

2024 februari

CCN Bunnik · Winter

Garnalen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde hollandse garnalen	150	g
gepelde hollandse garnalen	350	g

Pel de Hollandse garnalen, meng ze met de geleverde gepelde garnalen, bewaar ze tot het serveren en bewaar de garnalenschalen en -koppen voor het knolselderijschuim.

Ansjooviskoekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg (dv)	5	plakjes
gezouten ansjovisfilets	20	
bloem	2,5	el
plasticfolie		

Ontdooi het bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 190 °C. Hak de ansjovis fijn tot puree. Bestrijk een plak bladerdeeg met ansjovispuree en dek af met een tweede plak bladerdeeg. Rol de plakken strak op tot een rolletje. Wikkel ze in plasticfolie, draai de uiteindes strak dicht en laat minstens 10 minuten opstijven in de koelkast. Snijd de rol in plakken van een halve centimeter dik. Rol ze met een deegroller, op een bebloemd aanrecht goed plat. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak ze in circa 10 minuten goudbruin en krokant.

Knolselderijschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine ui*	1	
knoflook*	2	teentjes
olijfolie*	2	el
kreeftenpasta (blikje)	1	el
(kleine) knolselderij*	1	
verse laurier*	1	blaadje
groentebouillon*	500	ml
volle melk*	50	ml
slagroom*	75	ml
wijnzuurkool*	75	g

Pel en snijd de ui in halve ringen. Pel en hak de knoflook fijn. Verwarm de olijfolie in een soeppan en fruit de ui en knoflook glazig en zacht. Voeg de kreeftenpasta en de schalen en koppen van de garnalen toe en fruit mee. Snijd met een kartelmes de schil van de knolselderij. Snijd de knolselderij in stukken van 1 centimeter en voeg toe aan de ui-garnalenkoppenmengsel. Scheur de laurier in. Voeg bouillon, melk, slagroom, de zuurkool en laurier toe. Breng alles aan de kook en laat 12 tot 15 minuten zachtjes koken tot de knolselderij gaar is. Verwijder de laurierblaadjes en pureer het geheel met de staafmixer. Schenk door een fijne zeef in een schone pan en breng op smaak met een beetje zeezout.

Kerrieroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerriepoeder	5	tl
olijfolie	5	el
slagroom	250	ml
zure room	5	el

Meng in een kleine (steel)pan kerriepoeder met olijfolie en verwarm circa 20 seconden op laag vuur zodat alle aroma's uit de kerrie loskomen. Laat afkoelen. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Meng met de zure room en kerrie-olie.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sosa soja lecithine poeder	2,5	g
wijnzuurkool	250	g
bieslook	30	stengels

Verwarm 600 ml van de knolselderij"soep" tot lauwwarm en meng met de sojalecithine. Verwarm de zuurkool zachtjes tot lauwwarm. Zet een ringvorm op bord en schep er een klein laagje zuurkool in. Verdeel de garnaltjes over de zuurkool en schep er kerrieroom op. Snijd de bieslook fijn en strooi over de kerrieroom. Schuim de knolselderijsoep op met een staafmixer. Houd de staafmixer aan de oppervlakte van de soep om veel schuim te creëren. Verwijder de ringvorm en schep het schuim rondom de zuurkool. Serveer de ansjoviskoekjes apart.

Zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
daikon*	1	
zilveruitjes*	10	verse
agave*	125	g
rijstazijn*	250	g

Snijd de daikon in uiterst fijne ronde plakjes van 1 mm dik (Evt. op de snijmachine op stand 3). Snijd de zilveruitjes doormidden en haal de rokken van elkaar, zodat je een soort schelpjes krijgt. Meng 125 ml water, de rijstazijn en de agave en laat de daikon en zilverui er zo lang mogelijk in marinieren.

Uitgelekte yoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	200	g

Schenk de yoghurt in een met kaasdoek beklede fijne zeef en laat uitlekken tot gebruik.

Chermoula

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander*	15	g
peterselie, platte*	15	g
knoflook*	2	kleine teentjes
aleppo chilipeper (vlokken)*	1,5	tl
komijnpoeder*	1	tl
gerookte paprikapoeder*	1	tl
olijfolie*	3	el
citroen*	1	

Hak de korianderblaadjes en steeltjes en alleen de blaadjes van de peterselie grof in een keukenmachine. Voeg de rest van de ingrediënten erbij en meng tot een gladde saus. Breng op smaak met zout en/of citroensap. Als het te dik is, kan je er nog wat olijfolie bij doen.

Linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde beluga linzen	200	g
sjalotjes	3	
gele ras el hanout	10	g
komijn	2	g
gedroogde chili	1	g
knoflook	1	teentje
witte wijnazijn	1	dl
olijfolie		scheutje
zonnebloemolie		

Zet de linzen op in water zodat ze net onder staan. Breng ze aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken en laat ze daarna uitlekken en afkoelen. Snipper de sjalot fijn en fruit in olijfolie. Voeg alle specerijen en 5 gram chermoula toe en laat die 1 minuut meebakken. Hak de knoflook en voeg toe aan ui en kruiden. Laat 1 minuutje mee fruiten. Blus met de witte wijnazijn en laat bijna volledig inkoken. Houd een kwart van de linzen apart en blits de rest van de linzen bijna volledig fijn in een keukenmachine of met de staafmixer. Doe de gestoofde sjalotjes, de apart gehouden linzen en de linzenpasta samen en kneed tot een egaal 'deeg'. Rol er een rol (of twee) van met een diameter van ongeveer 5 centimeter. Snijd de rolletjes in 10 schijven van 3 à 4 centimeter hoog en frituur ze in een pan in een laag zonnebloemolie van 170°C, tot ze goudbruin zijn. Bestrooi ze met wat zout.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sansho peper (japanse peper)		
citroenzuur		mespuntje
verse koriander	1	bosje
munt	5	takjes
limoen	1	

Meng Sansho peper, zout en citroenzuur door de uitgelekte yoghurt en doe in een spuitzak. Spuit een klein dotje uitgelekte yoghurt op een bordje en zet daar een schijfje krokante linzen op, zodat deze niet schuift. Leg een schijfje daikon op de linzen. Spuit daar weer een toef uitgelekte yoghurt op en leg er zilveruitjes op. Rasp er wat schil van de limoen overheen en werk af met koriander en munt en evt. nog wat druppels Chermoula.

Rode bietenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte rode biet	400	g
ui	1	middelgrote
tijm	3	takjes
olijfolie	3	el
rode port	120	ml
bietensap	180	ml
gelatine	6	g
slagroom	250	g
citroen	1	

Draai de gegaarde rode bieten tot een crème in de blender. Snipper de ui, ris de tijm van de takjes en fruit de ui met de tijm in een scheut olijfolie zonder te kleuren. Blus de ui af met de port en kook helemaal in. Voeg nu het bietensap toe en kook in tot deze indikt. Voeg nu de bietencrème toe en breng samen aan de kook. Laat de gelatine weken in koud water. Doe het gekookte bietenmengsel nogmaals in de blender en draai tot een volledig gladde crème. Passeer door een fijne zeef. Weeg 500 gram af van de bietencrème en breng aan de kook. Blend hier met een staafmixer de gelatine door en zet in de koeling om te laten beginnen met geleren. Klop ondertussen de slagroom lobbijg op. Spatel de room in 3 stappen onder de bietencrème. Breng de mousse op smaak met citroensap, zout en peper. Stort in de kleine siliconenmal en laat opstijven in de koeling.

Krokante venkelchips met anijszaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	1	grote (of 2 kleine)
isomalt	20	g
citroenzuur	1	g
anijszaad	1	el

Verwarm een oven voor tot 80°C. Snijd het venkelgroen van de knollen en bewaar dit voor bij de presentatie. Snijd de venkel in de lengte over de helft en vervolgens op de mandoline of de snijmachine in dunne, nog aan elkaar hangende plakken (zie foto). Breng ondertussen 35 ml water, de isomalt en het citroenzuur aan de kook en roer tot alles is opgelost. Kwast de venkelplakken in met het suikerwater en leg deze uit op siliconenmatjes. Bestrooi ze met het anijszaad. Zet in de voorverwarmde oven en draai deze terug tot 45°C. Droog zo lang mogelijk in de oven of tot de venkel gedroogd is. Stop een houten lepel tussen de deur, zodat deze niet helemaal dicht is (zo kan het vocht verdwijnen).

Venkel ingelegd in olie met geroosterd venkelzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelzaad	7	g
zonnebloemolie	50	ml
venkel	1	

Kneus het venkelzaad en rooster 5 minuten op laag vuur in een droge sauspan. Snijd het venkelgroen van de knollen en bewaar tot de presentatie. Snijd de venkel zeer dun met behulp van een mandoline of snijmachine op stand 3. Voeg de olie toe aan het venkelzaad en verwarm tot 60°C, voeg de gesneden venkel toe en laat minimaal 2 uur van het vuur af infuseren, verwarm tussendoor af en toe opnieuw tot 60°C. Breng op smaak met zout.

Gekookte gele mini-bietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele mini bietjes	5	
peterselie	6	takjes
tijm	6	takjes
laurier	1	blaadje
zwarte peperkorrels	5	
suiker	5	gr.
extra vierge olijfolie		

Zet alle ingrediënten op met water en kook 35 à 40 minuten tot de bietjes gaar zijn en je de schil met je vinger weg kunt duwen. Koel terug op ijswater. Pel de gele bietjes, snij elk bietje in 6 "partjes" en bewaar ze in extra vierge olijfolie. Bewaar ze op kamertemperatuur tot de presentatie.

Chips van rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet* (of 2 kleinere)	1	grote rauwe
zonnebloemolie		

Verwarm de oven voor op 140°C. Snijd de rode biet in flinterdunne plakjes op de snijmachine of met de mandoline. Steek de bietenplakjes desgewenst uit met een steker om mooie rondjes te krijgen. Leg deze netjes uit over een siliconenmat en bestrijk met zonnebloemolie. Dek af met een siliconenmat. Gaar de bietenplakjes tussen de siliconenmatten in de oven tot ze gaar zijn in ongeveer 15 minuten. Verwijder nu de bovenste siliconenmat en draai de oventemperatuur naar 80°C. Droog de chips zo verder uit voor ongeveer 1 uur. Bewaar de bietenchips in een luchtdichte, afgesloten bak. Bestrooi ze pas vlak voor serveren met zout.

Pruim-venkelzaaddressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes*	2	klein
pruimenazijn (umesu)*	40	ml
gemalen venkelzaad*	3	g
vloeibare honing*	1	volle el
xanthaangom*	1	mespunt
verse lavas*	10	takken
zonnebloemolie*	50	ml

Snipper de sjalotjes. Blend de pruimenazijn, venkelzaadpoeder, sjalot, honing en xanthaangom samen met een staafmixer. Draai de lavas met de olijfolie fijn in de blender en giet de olie vervolgens door een zeef met een keukenpapiertje om een heldere olie te krijgen. Roer de lavasolie bij de pruimenazijn en breng op smaak met peper. N.B. de Umesu heeft een hoog zoutgehalte: voorzichtig met zout toevoegen.

Groene appel met peterselie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appel granny smith*	1	
platte peterselie*	10	takjes
limoenen*	2	

Snijdt de appels met schil in zeer strakke julienne. Hak de platte peterselie fijn. Rasp de schil van de limoenen en pers ze uit. Meng de peterselie samen het limoensap en -rasp door de appeljulienne.

Presentatie

Verwarm de gele bietjes en de babyvenkel tot lauwwarm. Stort een portie bietenmousse op elk bord en verdeel alle onderdelen van biet en venkel daar omheen. Druppel de pruimen-venkelzaaddressing om de elementen heen en maak af met venkelgroen.

Gerookte haas van wild zwijn tataki style

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haas van wild zwijn	500	g
zout	80	g
suiker	40	g
rookmot		

Maak een pekelbad van 650 ml water, zout en suiker. Pekel de wild zwijnhaas hier 1 uur in. Dep goed droog. Rook het vlees vervolgens maximaal 15 minuten in de rookoven. Gaar de zwijnhaas gedurende 1,5 uur op 56°C in een sous vide systeem. Schroei vlak voor het serveren het vlees in een zeer hete droge pan rondom dicht en serveer warm.

Mousse van kropsla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kroppen kropsla	3	
duivenpitolie	250	ml
eidooier	2	
kruidenmosterd	1	tl
slagroom	125	ml
gelatine	4	g

Was de sla. Wel de gelatine in koud water. Haal de slabladeren los van de kern en kook de sla gaar in gezouten water (+ 5 minuten). Draai met aanhangend vocht glad in de blender. Maak een mooie mayonaise van de mosterd, eidooier en druivenpitolie. Weeg 200 gram kropslapuree af, kook de room op en los de gelatine hierin op. Spatel dit mengsel door de puree door en laat afkoelen tot handwarmte. Spatel nu de mayonaise erdoor. Breng op smaak met zout en peper en vul metalen vormpjes met de mousse. De vormpjes eerst met koud water spoelen. Laat opstijven in de koeling.

Mangochutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mango's*	2	
groene chilipeper*	2	
verse gember*	5	cm
olie*	2	el
komijnzaad*	2	el
citroenen*	2	
suiker*	180	g

Snij de mango in grove brunoise. Snij de groene peper in dunne ringetjes. Snij de gember in hele fijne julienne. Verhit de olie in een pan en bak hierin 30 seconden het komijnzaad. Voeg de gember toe aan de olie met komijnzaad en bak dit 30 seconden mee. Voeg nu de mango, groene peper, citroensap van 2 citroenen en suiker toe en laat rustig glazig worden (ongeveer 10 minuten). Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Poeder van kropsla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	15	g
kropsla	1	
maldonzout	7	g

Verwarm de oven voor op de laagste stand. Let op: Maak samen met de krokante chips van venkel van het 3e gerecht gebruik van de oven. Pluk de peterselie en verdeel over bakplaten in de oven op de laagste stand. Haal de bladeren van de kropsla, scheur in stukken en breng op smaak met peper en zout. Verdeel dit ook over de bakplaat. Droog de sla en peterselie gedurende ongeveer 2 uur. Draai de peterselie en de kropsla fijn in kleine kruidenbakmachine samen met het maldonzout. Zet niet afgesloten weg tot gebruik.

Presentatie

Snijd het wildzwijn in mooie plakjes. Stort een mousse op elk bord en drapeer het vlees daar mooi op of omheen. Leg een lepel mangochutney erbij en bestrooi met het groene poeder van kropsla.

Kalfssukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflookteen	1	
wortel	1	
bleekselderij	1	stengel
olijfolie	2	el
tomatenpuree	1	el
rode wijn	1	glas
kruidenazijn	1	el
tijm	1	takje
laurierbladen	2	
kruidnagels	2	
steranijs	1	
vleesbouillon	200	ml
kalfssukade	500	gr.
kalfsschenkel	1	

Snij de ui, knoflook, wortel, bleekselderij in fijne stukken. Bak de ui, wortel, bleekselderij en de knoflook in 2 el olijfolie in de snelkookpan op hoog vuur tot ze glazig zijn. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze mee tot deze donker gekleurd is en sterk begint te ruiken. Blus af met de rode wijn en voeg de overige ingrediënten toe. Sluit de deksel van de snelkookpan en kook op de hoogste stand circa 35 minuten. Als de tijd verstreken is, wacht tot de pan is afgekoeld en de druk eraf is. Zeef het vocht en kook dit in: je krijgt een heerlijke kalfsjus. Haal de sukade uit de groenten en bewaar onder folie in de warmhoudkast op 50°.

Picalilly

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel*	1	kleine
komkommer*	0,5	
rettich*	0,25	
bloemkool	0,25	
groene asperges	4	
doperwtten (diepvries)	50	g
ui	1	grote
knoflook	1	teen
kerriepoeder	1	el
kurkuma	1	el
bloem	2	el
kippenbouillon	100	ml
mosterd	1	tl
azijn	1	el

Maak alle groenten schoon en verwijder de zaadlijsten uit de komkommer. Weeg alles schoongemaakt af: van alle groenten 50 gram. Snij de wortel, de komkommer, rettich en asperges in mooie gelijke blokjes (brunoise). Verdeel de bloemkool in kleine roosjes. Blancheer iedere groente apart, 1-2 minuten, tot ze beetbaar zijn en laat ze afkoelen. Snij de ui en de knoflook fijn. Fruit ui en knoflook in wat olie, bestrooi met kerriepoeder, kurkuma en bloem. Zet de kruiden en de bloem even aan. Roer de bouillon erdoor, breng aan de kook tot een gebonden saus en laat afkoelen. Breng op smaak met mosterd en azijn. Meng de groenten erdoor. Bewaar op kamertemperatuur tot serveren.

Zoete-aardappelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel	500	g
witte peper		
koude boter	1	el

Schil de zoete aardappel en snij in grove stukken. Kook deze in circa 10 á 15 minuten gaar en giet af. (bewaar wat kookvocht). Zorg ervoor dat al het vocht uit de pan is. Doe de zoete aardappel weer terug in de pan met 1 el koude boter. Pureer de zoete aardappel samen met 4 eetlepels piccalilly (of meer naar smaak) tot een gladde crème. Indien hij te dik is voeg dan wat kookvocht toe. Breng op smaak met wat zout en witte peper uit de molen.

Presentatie

Leg op elk bord met behulp van een kookring een portie zoete aardappelpuree. Verdeel de kalfsukade over de puree en bedruppel met de kalfsjus. Leg nog een lepeltje piccalilly op het vlees.

Vanille-roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
melk	3	dl
slagroom	2	dl
eidooiers	3	
suiker	125	g

Snijdt het vanillestokje overdwars open en schraap met een scherp mesje het merg eruit. Doe het merg, het vanillestokje, de room en de melk over in een pannetje en breng langzaam aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker los en giet het nog warme roommengsel erop. Roer het mengsel goed door en verwarm opnieuw au bain-marie tot een temperatuur van 31 °C. Zet terug op het vuur, verwarm (niet warmer dan 80 °C) en blijf roeren tot het mengsel iets dikker wordt. Laat afkoelen en draai in de ijsmachine tot ijs.

Citrusvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	3	
suiker	20	g
agar-agar	2	g

Pers de limoenen uit tot je 70 ml sap hebt. Kook het limoensap op met 1,3 dl water, suiker en agar agar. Stort uit in een schaaltje en laat afkoelen en opstijven (ongeveer 3 uur in de koelkast). Mix fijn met een staafmixer, haal door een fijne zeef en roer tot een vinaigrette met wat olijfolie.

Moelleux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
donkere chocolade	125	g
boter	125	g
eidooiers	2	
eieren	2	
suiker	50	g
bloem	50	g

Verwarm de oven voor tot 200°C. Smelt de boter en de chocolade au bain marie. Klop de eidooiers, eieren en suiker op tot een schuimige massa (ruban). Meng de chocolade en boter voorzichtig door de ruban. Zeef de bloem en voeg toe aan het chocolademengsel. Bekleed de binnenkant van ringen (Ø 4 of 5 cm) met bakpapier. Zet ze op een bakplaat. Vul deze met het chocolademengsel. Bak 6 minuten in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven, laat 1 minuut staan en haal ze uit de vorm.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier (pak)	85	g
suiker	65	g
witte wijn	120	ml
speculaaskruiden	2	tl
amaretto	40	ml
gelatine (blaadjes)	2	g

Roer de dooiers los met suiker, witte wijn, speculaaskruiden en Amaretto. Klop ze op tot een schuimige massa. Week ondertussen de gelatine. Zet de pan met de sabayon nu op een matig vuurtje. Blijf kloppen met een garde, draai de pan regelmatig een kwartslag, tot je een stevig schuim of sabayon hebt. Pers de gelatine uit en los op in de sabayon. Giet in een schaal en laat afkoelen en opstijven.

Koekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	80	g
witte basterdsuiker	50	g
speculaaskruiden	1	tl
eigeel (pak)	8	g
bloem	100	g

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe de boter, basterdsuiker, speculaaskruiden en een mespunt zout in een kom en meng door elkaar. Meng vervolgens het eigeel erdoor en voeg tot slot de bloem toe. Kneed het tot een deeg (niet te lang). Vorm een rol met een doorsnede van 3-4 centimeter van het deeg. Verpak de rollen in plasticfolie en laat ze minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 175°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd het deeg in plakjes van 1 centimeter dik en leg deze plakjes met wat tussenruimte op de bakplaat. Bak de koekjes in 18 tot 23 minuten goudbruin en gaar. Laat ze afkoelen op een rooster.

Presentatie

Verkruiemel de koekjes. Serveer de moelleux met vanille-ijs op koekkrumels, speculaassabayon en citrusvinaigrette.