

2024 juni

CCN Bunnik · Zomer

Tempurabeslag

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
droge gist	14	g
suiker	3	g
zout	1	g
trisol	30	g
tarwebloem	150	g

Los de gist op in 250 ml lauw water en voeg de suiker en het zout toe. Meng de trisol door de bloem. Voeg geleidelijk de bloem/trisol toe aan het mengsel onder voortdurend roeren totdat er geen klontjes meer zijn. Zet minimaal 2 uur weg in de koelkast.

Paddenstoelenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	250	g
cantharellen	250	g
jang saus (toko)	40	g
zout	2	g

Maak de paddenstoelen schoon met een licht vochtig doekje of borsteltje. Snijd de champignons in dunne plakjes en de cantharellen in stukjes. Doe de champignons samen met de cantharellen, jang saus, het zout en 500 ml water in een afgedekte pan. Laat op middelhoog vuur 20 minuten sudderen. Schenk het door een zeef, vang het vocht op en druk met de achterkant van een lepel het vocht uit de paddenstoelen. Doe de bouillon terug in de pan. Breng eventueel op smaak met zout.

Eidooiers

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zout	10	g
zonnebloemolie		
eieren (zeer vers)	10	
tarwebloem	200	g

Wrijf het zout in een vijzel tot poeder. Vul een ovenschaal met de bloem. Scheid voorzichtig de eieren zodat de dooiers heel blijven. Doe dit door de dooier voorzichtig tussen je vingers te laten glijden. Geef het eiwit door voor dessert. Leg de dooier heel voorzichtig in de bloem en bebloem ook de bovenkant met behulp van een zeefje. Roer het tempurabeslag glad. Verdeel in 4 porties in een soepkom. Verhit de olie in een klein pannetje tot 180°C. Haal de dooier met je hand uit de bloem. Verwijder zoveel mogelijk bloem. Blaas eventueel de overtollige bloem eraf. Dompel heel voorzichtig de bebloemde eidooier in het beslag met behulp van een lepel. Laat er zoveel mogelijk beslag afdruijen. Laat de dooier heel voorzichtig in de hete olie zakken en beweeg de dooier met behulp van een schuimspaan, totdat de dooier mooi goudgeel is. Laat de dooier uitlekken op een vetabsorberend papier. Breng op smaak met het gevijzelde zout.

Presentatie

Vul een borrelglasje met de warm gemaakte bouillon en plaats een krokante dooier op de rand van het glaasje. Neem een klein hapje van het gefrituurde eitje, schenk wat eigeel in de bouillon. Neem een slokje van de bouillon dan weer hapje ei.

Geconfijte tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tasty tom tomaatjes	20	
suiker		
tijm	2	takjes
olijfolie		

Verwarm de oven op 150°C. Snijd de tomaatjes in de lengte doormidden en leg ze naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi ze met zout, peper en een klein beetje suiker. Druppel er een beetje olijfolie over en bestrooi met de tijm. Zet de tomaatjes ongeveer 1 uur in de oven. Gebruik ze voor de groentevulling.

Gazpacho

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe vleestomaten	1	kg
rode paprika's	1	
groene paprika's	1	
komkommers	1	
grote witte ui	1	
knoflook	1	teentje
witte boterham	1	
sherry-azijn	2	el
verse basilicum	½	bosje
olijfolie	150	ml

Snijd de vleestomaten in vieren. Maak de paprika's schoon en snijd ze in vieren. Schil de komkommers, ui en knoflook en snijd ze grof. Maal de groenten zeer fijn in de Magimix en voeg het op het laatst het brood en de basilicum toe. Voeg de olijfolie al draaiend toe en breng op smaak met sherry-azijn, peper, zout.

Groentevulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgette	1	
rode paprika	1	
ui	1	
pijnboompitjes	30	g

Snijd de groene courgette, de paprika, de ui en de geconfijte tomaatjes in fijne brunoise. Rooster de pijnboompitjes goudbruin in een droge koekenpan. Bak de ui glazig in een scheutje olijfolie. Voeg achtereenvolgens de paprika en de courgette toe. Meng de geconfijte tomaatjes erdoor en breng op smaak met peper en zout. Zet koud weg tot gebruik.

Canelloni

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgettes	5	

Maak met een dunschiller reepjes van de buitenkant courgettes. Dompel deze strips enkele ogenblikken onder in kokend water en koel direct af ijswater. Laat ze uitlekken op absorberend papier. Leg een stuk krimpfolie uit op je werkblad en leg hierop 4 of 5 plakjes courgette (8 cm breed). Leg hierop een lepel van het groentemengsel langs de bovenranden van de courgette. Rol voorzichtig op met de folie en draai de randen goed vast. Maak op deze manier 10 rolletjes.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		

Leg de canelloni in het midden van een kombord. Schenk er de gazpacho omheen. Werk af met wat druppels olijfolie.

Hangop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schapenyoghurt	1,5	dl
slagroom	20	ml
knoflook	1	teentje

Hang de schapenyoghurt minimaal 2 uur in een zeef die bekleed is met een natgemaakte doek. Klop de slagroom op. Voeg de geslagen room toe aan de hangop en breng op smaak met de fijngehakte knoflook en wat zout. Bewaar in een spuitzak.

Rabarber

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	3	stelen
witte wijn	1	dl
sushi-azijn	½	dl
suiker	50	g
olijfolie		
fleur de sel		

Schil de rabarberstelen, snijd ze in drie stukken en daarna in fijne repen. Verwarm 0,5 dl water en los er de suiker in op. Breng de witte wijn, de sushi-azijn en het suikerwater aan de kook en giet over de rabarberrepen. Laat ze afkoelen in de marinade. Haal de reepjes uit de marinade als deze volledig is afgekoeld. Besprenkel met wat olijfolie, fleur de Sel en peper.

Dorade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse dorades (500 g per stuk)	3	

Fileer de dorades. Controleer op graatjes. Snijd er strakke banen van. Giet de vinaigrette over de rode poot. Kruid ze met fleur de Sel en peper uit de molen.

Ponzu vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	0,75	dl
ponzu yuzu	0,25	dl
kristalsuiker	5	g
citroensap	1	el

Meng alle ingrediënten van de dressing voor de vinaigrette.

Chinese kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chinese kool	2	bladen
ijsblokjes		
olijfolie		
citroensap		

Blancheer de kool 1 minuut in kokend water. Leg meteen in een bad met ijswater. Snijd dunne reepjes over de lengte van het koolblad. Laat goed uitlekken en marineer met olijfolie, citroensap en peper en zout naar smaak.

Bulgur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bulgur	50	g
olijfolie	0,5	dl
krulpeterselie	5	takjes
knoflook	1	teentje
rode wijn-azijn	5	ml

Kook de bulgur gaar in ongeveer 10 minuten. Gebruik 1,5 tot 2 keer de hoeveelheid water als de bulgur. Laat afkoelen. Mix de peterselie glad met de olijfolie, een beetje uitgeperste knoflook en de rode wijn-azijn. Meng de bulgur met deze peterseliecoulis.

Desembrood krokantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongesneden zuurdesembrood	½	
olijfolie		

Snijd op de snijmachine dunne sneetjes van het brood. Steek er met een steker rondjes uit van 5 cm. Verwarm de oven op 180°C. Smeer de rondjes dun in met wat olijfolie. Bak ze goudbruin in de oven.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloed zuringblaadjes	10	

Gebruik de kleine rechthoekige borden. Leg een reep doradefilet in de lengte van het bord. Maak een mooie compositie met de bereidingen en de zuringblaadjes.

Ingemaakte venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelbollen	2	
citroen	1	
vanillestokje	1	
roze peperbolletjes	1	tl

Maak de venkel goed schoon onder koud stromend water. Verwijder het loof en houd dit apart voor presentatie. Snijd de venkel in dunne plakjes. Boen de citroen goed schoon en snijd de citroen in schijfjes. Maak de wekfles huishoudelijk schoon. Breng de venkel aan de kook met 2,5 dl water met $\frac{1}{2}$ koffielepel zout, de citroenschijfjes, de roze peperbolletjes en de gespleten vanillestok. Doe alles in de wekfles en sluit deze goed af. Zet de wekfles in een pan met onderin een rooster (of ring), vul de pan met water tot de pot tot $\frac{3}{4}$ onderstaat. Zet een deksel op de pan en maak de venkel in op 100°C gedurende 1 uur. Neem de wekfles uit de pan en laat afkoelen op een keukendoek.

Zeeduivel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel	800	g

Verdeel de zeeduivel in 10 gelijke porties. Kruid de vis met peper en zout. Braad de zeeduivel kort voor het uitserveren in een pan met een scheutje olijfolie.

Tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roma tomaten	4	

Kruis de tomaten in aan de onderkant. Dompel de tomaten enkele seconden onder in kokend water en laat ze even schrikken onder koud stromend water. Pel de tomaten en snijd ze in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.

Blanke botersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
slagroom	4	el
boter	200	g

Neem 2 dl van het inmaakvocht. Pers de citroen uit. Laat het inmaakvocht inkoken samen met 15 ml citroensap tot $\frac{1}{4}$. Voeg de room toe. Snijd de boter in kleine blokjes en klop blokje voor blokje door de reductie om een mooie gebonden saus te krijgen. Laat de saus niet meer koken! Breng op smaak met peper en zout.

Venkel

Warm de venkel op in een paar eetlepels inmaakvocht met een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout en voeg op het laatst de blokjes tomaat toe.

Presentatie

Verdeel de venkel over de borden. Schik er de zeeduivel op en werk af met de blanke botersaus en een plukje venkelloof.

Zoete maisvelouté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskolf (450 g)	1	
sjalot	1	
knoflook	2	teentjes
olijfolie	2	el
boter	4	el
droge witte wijn	200	ml
kippenfond (potje)	200	ml
halfvolle melk	150	ml
slagroom	200	ml
citroensap		

Schil de mais. Snijd de kolf in twee stukken en snijd de maiskorrels eraf. Pel en snipper de sjalot en de knoflook fijn. Verwarm een sauteuse en voeg de olijfolie en de helft van de boter toe. Fruit de sjalot en de knoflook op een matig vuur en voeg na een paar minuten de mais toe. Voeg de rest van de boter toe en sauteer nog enkele minuten tot je een poppend geluid hoort en de korrels lichtjes beginnen te karamelliseren. Voeg de wijn toe en laat deze bijna volledig inkoken. Voeg de kippenfond toe en laat tot de helft inkoken. Voeg de melk en de room toe aan de mais en breng aan de kook. Giet het mengsel in een blender en blender tot een gladde massa. Zeef de velouté en breng op smaak met zout en citroensap.

Geconfijte wortelvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	1	
olijfolie	50	ml
sinaasappel	1	
dragon	5	takjes

Schil de wortel en verdeel deze in drie stukken. Maak er met behulp van de mandoline dunne plakjes van en snijd deze eerst in julienne en daarna verder in brunoise. Verhit een koekenpan met de olijfolie en voeg de brunoise toe. Sauteer 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg sinaasappelzeste en sap toe van een halve sinaasappel en de fijngesneden dragon. Laat sudderen tot de wortel glanst.

Kipdijfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
arachideolie	3	el
biologische kippendijen	5	
knoflook	3	tenen
tijm	5	takjes
boter	3	el

Verhit de olie in een koekenpan, de bodem moet bedekt zijn, gebruik eventueel iets meer olie. Leg de kippendijen in de koekenpan en bak aan een zijde tot ze bruin en knapperig zien. Plet de tenen knoflook en voeg dit samen met de tijm toe. Breng op smaak met wat zout en peper. Keer de kip om voeg de boter toe. Arroseeer de kip 1 minuut met de hete boter. Leg de kip op een bakplaat, lepel er de jus overheen en plaats in de oven van 100°C tot een kerntemperatuur van 67°C. Laat 5 minuten afkoelen.

Presentatie

Snijd de kip in schuine plakjes en leg in het midden van een diep bord. Schep er de wortelvinaigrette over. Maak af met de velouté over en rondom de kip.

Karamelmousse 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	120	g
room	3	dl
eidooier(pak)	120	g
gelatine (à 1,6 g)	5	blaadjes

Week de gelatine. Klop de eidooiers romig. Kook de suiker met enkele druppels water tot een goudbruine karamel. Verwarm de room en blus hiermee de karamel af. Los al roerend op een zacht vuur de karamel met de room op. Haal de pan van het vuur en voeg de eidooiers toe en verwarm het mengsel tot 82°C. Roer er de uitgeknepen gelatine door. Laat de crème opstijven in de koelkast.

Specerijencake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
suiker	200	g
citroen	½	
eieren	4	
bloem	200	g
bakpoeder	½	el
chinese 5 kruidenmix	25	g
zout		snuf

Klop de boter, suiker, een snufje zout en de rasp van de citroen luchtig. Werk een voor een de eieren erdoor. Plet de kardemonpeulen en de peperkorrels. Meng de specerijen en spatel deze samen met de bloem en het bakpoeder luchtig door de botermassa. Schep het beslag in een cakeblik en bak af in een voorverwarmde oven van 170°C gedurende ongeveer 60 minuten.

Tuillebeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	80	g
eiwit (van eerste gerecht)	120	g
suiker	100	g
zout	2	g
bloem	100	g

Smelt de boter. Vermeng het eiwit met suiker en zout. Zeef de bloem en voeg dit toe. Roer de gesmolten boter door het beslag. Laat 2 uur rusten op een koele plaats. Verwarm de oven op 140°C. Smeer het beslag dun uit op een vel bakpapier. Bak de tuille in ongeveer 8 minuten af. Snijd 10 repen van 4 x 18 cm en rol elke ring direct uit de oven aan de binnenkant van een ring van 6 cm Ø.

Amandelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel(pak)	110	g
suiker	125	g
amandelpoeder	200	g
volle melk	0,5	dl
slagroom	1	dl

Klop het eigeel en 1/3 van de suiker tot de dooiers lichtgeel zien. Kook de rest van de suiker in de melk en de slagroom en voeg amandelpoeder toe. Giet dit mengsel al roerend bij de eidooiers. Giet de vloeistof terug in de pan en verwarm hem roerend op matig vuur tot 82°C (dit is nodig om de giftige stof (cyanide) uit de amandelen te halen). Dek af met folie. Giet de massa in een koude bak en dek af met folie, koel terug en draai er ijs van.

Yoghurtcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	2	dl
honing	1	el

Laat de yoghurt zo lang mogelijk uitlekken in een uitgespoelde neteldoek. Haal de yoghurt eruit en meng er de honing door.

Karamelmousse 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	g
eiwit (van eerste gerecht)	140	g
poedersuiker	40	g

Verwarm de suiker tot deze goudbruin is. Blus de karamel af met 0,25 dl water en laat de saus zachtjes inkoken tot alle suiker is opgelost. Roer de karamelcrème glad. Klop het eiwit schuimig, voeg de heldere karamelsaus en de poedersuiker toe en klop het eiwit verder stijf. Meng 1/3 van het eiwitmengsel door de karamelcrème en spatel daarna de rest van het eiwit er luchtig door.

Frambozensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	½	
frambozen	300	g
poedersuiker	65	g

Pers de citroen uit. Pureer de frambozen, roer er de poedersuiker door en breng op smaak met citroensap. Zeef de saus.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	30	

Snijd dikke plakken van de specerijencake en steek er met een ronde steker halve maantjes van. Drenk deze heel even in de suikerstroop. Leg de tuillering midden op de borden en spuit er de karamelmousse in. Leg hier een maantje specerijencake tegen aan. Schep er de frambozensaus tegenaan en plaats hierin vier frambozen. Schep een quenelle amandelijs op de specerijencake.