

# 2024 november

CCN Bunnik · Herfst

---

### Bloemkoolmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine bloemkolen	2	
roomboter	160	g
nootmuskaat		

Kook de bloemkolen beetgaar, giet af en laat uitstomen. Pureer de bloemkool en mix tot een luchtige puree met de boter. Breng hoog op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

### Gebakken knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	3	
olijfolie	50	ml

Maak de knoflook schoon en snij in dunne plakjes. Bak deze krokant in 50 ml olie en laat uitlekken. Reserveer de olie voor shimeji.

### Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse oregano	2	el
takjes platte peterselie	5	
druivenpitolie	100	ml

Snij de oregano en peterselie fijn. Blender deze met de druivenpitolie. Zeef de olie.

### Gepaneerde eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn		
eieren	10	
bloem		
panko		

Breng een pan water met een flinke scheut azijn aan de kook en pocheer stuk voor stuk 10 eieren gedurende 3 minuten. Breng hierbij met een lepel slierten eiwit snel rond het dooier. Dompel deze direct na het pochieren in ijswater. Laat uitlekken op een schone doek. Snij losse 'slierten' van het ei. Vlak voor doorgifte van het gerecht: Haal de gepocheerde eieren voorzichtig door de bloem, geklopt ei en panko en frituur goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.

## Gebakken Shimeji

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shimeji (beukenzwam)	150	g

Borstel de Shimeji schoon en snijd de stelen bij. Bak deze kort in de knoflookolie en kruid deze met peper en zout.

## Gevogeltefond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipvleugels	1	kilo
uien	2	
stengels bleekselderij	4	
prei	2	
wortel	2	
bosje peterselie		
takjes tijm	4	
blaadjes laurier	4	
witte peperkorrels	1	el

Snij de kipvleugels in stukken. Snij de groenten in grove stukken. Overgiet de kip met 4l water en breng op een zacht vuur aan de kook. Laat ongeveer 15 minuten koken en schuim geregeld af. Voeg de kruiden toe. Sluit de pan af en nog 45 min verder sudderen. Giet de bouillon door een fijne zeef of doek en verwijder het vet, laat vervolgens tot de helft inkoken.

## Champignonvelouté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	750	g
teentjes knoflook	2	
stengels citroengras	2	
ui	1	
room	1.5	dl
citroensap		
boter		

Snijd 10 fijne plakjes van de champignons (restant wordt gebruikt voor een volgende stap) en steek er rondjes uit. Bewaar ze in water met wat citroensap tot gebruik. Snijd de ui fijn. Bak het restant van de champignons (dus niet de uitgestoken rondjes) kort in boter met de knoflook, de gesneden ui en geplette citroengras. Blus met gevogeltefond. Kook gaar en pureer de soep. Werk af met de room. Kruid met peper en zout.

## Bladerdeegkrokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes diepvries bladerdeeg 10x10 cm	2	
eierdooier	1	
wit sesamzaad	1	el
zwart sesamzaad	1	el

Klop het eigeel los met 1 el water. Smeer het bladerdeeg in met eigeel en kruid met peper en zout en bestrooi met sesamzaad. Snijd 10 reepjes uit het bladerdeeg en bak die af tussen 2 bakplaten in een oven van 180C. Dit duurt ongeveer 20 a 25 minuten.

## Griekse yoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	100	g
stengels citroengras	2	

Rasp de citroengrassengel. Meng de yoghurt met citroengras en breng op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in een spuitzak.

## Gegrilde gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	2 à 3	
gerookt zalmhaasje	200	g
citroengrassengel	1	
olijfolie		
bosje peterselie	½	

Mix de olijfolie met de fijngesneden knoflook. Maak 20 balkjes van de zalm, haal die door knoflook/olijfolie, kruid met peper en zout en gril aan een zijde. Hak de peterselie zeer fijn, rasp de citroenstengel. Meng de peterselie en het citroenstengelrasp. Smeer de zalm opnieuw in met de knoflookolie, haal door peterseliemengsel en portioneer (2 stukjes pp).

## Dooierzwammen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dooierzwammen	5	
boter	1	el

Bak de dooierzwammer kort in boter, kruid met peper en zout en snijd in twee.

## Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje peterselie	½	
olijfolie	1	dl

Leg de peterselie kort in kokend water, koel terug in ijswater en pers het vocht eruit. Mix de peterselie in de olie en kruid met peper en zout.

### Pastinaak crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	750	g
misopasta	45	g
boter	75	g
slagroom	180	g

Schil de pastinaak snijd in stukjes en kook deze gaar in water met een beetje zout. Draai de pastinaak glad tot een gladde crème met misopasta, roomboter en de 180 gr slagroom. Breng op smaak met wat peper en zout.

### Ponzu boterjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiitake gedroogd	75	g
ponzu	90	g
sushiseasoning	75	g
slagroom	200	g
roomboter	95	g

Zet de shiitake op met 750 ml water, ponzu en sushiseasoning. Laat een half uur rustig trekken. Zeef de jus en deze 1/3 inkoken. Voeg de slagroom toe. Bij doorgifte voeg de koude roomboter in blokjes toe en schuim de jus op.

### Filodeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakken filodeeg	2	

Steek het filodeeg uit, smeer deze in met een beetje olijfolie en bak deze op bakpapier 10 minuten in de oven af op 180°C.

### Aardappelblokjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (vastkokend)	2	
zonnebloemolie	4.5	dl

Was de aardappel en snijd brunoise. Spoel de blokjes en droog deze op een keukendoek. Verwarm de zonnebloemolie op hoog vuur en bak de de aardappelblokjes op hoog vuur krokant bruin. Leg de aardappelkaantjes op een zeef en zout deze na.

### Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	10	

Bak de coquilles kort in een hete pan zodat kern nog niet gaar is.

## Raapstelen stamppot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	1	kg
bossen raapsteeltjes	5	
blue castello	150	g
melk	120	ml
flinke klonten roomboter	2	

Schil de aardappels, snijd ze grof en zet op met gezouten water. Kook de aardappels in ongeveer 15-20 minuten volledig gaar. Maak ondertussen de raapsteeltjes schoon, was ze goed, verwijder de wortels en snijd 3 bosjes grof. Houd de andere bossen apart. Stamp de aardappels fijn en druk ze door een pureeknijper of fijne zeef. Verwarm de melk met de roomboter en meng door de puree. Schep er de gesneden raapsteeltjes en de verkrumelde Blue Castello door. Breng eventueel op smaak met zout (niet te veel want de kaas bevat nogal wat zout) en peper. Zorg ervoor dat de stamppot niet te dun is! Schep de stamppot in een lage schaal en laat volledig afkoelen in de koelkast.

## Kroketten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	6	el
eieren	4	
panko	8	flinke el

Zet één schaal met een laagje tarwebloem, één schaal met de losgeklopte eieren en één schaal met een laag panko klaar. Schep bollen of quenelles van de stamppot, vorm ze en haal achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en de panko. Herhaal dit paneren nogmaals en houd de 'kroketten' apart. (tip: bewaar de kroketten tot bereiding in de vriezer). Verwarm de friteuse tot 180 °C en frituur de kroketten à la minute mooi goudbruin.

## Mosterdmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	6	el
mosterd met groene kruiden	4	el

Meng de mayonaise met de groene mosterd en doe dit in een spuitzak.

## Gesmoorde raapsteeltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
rasp van 1/2 citroen	0.5	

Smoor de achtergehouden raapsteeltjes kort in een druppel olijfolie en breng op smaak met citroenrasp, peper en zout.

## Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde paddenstoelen	20	g
bloem	100	g
muscovadosuiker	50	g
boter (op kamertemperatuur)	50	g
heel ei	15	g

Hak de paddenstoelen samen met de bloem, suiker, boter, heel ei en wat zout fijn in de Magimix. Bak af in de oven op 140°C en tijdens het bakken regelmatig met behulp van een garde losroeren tot een mooie crumble. (door muscovadosuiker te gebruiken wordt het extra krokant)

## Hertenbout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
herten achterbout, wild, zonder been, ontvliesd	700	g
zilveruitjes	350	g
geklaarde boter		
malagawijn	1	dl
kalfsfond(potje)	3	dl

Kruid het vlees met zout en peper en trek het geheel vacuüm. Gaar het vlees in de sousvide gedurende 60 minuten op 55°C. Halveer de zilveruitjes. Blancheer de uitjes en glaceer ze vervolgens tot ze gaan kleuren. Haal het vlees uit het vacuüm en bak het om en om bruin in de geklaarde boter. Blus de pan af met de malagawijn en roer de aanbaksels los. Voeg de kalfsfond toe en breng het geheel aan de kook. Reduceer de jus en breng op smaak.

## Aardappel-pompoenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teen knoflook	1	
verse gember	1	cm
olijfolie	1	el
flespompoen	½	
zoete aardappel	100	g
kaneel	1	tl

Schil en ontpit de flespompoen en snijd deze in kleine blokjes. Rasp de zoete aardappel en snijd in blokjes. Rasp de gemberwortel en pers de knoflook. Verwarm de olijfolie op laag vuur en fruit de gemberwortel en knoflook vijf minuten. Voeg dan de blokjes pompoen en zoete aardappel erbij en bak samen drie minuten. Voeg dan water toe zodat alles net onder water staat en kook tot de pompoen en aardappel zacht zijn. Schep de pompoen, zoete aardappel, knoflook en ui in een keukenmachine en mix tot je een zachte puree overhebt. Voeg de kaneel toe en eventueel nog een scheutje olijfolie voor de smaak.

## Paddenstoelenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospaddenstoelen-mix	200	g
citroensap	0.6	el
roomboter	70	g
tarwebloem	25	g
slagroom onbereid	200	ml

Pureer de paddenstoelen. Smelt 20 g boter in een pan, voeg het citroensap toe en bak de paddenstoelenpuree op hoog vuur tot het vocht verdampt is. Maak ondertussen een roux van 70 g boter en 25 g bloem. Laat dit zachtjes even pruttelen/garen. Voeg 2 dl room toe aan de roux en klop tot een gladde saus. Voeg de paddenstoelenpuree bij de saus en breng op smaak met zout en peper.

## Witte chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	125	ml
witte chocolade	45	g
blaadjes gelatine (van 1,6 g)	1	

Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de slagroom op middelhoog vuur. Hak de witte chocolade in stukjes en doe deze in een kom. Haal de slagroom van het vuur zodra deze begint te koken. Voeg de uitgeknepen gelatine toe aan de warme slagroom en roer goed door. Schenk het warme mengsel nu over de witte chocolade en roer totdat alle chocolade gesmolten is en er een egaal mengsel is ontstaan. Laat de mousse buiten de koelkast afkoelen. Bedek met plastic folie en laat minimaal 3 tot 4 uur opstijven in de koelkast. Klop voor serveren de mousse luchtig met een mixer en schep in een spuitzak met een rond spuitmondje.

## Vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	375	ml
volle melk	25	ml
kristalsuiker	145	g
vanillestokje	1	

Doe de slagroom, melk, suiker, vanillemerg en ook het stokje in een pan en verwarm op laag vuur totdat de suiker is opgelost. Haal van het vuur en schenk in een gastrobak en laat afkoelen. Bedek vervolgens met folie en laat een paar uur goed koud worden in de koelkast voordat je het in de ijsmachine schenkt. Zeef het geheel door een fijne zeef en schenk het mengsel vervolgens in de ijsmachine en laat het ijs draaien.

## Frambozen panna cotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	450	ml
diepvries frambozen	450	g
kristalsuiker	60	g
zakjes vanillesuiker	2	
blaadjes gelatine	3	

Zet komborden in de koeling. Laat de frambozen ontdooien. Doe ze in een steelpannetje en verwarm met de suiker en vanillesuiker. Pureer glad met een staafmixer en haal door een zeef. Zorg dat je 200 ml overhoudt. Week de gelatine in ruim koud water. Breng 1 dl slagroom zachtjes aan de kook. Haal van het vuur als de room begint te koken en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Laat 2 minuten afkoelen en roer de rest van de slagroom erdoor. Voeg de frambozenpuree toe aan de room. Roer het geheel goed door en schenk vervolgens in de komborden. Laat afkoelen tot kamertemperatuur, plaats in de koelkast en laat verder opstijven in de koelkast.

## Frambozengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries-frambozen	150	g
fijne kristalsuiker	20	g
agar agar	1.5	g

Laat de diepvries frambozen ontdooien. Pureer glad met een staafmixer. Haal door een zeef om de pitjes te verwijderen. Verwarm de puree samen met de suiker en agaragar. Breng aan de kook, roer af en toe goed door en laat vervolgens 3 minuten doorkoken. Haal van het vuur en schenk ik een diepe (oven)schaal. Laat eerst op kamertemperatuur komen voordat je het in de koelkast zet. Laat vervolgens compleet afkoelen in de koelkast. Haal de frambozengelei uit de koelkast en schep in de maatbeker van je staafmixer. Pureer met de staafmixer tot een gladde gel. Bewaar afgesloten in de koelkast, bijvoorbeeld in een knijpfles.

## Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	30	g
havermout	30	g
boter	30	g
suiker	30	g

Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Voeg alle ingrediënten bij elkaar in een kom en meng tot er een kruimelig deeg ontstaat. Voeg eventueel wat bloem toe als het te nat blijft. Verspreid de crumble over de bakplaat en zet in het midden van de oven. Schep de crumble om met een lepel als de randjes bruin beginnen te kleuren, dit gebeurt ongeveer na 5 minuten. Hierna gaat het een stuk sneller, blijf dus in de buurt en blijf de crumble steeds na 1 à 2 minuten omscheppen. De crumble zal ongeveer klaar zijn na 15-20 minuten.

## Bladerdeegkoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	3	

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd van het bladerdeeg repen van ongeveer 2,5 cm. Leg het bladerdeeg op het bakpapier. Leg hier een vel bakpapier en een bakplaat bovenop, zodat het bladerdeeg mooi plat blijft tijdens het bakken. Bak eerst 20 minuten en haal vervolgens de bakplaat en het bakpapier van het bladerdeeg af. Bak nu nog ongeveer 5 minuten. Haal uit de oven en van de bakplaat en laat afkoelen. Bewaar in een afgesloten bak.

## Pistache spongecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	55	g
eidooier	25	g
ongezouten pistachenoten	30	g
kristalsuiker	30	g
bloem	15	g
zonnebloemolie		
slagroompatronen	2	
papieren bekertjes		

Maal de pistachenoten fijn in de Magimix. Voeg de suiker toe en mix nogmaals fijn. Voeg nu ook de bloem toe en mix weer door. Voeg ook de eidooier toe en mix weer door. Voeg ten slotte het eiwit toe en mix tot een glad beslag. Haal het beslag door een zeef. Giet in de sifon. Draai dicht en gebruik 2 slagroompatronen. Bij ieder patroon goed schudden. Steek in de onderkant van een papieren bekertje met een mesje een kruisje. Vet de binnenkant van de bekertjes in met zonnebloemolie. Spuit de beker voor 1/3 vol. Bak de cakejes in de magnetron in 1 minuut gaar op 700 watt. Haal de cakejes uit de bekertjes en trek met een vork stukjes van de cake af.