

2025 juni

CCN Bunnik · Zomer

Krokante groentenkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels (hardkokend)	2	
arachideolie		
kleine wortelen met loof	10	
haricots verts	125	gram
doperwten	125	gram
grote oesterzwammen	10	
aubergine	1	
kalfsfond	5	el
balsamico-azijn	2	tl
boter	300	gram
spinazie	250	gram
doperwten (dv)	200	gram
volle melk	200	ml
sjalotten	500	gram
aardappelen	120	gram
groentebouillon	250	ml
kookroom	150	ml

Vorbereiding groentenkoekje: Snijd met behulp van mandoline of snijmachine 30 dunne plakken van de aardappel (over de lengte). Frituur de lange aardappelplakken in arachideolie. Laat uitlekken op keukenpapier en zout na. Maak de wortelen en haricots verts schoon (laat loof aan wortel zitten en houd haricots verts heel). Kook doperwten, haricots verts en wortelen in zacht kokend water op laag vuur; giet af, en bewaar de verschillende groenten apart van elkaar. Dit gaat vrij eenvoudig door eerst de wortelen en de haricots verts uit de pan te halen. Snijd de oesterzwammen in stukken en bak in boter. Snijd de aubergine in 10 niet al te dikke plakken, bak in boter tot ze zacht zijn en blus af met de balsamico-azijn. Giet de kalfsfond erbij, laat ca. 3 minuten koken en houd warm. Zet de spinazie even aan in een droge koekenpan - blijf in de buurt en roer regelmatig om te voorkomen dat het aanbrandt. Door geen vet te gebruiken, blijft de geslonken spinazie mooi droog. Voeg eventueel zout en peper naar smaak toe.

Doperwtencrème: Kook de doperwten in water en wat zout, laat ze afkoelen. Breng melk aan de kook en pureer samen met de doperwten. Haal door een fijne zeef, voeg zout en peper toe en houd warm in een rode spuitzak.

Sjalottenfondant: Snijd de sjalotten en aardappel fijn. Kook de sjalotten met de fijngesneden aardappel in bouillon; voeg evt water toe om te voorkomen dat dhet droogkookt. Laat koken tot de aardappel en sjalot zacht zijn en de helft van het vocht is ingekookt. Voeg kookroom toe en pureer tot een gladde puree.

Presentatie: Verhit alle groenten apart van elkaar in de boter voor het serveren. Schep wat van de sjalottenfondant in het midden van de borden. Maak hierop een groentenkoekje door laagjes op elkaar te leggen van achtereenvolgens aardappel, aubergine, weer aardappel,

oesterzwammen, erwten en haricots verts, aardappel en een toefje spinazie. Maak een cirkel van erwtencrème eromheen en versier met een wortel.

Vissoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	2-2,5	kg
droge witte wijn	750	ml
sinaasappel	1	
uien	4	
knoflook	6	tenen
prei	½	
bleekselderij	1	stengel
tijm	3	takjes
laurier	2	blaadjes
platte peterselie	½	bosje
koolvis of ander soort witvis	1	kg
aardappel (kruimig)	70	gram
eidooiers	225	g
olijfolie	250	ml
verse zeeuwse mosselen	50	
middelgrote aardappelen	3	
bladerdeeg	10	plakjes

Visbouillon: Leg de visgraten in water en maak ze schoon. Bak ze in boter of olijfolie, blus met witte wijn. Kook het vocht in en giet er weer wat water bij. Haal ondertussen met een zesteur de schil van de sinaasappel en snijd de ui, knoflook, prei en bleekselderij klein. Doe de sinaasappelschil, ui, knoflook, prei, bleekselderij en kruiden bij de visgraten en kook alles 25 minuten. Haal door de zeef en vang de bouillon op. Pocheer de witvis enkele minuten in de bouillon. Bewaar de vis en de bouillon apart van elkaar tot serveren.

Aioli: Schil en kook de aardappel tot deze bijna uit elkaar valt. Maak een aioli door de eidooiers, de gekookte aardappel, de geplette knoflooktenen en de olijfolie met de staafmixer tot een romige massa te maken. Breng op smaak met peper en zout.

Vissoep en mossel: Verwarm een oven tot 200 graden. Bind de visbouillon met de helft van de lauwwarme aioli. Spoel de mosselen goed af onder stromend koud water. Gooi de mosselen die beschadigd zijn of al open staan, weg. Kook de mosselen in een grote pan met een glas water erbij, met de deksel op de pan, in ongeveer 4 minuten gaar. Open de mosselen. Leg elke mossel in een (halve) schelp. Vul op met aioli (let op, de aioli is ook nog nodig voor de vistaartjes) en bak ze ongeveer 8 minuten in de oven.

Vistaartjes en bladerdeegmaantjes: Verwarm een oven tot 200 graden. Snijd de rauwe aardappel in dunne schijfjes en blancheer de schijfjes. Bedek de bodem van kleine ronde taartvormpjes met een schijf aardappel. Vul ze tot driekwart hoogte met de gepocheerde witvis uit de eerste bereiding. Vul de vormen verder op met het restant van de aioli en bak ze 3 minuten in de oven. Vouw een half plakje bladerdeeg dubbel en vorm van ieder plakje een half maantje; bestrooi met grof zeezout. Bak de maantjes 20 minuten in de oven op 200 graden.

Presentatie: Stort de vistaartjes op voorverwarmde borden. Giet de vissoep er omheen. Leg de mosselen erbij. Decoreer met bladerdeegmaantjes.

VOORGERECHT ARTISJOKKENCRÊPES MET LANGOUSTINES

Artisjokkencrêpes met langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken	10	
langoustines van gemiddelde grootte	40	
visfond	2	liter
eieren	4	
bloem	250	gram
suiker	100	gram
volle melk	500	ml
boter	100	gr.
bieslook	20	stengels
extra boter	100	gr.
salie	1/2	bosje

Vulling crêpes: Haal de blaadjes van de artisjokken. Kook de bodems 30 minuten. Pureer met een staafmixer en verdun indien nodig met 10 ml water en een klontje boter. Kook de langoustines 10 minuten in de visfond op laag vuur. Maak 30 langoustines schoon en pel de staarten. Snijd 20 gepelde langoustinestaarten in dunne plakjes en meng ze door de artisjokkenpuree (houd 10 gepelde langoustinestaarten en 10 ongepelde langoustines achter).

Crêpebeslag: Maak het crêpebeslag door de eieren te kloppen en bloem en suiker toe te voegen. Voeg de melk beetje bij beetje toe. Laat de boter smelten en lichtbruin worden. Klop de boter met een garde door het beslag. Druk door een zeef en laat 15 minuten rusten. Bak de crêpes. Leg in het midden van iedere crêpe wat artisjokkenpuree en een langoustinestaart. Vouw het geheel tot een pakketje en bind het vast met twee stengels bieslook. Verwarm voor presenteren kort in de oven.

Presentatie: Leg op ieder bord een pakketje en decoreer met een ongepelde langoustine. Smelt de extra boter met salie en giet deze over de gevulde crêpe.

Open ravioli met Hollandse asperges met doperwtensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tipo 00 meel	300	g
eieren	3	
witte asperges	2	kg
sjalotten	2	
boter	2	el
doperwten (dv)	375	g
kookroom	250	ml
munt	1	takje
gorgonzola dolce	125	g
zeekraal		

Pasta: Maak een homogeen deeg van het meel en de eieren met een snuf zout. Voeg eventueel druppelsgewijs wat koud water toe als het deeg te stug is. Laat het deeg 1 uur rusten. Haal het deeg door de pastamachine op de dikste stand. Vouw het deeg en haal het nogmaals door de machine op de dikste stand. Herhaal deze handeling 4 x. Haal het deeg daarna door de pastamachine tot een dikte van 1-2 mm. Steek 20 rondjes (8-10 cm diameter) uit de lasagnevellen. Bestrooi met bloem en dek af met een theedoek.

Raviolivulling: Snijd 3 cm van het uiteinde van de asperges en gooi dit weg. Schil de asperges en snijd de asperges doormidden, je hebt dan stukken van ongeveer 8 cm lang. Snijd de kopjes eraf. Zorg dat de asperges gelijke lengte zijn, vacumeer met wat zout en boter gaar ze sous vide op 85 graden in 30 minuten. Kook de kopjes in water met wat zout zachtjes 10 minuten. Laat met deksel op de pan nog 5 minuten staan. Haal de asperges met een schuimspaan uit de pan en houd warm. Bewaar het kookvocht.

Saus: Snipper de sjalotten ragfijn en zweet die in de boter tot ze zacht zijn. Voeg de doperwten en 150 ml water toe en kook zachtjes gaar in 15 minuten. Voeg de room toe, breng aan de kook en pureer met de staafmixer. Doe terug in de pan, breng op sausdikte met 10 ml water of zoveel als nodig en voeg zout en peper toe. Houd warm tot serveren. Voeg vlak voor het serveren wat blaadjes munt toe.

Raviolirondjes koken: Breng het aspergewater weer aan de kook. Kook de pastarondjes (evt in porties) beetgaar in 5 minuten en laat uitlekken op een theedoek.

Presentatie: Verdeel de gorgonzola dolce in kleine vlokjes. Blancheer de zeekraal. Verdeel een eetlepel saus over het midden van de borden. Leg op elk bord 3 à 4 stukjes asperge naast elkaar en lepel er wat saus over. Beleg met een velletje pasta. Leg daar weer stukjes asperge op, dwars ten opzichte van de onderste laag asperges, en lepel er weer wat saus over. Leg een tweede vel pasta bovenop, lepel wat saus erover. Maak af met vlokjes gorgonzola dolce en garneer met zeekraal.

Reefilet met parelgort, garnering en crème van bospeentjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkas van reerug		
bouquet van ui, prei, wortel, selderij, peterselie	250	gram
kruidnagels	5	
kaneelstok	1	
laurier	2	blaadjes
tijm	4	takjes
rozemarijn	3	takjes
rode wijn	5	dl
port	5	dl
roomboter		
scheutje sherryazijn		
reefilet van de bil	1	kilo
incazout	2	el
olijfolie		
bospeentjes	10	
wildfond	50	ml
laos	3	cm
kerriepoeder	2	tl
citroen	1	
parelgort	200	gr.
gevogeltebouillon	600	ml
sjalot	1	
knoflook	1	teen
witte wijn	50	ml
slagroom	50	ml
geraspte parmezaanse kaas	50	gr.
dille	1	bosje
acilacress		

Saus van reerug: Braad de stukken karkas aan in olijfolie. Voeg het bouquet, de kruiden en specerijen toe. Blus af met rode wijn en port, laat trekken en zeef. Laat de saus inkoken, maar zorg dat de vloeistof niet te dik wordt. Monteer de saus met klontjes boter en breng op smaak met sherryazijn.

Reefilet: Verwarm een oven tot 120 graden. Bestrooi de reefilet met in de vijzel fijngemalen zoutkorrels. Schroei het vlees dicht in olijfolie op hoge temperatuur. Voeg roomboter toe, laat bruisen en arroseer het vlees kort. Doe het vlees in de oven op 120 gr. gedurende 5 minuten (streef naar een kerntemperatuur van 48 graden). Laat het vlees vervolgens rusten onder aluminiumfolie tot gebruik.

Garnering van bospeentjes: Smelt de roomboter. Gaat de bospeentjes zachtjes. Voeg wildfond toe. Glaceer deze verder in de fond met boter.

Crème van bospeentjes: Snij de bospeentjes in schijfjes. Gaar de schijfjes bospeentjes in boter met laos. Verwijder de laos en pureer de bospeentjes met kerriepoeder en de zeste van de citroen tot een crème.

Parelgort: Kook de parelgort in de bouillon gedurende 8 à 9 minuten en laat afkoelen - spoel niet na. Laat het fijngesneden sjalotje met de fijngehakte knoflook en de afgekoelde parelgort zweten in de olijfolie. Blus wanneer de parelgort glazig is, af met de witte wijn. Voeg, iedere keer wanneer het vocht is opgenomen, bouillon toe. Haal zodra de parelgort gaar is, de pan van het vuur en monteer met half geslagen slagroom en geraspte parmezaan.

Presentatie: Schep de parelgort links op het bord. Verdeel de crème van bospeentjes. Spuit een groter toefje naast de parelgort. Dresseer met 2 staande gehalveerde bospeentjes. Garneer de parelgort met dille en acilacress. Bestrooi het vlees met gemalen peper en grove zoutkorrels, portioneer en leg op het bord. Giet de saus van reerug ruim over het vlees.

Pistacheflikken-sandwiches met marmelade-semifreddo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	3	
suiker	75	gram
vanillesuiker	1	zakje
marmelade (chivers)	100	gram
slagroom	500	ml
crème fraîche	250	ml
eidooiers	5	
pure chocola	170	gram
gepelde pistachenoten	120	gram
rozijnen	50	gram

Marmelade-semifreddo: LET OP: de semifreddo moet minstens 4 uur opstijven, dus begin direct met de bereiding. Rasp de schil van 2 sinaasappels; pers alle drie de sinaasappels uit. Breng het sap met de helft van de suiker en alle vanillesuiker aan de kook. Laat zeker 10 minuten inkoken tot een kwart. Roer de marmelade erdoor en laat afkoelen. Breng ondertussen in een andere pan de slagroom en de crème fraîche, de sinaasappelrasp en de rest van de suiker aan de kook. Draai het vuur laag. Roer tot de suiker is opgelost. Klop de eidooiers in een kom. Giet de helft van de warme room erbij en blijf goed kloppen. Giet het eiroommengsel weer terug in de pan bij de rest van de room. Roer tot het gaat binden; de room moet zo dik zijn dat hij op de achterkant van de lepel blijft hangen. Giet de room bij de sinaasappelsiroop. Voeg het snufje zout toe, roer goed en zet in de vriezer. Laat minstens 4 uur opstijven.

Pistacheflikken: Smelt de chocolade heel langzaam au bain Marie. Roer zo min mogelijk. Giet vervolgens lepels gesmolten chocolade op bakpapier en duw ze met de bolle kant van de lepel uit tot ronde flikken. Druk de pistachenoten en de rozijnen in het midden van de flikken en laat ze helemaal hard worden.

Presentatie: Schep een bol semifreddo op een flik en duw er een andere flik tegenaan. Serveer deze 'sandwiches' meteen of pak ze in plasticfolie en bewaar tot gebruik in de vriezer.