

2025 februari

CCN Bunnik · Winter

DRONKEN SLAKKEN EN EEKHOORNS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	bollen
zonnebloemolie	400	ml
eekhoortjesbrood	15	stuks
slakken	30	stuks
witte champignons	10	stuks
suiker	150	g
pompoenpitten	75	g
kippenbouillon	200	ml
room	200	ml
pernod	3	el
yoghurt	50	ml
eiwit	50	g
zwarte knoflook	30	g
zuring	1	bosje
waterkers	1	bosje
eekhoortjesbroodpoeder	3	el

Knoflookolie: Verwarm de oven voor op 160 °C. Pof de bollen knoflook 30 min. in de oven. Laat de bollen afkoelen. Ontvel alle tenen van 1 bol gepofte knoflook en meng deze met de zonnebloemolie. Mix met een staafmixer en laat minstens een half uur trekken. De andere bol is voor de saus. **Escargots en paddenstoelen:** Veeg de paddenstoelen schoon. Snijd het eekhoortjesbrood doormidden en marineer in de helft van de knoflookolie. Doe de slakken in een kom en voeg hier de andere helft van de knoflookolie bij. Snijd op de mandoline of met een scherp mes heel dunne plakken van de champignons, bewaar (rauw) voor de presentatie. Zeef het eekhoortjesbrood en bak in een hete, droge pan totdat het mooi goudbruin is. Breng op smaak met peper en zout. Doe de suiker met 150ml water in een pan en breng aan de kook. Voeg de pompoenpitten toe en laat een ½ minuut zacht koken. Zeef de pompoenpitten en laat ze uitlekken. Frituur ze, als ze zijn uitgelekt, kort in een pan met laagje olie. Laat de pitten op keukenpapier drogen. **Saus van gepofte knoflook:** Doe de kippenbouillon, room en ontvelde tenen van de andere bol gepofte knoflook in een pan, breng aan de kook en voeg de Pernod toe. Pureer de ingrediënten met een staafmixer en laat op een laag vuur nog even verder trekken. Zeef de massa en breng eventueel op smaak met wat zout. **Crème van zwarte knoflook:** Meng met een staafmixer de yoghurt, het eiwit en de zwarte knoflook totdat het een homogene massa is. Voeg druppelsgewijs de zonnebloemolie toe totdat er een stevige crème ontstaat. Breng op smaak met zout en bewaar in een spuitzak. **Presentatie:** Verwarm de slakken iets in de knoflookolie waarin ze gemarineerd zijn, en verdeel ze lauwwarm over diepe borden. Leg het eekhoortjesbrood om de slakken heen. Schenk wat saus van gepofte knoflook erover en spuit de crème van zwarte knoflook erbij. Leg de plakjes champignons en de pompoenpitten erop. Garneer het gerecht met eekhoortjesbroodpoeder, zuring en waterkers.

NAAR EEN RECEPT VAN LASSERRE IN PARIJS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	3	stuks
grapefruits	2	stuks
eendenborstfilet	500	g
grand marnier	1	dl
honing	1	el
balsamicoazijn	1	el
kalfsfond	1,5	dl
mandarin likeur	0,5	dl
morieljes	200	g
bladpeterselie	1	bosje
kleine gemsla	200	g
komkommer	1	stuks

Eendenborst: Pers 1½ dl sinaasappelsap. Schil de overgebleven sinaasappel en de grapefruits en verdeel ze in partjes. Bak in een braadpan de eendenborst bruin in ongeveer 4 minuten aan elke kant. Eind kan op de kant met het vel zonder boter gebakken worden. Voeg Grand Marnier toe en stook nog 5 minuten. Haal de eend uit de pan en bewaar koel. Voeg aan het braadvocht balsamicoazijn, honing, het geperste sinaasappelsap en fond toe en laat de saus 10 minuten tegen de kook aan pruttelen. Schuim af, breng op smaak en voeg ½ dl Mandarin toe. Bind desgewenst met 20 g beurre manie (gelijke delen boter en bloem). Doe de partjes sinaasappel en grapefruit in een pan met 4-5 lepels van de saus en haal van het vuur als het bijna kookt. Bereiding morieljes: Was de morieljes zorgvuldig in ruim water; schep met de handen uit het water zodat alle ongerechtigheden achterblijven op de bodem. Dep droog in een schone thee- of passeerdoek en snijd in kleine stukjes. Sauteer op hoog vuur met boter, en breng op smaak met peper en zout. Afwerking en presentatie: Snijd voor het opdienen de eendenborsten op de snijmachine op stand 2 (zeer dun). Werk in de lengte en ga door tot de vetlaag. Leg op een bord, garneer met de sinaasappel en grapefruit en lepel er wat saus over. Drapeer de morieljes en fijngehakte bladpeterselie eromheen. Garneer met dunne plakjes komkommer, en sla.

RISOTTO MET TUINBONEN UIT PIEMONTE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen (diepvries)	600	g
sjalotten	3	stuks
boter	50	g
blokjes ontbijtspek	300	g
nootmuskaat		
wups	1	kg
laurierblaadjes	2	stuks
tijm	5	takjes
rozemarijn	2	takjes
risottorijst (carnaroli)	300	g
kookwijn	1	dl
saffraan	2	draadjes
parmezaanse kaas	100	g

Tuinbonen: Dop de tuinbonen nog 1 maal door, na het ontdooien, met een scherp mesje een klein sneetje aan de zijkant van de boon te maken en dan voorzichtig het binnenste boontje eruit te drukken (nu zijn ze dubbel gedopt). Snijd de sjalotten fijn. Verhit de boter in een pan. Fruit het spek en de sjalot een paar minuten aan zonder te laten kleuren. Voeg de tuinbonen toe en laat al roerend doorstoven. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat. Overgiet het geheel met water tot het net onder staat. Dek de pan af met deksel en laat op een laag pitje gaar worden. Als de saus (het kookvocht van de bonen met ui en spekjes) wat dun wordt, kun je dat binden met gezeefde bloem. Risotto: Doe de WUPS met de kruiden in een grote pan en voeg 2 l (koud) water, peper en zout toe. Verhit met gesloten deksel tot aan het kookpunt. Laat de bouillon nu op een lagere temperatuur trekken, zo lang mogelijk maar minimaal een half uur. Giet de bouillon door een zeef in een andere pan, en druk de groenten goed uit; houd de bouillon warm. Verhit 110 gram boter in een braadpan. Draai het vuur hoog. Doe de rijst erbij en schep om totdat de korrels glazig zijn. Blus met de kookwijn. Draai het vuur laag. Voeg de saffraan toe. Roer tot de rijst het vocht en de boter heeft opgenomen. Giet ongeveer ½ liter bouillon erbij en roer weer tot het is opgenomen. Voeg opnieuw vocht toe als de bouillon door de rijst is opgenomen; blijf ondertussen goed roeren met houten lepel. Blijf het proces bewaken, want het vocht is zo weg en dan koekt de rijst aan de bodem van de pan. Meng als de korrels gaar zijn, de geraspte Parmezaanse kaas door de rijst. Afwerking en presentatie: Plaats de risotto met kookring op het bord. Schep de tuinbonen en saus (kookvocht bonen) ernaast.

PROVENÇAALSE KABELJAUW

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe pomodori's	6	stuks
uien	2	stuks
knoflook	1	teentje
rood lof of radicchio	6	stronken
rozemarijn	3	takjes
haas van de kabeljauw	700	g
scheut witte kookwijn		
prosecco	4	dl
sjalotten	3	stuks
visfond	4	dl
laurierbladeren	3	stuks
crème fraîche	3	dl
citroen	1	stuks
bladerdeeg	4	plakjes
ansjovis	6	stuks
zure kleine augurk	1	stuks

Kabeljauw: Ontvel en ontpit de tomaten, snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Snijd het lof (of radicchio) in grote stukken. Verhit olie in een flinke koekenpan en fruit de ui. Voeg zodra de ui begint te kleuren de tomaten toe. Voeg knoflook, versgemalen peper, rozemarijn en lof of radicchio toe, een scheut kookwijn, en tenslotte de kabeljauw. Laat ongeveer 18 minuten stoven en dien meteen op. Champagneschuim: Kook de prosecco tot de helft in. Snijd de sjalotten fijn. Voeg de visfond, sjalotten en het laurierblad toe aan de prosecco en laat het mengsel opnieuw tot de helft inkoken. Schenk het mengsel door een zeef en doe het weer terug in de pan. Voeg 2 el boter en de crème fraîche toe. Klop met de staafmixer tot een schuimige saus. Breng op smaak met zout en citroensap. Ansjovisstengels: Verwarm de oven op 200 graden. Pureer de ansjovis tot een pasta. Smeer het ansjovismengsel op 2 van de plakjes bladerdeeg en bedek het met de overige plakjes. Snijd de 'bladerdeeg-sandwich' in repen van ruim 1 cm en draai deze 2 slagen rond zodat er een wokkelvorm ontstaat. Bak in ongeveer 10 minuten goudbruin in de oven. Presentatie: Snijd de augurk in dunne plakjes. Plaats de kabeljauw op het bord en drapeer het schuim eromheen. Garneer met de ansjovisstengels en augurk.

GEMARMERDE BIEFSTUK MET FRIET EN MAYONAISE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	250	g
sjalotjes	2	stuks
salie	4	blaadjes
basilicum	4	blaadjes
dragon	1	bosje
kappertjes	0,5	el
ansjovis	5	stuks
eidooiers	2	stuks
worcestersaus	1	eetlepel
dijonmosterd	1	eetlepel
aardappelen (bintjes, agria, désirée, première of santé)	10	lange
ontbijtspek	5	lange repen
haricots verts	500	g
entrecotes	5	stuks

Beurre Café de Paris: Verhit 250 g boter op een laag vuur met de fijngesneden sjalotjes, de fijngehakte kruiden en de ansjovis. Laat een paar minuten sudderen zonder dat de sjalotjes gaan kleuren. Voeg de rest van de boter toe en laat alles langzaam smelten. Klop het mengsel met een mixer of in een blender. Zet koel weg. Mayonaise: Meng de eidooiers met de Worcestersaus en Dijonmosterd in een kom. Voeg het afgekoelde botermengsel (de Beurre Café de Paris) beetje bij beetje toe onder stevig roeren zodat een mayonaise ontstaat. Verhit 2/3 van de mayonaise tot aan het kookpunt en verwarm het vervolgens een aantal minuten op een laag vuur. Laat de saus vervolgens afkoelen en voeg de rest van de mayonaise toe. Franse frietjes: Snijd de aardappels in de lengte Julienne zodat er dunne lange frietjes van gebakken kunnen worden. Bak de frietjes in arachideolie in de friteuse op 160°C gedurende 2-3 minuten, haal ze uit de friteuse en laat ze op keukenpapier tenminste 20 minuten rusten. Bak de frietjes vlak voor het uitserveren nog een keer op 160°C gedurende 3-4 minuten. Haricots verts: Bak het ontbijtspek gedurende 3 minuten in olijfolie, het moet zacht blijven. Leg het op keukenpapier. Snij het daarna doormidden om 10 stukken van 4-5 cm te krijgen. Snijd de steelaanzet van de haricots verts af. Kook de haricots verts vlak voor het uitserveren in kokend water met wat zout gedurende 5 minuten. Leg circa 8 haricots verts in een bosje op het ontbijtspek en wikkel het spek er omheen. Rasp wat nootmuskaat over de haricots verts. Entrecotes: Halveer de entrecotes met een hakbijl en bak deze in olijfolie of roomboter. Keer halverwege. Houd de boter in beweging door de pan aan de steel te bewegen. Bij een entrecote van circa 1,5 cm gelden de volgende baktijden: voor rood 1-2 min.; medium 2-3 min.; doorbakken 4-5 min. Leg de entrecotes uit de pan op een voorverwarmd bord en laat losjes afgedekt met aluminiumfolie 5 min. rusten. Presentatie: Leg een halve entrecote op het bord en drapeer de saus erop en erbij. Leg de met ontbijtspek omwikkelde haricots verts en de frietjes en mayonaise ernaast.

DUNNE FLENSJES MET HONINGIJS EN LIKEUR

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	5	dl
melk	1,5	dl
vanillestokjes	2	stuks
eidooiers	100	g
(klaver)honing	100	g
bloem	250	g
vanillesuiker	1	zakje
eieren	5	stuks
bon mamman aardbeienjam	1	eetlepel
sinaasappels	4	stuks
grand marnier	1	dl
cognac	1	dl

Honing-roomijs: Breng de slagroom met de melk aan de kook. Snijd de vanillestokjes in de lengte open, schraap de vanille eruit en voeg dit toe aan het roommengsel. Laat dit mengsel trekken op een laag vuur. Roer de eidooiers los met de honing. Klop met een garde $\frac{1}{4}$ van het roommengsel erdoor. Meng daarna het geheel met de rest van het roommengsel. Verwarm dit al roerend tot 80°C. Laat afkoelen en draai er ijs van. Crêpes: Doe de bloem in een beslagkom en voeg een snuf zout en de vanillesuiker toe. Doe de geklopte eieren erbij, melk en 40 g gesmolten boter en klop met een garde of mixer tot een glad beslag. Laat het beslag even rusten. Bak 10 dunne crêpes in een kleine koekenpan. Leg een lepel aardbeienjam in het linker bovenste deel van de crêpes en vouw de crêpes tweemaal dubbel, tot een schelpvorm. Presentatie: Pers de sinaasappels uit. Doe twee eetlepels roomboter in een grote stalen pan en voeg twee flinke scheppen suiker toe. Laat het smelten. Voeg het sap van de sinaasappel toe en verwarm. Leg vervolgens de crêpes in de pan. Doe de Grand Marnier en cognac erbij, verwarm de vloeistof en flambeer. Leg op elk bord een crêpe, lepel de saus ernaast en voeg een bolletje honing-roomijs toe.