

2025 maart

CCN Bunnik · Lente

Risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde porcini	15	g
kippenbouillon (van poeder)	750	ml
sjalot	1	
bleekselderij	1	stengel
paddenstoelen (mix van shiitake, kastanje & oesterzwam)	150	g
risottorijst	200	g
witte wijn	40	ml
platte peterselie	15	g
citroensap	2	el
boter	1/2	el
geraspte parmezaan	25	g

Week de gedroogde porcini 5 minuten in 100 ml kokend water. Zeef het vocht (bewaars dit) en snijd de porcini fijn. Maak de kippenbouillon. Snipper de sjalot en snijd de bleekselderij brunoise. Veeg de paddenstoelen schoon en snijd brunoise. Verwarm de olijfolie in een pan met een dikke bodem. Fruit de sjalot en bleekselderij glazig. Voeg de paddenstoelen toe en fruit deze mee. Voeg de risottorijst toe en verwarm op halfhoog vuur tot de risottorijst glazig ziet. Voeg de witte wijn, de porcini en het vocht van porcini toe en zet het vuur laag. Voeg steeds wanneer het vocht volledig geabsorbeerd is, een soeplepel bouillon toe en roer regelmatig, blijf dit doen tot de rijst gaar is. Zet het vuur uit en maak de risotto af met de fijngehakte peterselie, het citroensap, de boter en de Parmezaan. Breng op smaak met peper en zout. Koel de risotto terug naar kamertemperatuur (even in de koelkast maakt dat je makkelijker balletjes rolt; koel niet te lang).

Parmezaankoekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte parmezaan	100	g
tijm	5	takjes
witte sesamzaadjes	1	el

Verwarm de oven op 180° C. Verdeel 10 kookringen (5 cm) op een bakplaat bedekt met bakpapier. Verdeel de Parmezaan over de 10 kookringen en druk licht aan met een cocktailstamper. Verdeel de tijmblaadjes en sesamzaadjes over de 10 kookringen. Verwijder de ringen en bak de koekjes af in oven op 180 graden (blijf in de buurt en laat niet te bruin worden).

Arancini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gorgonzola dolce	50	g
bloem	100	g
eieren	2	
panko	100	g
zonnebloemolie (frituren)		

Snijd de gorgonzola in 10 blokjes. Maak van de afgekoelde risotto 10 balletjes ter grootte van een golfbal. Duw een kuiltje in het risottoballetje en doe er een stukje gorgonzola in; sluit weer goed af en maak mooi rond. Haal het balletje door de bloem, losgeklopt ei en rol rijkelijk door de panko. Frituur de balletjes op 180 graden (op het fornuis of in een frituurpan) gedurende ongeveer 8 minuten.

Sinaasappelmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	
eiwit	1	
yoghurt	40	g
zonnebloemolie	170	ml

Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil. Pers de sinaasappel uit. Neem 2,5 el van het sap en doe dit in een hoge beker of kom samen met het eiwit, yoghurt, snuf zout en sinaasappelpers. Klop met een staafmixer en voeg al mixend de olie geleidelijk toe, totdat het een lobbige mayonaise is.

Aspergecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	1	bos
visfond	500	ml
grapefruit	1	

Snijd het onderste deel van de asperges en de asperge topjes af en bewaar de topjes, onderkant en stengels apart van elkaar. Verwarm de visfond en voeg de onderkant van de asperges toe. Deze geven extra smaak af. Verwijder ze na 10 minuten en gooi ze weg. Blancheer vervolgens de aspergetips in de fond beetgaar en houd ze apart. Snijd de aspergestengels in stukken. Verwarm olijfolie in een pan en bak de aspergestengels. Blus de stengels af met een heel klein beetje fond en pureer met de staafmixer of magimix. Rasp de schil van de grapefruit en pers deze uit, bewaar de rasp voor de salade. Breng de aspergepuree op smaak met het grapefruitsap, peper en zout; voeg evt nog wat fond toe zodat het een smeuijge puree wordt en doe in een groene spuitzak.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
bieslook, fijngehakt	5	takjes
dragon, fijngehakt	5	takjes
komkommer	1	
venkelknol	1	
radijs	4	
kerstomaatjes	10	

Maak een dressing van het sap van de citroen, 10 el olijfolie, de grapefruitschil uit de bereiding hierboven, bieslook, dragon en 1/4 tl zout. Schaaf de komkommer in de lengte met de mandoline of kaasschaaf en meng met de dressing. Maak de venkel goed schoon en schil indien nodig taaie stukken met een dunschiller. Schaaf de venkel en de radijs met de mandoline of de snijmachine zo dun mogelijk en voeg toe aan het komkommersmengsel. Laat de groenten zo lang mogelijk marinieren. Halveer alvast de kerstomaatjes.

Soep van gekarameliseerde venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	bol
kippenbouillon (flacon)	1	l
grote venkelknollen	2	
rode ui	1	
tomatenpuree	70	g
citroensap	2	tot 4 el
laurierbladen	2	
gedroogde chili	1	el
blanke amandelen	80	gr.

Rooster de bol knoflook in een oven van 180 graden (wikkel in alu-folie met peper, zout en olie). Reken op een uur, controleer of de bol dan zacht is. Snijd de venkel klein en houd het loof apart. Snipper de rode ui. Fruit de venkel en rode ui in olijfolie. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee. Voeg bouillon toe met citroensap (naar smaak), laurier en gedroogde chili, breng aan de kook tot de venkel zacht is. Pers de knoflookpuree uit de geroosterde bol knoflook en voeg toe aan de soep. Verwijder de laurierblaadjes. Pureer de soep en laat afkoelen. Breng op smaak met peper en zout. Rooster de amandelen in een droge koekenpan en hak ze wat fijner. Hak het loof van de venkel fijn. Verwarm de soep. Voeg wat water toe als de soep te dik is en pureer indien gewenst nogmaals (niet zeven). Besprenkel de soep met olijfolie, en garneer met de fijngehakte amandelen en het achtergehouden venkelloof.

Stoofvlees

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
runderlap	400	g
sjalot	1	grote
knoflook	2	tenen
wortel	1	middelgrote
bleekselderij	1	stengel
bloem	1/2	el
tomatenpuree	1	el
balsamicoazijn	30	ml
rode wijn	150	ml
san marzano-tomaten	200	g
runderbouillon	250	ml
rozemarijn	1	takje
salie	1	takje
tijm	3	takjes

Snijd het vlees in blokjes van 2x2 cm. Snipper de sjalot en de knoflook. Snijd de wortel brunoise. Ontdoe de selderij van de draden en snijd brunoise. Verhit wat olijfolie en braad het vlees aan. Voeg de fijngesneden sjalot, knoflook, wortel en selderij toe en bak een paar minuten mee. Voeg de bloem en tomatenpuree toe (bak 1 minuut). Blus af met de balsamicoazijn en rode wijn. Doe over in de snelkookpan. Snijd de tomaten in stukken, voeg met de bouillon toe aan het vlees. Voeg de rozemarijn, salie en tijm toe en gaar het vlees in 45 minuten. Laat afkoelen. Het stoofmengsel mag niet te nat zijn; verwijder eventueel wat vocht of laat verder inkoken. Verwijder de kruidentakjes.

Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
radicchio	1	kleine
rode wijn	20	ml
mascarpone	55	g

Hak de radicchio fijn met 30 ml olijfolie in keukenmachine. Voeg de rode wijn en mascarpone toe. Meng met het stoofvlees. Laat het mengsel stevig worden in de koeling.

Pasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem tipo "00"	400	g
eieren	4	

Draai in de Kitchen Aid de bloem en de eieren met een snuf zout tot een homogeen deeg. Voeg eventueel druppelsgewijs wat koud water toe als het deeg te stug is. Haal het deeg door de pastamachine op de dikste stand (stand 0). Vouw het deeg en haal het nogmaals door de machine. Herhaal dit 4 x. Haal het deeg daarna door de pastamachine op een steeds hogere stand tot een dikte van 1-2 mm (dit is stand 7). Steek 60 cirkels van 7 cm uit de plakken deeg. Bestuif het deeg licht met bloem en dek tot gebruik af (tegen het uitdrogen) met folie of een bebloemde theedoek. Leg een bolletje vleesvulling in het midden van een pastacirkel. Bestrijk de pasta rondom de vulling met water. Leg er een tweede pastacirkel op en druk beide lagen rondom de vulling stevig vast. Bereid zo ook de overige cirkels en dek opnieuw af tot gebruik. Breng een pan met ruim water en zout aan de kook. Laat de ravioli in de pan glijden en kook gaar in ongeveer 5 minuten.

Vleessaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vleesafsnijdsel (kip, rund, kalf)	200	g
wortel	1	kleine
knoflook	1	teen
sjalot	1	
rozemarijn	2	takjes
laurierblad	1	
boter	15	g
rode kookwijn	100	ml
bloem	1	el
tomatenpuree	0.5	el
runderfond	750	ml

Verhit olie in een pan. Doe vlak voor het begint te roken de vleesafsnijdsels in de pan en zorg dat alle stukjes de bodem raken. Laat 2 - 3 min bakken, zonder aan te raken. Schep dan om en bak nog 5 - 10 minuten tot de stukjes goudbruin en gekarameliseerd zijn (voeg olie toe indien nodig). Snijd de wortel, knoflook en sjalot fijn. Doe de wortel, knoflook, sjalot en kruiden in de pan en bak alles nog 5 minuten. Draai het vuur laag, voeg de boter toe en laat schuimen (niet laten aanbranden). Blus af met wat wijn en roer de bloem en tomatenpuree erdoor. Verhit door en door. Giet de fond erbij en maak met een houten spatel de aanbaksels los van de bodem. Breng aan de kook en schuim af. Draai het vuur laag en laat 30 minuten trekken. Giet door een fijne zeef in een andere pan en laat inkoken tot stroperig.

Varkenshaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	4	tenen
salie	1	el
balsamicoazijn	2	el
mosterd	1	el
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
varkenshaas	800	g
witte kookwijn	150	ml
olijfolie	2	el

Verwarm de oven op 170 graden. Meng en pureer de ingrediënten voor de marinade (knoflook, salie, balsamicoazijn, mosterd, tijm en rozemarijn). Smeer de varkenshaas in met marinade en laat zo lang mogelijk marineren. Braad de varkenshaas aan in een braadslee in olie. Blus af met witte wijn. Gebruik een vleesthermometer die je in het vlees steekt, en gaar het verder in de oven tot het een kerntemperatuur van 60 graden heeft bereikt; keer het vlees na een minuut of 10 en bedruip met de marinade. Bedek het vlees met aluminiumfolie en laat nog 15 minuten rusten uit de oven.

Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	20	
courgettes	2	
parmezaan	50	g

Snijd de onderkant van de groene asperges af. Je hoeft ze niet te schillen. Snijd de courgettes in de lengte in plakken (1/2 cm). Grill de groente op grillplaat. Leg op bakplaat en rasp Parmezaan erover. Houd warm tot serveren.

Chocoladepudding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	200	g
cacao	45	g
maizena	60	g
slagroom	350	ml
volle melk	350	ml
pure chocolade	170	g
boter	30	g
muntextract	1	tl

Meng in een pan de suiker, cacao, maizena en een snuf zout. Voeg een beetje slagroom toe en mix tot er geen klontjes meer zijn. Voeg langzaam de rest van de slagroom en de melk toe en mix goed. Verwarm het mengsel op een medium vuur en blijf roeren tot het kookt. Haal van het vuur en voeg de chocolade, boter en muntextract toe, roer goed. Doe het mengsel in serveerglaasjes (1 pp) en zet koel weg (zo lang mogelijk).

Potgrond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oreokoekjes	20	
boter	20	g

Doe de oreokoekjes in de magimix en hak fijn tot een kruimelige massa. Voeg gesmolten boter toe en pulse een paar keer goed door.