

2024 april

CCN Bunnik · Lente

AMUSE Kaashapje met Ibericoham, Manchego en vijg

Kaashapje met Ibericoham, Manchego en vijg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	5	plakjes
harde blauwe kaas, geraspt	60	g
vijgen, vers	5	
balsamicoazijn		
ibericoham	10	plakken
manchego	200	g
zure room	1	dl
slagroom	1	dl
dille	½	bosje
dragon	½	bosje
peterselie	½	bosje
kappertjes	1	el
knoflookteentje	1	
panko	2	el
peper en zout naar smaak		
olijfolie	1	eetlepel

Kaaskoekje: Vermeng het bladerdeeg met de geraspte blauwe kaas en kneed goed door elkaar. Rol uit op werkvlak en steek hier 10 rondjes uit van 8cm. Leg de rondjes op een met bakpapier beklede bakplaat, dek af met een vel bakpapier en plaats hierop een tweede bakplaat. Bak gedurende 15 minuten in de oven tot ze krokant zijn.

Topping: Snijd de vijgen elk in acht partjes en besprenkel ze met een klein beetje balsamicoazijn. Snijd de ham in repen en draai daar roosjes van. Snijd de manchego in plakjes van 3mm en snijd deze in driehoekjes. Klop de zure room en de slagroom samen op en kruid het met peper en zout. Doe de room in een groene spuitzak.

Crumble: Haal de blaadjes van de takken van de kruiden en snijd het knoflookteentje grof. Doe alle ingrediënten voor de crumble in de klein Magimix en hak ze fijn. Voeg tenslotte 1 eetlepel olijfolie toe.

Presentatie: Leg de kaaskoekjes op een bord en spuit er toefjes room op. Schik de roosjes ham, de manchego en de vijgenpartjes ertussen en rondom. Strooi tenslotte wat crumble er over

VOORGERECHT Gamba met soja en gember, mangosalsa en een tapiocacracker

Gamba met soja en gember, mangosalsa en een tapiocacracker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tapiocaparels	100	g
kreeftenbouillon	4	dl
arachideolie		
mango's, rijpe	2	
mangopuree	2	tl
basilicum	½	bosje
limoen	1	
agar agar	2,5	g
gamba's, grote	5	
sojasaus	5	el
suiker	5	el
gember, vers	5	cm
piment d'espelette	2	tl
little gem	1	
limoensap	2	el
zeezout		

Tapiocacracker: Kook de tapiocaparels in de kreeftenbouillon zachtjes in 20 minuten. De parels koken heel snel droog, voeg heet water toe om te voorkomen dat ze droogkoken. Pureer de parels met zoveel kookvocht als nodig is in de Magimix tot een gladde pasta en smeer deze uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat deze gedurende twee uur in een oven op 90°C drogen en steek een ovenwant tussen de deur, zodat de oven op een kier staat. Verwarm de friteuse voor op 180°C. Breek de tapiocamassa daarna in stukken, frituur deze enkele seconden en bestrooi ze met zeezout.

Mangosalsa: Schil de mango en snijd in kleine blokjes van 1 cm. Meng deze met de mangopuree, de fijn gescheurde basilicumblaadjes en een scheutje limoensap.

Mango- en limoengel: Breng de mangopuree aan de kook, meng er de agar agar doorheen en laat alles zachtjes drie minuten koken. Rasp de limoen en bewaar de rasp voor de presentatie. Knijp de limoen uit, meng het limoensap door de puree en haal de pan van het vuur. Verdeel het mengsel over een platte schaal of bakplaat en laat alles afkoelen. Als het is uitgehard, doe alles dan in de Magimix en pureer het tot een gladde massa.

Gamba's: Knip de pantsers open, verwijder het darmkanaal, haal het vruchtvlees eruit en snij dat in stukjes van 2 à 3 cm. Kook de sojasaus met de suiker tot de 2/3 in. Bak de gambastukjes in wat olijfolie in 3 min bruin. Voeg de geraspte gember toe, bestrooi met de theelepels piment en bak nog 30 seconden door. Haal de gamba's uit de pan, houd ze warm en schenk in de pan de ingekookte sojasaus. Laat de saus even karamelliseren.

Salade: Kruid de gem met 1 eetlepel limoensap en wat olijfolie en scheur hem in kleine blaadjes.

Presentatie: Trek met een lepel een streep sojasaus op het bord. Schik de stukjes gamba hierop en plaats stukjes cracker en een blaadje gemertussen. Schep een lepel salsa naast de gamba. Spuit naast de salsa toefjes mango-en limoengel. Besprenkel tenslotte met een paar druppels limoensap en -rasp.

Tartelette met duxelles, aardappelcrème, zoetzure zilverui en koffiesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brickdeeg (dv)	20	vellen
kruimige aardappels	500	g
groentebouillonpoeder	2	el
boter	50	g
verse zilveruitjes (met schil)	200	g
gemberwortel	2	cm
natuurazijn	2	dl
kristalsuiker	200	g
tijm	4	takjes
zwarte peperkorrels	1	el
sojasaus	60	ml
koffie	60	ml
maïzena	2	tl
koningsoesterzwammen	600	g
sjalotjes	4	
knoflooktenen	2	
groentebouillon (poeder)	2	dl
madeira	1	dl
platte peterselie	1	bosje
rock chives*	1	bakje
gesmolten boter		
peper en zout naar smaak		

Deegbakjes: Verwarm de oven voor op 160°C. Leg de vellen brickdeeg op het werkblad en steek uit elk vel met behulp van een kookring (9 cm) een cirkel. Bestrijk ze met gesmolten boter en leg ze per 2 deegcirkels op elkaar. Bekleed hier 10 tartelettevormen mee. Plaats de vormpjes op het rooster in het midden van de oven en bak de deegbakjes in ca 10 min licht goudbruin. Haal de vormpjes uit de oven en laat de deegbakjes ca 2 minuten afkoelen. Haal ze daarna uit de vormpjes, bestrooi ze met zout en laat volledig afkoelen. Bewaar in een vershouddoos.

Aardappelcrème: Schil de aardappels en snijd ze in grove stukken. Breng ze in ruim water aan de kook met de groentebouillonpoeder en kook de aardappels in ca 15 min gaar. Giet af en hou wat vocht achter. Pureer de aardappels en de boter met behulp van de pureeknijper tot een gladde crème. Voeg indien nodig wat kookvocht bij. Voeg zout naar smaak toe en schep de crème in een rode spuitzak en bewaar.

Zoetzure zilverui: Breng een pan met licht gezouten water aan de kook. Voeg de zilveruitjes toe en blancheer ze ca 2 min. Giet de zilveruitjes af en koel ze terug in koud water. Snijd de gemberwortel in plakjes. Breng de natuurazijn, 1 dl water, de kristalsuiker, de plakjes gember, de tijm en de peperkorrels in een pannetje aan de kook. Haal het pannetje van het vuur, laat alles 15 min intrekken en schenk het zoetzuur door een zeef. Pel en halveer de zilveruitjes en

haal de lamellen uit elkaar. Voeg ze aan het warme zoetzuur toe en laat ze ca 15 min op een laag vuur garen. Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.

Koffiesaus: Verwarm sojasaus en de koffie in een klein pannetje. Voeg 2 eetlepels water aan de maïzena toe en roer tot een glad mengsel. Haal de koffiesaus van het vuur en roer het maïzenamengsel erdoor zodat de saus bindt. Laat afkoelen en bewaar de saus afgedekt in de koelkast.

Duxelles: Maak voor de duxelles de koningsoesterzwammen schoon en snijd ze brunoise. Snipper de sjalotjes en de knoflook. Bak de koningsoesterzwammen, de sjalotjes en de knoflook in wat boter tot het mengsel begint te kleuren. Voeg peper en zout naar smaak toe, blus af met de groentebouillon en de Madeira en laat het vocht inkoken.

Presentatie: Verwarm de aardappelcrème. Hak de blaadjes van de peterselie fijn. Verwarm de koffiesaus en de duxelles tot lauwwarm. Zet op elk bord een deegbakje. Meng de peterselie door de duxelles en vul hier de deegbakjes mee. Spuit op elke tartelette 5 toefjes van de aardappelcrème. Leg tussen deze toefjes een lamel van zilverui en druppel hier wat koffiesaus in. Garneer met cress.

Paddenstoelen met broodballetjes, peterseliesaus en -spongecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen	750	g
druivenpitolie		
sjalotjes	2	
knoflooktenen	2	
bieslook	1	bosje
gevogeltebouillon (fles)	2	dl
kookroom	2	dl
peterselie	2	bosjes
droge gist	2	g
bloem	125	g
zout	2	g
zonnebloemolie		
eiwit	160	g
amandelpoeder	80	g
eidooier	60	g
gaspatronen	2	
kartonnen bekertje	1	
fontina kaas	10	plakjes
tuinkers	1	bakje
peper naar smaak		
klontje boter		

Fricassee: Snijd de paddenstoelen in blokjes van 1 cm x 1 cm en fruit de blokjes zachtjes in druivenpitolie en breng op smaak met zout. Voeg, als ze een mooie kleur hebben, een klontje boter, de gehakte sjalotjes, knoflook en bieslook toe. Breng op smaak met peper.

Peterseliesaus: Breng de room aan de kook met de gevogeltebouillon. Neem de pan van het vuur en mix er de geplukte peterselieblaadjes onder. Kruid met zout en houd warm.

Gepofte broodballetjes: Los de gist op in 1,5 dl lauw water. Kneed de bloem, het gistpapje en het zout. Maak er een bal van en laat minimaal 1 uur staan. Rol het deeg uit met een deegrol tot 2 mm dik en steek er kleine cirkels uit. Bak deze in kleine hoeveelheden op 200°C in zonnebloemolie en zet ze apart.

Spongecake van peterselie: Draai alle ingrediënten in de blender tot een gladde massa. Zeef, giet over in de sifon en belucht met twee gaspatronen. Schud gedurende 2 minuten. Prik een paar gaatjes in de bodem van de kartonnen beker en spuit het bekertje voor de helft vol en zet gedurende 1 minuut in de magnetron op vol vermogen. Haal het bekertje uit de magnetron en zet omgekeerd op het werkvlak. Haal de spongecake uit het bekertje en maak een nieuwe, net zolang tot de sifon leeg is. Pluk de spongecake in stukken.

Presentatie: Schik de paddenstoelen in een diepe kom, leg er een rond plakje Fontina kaas op

van 7 cm. Schuim de peterseliesaus op met een staafmixer en schep de saus rond het torentje. Schik er een paar cressblaadjes, de spongecake en gepofte broodballetjes rondom.

Zalm teriyaki en risotto van parelcouscous

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus	100	ml
bruine suiker	2	el
honing	2	el
knoflookpoeder	1	tl
gemberpoeder	1	tl
zalmhaas	750	g
panko	75	g
zwarte sesamzaadjes	2	el
eieren	2	
bloem		
kippenbouillon (fles, aangelengd)	1	l
sesamolie	2	tl
parelcouscous	200	g
sjalotjes	2	
knoflooktenen	2	
rood chilipepertje	1	
prei	1	
pompoen	100	g
parmezaanse kaas (geraspt)	40	g
koriander	1	bosje
griekse yoghurt	2	dl
limoen	1	
bosuitjes	4	
peultjes	400	g
raapstelen	6	bossen
sesamzaad	4	el
citroensap		
olijfolie		
peper en zout naar smaak		

Zalm: Meng de sojasaus met de suiker, honing, knoflookpoeder en gemberpoeder. Marineer hier de zalm minimaal 1 uur in. Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de panko met de sesamzaadjes. Kluts de eieren en zet 3 bakjes naast elkaar met op volgorde bloem, ei en panko. Haal de zalm achtereenvolgens door de bloem, dan door het eimengsel en vervolgens door de panko. Als de korst te dun is, kan dit nog een keer herhaald worden. Gaar de zalm in ca 12 minuten in de oven met de korst naar boven.

Risotto van parelcouscous: Verwarm de kippenbouillon en meng de sojasaus, suiker en sesamolie erdoor. Fruit de fijngehakte sjalotjes, knoflooktenen en rode pepertje in wat olie. Voeg de parelcouscous toe en bak even mee. Schep daarna een soeplepel kippenbouillon erbij

en herhaal dit steeds wanneer het vocht is opgenomen, totdat de couscous beetgaar is; dit duurt ca 12 min op middelhoog vuur. Snij intussen de prei fijn en de pompoen brunoise. Voeg de prei en pompoen de laatste 5 min toe. Snijd de koriander grof. Haal de pan van het vuur en voeg de Parmezaanse kaas en de koriander toe. Laat vervolgens 2 min afgedekt rusten onder een deksel. Meng de Griekse yoghurt met rasp van een limoen en een scheutje olijfolie. Doe dit over in een knijpflesje zodat je mooie dotjes kan spuiten.

Raapstelen: Snipper de sjalotjes en snij de bosuitjes fijn. Maak de peultjes schoon en blancheer ze. Maak de raapstelen schoon en hak ze grof. Fruit de sjalotjes in wat olie. Voeg als de sjalotjes glazig zijn de raapstelen en de bosuitjes toe. Voeg na 2 minuten sesamzaad, sojasaus, enkele druppels citroensap en sojasaus toe. Schud de peultjes erdoor en maak op smaak met peper en zout.

Presentatie: Portioneer de zalm in 10 stukken. Zet een kookring op het bord en schep hierin de parelcouscous. Leg hier de zalm op. Plaats enkele dotjes Griekse yoghurt op de zalm. Bestrooi met wat blaadjes koriander. Schenk een klein beetje bouillon om de risotto heen. Schep de raapstelen ernaast.

Bereidingen van rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	75	g
suiker	75	g
poedersuiker	30	g
rabarber	1	kg
rabarbersap	2	dl
grenadinesiroop	50	ml
rode kleurstof		
roomkaas	50	g
verse geitenkaas (type chavroux)	60	g
xantana	1,5	g
glucosesiroop	150	g
atsina cress	1	bakje

Meringue: Verwarm de oven voor op 90°C. Klop de eiwitten op met de suiker in de Kitchen Aid tot stevige pieken. Spatel er daarna de poedersuiker onder. Schep de meringue in een spuitzak met een gladde spuitmond en spuit toefjes meringue op een bakmatje. Maak de toefjes plat met de achterkant van een natgemaakt lepeltje. Zet in de oven gedurende 2½ uur.

Rabarbersiroop en halfzachte bonbons: Was de rabarber, schil hem lichtjes en maak droog. Snijd ca 10 cm van het dunste stuk van de rabarber en snijd hier een 50-tal plakjes van 1 cm dik van en zet deze apart. De rest van de rabarber gebruik je voor de gepocheerde slierten. Maak de rabarbersiroop door het rabarbersap aan de kook te brengen met de suiker tot de suiker is opgelost. laat terug afkoelen. Meng de siroop en de rabarberplakjes en doe ze in een sous-vide zak of een afsluitbare bak. Laat 2 uur marinieren in de koeling. Zeef het en vang de siroop op. Deze gebruik je hierna voor de rabarbersaus.

Rabarberslierten: Maak een siroop door de suiker met 1 liter water aan de kook te brengen. Voeg vervolgens grenadine toe om de siroop te kleuren naar smaak. Voeg hier nog een extra druppeltje rode kleurstof aan toe. Snijd van de rabarberstengels dunne slierten over de lengte. Gebruik hiervoor de dunschiller. Doe de slierten in een diepe gastrobak en giet er de kokende siroop op. Dek af met plasticfolie en laat afkoelen.

Geitenkaasmousse: Meng de plattekaas en de geitenkaas. Schep de kaasmousse in een spuitzak. Bewaar in de koelkast.

Gevulde rabarberstengels: Laat de rabarberslierten uitlekken en spreid ze uit op keukenrol om ze lichtjes te drogen. Leg ze daarna uit op een snijplank. Spuit er met de spuitzak dunne worstjes geitenkaasmousse op over de volle lengte. Rol de rabarberslierten overdwers (in de lengte) op rond de geitenkaasmousse om stengels te krijgen. Bewaar de stengels in de diepvries om ze later makkelijk op maat te kunnen versnijden.

Rabarbersaus: Mix de rabarbersiroop die je over hebt van de bonbons met de poedersuiker en de xantana. Bewaar in de koeling.

Rabarbersorbet: Breng het rabarbersap aan de kook met de glucose. Voeg de suiker toe en breng nogmaals aan de kook. Voeg vervolgens de grenadinesiroop toe. Laat afkoelen en draai tot sorbet in de ijsmachine. Bewaar in de diepvries.

Presentatie: Haal de rabarberstengels gevuld met geitenkaasmousse uit de diepvries en snijd ze in verschillende lengtes. Schik ze op het bord en breng wat rabarbersaus aan op het bord. Leg de meringues op de stengels en plaats op elke meringue een quenelle sorbet. Werk af met de halfzachte rabarberbonbons en de Atsina Cress.