

2025 januari

CCN Bunnik · Winter

Lauwarme Zeeuwse oester met citruscellen en oester met sjalottengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
platte oesters oester 1	10	stuks
grapefruit	1	stuks
sinaasappel	1	stuks
passievruchtencoulis	2	el
gembersiroop	2	el
chardonnay-azijn	4	el
extra vergine olijfolie	3	el
platte oesters oester 2	10	stuks
witte wijn	100	ml
rode wijnazijn	25	ml
sjalotten	2	stuks
agar agar	1	g
boter	100	g
peterselie	4	takjes
citroen zeste	1	stuks
knoflook	1	teentje
grof zeezout als ondergrond		
tube wasabi		

Oester 1

Ontdoe de grapefruit en sinaasappel van de schil en snij de partjes uit het vruchtvlees. Leg de partjes op een schaal met plastic folie en vries ze bij voorkeur 2 uur in (als je minder tijd hebt: zo lang mogelijk).

Open de oesters met een oestermes en vang het vocht op in een klein pannetje met een zeef erop.

Steek de oesters los, ontdoe ze van eventueel gruis en zet ze koel weg. Leg 10 lege oesterschelpen warm (bijv. in een oven).

Haal de bevroren partjes fruit uit de vriezer. Dek ze af met nog een vel plastic folie en geef er met de onderkant van een steelpan een harde klap op zodat ze uit elkaar vallen en er citruscellen ontstaan.

Maak een lauwarme vinaigrette met het oestervocht, passievruchtencoulis, gembersiroop, chardonnay-azijn en olijfolie. Gebruik hiervoor een klein kookplaatje zodat je het heel zachtjes kunt opwarmen (niet heet en zeker niet koken).

Voeg vlak voor serveren de 10 oesters en 2 el citruscellen toe.

Oester 2

Meng de wijn met de azijn en gesnipperde sjalot en breng ze samen aan de kook. Voeg de agar agar toe en laat deze al roerend oplossen. Giet alles over in een vierkant bakje bekleed met plastic folie. Laat de gelei opstijven.

Smelt de boter in een pannetje op laag vuur en voeg daarna zeste, fijngesneden knoflook en fijngesneden peterselie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Open de oesters, steek ze los (pas op voor gruis) en leg ze in hun schelp op een schaal.

Snij voor gebruik de gelei in kleine blokjes.
Leg wat grof zeezout op een bordje.

Presentatie Oester 1

Leg een warme oesterschelp op het zeezout, met een heel klein toefje wasabi in de schelp.
Leg daar de lauwarme oester op. Lepel er de vinaigrette over. Werk af met een takje/blaadje peterselie.

Presentatie Oester 2

Leg de 2e oester op het bordje. Leg op elke oester een paar blokjes gelei en lepel er een theelepeltje van het warme botermengsel over.
Serveer direct.

Zeekraaltempura met savooiekoolrolletjes en zeekraalcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gist	15	g
bloem	325	g
water	430	ml
suiker	15	g
kippenbouillon	10	ml
zeekraal	150	g
eigeel	40	g
sushi azijn	5	ml
druivenpitolie	200	ml
savooiekool	1	stuks
gezouten boter	4	el
kerrie		
zeekraal topjes	75	g
citroenrasp		
pannetje met olie om te frituren		

Tempurabeslag

- Meng alle ingrediënten voor de tempura en laat minimaal 1 uur rijzen (leg een vochtige doek over de schaal met tempura). Roer door en zet koud weg

Zeekraalcrème

- Maak de kippenbouillon met wat bouillonpoeder. (maak iets meer, heb je later ook nog nodig)

- Tip: De zeekraalcrème maak je als een soort mayonaise. Maal de zeekraal fijn in de keukenmachine en voeg de kippenbouillon toe.

- Doe het eigeel in een kom met de sushiazijn.

- Voeg $\frac{3}{4}$ van de druivenpitolie druppelsgewijs toe en mix met de staafmixer tot een mooie crème ontstaat.

- Voeg dan de zeekraal met bouillon toe en mix verder, voeg weer druppelsgewijs de laatste olie toe tot een mooie crème en breng op smaak met zout en peper.

Savooiekool

- Snij 10 savooibladeren ragfijn.

- Fruit de gesneden bladeren in boter, kruid met peper, zout en kerrie en bevochtig met een scheutje kippenbouillon. Let op! Mag niet te nat worden.

- Blancheer 5 andere bladeren (enkele minuten) tot ze zacht zijn en spoel ze koud

- Snij de grote nerven eruit, halveer de bladeren in de lengte en vul de bladeren met de gestoofde savooibladeren en rol ze strak op.

- Zet koud en snijd na afkoelen in mooie rolletjes.

Zeekraaltempura

- Haal de zeekraaltopjes door het tempurabeslag en frituur ze goudgeel

- Kruid met zout en peper en citroenrasp

Presentatie

- Schik de rolletjes op een bord met daartussen de tempura en dotjes zeekraalcrème. Rasp er nog wat extra citroenrasp over.

Krootjes met zure room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	100	ml
olijfolie	60	ml
sushi-azijn	45	ml
rozensiroop	0,5	el
citroen	1	stuks
sushi azijn	30	ml
honing	0,5	el
rode bieten	7	stuks
gele bieten	2	stuks
chioggiabieten	2	stuks
bloem	10	g
olie	25	ml
rode bietensap	45	g
zure room	150	ml
citroenen	2	stuks
bloedzuring		
bietenblad		

Rodebietenvinaigrette

- Kook het bietensap in tot een stroop
- Meng de bietenstroop met de olijfolie, sushi-azijn en rozensiroop en breng op smaak met wat citroenrasp (er is ook citroenrasp nodig in de andere vinaigrette) en zout en peper

Gelebiet- en chioggiabietvinaigrette

- Meng de olijfolie, sushi-azijn en honing en breng op smaak met wat citroenrasp en zout en peper

Geroosterde biet

- Verwarm de oven tot 200 graden
- Schil 2 rode bieten en leg ze op bakpapier, besprenkel ze met olijfolie en zout en leg ze in een warme oven tot ze gaar zijn. Dat duurt zeker 30 minuten, afhankelijk van de grootte van de biet
- Steek uit de bieten met een appelboor, of steekring met kleine doorsnee, kleine torentjes van ca. 3 cm lang.

Gekookte bieten

- Kook 1 gele biet, 1 chioggia en 2 rode bieten gaar in water met zout. Prik erin met een vork om te kijken of ze gaar zijn.
- Schil de bieten, snij ze in partjes en leg de gele en chioggiabiet in de vinaigrette voor gele biet. Leg de rode biet in de vinaigrette voor de rode biet.

Bietenplakjes

- Schaaf van 1 gele, 1 chioggia en van 2 rode rauwe bieten hele dunne plakjes op de

mandoline.

- Steek rondjes uit met behulp van een steekring en leg ze in de vinaigrette (rode biet in de rodebietenvinaigrette; gele en chioggia in de andere vinaigrette)

Krokant van rode biet

- Meng alle ingrediënten en 45 ml water met een garde, breng op smaak met peper en zout
- Bak op een zacht vuur dunne flensjes van het deeg in een pan met antiaanbaklaag.
- Laat de krokantjes uitlekken op keukenpapier.
- Breek de krokant in stukken.

Zure room

- Sla met een garde de room lobbig.
- Breng op smaak met zout en peper en rasp van 2 citroenen
- Vul er een spuitzak mee

Presentatie

- Maak op het bord een mooie compositie van de diverse soorten biet.
- Spuit stipjes zure room tussen de bieten
- Garneer met blaadjes bloedzuring, bietenblad en het krokantje

VOORGERECHT Tartaar van zeebaars met scheermesjes, mosselen, brickdeeg en wittechocoladehangop

Tartaar van zeebaars met scheermesjes, mosselen, brickdeeg en wittechocoladehangop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	500	g
limoen	1	stuks
olijfolie extra vierge		
scheermesjes	20	stuks
witte kookwijn		
avocado	0,5	stuks
rode peper zonder zaad	0,5	stuks
grof zeezout		
verse mosselen	20	stuks
bieslook	20	takjes
brickdeeg	2	vellen
zeewierpasta	30	g
witte chocolade	60	g
hangop van gang 6	200	g
bakje zeebanaantjes		
haringkuit		

Zeebaars

- Verwijder het vel van de zeebaars, controleer of de graten verwijderd zijn en snij de zeebaarsfilet in mooi gelijke, fijne brunoise
- Rasp de limoen en pers uit.
- Maak de tartaar aan met het limoensap, limoenrasp, peper, zout en olijfolie
- Bewaar koel

Scheermesjes

- Maak de scheermesjes schoon door ze af te spoelen onder stromend water en laat ze in een vergiet uitlekken.
- Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een hapjespan. Leg de scheermessen in de pan. Schenk de witte kookwijn erover en smoor de scheermessen 3 minuten tot ze allemaal openstaan. Laat het vocht verdampen. Bewaar 10 halve schelpen, snij het vlees in kleine stukjes en vermeng als het is afgekoeld met de fijngesneden avocado en ragfijn gesneden rode peper, grof zeezout en een drup olijfolie. Vul hiermee de halve schelpen op.

Mosselen

- Kook de mosselen kort door ze op het vuur te zetten en te koken in het eigen vocht, totdat alle schelpen open zijn (slechts enkele minuten)
- Haal ze uit de schelp en marineer ze in olijfolie die is aangemaakt met limoensap en rasp van 1 limoen. Voeg daar ook fijngesneden bieslook aan toe.
- Plaats de mosselen weer terug in de schelp.

Krokant van brickdeeg

- Neem een vel brickdeeg en snij dit in 2 stukken. Smeer de helft van de brickdeegvellen in

met zeewierpasta en druk de andere helft er stevig op. Bak dit in een oven van 160°C in ongeveer 20 minuten tot het deeg mooi bruin is. Laat dit afkoelen en breek het deeg in stukken.

Witte chocolade hangop

- Smelt de witte chocolade au bain marie.
- Meng 200 gram van de hangop erdoorheen en doe in een groene spuitzak (deel de overige hangop met de makers van het dessert).

Presentatie

- Verdeel de zeebaarstartaar in een steker over de bordjes en druk losjes aan.
- Dresseer de overige ingrediënten ernaast op het bord en maak het af met haringkuit en zeebanaantjes.

HOOFDGERECHT Lamsfilet met aubergine, geitenkaas en geroosterde paprika met zeebanaan en lamsjus

Lamsfilet met aubergine, geitenkaas en geroosterde paprika met zeebanaan en lamsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	6	stuks
olijfolie		
knoflook	4	teentjes
gevogeltesfond	10	ml
rode paprika	2	stuks
suiker	2	tl
ras el hanout	1	tl
citroen	1	stuks
sjalot	1	stuks
peterselie fijngehakt	20	g
dragon fijn gehakt	5	g
panko	50	g
roomboter	50	g
grote sjalot of 2 kleine	1	stuks
klontje boter		
pot lamsfond		
rode kookwijn		
lamsfilet	800	g
zachte geitenkaas	150	g
dragon		
zeebanaantjes		

Auberginecrème

- Snij de aubergines doormidden, snijd het vruchtvlees kruislings in met een scherp mes en kruid met peper en zout. Besprenkel met olijfolie en wat fijngehakte knoflook
- Zet de aubergines ca. 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 190°C tot ze gekleurd zijn.
- Dek ze vervolgens in de oven af met aluminiumfolie en gaar ze nog ongeveer 20 minuten tot ze superzacht zijn.
- Haal het vruchtvlees eruit, houd 1/3 apart voor de auberginekaviaar. Maal de rest fijn in een keukenmachine en monteer met gevogeltesfond en een lepel olijfolie tot je een mooie smeerbare consistentie hebt.

Geroosterde paprika's

- Rooster de paprika's in een grillpan of boven een open vuur. Ontvel ze, snijd ze doormidden en maak ze schoon. Maak van de beschikbare paprika totaal 10 mooie repen. Kruid deze lamellen met zout, peper, en een beetje suiker, knoflook en olijfolie, leg ze op bakpapier en konfijt ze 45 minuten op 100°C in de oven.

Auberginekaviaar

- Hak het vruchtvlees van 1/3 van de aubergine uit stap 1 fijn en breng op smaak met een

scheut olijfolie, ras el hanout (of maak mengsel van kardemon, kruidnagel, kaneel, koriander, peperkorrels, komijn en nootmuskaat in de vijzel), geraspte citroenschil en gesnipperde sjalot.

Croute

- Hak de groene kruiden heel fijn in de magimix met de knoflook, olijfolie, panko en roomboter tot een smeüige massa (voeg eventueel extra boter toe). Kruid met peper en zout. Rol dit vervolgens uit tussen 2 bakpapiertjes en vries in.

Lamsjus

- Fruit de gesneden sjalot in een klontje boter in een juspan.
- Voeg een pot lamsfond toe en laat het inkoken.
- Voeg een flinke scheut rode kookwijn toe en laat verder inkoken tot de helft.
- Bind de jus door van het vuur af, met koude boter te monteren. Hou de jus warm, of warm opnieuw op vlak voor het uitserveren.

Lam

- Braad de lamsfilet aan in de roomboter tot een kerntemperatuur van 48°C. Laat vervolgens 10 minuten rusten in aluminiumfolie.
- Bedek de filet met de croute (uit de vriezer) en brand deze af met de crème brûlée-brander.
- Portioneer of trancheer de filet

Presentatie

- Snipper enkele takjes dragon heel fijn en roer ze door de zachte geitenkaas tot een crème.
- Trek een mooie streep auberginecrème over het bord. Leg een stukje lamsvlees naast de crème. Dresseer de auberginekaviaar, toefje geitenkaascrème en een stukje geroosterde paprika naast de lamsfilet op de auberginecrème. Werk af met de zeebanaantjes en schep de lamsjus om de lamsfilet heen.

Zeeuwse suikerwafeltjescrunch met limoensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	125	g
witte basterdsuiker	125	g
kristalsuiker	90	g
ei	1	stuks
bloem	250	g
yoghurt	500	ml
room	75	ml
suiker	20	g
glucosepoeder	200	g
limoenen	4	stuks
limoensap	250	ml
gembersap	20	ml
agar-agar	7	g
gellan gom	7	g
appels hollandse appels	6	stuks
pro espuma		
limoen	1	stuks
bakje limoencress		
rode basilicum	10	takjes

Zeeuwse suikerwafeltjes

- Maak de boter soepel en egaal van structuur.
- Zorg dat er geen klontjes meer in de basterdsuiker zitten en meng deze met de kristalsuiker door de boter.
- Kneed vervolgens het ei erdoor en aansluitend een snuf zout en de bloem.
- Kneed kort door tot een egaal deeg: als alles gemengd is, direct stoppen met kneden.
- Laat het deeg zo lang mogelijk rusten in de koelkast.
- Maak (2 pp) bolletjes van het deeg ter grootte van een royale knikker.
- Bak de bolletjes kort in een heet wafeltjesijzer (dat je op een gaspits opwarmt) tot ze egaal lichtbruin van kleur zijn. Kwast het ijzer voor het eerste wafeltje heel licht in met boter.

Yoghurtroom (I)

- Laat de yoghurt zo lang mogelijk uitleggen in een zeef met een kaasdoek.
- Een deel hiervan zal gebruikt worden voor het gerecht met de zeebaars

Limoensorbet

- Breng 700 ml water, de suiker en het glucosepoeder tot het kookpunt.
- Zet apart en laat afkoelen.
- Rasp de schil van de limoenen met een zesteur
- Pers de limoenen uit, vul het sap aan tot 400 ml met limoensap uit een fles
- Roer het limoensap en -schil door het suikerwater en draai in de ijsmachine tot een sorbet.

Limoengel

- Breng het limoensap, suiker, 125 ml water en gembersap samen met de agar-agar en gellan gom aan de kook.
- Stort het mengsel in een bak en laat afkoelen.
- Draai in de keukenmachine tot een gel.
- Doe de gel in een spuitzak.

Appel espuma

- Haal de appels door de sapcentrifuge zodat je appelsap krijgt.
- Meng de pro espuma met het appelsap, gebruik daarvoor een garde. Let op de verhoudingen: gebruik per 200 gr appelsap 10 gr pro espuma
- Doe het geheel in een kistje, voeg 2 patronen toe en zet koud weg.

Suikerwafeltjeskruim

- Maal 10 suikerwafeltjes grof in de keukenmachine met meng dit met de limoenrasp.
- Hou de overige 10 wafeltjes heel voor garnering op het bord.

Yoghurtroom (II)

- Klop de room net voor serveren samen met de suiker op en voeg 300 g van de uitgelekte yoghurt toe. (de rest, 200 gr van de uitgelekte yoghurt is voor een andere gang)

Presentatie

Verdeel de wafelkruim op de borden, schep er een lepel sorbet tegen, spuit er limoengel en yoghurtcrème bij en een toefje van de appel espuma. Werk het geheel af met een dun gesneden half schijfje limoen, limoencress en rode basilicum. Zet er een suikerwafeltje tegenaan.