

2024 december

CCN Bunnik · Winter

AMUSE Gestoomde eidooier met schuim van appelstroop en croutons

Gestoomde eidooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit brood	2	sneetjes
sjalotten	2	
eieren	10	

Verwarm de oven voor op 200° C. Rol het sneetje brood plat met een deegroller en snijd het vervolgens in heel fijne blokjes. Breng op smaak met peper, zout en olijfolie en bak goudbruin in de oven in ca. 10-15 min. Pel de sjalot en snipper heel fijn. Breng in een steelpan water aan de kook en blancheer de sjalot in een zeefje gedurende 1 min in het kokende water. Tik het topje van de eieren met behulp van een eiertikker. Scheid de dooier van het eiwit en doe de dooier terug in de lege schaal. Breng in een pannetje water aan de kook en zet een stoommandje erop. Zorg dat de eieren stevig tegen elkaar aan staan zodat ze niet om kunnen vallen. Doe de eieren in het stoommandje en stoom de eieren ca. 2 min of tot de dooier zacht gegaard is.

Appelstroopschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	300	ml
sushiazijn	40	ml
cortina	5	g
appelstroop	50	g

Doe de ingrediënten voor het appelstroopschuim in een steelpan en verwarm op laag vuur. Meng met een garde tot alle ingrediënten goed vermengd zijn. Zeef het geheel door een fijne zeef. Laat vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur en giet het dan in de kidde. Gebruik 2 patronen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	16	g
zure room	10	tl
imitatie kaviaar	10	tl

Snijd de bieslook in fijne ringetjes. Strooi een beetje zeezout op de dooiers. Verdeel de zure room, de sjalot en een beetje van de croutons over de eitjes. Vul de eitjes vervolgens tot de rand met het appelstroopschuim. Garneer tot slot met nog wat croutons, de bieslook en de imitatie-kaviaar.

Tarte tatin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	5	stronkjes
citroenen	2	
ansjovisfilets	8	
taggiasche zwarte olijven zonder pit	100	g
olijfolie	125	ml
rozemarijn	2	takjes
bladerdeeg	5	plakjes
rijpe munster	200	g
aluminium taartvormpjes ø 5cm	10	

Snijd de witlofstronkjes over de lengte in vieren. Rasp de schil van de citroen en pers de vrucht uit. Hak de ansjovis en de olijven zeer fijn. Leg de witlofkwarden op aluminiumfolie, besprenkel met een eetlepel olijfolie en bestrooi met peper en zout. Verdeel de citroenrasp, fijngehakte olijven, ansjovis en rozemarijn erover en hussel een beetje om. Vouw het folie dicht en gaar de witlof 45 minuten in een oven van 120°C. Laat afkoelen. Verhoog de oventemperatuur naar 180°C. Rol met een deegroller het bladerdeeg uit en steek er 10 rondjes uit. Vet de aluminium taartvormpjes (ø 5cm) in met wat olie. Leg het witlof er strak in. Dek af met een plakje bladerdeeg en vouw de uiteinden van het deeg om de witlof in het bakje. Prik met een vork gaatjes in het deeg en bak de witlof-tarte tatins 25 minuten in het midden van de oven. Laat de tarte tatins 5 minuten afkoelen en los ze uit de vorm. Plaats op elk een stuk Munster en zet ze een minuutje terug in de oven zodat de kaas begint te smelten.

Kruidensla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruidensla (rucola, bladpeterselie, dragon, kervel, etc.)	200	g
extra vierge olijfolie		

Meng de ingrediënten voor de kruidensla en breng op smaak met de rest van de olijfolie, citroensap, peper en zout.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
taggiasche zwarte olijven zonder pit	100	g

Top de taartjes met de kruidensla. Garneer met de olijven. Bestrooi met wat peper en besprenkel met wat extra vierge olijfolie.

Karweijolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	100	ml
karwij	10	gr.

Breng de olie met karwij op ongeveer 80°C en laat op deze temperatuur ongeveer 15 minuten trekken. Passeer door passeerdoek. Deze olie wordt gebruikt om de croutons en de coquilles in te bakken.

Scheermessen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	10	
scheutje witte wijn		

Scheermessen zeer goed spoelen. Wokken in wat witte wijn. Af laten koelen. Vlees uit de schelpen verwijderen en ontdoen van het spiervlees. Scheermes in kleine, dunne schuine plakjes snijden. Bewaar zo lang mogelijk in de koelkast.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	10	
lardo	10	plakjes

Dep de coquilles droog en marineer in de karweijolie (zo lang mogelijk). Bak de coquilles kort in een pan. Wikkel dungseden Lardo om de coquilles. Vervolgens een pakketje maken met plasticfolie en de bovenkant goed omdraaien (folie aan de bovenkant strak samenbinden). Plaats zo lang mogelijk in de koeling.

Krokante karwijcroutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tramazini	3	plakken

Steek 20 rondjes van 2 cm diameter uit de tramazini. Maak het brood aan met de karweijolie en wat grof zeezout. Plaats de toast tussen 2 matjes. Bak af op 160°C (± 10 min afbakken).

Vacherin Mont d'Or crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
biologische sinaasappel	1	
vacherin mont d'or	0.5	
warme melk	40	ml
olijfolie	40	ml

Rasp de sinaasappel. Vacherin (zonder korst) met de overige ingrediënten glad draaien tot gladde crème (pas evt hoeveelheid melk wat aan om goede consistentie te krijgen).

Zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	900	ml
suiker	900	g
witte wijn	900	ml

Maak 2,7 liter zoetzuur in de verhouding 1:1:1, gelijke delen azijn en suiker en witte wijn. (Deze zoetzuur is voor meerdere gangen nodig.) Je hebt voor dit gerecht 400 ml nodig.

Pompoen crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	

Schil de onderste helft van de pompoen, verwijder de pitten/pulp en snij in kleine blokjes. Kook de pompoen in water met zout. Daarna in de blender en hoog op smaak brengen met zout en peper. Mag hoog op smaak zijn met zout als tegenhanger van de sinaasappeldressing.

Pompoenlinten zoet/zuur

Gebruik het resterende dunne gedeelte van de pompoenen en snij dunne plakjes (stand 1,5 op de snijmachine of met mandoline). Laat zo lang mogelijk intrekken in 325 ml zoetzuur. Snij in de lengte linten van ca 1,5 cm en maak dunne rolletjes (3pp).

Gel van sinaasappeldressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	50	ml
sinaasappelsap	75	ml
zoetzuur	75	ml
agar agar	3	gr.
citras	2	gr.

Kook de visbouillon in tot de helft. Meng met zoetzuur en sinaasappelsap tot een dressing. Breng 150 ml van deze dressing (de rest bewaren!) met de agar agar en citras aan de kook en stort vervolgens op een plaat en laat rustig gellieren. Vervolgens alles in de blender tot een mooie gel draaien en koud in een spuitflacon bewaren.

Presenteren

Plak de scheermesplakjes (uit de stap hierboven) dakpansgewijs op de Lardo; creëer een soort 'egeltje'. Plaats de karwijcroustons (rondjes) met daarop een toef Vacherin Mont D'or crème. Plaats daartussen toefjes pompoen crème. Garneer met rolletjes pompoenlint. Plaats dotjes gel van sinaasappeldressing. Garneren met sinaasappeldressing.

Rauwe venkelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	1	st
ijsblokjes		
pernod	15	ml
zoetzuur	200	ml

De venkel schoonmaken en verdelen in: De groene blaadjes (bewaar voor opmaak), de groene stengeltops (voor de zoetzuur) en de venkelbol. Snijd de venkelbol heel dun, 1,5 mm (stand 3 snijmachine). Zet weg op ijswater (in de koelkast). Vlak voor uitserveren afgieten en aanmaken met de Pernod. Snijd de groene stengeltops heel dun en giet kokend zoetzuur erop (zoetzuur wordt gemaakt door makers van het derde gerecht). Laat minimaal 30 minuten staan.

Vongole

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	40	
visbouillon	500	ml

De kokkels goed spoelen. Kook de kokkels in kleine hoeveelheden slechts enkele minuten in de bouillon. Laat afkoelen en verwijder indien nodig de baard van de kokkels. Zeef de bouillon door een doek en bewaar voor de feta beurre blanc. Vlak voor uitserveren de kokkels verwarmen in de feta beurre blanc.

Knolselderij I

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	

Knolselderij schoonmaken en op stand 4 (2 mm) plakken snijden op de snijmachine. Steek hier rondjes van 7 cm van (1 rondje pp). Blancheer de knolselderij rondjes en doe ze daarna in een bak met voldoende kokend zoetzuur. (zoetzuur wordt gemaakt door makers van het derde gerecht).

Knolselderij II

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ansjovis op olie	95	g
boter	25	g

Snijd de rest van de knolselderij in blokjes en kook tot gaar (ca 1 uur). Laat drogen en draai glad in een keukenmachine met zowel de ansjovis als de boter naar smaak.

Feta Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	200	ml
boter	200	g
feta	200	g
witte wijn azijn		

Kook het kookvocht van de vongole in tot de helft. Voeg de room toe en laat nog iets inkoken. Meng in een grote maatbeker de boter en naar smaak de feta erdoor met de staafmixer. Afmaken met iets witte wijn azijn om het te verfrissen.

Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	g
tarbot	500	g

Klaar de boter (in de magnetron). Fileer indien nodig de tarbot. Portioneer de tarbot. Verwarm de geklaarde boter tot 80°C. Vlak voor uitserveren leg je de tarbot naast elkaar in de geklaarde warme boter. Laat ongeveer 8 minuten garen.

Pistachenoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenoten	75	g

Pel de pistachenoten en bruneer in een droge pan of in de oven 180°C. Goed zouten en halveren, ca 5 halve stukjes pp.

Pistache crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit van eerste gerecht	20	ml
sushiazijn	12.5	ml
water	12.5	ml
pistache olie	100	ml
xantana	0.25	g

Doe alle ingrediënten in een smalle maatbeker en met staafmixer vanaf de bodem langzaam omhoog trekken tot een stevige mayonaise. Zout naar smaak.

Pernod dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pernod	20	ml
druivenpitolie	300	ml
yoghurt	35	ml
elstar appel	0.5	
sjalot	1	

Kook de alcohol uit de Pernod. Snijd de appel en sjalot fijn. Voeg de overige ingrediënten (met uitzondering van de yoghurt) toe aan de pernod en laat een paar minuten koken. Voeg de yoghurt toe. Maal het zeer fijn met de staafmixer en werk door een fijne zeef. Op smaak brengen met zout.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lychees	5	stuks

Pel de lychee en verwijder de pit. Snijd vervolgens in 8 reepjes, 4 pp. Schep een lepel knolselderij crème in een warm diepbord. Leg hierop 4 stukjes lychee en de plak zoetzure knolselderij. Leg hierop de vis. Spuit op de vis 5 dotjes pistache crème en leg daarop de pistachenootjes, de venkeltopjes en venkelsalade. Schuim de feta beurre blanc nog even op en schep deze ruim ronde de vis. Garneer de vongole erbij, met de Pernod saus. Garneer met het venkelgroen.

Hertenstoof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	
winterwortel	1	
ui	1	
hertensucade	1	kg
bouquet garni		
rode wijn	200	ml
steranijs	5	
jeneverbessen	14	
jus de veau	500	ml

Snijd de groente fijn. Braad het vlees aan in een pan en bak de groente mee. Doe vervolgens de rest van de ingrediënten erbij. Hevel alles over naar de snelkookpan (evt water erbij zodat het vlees onder staat) en laat deze zo lang mogelijk op staan (minimaal een uur). Nadat het vlees gaar is, haal het door een zeef heen. Haal alle groenten en kruiden tussen het vlees vandaan en maak het vlees los. Doe het vlees terug in de pan met wat hertenjus en kook het bijna droog.

Jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
knoflook	2	teen
bockbier	3	flesjes
laurier bladen	2	
bruine basterdsuiker	50	gr.
wildfond	500	ml

Snijdt de sjalot in ringen en snipper de knoflook. Zet de sjalot en knoflook aan en doe het bier, de suiker en de laurier erbij. Kook in tot een krachtige bier reductie. Voeg de wild fond en vocht van de hertenstoof erbij en kook het geheel in. Proef of alles op smaak is (eventueel iets verder inkoken). Maak af met een klontje koude boter.

Rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	1	kg

Kook de bieten gaar (kost minimaal 1 uur). Nadat ze gaar zijn laat ze even afkoelen en schil ze. Snij van een deel van de gekookte bieten 10 plakken van 1 cm. Steek vervolgens per plak een rondje uit (doorsnede 4 cm).

Bieten-knoflook crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	g
zwarte knoflook	1	bol
rode wijnazijn	20	ml

Snij de rest van de bieten en afsnijsels wat kleiner. Laat de bieten uitlekken. Vang het vocht op, dit heb je misschien nog nodig. Snij de boter in blokjes. Doe de bieten, boter, tenen knoflook en rode wijnazijn in een blender en draai er een mooie crème van. Voeg zo nodig iets van het bietenvocht toe. Voor het uitserveren de crème zachtjes verwarmen.

Gele biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele biet	1	

Snijdt de rauwe, gele biet in 20 plakjes op de snijmachine op stand 2. Snijd er met de steker rondjes uit en leg deze in 300 ml zoetzuur (derde gang).

Salie zoetzuur gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salie	0.25	bos
agar	3.5	gr.
citras	2	g

Ontsteel de salie en giet over de blaadjes 250 ml kokendhete zoetzuur. (derde gangt). Voeg de agar en citrus toe en kook deze minimaal 2 minuten door. Blendeer de vloeistof en de blaadjes tot een geheel. Stort dit op een plaat en laat afkoelen in de koeling. Doe de gel in de blender en maal het fijn. Doe het in een spuitzak en leg weg tot gebruik.

Gesmoorde cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	500	g
banaansjalotten	2	

Maak de cantharellen schoon en snij in niet te kleine stukken. Snijdt de sjalotten fijn. Bak de sjalotten in boter, doe de cantharellen erbij en breng op smaak met peper en zout. Voor het uitgaan de smoor verwarmen met een beetje jus erbij.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	50	g
bietenblad		
bietenspruit		

Verwarm de oven voor op 100°C. Maak een tray met een bietenrondje, daarop de cantharellenstoof en daarop het amandelschaafsel. Maak op de borden een spiegel van de bietencrème, leg daar bovenop de hertenstoof. Leg daarbovenop 2 plakjes gele biet en 2 bietenbladeren. Leg daarnaast het bietenrondje met cantharellenstoof en spuit er wat salie gel omheen. Doe de saus er bij en decoreer met bietenspruit.

Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
ei	1	
melk	250	ml
bloem	100	g
zout	1	g
vanille extract	1	druppel
mandarijn	1	

Smelt de boter. Klop met een garde de eieren, melk en gesmolten boter door elkaar. Meng in een tweede kom de bloem en zout. Voeg al kloppend het melkmengsel bij de bloem en roer tot er een glad beslag is zonder klontjes. Rasp de mandarijn (bewaars de mandarijn voor de bouillon) en voeg deze rasp samen met de vanille toe aan het beslag. Zet 1 uur weg in de koeling. Nogmaals goed door mengen en bak er crêpes van. Zo dun mogelijk!

Mandarijn ganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijn	1	
room	150	ml
vanille extract	1	druppel
witte basterdsuiker	12.5	g
glucose	12.5	g
witte chocolade	325	g

Rasp de mandarijn. (bewaars de mandarijnen voor de bouillon) Verwarm de room, mandarijnenrasp en vanille. Doe de basterdsuiker, glucose en witte chocolade in een kom en giet hierbij het verwarmde roommengsel. Meng tot alle chocolade is gesmolten. Zet koud weg.

Karamel mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	1	blaadjes
zout	3	g
suiker	65	g
water	15	ml
kookroom	175	ml
vanille extract	1	druppel
witte chocolade	45	g
slagroom	200	ml

Week de gelatine in koud water. Verwarm de suiker en het zout met het water en laat inkoken tot een lichte karamel. Voeg kookroom en vanille toe en los hierin de gelatine op. Voeg vervolgens de witte chocolade toe en laat deze volledig smelten. Laat het geheel afkoelen tot lobbijg. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel deze er doorheen. Laat opstijven in de koeling, in een spuitzak.

Mabre

Plaats bakpapier in een springvorm. Leg onder in een dunne afgekoelde pannenkoek en besmeer met een dun laagje ganache. Wederom een pannenkoek met daarop een dun laagje karamelmousse. Ga zo verder tot 5 laagjes: Eindig met een laag ganache met daarop een pannenkoek. Na het plaatsen van een laag steeds even aanvriezen in de vriezer. Zet koud weg, het moet in de vriezer maar niet te lang.

Mandarijnen gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnencoulis	50	g
citrusthee	2	zakjes
agar agar	3	g
monin sinaasappel	50	ml
mandarijn	1	
water	75	ml
citras	1.5	g

Haal de coulis tijdig uit de vriezer. Zet een sterke thee van 75 ml water en citrus thee. Voeg de agar agar toe en laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Rasp de mandarijn (bewaars de mandarijnen voor de bouillon) en meng de rasp met de rest van de ingrediënten. Laat het afkoelen tot het is uitgehard en draai er een gel van. Doe in een spuitzakje en bewaar BUITEN de koelkast.

Meringue Napoleon bloem

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	60	g
suiker	90	g
mandarin napoleon	30	ml

Verwarm de oven voor op 100°C. Klop het eiwit stijf met steeds kleine beetjes suiker, in totaal 90 gram. Doe de rest van de suiker met de Mandarin Napoleon in een klein pannetje, voeg iets water toe. Verwarm tot 118°C en voeg toe aan het geklopte eiwit. Blijf doorkloppen tot het is afgekoeld. Smeer het dun uit op een siliconenmatje en droog het in de oven. Draai er een poeder(bloem) van.

Wortel sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	0.5	blaadje
wortelsap	85	ml
suiker	25	g
cortina	1.25	g
mandarijnencoulis	175	ml

Week de gelatine in koud water. Verwarm iets wortelsap en los hierin de suiker, Cortina en de geweekte gelatine op. Meng door de mandarijnencoulis en draai er sorbetijs van.

Citruscakejes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	st
mandarijnen	2	st
boter	100	g
suiker	100	g
zout	2	g
eieren	3	st
bloem	100	g

Verwarm de oven voor op 160 °C. Rasp de citroenen en mandarijnen, smelt de boter. Meng de gesmolten boter met de suiker, het citroen- en mandarijnenrasp en het zout. Meng vervolgens 1 voor 1 de eieren erdoor. Spatel als laatste de bloem erdoor. Verdeel het beslag in cupcake vormpjes. Afbakken bij 160 °C ongeveer 25-30 minuten.

Mandarijn marinade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijn	1	
monin sinaasappel	35	ml
grand marnier	35	ml
citrusthee	1	zakje

Rasp de mandarijn en pers het restant uit. Verwarm de Monin, Grand Marnier, voeg de rasp en sap toe. Hang er een zakje citrusthee in en laat in zijn geheel afkoelen.

Grand Marnier bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	30	g
grand marnier	90	ml

Pers 3 van de eerder geraspte de mandarijnen tot sap. Karamelliseer de suiker door de suiker in een pan met een weinig water zonder roeren aan de kook te brengen. Verwarm tot 165° C, dan pas het sap van de mandarijnen erbij. Verwarm tot de suiker is opgelost. Kook de Grand Marnier iets in zodat de alcohol verdampt en voeg toe aan het suikermengsel. Het geheel zeven en in een spuitflesje doen.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
atsina cress		

Snijd de Mabre in gelijke stukken en verdeel deze over de borden. Besprenkel de cakejes met mandarijnmarinade en leg deze naast de Mabre. Leg een bol wortelsorbet op het cakeje. Maak het dessert af met de overige onderdelen (mandarijnen gel, Grand Marnier bouillon, meringue napoleon bloem) en de cress.