

2024 mei

CCN Bunnik · Lente

Aspergetaartje met veldsla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
water	140	ml
zout	5	g
boter	50	g
boter, koud	200	g
asperges, aa	750	g
mosterd	1	volle tl
pittige kaas, geraspt	65	g
eidooier (uit fles)	50	ml
room	65	ml
walnootolie	40	ml
zonnebloemolie	20	ml
witte wijnazijn	20	ml
dijon mosterd	1	volle tl
suiker		snuf
verse bieslook	20	sprietjes
sjalot	1	
veldsla	150	g

Bladerdeeg: Breng de boter op kamertemperatuur en kneed de ingrediënten voor het deeg kort tot een samenhangend geheel en vorm hier een bal van. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast. Leg de toerboter tussen twee stukken plasticfolie en rol het stuk boter plat. Zorg ervoor dat het een vierkant wordt van ongeveer 1 centimeter dik. Verpak het stuk boter in het plasticfolie en leg het tot gebruik in de koelkast. Druk de bal deeg op een licht bebloemd werkblad iets plat en rol er vier punten aan. Plaats de plak boter in het midden en sla de vier punten deeg eroverheen, zodat de boter bedekt is. Rol het deeg langwerpig uit tot het drie keer zo lang is als dat het breed is. Vouw de plak in drieën. Draai de plak een kwartslag en rol het nu in de andere richting uit, tot weer drie keer zijn lengte. Vouw ook dit stuk deeg weer in drieën. Laat het deeg minimaal 30 minuten rusten in de koelkast, verpakt in plasticfolie. Herhaal stap 5 tot en met 7 nog twee keer, met 30 minuten rusttijd tussendoor. Het deeg moet daarna ook weer minimaal 30 minuten in de koelkast rusten voordat je het uiteindelijk gaat verwerken. Zorg ervoor dat het deeg tijdens de bereiding niet te warm wordt, anders smelt de boter – met minder mooi bladerdeeg als resultaat.

Vulling: Snijd voordat je begint met het schillen van witte asperges ongeveer 1,5 cm van de onderzijde af en leg de asperges 30 minuten in koud water. Hierdoor kunnen ze zich volzuigen met water en zijn ze makkelijker te schillen. Schil de asperges vervolgens met een speciale aspergeschiller of dunschiller vanaf ongeveer 3 cm onder het kopje naar beneden. Doe dit steeds iets overlappend, zodat er geen randje harde schil overblijft. Schil royaal en twee keer helemaal rond. Leg de geschilde asperges in ruim koud water, voeg er een snufje zout aan toe en breng het water aan de kook. Laat de asperges 5 minuten zachtjes doorkoken. Neem daarna de asperges van het vuur en laat ze 15 minuten met gesloten deksel doorgaren. Haal de asperges voorzichtig uit het kookvocht (bewaren) met een schuimspaan of twee vorken en laat de asperges goed uitlekken op keukenpapier of een schone theedoek. Snijd ze in stukken

van 3 cm. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet 10 vlaaivormpjes in en bekleedt ze met bladerdeeg. Prik gaatjes in de bodem en bak 10 minuten blind. Smelt de boter, voeg de bloem toe, roer glad en voeg + 600 ml van het asperge-kookvocht toe. Laat 10 min. zachtjes koken. Schep de mosterd, de helft van de kaas, de eidooier, room en stukjes asperges erdoor en verdeel over de taartbodems. Bestrooi de taartjes met een eetlepel kaas en bak in ongeveer 5 tot 10 minuten op 220°C goudbruin. Vinaigrette: Meng de azijn, mosterd en suiker door elkaar en klof een voor een de twee soorten olie erdoor tot een romige vinaigrette. Als het de zuur is, voeg dan nog wat zonnebloemolie toe. Hak de bieslook fijn, snipper de sjalot en voeg beide toe aan de vinaigrette. Presentatie: Was de veldsla en verdeel over 10 bordjes. Haal de taartjes uit de vormpjes en serveer lauw. Besprenkel de veldsla met de vinaigrette naar smaak en zet er een taartje op.

Frequila tostata, tonijn, gemarineerde venkel en paprikagel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	2	
olijfolie	80	ml
rijstwijnazijn	90	ml
korianderzaad	1	el
yuzu	1	el
suiker	80	g
rode paprika's (+ 800 g)	3	
agar agar	4	g
frequila tostata (sardinijsse pastakorrels)	240	g
groentebouillon	1,5	l
verse bieslook	25	sprietten
dille	2	takjes
tijm	6	takjes
oregano	10	takjes
bieslook	25	sprietten
olijfolie, extra vergine		
zuurdesembrood, bevroren		
maldon zout		
tonijn	600	g

Venkel: Snijd de venkel in dunne ringen op de mandoline of de snijmachine. Kook de olie, azijn, korianderzaad, yuzu en suiker met 200 ml water tot de suiker is opgelost. Haal van het vuur, doe de venkel erin en laat 1 uur afkoelen. Verwarm vlak voor opdienen de venkel in de marinade, niet verhitten, maar de kou eraf. Paprikagel: Verwarm de oven voor op 200°C. Rooster de paprika's in zijn geheel in een ovenschaal ongeveer 30 minuten tot ze blakeren. Doe ze in een kom en dek heel goed af met plasticfolie. Laat ze een kwartiertje zweten. Verwijder na een kwartiertje de zaadlijsten en het velletje. Doe de paprika's in de sapcentrifuge en draai er sap van. Meet 250 g sap af en kook dit met 100 ml water en peper en zout. Voeg de agar agar toe, laat even (3 à 4 min.) koken en roer heel goed door. Stort op een plaatje en koel terug in de ijskast. Als het gegeleerd is, draai het dan glad met een staafmixer en doe de gel in een groene spuitzak. Houd koel tot gebruik. Frequila (Fregola): Kook de frequila beetgaar in de groentebouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng na afgieten op smaak met olijfolie, peper en zout en gehakte bieslook. Kruidenolie: Blancheer de kruiden kort en koel meteen in ijswater. Mix met zoveel olie, peper en zout in de blender tot er een mooie kruidenolie ontstaat. Dille overheerst gauw, dus begin met 1 takje en voeg later eventueel nog wat dille toe als de smaak achterblijft. Zuurdesembrood: Verwarm de oven voor op 130° C. Snij dunne sneden van het bevroren brood op de snijmachine (Stand 20?). Maak 1,5x zoveel plakken als je borden hebt en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de plakken met olie en Maldon zout en droog ze in de oven bij 130°C. Dit duurt ongeveer 15 minuten, ze moeten echt droog (hard) zijn. Let op dat ze niet te hard gaan. Tonijn: Portioneer de tonijn, wrijf lichtjes in met olijfolie. Bak vlak voor opdienen in een hete grillpan kort aan alle zijden (max 25 seconden per kant, moet rood blijven). Presentatie: Zet in

een warm diep bord een bakring en vul deze met een laagje frequa en daarop de gemarineerde venkel. Leg daarop de tonijn en garneer met 2 sprietjes bieslook. Nappeer om de ring een rand kruidenolie, leg daarin een plakje zuurdesembrood in tweeën gebroken en spuit er een paar toefjes paprikagel op. Verkruiemel de resterende plakjes brood en strooi een beetje daarvan over de tonijn en het bord.

SOEP MOSSEL-KNOFLOOKVELOUTÉ

Mossel-knoflookvelouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bollen knoflook	3	
preien (ca 400 g)	2	
grote venkel (ca 400 g)	1	
knolselderij	300	g
zwarte peperkorrels	7	
tijm	5	takjes
noilly prat	275	ml
melk	750	ml
koksroom	740	ml
kippenbouillon (poeder)	375	ml
mosselen	1	kg
lamsoor	100	g
zeekraal	100	g

Velouté: Haal alle tenen van knoflookbollen los, maak ze schoon en hak ze in de kleine Magimix heel fijn. Was de preien en snij het wit fijn (bewaar de groene delen van de prei). Was de venkel en snijd in fijne blokjes. Fruit in een pan op middelhoog vuur de knoflook, prei en venkel aan in wat boter, maar laat niet kleuren. Snij de knolselderij in kleine blokjes, kneus de peperkorrels en voeg de knolselderij, peper en 2 takjes tijm toe aan de andere groenten. Blus af met de Noilly Prat en laat deze volledig inkoken. Voeg de melk en de slagroom toe en kook alles helemaal gaar in 30 tot 45 minuten. Haal de takjes tijm uit de soep en gooi de helft van de groenten weg. Maal de overgebleven helft van de groenten en de soep met een staafmixer fijn en haal door een zeef. Als de soep te dik oogt kan er visbouillon toegevoegd worden; dit is optioneel. Mosselen: Kijk de mosselen na: gooi kapotte exemplaren weg, spoel de rest een keer schoon en trek de baarden eraf. Zet de helft van de mosselen apart. Stoom de andere helft van de mosselen nèt aan gaar in een laagje water. Sla ze vervolgens met schelp en al fijn (ja, echt. Het wordt misschien een kliederboel, maar het gaat er heel lekker van worden): in een stevige platte bak sla je met een steelpan de helft van de mosselen kapot. Deze mosselen doe je met schelp en al samen met de soep terug in een pan. Breng de soep weer aan de kook. Laat ongeveer 10 minuten doorkoken en zeef weer door een fijne zeef. Proef en breng indien nodig op smaak met wat zout. Zet de groene delen van de prei en 3 takjes tijm in wat olie kort aan in een pan. Voeg een kopje water toe samen met de andere helft van de mosselen. Kook de mosselen kort tot alle schelpen open zijn en giet af. Presentatie: Snij de lamsoor en zeekraal kleiner. Leg enkele mosselen op de brede rand van zeer warme komborden. Leg tussen de mosselen reepjes lamsoor en zeekraal. Schenk de hete soep in het bord en serveer direct uit.

Asperges met bloemen en kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa	10	
boerenboter	50	g
suiker	10	g
zout	10	g
foelie		
citroen		
eieren	5	
vastkokende aardappels	3	
zonnebloemolie		
bieslook	1	bosje
pankomeel	150	g
boter		
dragon	1	bosje
waterkers	1	bosje
tuinkers	1	bakje
kervel	1	bosje
dille	1	bosje
diverse eetbare bloemen (20 viooltjes, 10 boragebloemetjes oid)	30	stuks

Snijd voordat je begint met het schillen van witte asperges ongeveer 1,5 cm van de onderzijde af en leg de asperges 30 minuten in koud water. Hierdoor kunnen ze zich volzuigen met water en zijn ze makkelijker te schillen. Schil de asperges vervolgens met een speciale aspergeschiller of dunschiller vanaf ongeveer 3 cm onder het kopje naar beneden. Doe dit steeds iets overlappend, zodat er geen randje harde schil overblijft. Schil royaal en twee keer helemaal rond. Zet de schillen en de kontjes van de asperges in een pan met water op met zout, suiker, stukje foelie en schijfje citroen. Breng aan de kook, zet laag en laat minstens 20 minuten trekken. Zeef het vocht, breng weer aan de kook en laat hierin de asperges 5 minuten zachtjes doorkoken. Neem daarna de asperges van het vuur en laat ze 15 minuten met gesloten deksel doorgaren. Haal de asperges uit het kookvocht en laat uitlekken. Kook de eieren 10 minuten. Laat ze afkoelen en pel ze. Druk het eiwit en de eidooier apart door een niet te fijne draadzeef, zodat je een soort fijne blokjes eiwit en eidooier of eikruim krijgt. Schil en was de aardappels. Snijd er hele fijne (!) blokjes (2x2 mm) van en bak deze helemaal krokant in zonnebloemolie. Let op, dat gaat snel. Laat de aardappelkrokantjes uitlekken op papier en zout een beetje na. Snijd de bieslook mooi fijn. Bak de panko goudbruin in roomboter en zout een klein beetje na. Presentatie: Knip de dragon (takjes met blaadjes) kleiner. Smelt de boter en laat de dragon van het vuur af erin zijn smaak afgeven. Haal de blaadjes van de waterkers en knip de tuinkers los. Haal de kervel en dille van de takjes. Snijd de asperges in drie gelijke stukken. Zet een steker op bord en verdeel er eerst de aardappelkrokantjes en het eikruim in en daarna de pankocrunch en de bieslook. Druppel er een kleine eetlepel gesmolten boter over. Leg de asperges op de pankocrunch en maak het af met de bloemen en kruiden. Haal voorzichtig de stekers weg en serveer -wanneer gewenst aan tafel- met de rest van de gesmolten dragonboter.

Lamsbout met 3-soorten-knoflook-boter en gegrilde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bol knoflook	1	
kleine teen knoflook	1	
tenen zwarte knoflook	4	
verse peterselie	10	g
karwijzaad	1½	tl
zeezoutvlokken	1½	tl
boter	100	g
lamsbout met bot van circa 1½ kilo	1	
aardappelen, vastkokende	500	g
koolraap	1	
peen	1	bos
knoflook	4	teentjes
tijm	4	takjes
oregano	4	takjes
verse munt	15	g
suiker		
witte wijnazijn	3	el
olijfolie, extra vergine		

Haal de boter voor de knoflookboter uit de koeling, zodat het zacht kan worden. Verwarm de oven voor op 200°C. (onder- en bovenwarmte). Zet ongeveer halverwege een rek en plaats daaronder een diep bakblik waar straks alle aardappelen en groenten in passen. Zowel het rek als het bakblik moeten opwarmen. Knoflookboter: Snij een vijfde van de bovenkant van de knoflookbol af, zodat de tenen zichtbaar zijn. Besprenkel de bol knoflook met 1 tl olie en bestrooi met zout en peper. Verpak de bol stevig in een stuk aluminiumfolie en leg hem 40 minuten in de oven tot de tenen gaar zijn. Verwijder de folie en druk, als de tenen voldoende zijn afgekoeld, de pulp uit de vliezen. Gooi de vliezen weg. Hak de teen rauwe knoflook grof. Hak de tenen zwarte knoflook ook grof. Snij de peterselie fijn. Rooster de karwijzaden kort in een droge koekenpan en kneus ze als ze iets zijn afgekoeld. Doe de gare, de rauwe en de zwarte knoflook in een vijzel met 1½ tl zeezoutvlokken en een royale draai versgemalen peper. Stamp alles tot een grove pasta en doe deze met de peterselie, karwijzaad en de zachte boter in een schaal. Meng alles goed tot knoflookboter. Lamsbout: Spoel de lamsbout af en dep deze goed droog met keukenpapier. Bestrooi de lamsbout aan alle kanten met peper en fijn zeezout en smeer 'm daarna helemaal in met de knoflookboter. Leg de lamsbout daarna op het rek in de voorverwarmde oven met het lege bakblik eronder. Reken op circa 1 uur en een kwartier als je het lam rosé wilt (gebruik een kernthermometer, 50-52 graden voor rosé) en circa 1,5 uur voor meer garing. Let op: je gaat straks de aardappelen met de groenten onder de lamsbout plaatsen in het diepe bakblik. Deze hebben ongeveer 50-60 minuten nodig om te garen. De reden waarom de groenten onder het lam gaan is, omdat daardoor alle heerlijk sappen van de lamsbout in de aardappelen en groenten verdwijnen. Zalig! Groenten: Schil de aardappels en koolraap en snijd deze in medium stukken. Was de peen, snijd de onderkantjes eraf en het loof, maar laat nog een klein stukje groen zitten aan de bovenkant (1-2 cm). Snijd daarna de wortelen in de lengte door de midden. Hele lange wortelen kun je

ook nog in de breedte doorsnijden. Doe alle aardappelen en groenten bij elkaar in een grote schaal. Laat de teentjes knoflook in de schil zitten, maar plet ze een keer met een groot mes. Doe deze samen met de tijm en oregano bij de aardappels en strooi er wat grof zeezout en olijfolie over. Meng alles met je handen goed door elkaar. Schep het aardappel/groentemengsel na ongeveer 20 minuten (afhankelijk van je timing) in het voorverwarmde bakblik onder de lamsbout. Verdeel goed en sluit daarna de oven. Muntsaus: Ris de blaadjes munt van de takjes en hak alle blaadjes fijn. Meng deze met een theelepel suiker, een snuf zout, 3 eetlepels witte wijnazijn en een eetlepel heet water. Zorg dat het zo fijn mogelijk wordt. Zet apart tot uitserveren. Haal de lamsbout uit de oven wanneer deze gaar is. Pak hem in aluminiumfolie en laat hem nog 15 minuten rusten op het aanrecht. Snijd er daarna plakken van. Presentatie: Maak midden op elk bord een bergje van de ovengroenten, leg daar een plak lamsbout op en serveer met een klein schepje muntsaus.

Kersensorbet met gevulde kers, ganache van pure chocola en honeycomb

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
marsepein	60	g
citroenbrandewijn (naar behoefte)		
verse kersen	30	
blanke amandelen	30	
koude boter	100	g
bloem	100	g
witte basterdsuiker	100	g
amandelpoeder	100	g
cacaopoeder	40	g
kersencoulis	750	g
prosorbet	60	g
kristalsuiker	60	g
citroenzuur	3,75	g
callebaut 811 pure chocolade	170	g
slagroom	175	g
invertsuiker	25	g
suiker	325	g
glucose	125	g
honing	50	g
natriumbicarbonaat (baksoda)	20	g

Gevulde kers: Breek de marsepein in stukken, draai glad met een beetje brandewijn en zorg dat de marsepein spuitbaar is. Doe de marsepein in een groene spuitzak met een klein, glad spuitmondje. Ontpit de kersen met een kersenontpitter, maar laat de steel zitten. Spuit de kers vol met de marsepein en duw er een amandel in. Bewaar tot serveren.

Chocoladecrumble: Snij de koude boter in blokjes. Meng alle ingrediënten behalve de boter in een planeetmenger. Voeg de koude blokjes boter toe. Verkruiemel tussen je handen op een bakplaat. Bak af op 120°C gedurende 30 minuten. Laat afkoelen en bewaar in een bakje tot serveren.

Kersensorbet: Meng alle ingrediënten met elkaar met behulp van een staafmixer.

Draai tot sorbet in een ijsmachine.

Ganache: Smelt de chocolade au bain-marie. Breng ondertussen de slagroom met de invertsuiker aan de kook. Meng vervolgens de slagroom in 5 delen door de chocolade. Deze zal in het begin gaan schiften. Breng uiteindelijk alles samen met gebruik van een staafmixer.

Doe over in een rode spuitzak en zorg dat het niet te koud wordt (bijv. in een maatbeker met lauw water).

Honeycomb: Zet een bakplaat klaar, bekleed met bakpapier. Maak karamel van de suiker, glucose en honing (niet in roeren!). Verhit tot ongeveer 150°C, controleer dit met behulp van een suikerthermometer.

Voeg het natriumbicarbonaat toe als de karamel een gouden kleur heeft. Let op, het zal snel gaan bruisen. Giet het mengsel op de beklede bakplaat. Laat volledig terugkoelen en uitharden voor gebruik.

Breek het, als het helemaal is afgekoeld, in schotsen, die de structuur van een honingraat (honeycomb) hebben.

Presentatie: Leg wat chocoladecrumble op elk bord. Verdeel over elk bord drie gevulde kersen rondom de crumble. Spuit ganache in dopjes op het bord.

Maak mooie quenelles van het kersensorbetijs en leg op de chocoladecrumble. Verdeel de honeycomb over de borden.