

# 2024 oktober

CCN Bunnik · Herfst

---

## Herfstpakketje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	teentjes
sjalotje	1	
paddenstoelenmelange (cantharellen, ridderzwam, shiitake)	1000	gram
boter		
dragon	2,5	takje
peper en zout		
eieren	3	
rijstpapier	10	vellen
bieslook	15	sprietjes

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd de onderkant eraf; snijd ze in grove stukjes. Snijd het sjalotje, de knoflook en de dragonblaadjes fijn. Laat het gehakte sjalotje glazig worden in de hete boter. Bak de paddenstoelen mee, voeg de fijngesneden dragonblaadjes en de knoflook toe. Bak de paddenstoelen tot al het vocht verdampt is. Bestrooi vervolgens met wat peper en zout. Verwarm de oven voor op 200°C. Week de vellen rijstpapier door ze 1 voor 1 onder te dompelen in een bak met water. Verdeel de paddenstoelen over de vellen en vouw het rijstpapier als een buideltje dicht. Bind de buideltjes eventueel met touwtjes of sprietjes bieslook dicht. Splits de eieren en gebruik het eigeel voor de Hollandaisesaus. Klop het eiwit los. Bestrijk de bundeltjes met het losgeklopte eiwit. Bak ze goudbruin in de voorverwarmde oven.

## Hollandaisesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	250	gram
sjalotje	1	
peperkorrels	5	stuks
kummel	1,25	theelepel
boter	100	gram
citroensap		
sapcentrifuge		

Snijd de bleekselderij in grove stukken. Snijd het sjalotje fijn. Pers het sap met behulp van de sapcentrifuge uit de bleekselderij. Kook voor de hollandaisesaus het verkregen bleekselderijsap met het gehakte sjalotje, de geplette peperkorrels en de kummel in tot 2/3. Zeef het vocht. Klop de eierdooiers met het gezeefde vocht au bain-marie tot de massa begint te binden. Schenk de gesmolten boter in een dun straaltje al kloppend door de saus, zodat er een mooie gladde saus ontstaat. Breng de saus op smaak met wat peper, zout en citroensap.

## Kruidensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	2,5	takje
kervel	10	takjes
basilicum	5	takjes
platte peterselie	5	takjes
citroensap	2,5	el
hazelnootolie	2,5	el
zout en peper		

Pluk de blaadjes van de kruiden, scheur grote blaadjes klein. Maak een vinaigrette van het citroensap en de olie. Breng op smaak met zout en peper. Schep kort voor het serveren de vinaigrette door de kruiden.

## Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten, bijvoorbeeld van tongschar, griet en schol	2	kg
water	3	liter
ui	2	
venkelknol	2	
bleekselderij	200	g
wortel	200	g
champignons	50	g
tijm	2	takjes

Doe de visgraten en water 3 liter water in een grote pan. Was en hak de groenten klein en voeg toe. Voeg de tijm toe. Breng aan de kook en houd 20 minuten op laag vuur tegen de kook aan. Zeef de bouillon door een met kaasdoek beklede schone zeef. Gebruik 1 liter van de bouillon. Geef 0,5 liter door aan het 4e gerecht.

## Garnalenpakketje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	1,5	kg
ongepelde kleine hollandse garnalen	350	gram

Pel de garnalen. Snij van drie stronken witlof de achterkant weg zodat de blaadjes loskomen. Verdeel over 10 blaadjes de garnalen en bind deze elk weer met 2 andere blaadjes dicht, zodat er weer witlofstronkjes ontstaan. Blancheer de preibladere (groene deel), koel in ijswater af en snijd hiervan lange dunne repen. Bind hiermee de garnalenstronkjes dicht.

## Witlofsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	2	
aardappelen	2	
ui	2	
boter	50	gram
bloem	60	gram
slagroom	300	ml

Snijd de onderkant en harde kern van de overige stronkjes witlof. Snijd de witlof daarna in dunne reepjes. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Snij de ui en het preiwit in stukjes. Smelt boter in een soeppan, voeg de ui toe en bak 2-3 minuten op laag vuur tot de ui goudbruin ziet. Voeg de witlof, de prei en de aardappels toe en bak alles 1-2 minuten mee. Breng op smaak met peper en zout. Roer de bloem 2 minuten door de groenten. Schenk voorzichtig 1 liter visbouillon en roer goed door en laat de groenten enkele minuten op laag vuur zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en pureer de groenten met een staafmixer tot een gladde soep. Voeg de slagroom toe. Breng de soep verder op smaak met peper en zout.

## Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem (type 00)	300	g
eieren	3	
eidooier	1	
olijfolie	2	el
zout		
vershoudfolie		
raviolistempel		

Kneed in minimaal 10 minuten de pastabloem, de eieren, de eidooier, 2 el olijfolie en een snufje zout tot een soepel deeg. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het op een koele plaats ca. 1 uur rusten. Maak met een pastamachine dunne vellen van het pastadeeg. Verdeel de pompoenvulling in hoopjes over het pastadeeg en leg er een vel pastadeeg bovenop. Druk de vulling een beetje plat en steek met een raviolistempel ravioli uit het deeg met vulling. Druk de deegranden van de ravioli goed op elkaar zodat er geen lucht tussen zit. Kook de ravioli ca. 3 minuten in kokend water met wat zout. Schep de ravioli uit de pan en laat ze kort uitlekken.

## Pompoenvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
olijfolie	2	el
parmezaan	50	g
salie	10	blaadjes
rode wijnazijn	2	el
zout en peper		

Verwarm de oven voor (elektrisch: 200°C/ hetelucht: 175°C). Schil de pompoen en halveer hem. Verwijder de kern met de pitten en snijd het vruchtvlees in stukken. Verdeel de pompoen over een bakplaat en bedruppel hem met 2 el olijfolie. Rooster de pompoen ca. 15 minuten in de oven. Prak de pompoen grof. Rasp de Parmezaan. Was de salie en hak 4 blaadjes grof. Meng de Parmezaan en de gehakte salie met de pompoen en breng het geheel op smaak met zout, peper en de rode wijnazijn.

## Walnotensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
boter	1	el
walnoten	100	g
groentebouillon	300	ml
crème fraîche	200	g

Pel en snipper de ui. Verhit de boter in een pan en fruit er de ui ca. 2 minuten in. Voeg 50 g walnoten toe en bak ze goudbruin. Blus het geheel af met de bouillon en voeg de crème fraîche toe. Breng aan de kook en pureer het geheel glad met een staafmixer. Breng de saus op smaak met zout en peper. Rooster de overige walnoten goudbruin in een droge pan.

## Vorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saffraandraadjes	6	
rode paprika	1	

Laat de saffraan voor de vulling in 2 theelepels warm water weken. Rooster de paprika 20-25 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven tot het vel zwart is, keer hem halverwege de tijd om. Haal de paprika uit de oven en laat hem afkoelen. Scheur hem doormidden en verwijder de steel, het vel en de zaadjes. Het vruchtvlees is nu gereed voor gebruik.

## Zeeduivel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelstaart van 1,5 kg	1	
ansjovisfilets	1	blikje van 50 g
ingemaakte citroen	1/2	
zongedroogde tomaten in olie	5	
olijfolie	2	el
zwarte peperkorrels, grof gestampt	1	el
grof zeezout (maldon)	1	el
paar takjes tijm		

Leg de zeeduivelstaart om de graat te verwijderen, maar de filets wel aan elkaar vast te laten zitten, op een snijplank met de kant waar de graat er het meest uit steekt naar boven. Verwijder om te beginnen het vel van de zeeduivelstaart. Leg het staartstuk met de buik naar onderen op een plank. Haal een stukje vel los aan de brede kant van de staart en trek het los zodat je er een scherp, flexibel mes onder kunt krijgen om de dunne stekels op de rug door te snijden. Pak het brede deel van de staart stevig in je ene hand en het vel in de andere en trek het vel er met een felle ruk in één keer over de staart vanaf. Haal de 2 filets eraf door ze langs elke kant van de dikke ruggengraat los te snijden met een scherp, smal, flexibel mes. Houd het mes daarbij zo dicht mogelijk tegen de graat aan. Trek het membraan dat om de filets heen zit eraf, snijd ze zo nodig los met je mes. Snijd de filets dwars in dunne plakjes en leg ze op een grote, ondiepe schaal. Bestrooi de holte waarin de graat gezeten heeft met een beetje zout en peper. Voeg de graten toe aan de boullion van gerecht 2. Laat de ansjovis uitlekken en leg de ansjovisfilets op regelmatige afstand van elkaar op het snijvlak van de filets. Snijd de citroen, de geroosterde paprika en de zongedroogde tomaatjes in dunne kleine stukjes. Sprengel er het saffraanwater en een beetje olijfolie over en vouw de randen naar elkaar toe zodat je alle vulling inpakt. Bind de vis over de hele lengte om de 2 ½ cm dicht met dun keukentouw. Strooi de gestampte peperkorrels, tijm en zeezout in een kleine braadslee. Leg de zeeduivelstaart erin en wentel die in het mengsel zodat hij overal een egaal laagje krijgt. Leg hem vervolgens weer met de bovenkant naar boven en besprengel hem met de rest van de olijfolie. Bak de zeeduivelstaart 25 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C, haal hem uit de oven en leg hem op een serveerschaal. Snijd de vis tussen de koordjes in 2 ½ cm dikke plakken. Houd ze warm terwijl je de saus maakt.

## Vissaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon (gerecht 2)	0,5	l
extra vierge olijfolie	2	el
boter	15	g
citroensap	1	el
gehakte bladpeterselie	1	el
kappertjes in pekkel, uitgelekt en afgespoeld	1	el

Zet de braadslee op een matig vuur en giet de visbouillon van gerecht 2 erin. Breng aan de kook en schraap ondertussen de aanbaksels van de bodem los. Zeef het vocht in een pannetje en giet eventuele sappen van de serveerschaal erbij, evenals de extra olijfolie, de boter en het citroensap. Breng aan de kook en laat het 4 minuten op hoog vuur met de peterselie, kappertjes en ½ theelepel zout doorkoken.

## Venkelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	500	gram
venkelknollen	2	
klontje boter		
crème fraîche	80	ml
teentje knoflook		
tijm	3	takjes

Kook de aardappelen gaar en laat ze even uitstomen. Schaaf de venkel in dunne plakjes met de snijmachine of de mandoline. Bewaar het groen van de venkel voor de garnering. Snijd de knoflook fijn. Verwarm in een koekenpan of hapjespan een beetje boter, voeg de knoflook, tijm en de geschaafde venkel toe en laat dit met de deksel op de pan zachtjes garen. Plaats de gesmoorde venkel in de beker van de staafmixer, voeg de crème fraîche toe en maal dit fijn. Stamp de aardappelen fijn en roer het klontje boter erdoor. Roer de venkel door de gestampte aardappelen.

## Wilde eend

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten	2 - 3	

Bak de eendenborsten rondom in een bakpan. Gaar vervolgens de eendenborsten in een heteluchtoven op 120 °C tot 49 °C kerntemperatuur. Laat de eend minimaal 15 minuten rusten alvorens ze aan te snijden.

## Mini mais

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon(pdr)	2	dl
boter	25	g
mini mais	16	st
suiker	100	g
azijn	100	ml

Voeg de boter, suiker en azijn toe aan de bouillon. Kook hier in de mini maïs circa 60 minuten in een pan met deksel.

## Polenta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	10	dl
polenta (maismeel)	200	g
boter	150	g
parmezaanse kaas (geraspt)	100	g

Breng de bouillon met de boter aan de kook. Voeg de polenta toe en roer goed door op het vuur. Giet dit mengsel in een ovenschaal en dek af met bakpapier. Zet de ovenschaal 45 minuten in een voorverwarmde oven op 150 °C. Spatel nu de Parmezaanse kaas erdoorheen en dek weer strak en plat af met bakpapier. Laat de polenta goed afkoelen in de koelkast. Snij als de polenta is afgekoeld, in de gewenste vorm.

## Pompoenblokjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1/2	
jus d'orange	2	dl

Schil de pompoen en snijd de bovenkant (6 centimeter) van de pompoen in 8 dikke plakken van 1 centimeter. Snijd 20 blokjes van 1 bij 1 centimeter. Kook deze in het water met jus d'orange gaar. Glaceer met serveren in een klontje boter.

## Pompoencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1/2	
sjalot	6	st
jus d'orange	2	dl
kippenbouillon	2	dl
slagroom	100	ml

Verwijder de pitten en snijd de pompoen in grove stukken. Neem een hoge pan en fruit de gesnipperde sjalot en knoflook aan in olie. Voeg de stukken pompoen toe en bak even goed aan. Voeg gevogeltebouillon en jus d'orange toe en vul aan met room, totdat de pompoen net niet onder staat. Kook het geheel zachtjes gaar (deksel op de pan). Zeef en pureer de pompoen, voeg kookvocht toe tot de gewenste dikte en breng het geheel op smaak met zout en peper.

## Gevogelte jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien*	4	
wortels*	4	
bleekselderij*	4	stengels
gerookte, doorregen bacon of ontbijtspek*	4	plakjes
verse laurierblaadjes*	4	
verse salie*	4	takjes
verse rozemarijn*	4	takjes
steranijs*	4	stukjes
kippenvleugels*	20	
olijfolie		
sherry of port*	120	ml
bloem*	8	el
cranberrysaus*	4	el

Verwarm de oven voor op 180 °C/gasovenstand 4. Pel de uien, was de wortels en snijd ze met de bleekselderij en bacon in grove stukjes. Doe de groenten, laurierblaadjes, salie, rozemarijn en steranijs in een zware braadslede en strooi er de stukjes bacon over. Breek de kippenvleugels doormidden, geef er met een deegroller een paar flinke klappen op, zodat de smaak goed vrijkomt en leg ze in de slede. Sprenkel er olie over, kruid met zeezout en zwarte peper, hussel de boel goed door elkaar en zet de slede 1 uur in de oven tot alles zacht is. Zet de slede op laag vuur op het fornuis, stamp alles met een pureestamper fijn en schraap de aanbaksels van de bodem los (hoe langer je de boel bakt, hoe donkerder de jus). Als je sherry of port gebruikt, is dit het moment; laat een paar minuten inkoken. Roer er geleidelijk aan de bloem door, giet er 2 liter kokend water bij en blijf 30 minuten regelmatig roeren, of tot de jus ingekookt en gebonden is. Giet de jus wanneer hij de gewenste dikte heeft door een grove zeef in een kom en wrijf de vaste bestanddelen er met de achterkant van een lepel door. Proef, maak hem perfect op smaak af met de cranberrysaus. Giet de jus wanneer hij heet is door een grove zeef in een pan en houd hem op een plaatje warm tot je zover bent.

## Zoete bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water*	1,25	liter
zoete witte wijn (dessertwijn b.v. mont bazillac)*	2,5	dl
suiker (bouillon)*	100	gram
honing*	1	eetlepel
limoen*	2	
sinaasappelen*	2	
kaneelstokjes*	2	
kruidnagels*	4	
steranijs*	2	
vanillestokjes*	2	

Zet de wijn en het water op een zacht vuur in een niet te grote pan (voor 5 peren). Voeg de suiker, de honing en het sap van de limoenen toe. Spoel de sinaasappel en schil enkele dunne zesdes van de sinaasappel. Voeg ze toe aan de zoete bouillon. Pers de sinaasappelhelften uit in de bouillon en voeg de kruiden toe: de kruidnagels, de kaneelstokjes en het steranijs. Snij de vanillestokjes overlans in twee en schraap er de zaadjes uit. Voeg de zaadjes en de peulen toe aan de bouillon.

## Gepocheerde peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine peren (conference – niet overrijp)	10	

Besteed veel aandacht aan het schillen en voorbereiden van de peren. Snij eerst het kontje van de peren. Maak bovenaan en rondom een ondiepe insnijding, zo'n 2 cm onder het steeltje. Schil de peren vanaf de insnijding tot helemaal onderaan. Duw een aardappelmesje horizontaal in de peer, zo'n 6 cm onder de steel (laat het mesje er in zitten). Zet dan de appelboor onderaan in elke peer, draai en druk door tot je bij de insnijding onder het steelstukje komt. Nu kan je het klokhuis makkelijk verwijderen, terwijl je peer nog een esthetisch verantwoord steelstukje behoudt. Leg 5 peren in de zoete pruttelende bouillon. Plaats er een klein bordje bovenop, zodat de peren niet bovendrijven. Na zo'n 10 minuten zijn de peren gaar. Prik even in een peer om de gaarheid te controleren. Let er op dat de vruchten nog een beetje beet hebben. Schep ze daarna voorzichtig uit de zoete bouillon en leg ze apart. Herhaal en leg de volgende 5 peren in de zoete pruttelende bouillon. Neem de pan van het vuur en laat de bouillon afkoelen.

## Vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	750	ml
slagroom	320	g
suiker	180	g
vanillestokjes	2	

Giet de slagroom, melk en suiker in een steelpan en meng de ingrediënten met een staafmixer. Meng ze op lage snelheid tot je een homogeen mengsel krijgt. Zet de pan op zeer laag vuur. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en voeg toe aan het mengsel. Blijf mengen met een metalen garde, tot het kookpunt; maar zonder het te laten koken en zonder het aan de bodem van de pan te laten plakken. Als het mengsel bijna aan het kookpunt is, zet het vuur uit en laat het afkoelen. Laat het mengsel in een kom met een luchtdicht deksel volledig afkoelen in de koelkast. Verwijder het vanillestokje. Zet de ijsmachine aan, zodat deze begint af te koelen. Haal het mengsel uit de koelkast: het mengsel moet glad en zonder klontjes zijn. Mix het tot een glad mengsel en giet het in de ijsmachine. Laat het ijs 30-40 minuten draaien tot ijs.

## Kletsoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten roomboter	30	gram
witte basterdsuiker	100	gram
melk	20	gram
kaneel		mespunt
zout		mespunt
blanke amandelen (fijngehakt)	30	gram
bloem	50	gram

Roer de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar. Voeg de kaneel, het zout en amandelen toe en roer wederom door elkaar. Meng als laatst de bloem door het mengsel. Je kunt met twee theelepels hoopjes beslag op een met bakpapier beklede bakplaat scheppen, maar het kan ook met een spuitzak waarmee je kleine beetjes deeg op de bakplaat spuit. Zorg ervoor dat je ruim afstand houdt tussen de koekjes en niet te dicht bij de randen van de bakplaat begint, de kletsoppen lopen namelijk flink uit in de oven. Bak de koekjes in 8-10 minuten op 220 °C (boven- en onderwarmte). Houd de koekjes goed in de gaten, want ineens gaat het heel snel met verkleuren en voor je het weet zijn ze verbrand. Laat de kletsoppen een paar minuten afkoelen op de bakplaat tot ze steviger zijn geworden, verplaats ze dan naar een rooster.

## Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker (sabayon)	120	gram
zoete bouillon (waarin peren pocheren)	15	eierdopjes
eierdooiers	15	

Bereid de sabayon kort voor het serveren, wanneer de peren helemaal afgekoeld zijn. Breek de eieren en doe de eigelen in een steelpannetje. Gebruik nu een halve eierschaal (een dopje) als maatbeker. Schenk één dopje per eigeel van het zoete afgekoelde pocheervocht bij de dooiers. Voeg per persoon ook nog een ½ dopje suiker toe. Klop met de garde een beetje lucht onder het mengsel. Zet de pan vervolgens op een zacht vuur en blijf zonder ophouden kloppen tot je een schuimige sabayon krijgt. Klop in 8-vorm of draai je pan van links naar rechts tijdens het kloppen. Werk tijdens het kloppen vanuit je pols. Hou het vuur onder controle zodat de eigelen niet in een omelet veranderen. Blijf doorgaan tot je een schuimige massa krijgt waarin de garde sporen achter laat.