes gemakkelijk loslaten van het bakpapier.

## Groene appelsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	5	dl
suiker	190	g
granny smith appels	3	

Breng de wijn met 190 gram suiker aan de kook, laat de suiker al roerend oplossen en laat alles zo'n 10 minuten zachtjes koken. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij ze in kleine stukjes. Pureer de appels met een kleine scheut suikersiroop in de Magimix. Schenk er daarna de rest van de suikersiroop erbij en meng alles met een garde tot een appelpuree. Laat het geheel afkoelen, doe de appelpuree over in de ijsmachine en draai er een sorbet van.

## Groene appelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	2	
suiker	50	g

Verwarm een oven voor op 100°C. Schil de appels, haal de klokhuizen er met een appelboor uit en snij er op de snijmachine 30 heel dunne plakjes appel van. Kook 1 dl water en los de suiker erin op. Bestrijk de plakjes appel met de suikerstroop en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat ze in de oven drogen.

## Amandelcrunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	50	g
suiker	2	tl
amandelschaafsel	50	g

Verwarm een oven voor op 175°C. Roer het eiwit los met de suiker. Schep dit door het grof gehakte amandelschaafsel, spreid dit op een met bakpapier beklede bakplaat en bak het in vijftien minuten. Breek het daarna tot een crunch.