

# 2025 september

CCN Bunnik · Herfst

---

## Paprikagelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	2	blaadjes
sjalot	1	
rode puntpaprika	2	
kruidenolie		
zonnebloemolie	1	dl

Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water. Snipper het sjalotje fijn en fruit aan in olijfolie. Verwijder zaden en zaadlijsten van de paprika en snijd deze in blokjes, voeg toe en laat zachtjes mee fruiten. Giet 350 ml water erbij en laat minimaal 15 -30 minuten zachtjes koken. Pureer het mengsel met de staafmixer en passeer door een grove zeef. Verwarm opnieuw en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe aan het mengsel. Breng op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in kleine malletjes (doorsnede ongeveer 2 cm) en zet weg in de vriezer tot gebruik

## Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	1	dl

Verzamel van de kruiden die verder in dit menu worden gebruikt, diverse takjes voor het maken van de kruidenolie. Verwarm de zonnebloemolie en voeg de kruiden toe. Laat van het vuur af zo lang mogelijk trekken. Pureer de kruiden met de olie in de blender

## Geitenkaasmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas met honing	175	g
slagroom	1	dl

Verwarm de geitenkaas licht en roer deze glad met de handmixer. Klop de slagroom lobbige, en spatel dit door de geitenkaas. Schep voorzichtig ongeveer de helft van de kruidenolie uit de bereiding hierboven door de geitenkaasmousse, zodat er een gemarmerd effect ontstaat. Schep de mousse in een groene spuitzak en zet weg in de koelkast. Houd de overgebleven kruidenolie apart voor de presentatie

## Maïscilinder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskorrels (dv)	200	g
melk	130	ml
isomalt	60	g
maïzena	35	g

Warm een oven voor op 125 / 130 graden. Breng de 200 g maïs samen met de melk en wat zout heel even aan de kook en pureer tot een gladde puree. Passeer door een fijne zeef. Voeg de isomalt toe aan 200 g maïspuree en verwarm het mengsel tot de isomalt is opgelost. Laat een beetje afkoelen en roer de maïzena erdoor. Laat het mengsel uitlopen op twee siliconen bakmatjes en strijk verder uit tot een heel dunne laag (ongeveer 1 mm). Als dit te dik blijft, wordt de maïsrol uiteindelijk niet krokant. Bak gedurende 15 - 30 min op 125° à 130° C. Let hierbij goed op: de maïspuree mag nog niet krokant zijn, maar moet wel droog zijn. Mocht de maïspuree nog niet droog zijn, houd hem iets langer in de oven. Dit is zeer afhankelijk van hoe dun de puree is uitgestreken. Haal de maisplak van de siliconenmat. Snijd 10 stroken/velletjes van de gedroogde maïspuree en rol die, wanneer ze nog warm zijn, rond een metalen cilinder (cannolibuisjes) waar bakpapier omheen zit. Bak nog 10 min in de oven verder met cilinder tot het knapperig is

## Bladerdeegstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg (dv)	2	vellen
eidooier	1	
zwarte sesamzaadjes		
geraspte oude kaas	25	g

Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopte eidooier en bestrooi met zwarte sesamzaadjes en oude kaas. Snijd in reepjes van 0,5 cm (2 per persoon) en bak goudbruin in een oven van 200° C.

## Meloenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
galia meloen	1	
dextrose	50	g
fijne kristalsuiker	200	g

Maak de galia meloen schoon en weeg 500 g vruchtvlees af. Mocht er meloen over zijn, gebruik dit dan voor de opmaak van het bord en steek er rondjes uit. Blender de 500 g meloen met 240 ml water, de dextrose en de suiker tot een egale massa en maak tot ijs in de ijsmachine. Bewaar in de vriezer tot gebruik

## Komkommerbedje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
rode peper	1	
suiker	20	g
sushiazijn	120	ml
munt	10	blaadjes
basilicum	10	blaadjes

Snijd de komkommer in de lengte doormidden en verwijder de uiteinden. Snijd op de snijmachine of met de mandoline dunne reepjes in de lengte van 2 mm dikte. Snijd nu repen van ca. 2 cm breedte (in de lengte) en zorg dat de schil blijft zitten maar de zaadjes mogen weg. Snijd de rode peper heel fijn. Breng de suiker met sushiazijn aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Leg in een schaal de komkommerplakjes, de fijngesneden peper, fijngesneden munt en fijngesneden basilicum. Giet het azijnmengsel hier overheen zodat alles onderstaat. Laat zo lang mogelijk in de koelkast staan voor opdienen.

## Serranoham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
serranoham	200	g

Leg ongeveer een derde van de ham tussen twee bakpapiertjes. Droog de ham in de magnetron. Iedere keer een minuut op 600 watt (kijk regelmatig of het al droog is). Maak van de resterende ham roosjes/rolletjes voor op het bord

## Klets kop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
harde belegen kaas	200	g

Verwarm de oven voor op 200° C. Rasp de kaas met een grove rasp. Maak van de geraspte kaas 10 gelijke rondjes op een met een bakmatje beklede bakplaat. Bak deze rondjes in ca. 12 min in de oven krokant. Haal de rondjes voorzichtig van de bakplaat en laat afkoelen op keukenpapier

## Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
aubergine	1	
ui	1	
rode paprika	1	
knoflook	1	teentje
oregano	2	takjes
basilicum	5	blaadjes

Snijd de courgette, aubergine, ui en paprika in fijne brunoise. Houd alle afsnijdsels apart voor de bouillon. Snipper de knoflook. Fruit de ui en knoflook in olijfolie. Voeg de brunoise gesneden groente toe. Stoof de groenten gaar en breng op smaak met peper, zout en de fijngesneden verse kruiden

## Tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kumato tomaten	10	

Verwarm een oven voor op 160 graden. Ontvel de tomaten (kruisvormig insnijden, enkele seconden onderdompelen in kokend water en vel verwijderen). Gaar de tomaten ongeveer 10 min in de oven op 160° C. Opgelet: de tomaten blijven nog stevig aanvoelen. Maak via de onderkant de tomaat leeg. Hier hebben we een apart mesje voor! Houd de pulp apart

## Tomatenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chardonnay-azijn	20	ml
oregano	2	takjes
basilicum	2	takjes

Stoof de helft van de tomatenpulp van de kumato tomaten samen met de fijngesneden afsnijdsels van de ratatouille. Blus met Chardonnay-azijn en vul aan met 0,5 L water. Breng aan de kook en laat op laag vuur een half uurtje / uurtje heel voorzichtig trekken. Let op, laat het niet indampen (dus plaats deksel op pan). Haal van het vuur en laat het verder trekken met oregano en basilicum. Kruid met peper en zout en zeef door een passeerdoek.

## Courgettecrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
ras el hanout	0.5	el
sojasaus	1	el
chardonnay-azijn	0.5	tl

Snijd de courgette in stukken, bak ze gaar met wat olijfolie op een laag vuur. Blend de courgette samen met de ras el hanout, sojasaus en chardonnay-azijn tot een crème.

## Basilicumolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maisolie	1	dl
basilicum (half)		bosje

Warm alles tot een temperatuur van 60° C. Mix en zeef door een passeerdoek.

## Amandelcrumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	40	

Rooster de amandelen 10 min op 160° C en snijd grof.

## Gefrituurde eidooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	
bloem		
panko		
fleur de sel		

Vet siliconenmatjes met cakevormpjes of rondjes in met wat boter. Splits de eieren en zorg dat de eidooier schoon is en er geen eiwit meer aan zit. Leg de dooiers in de vormpjes. Houd het eiwit apart voor later. Leg het matje in de diepvries. Laat de eidooiers in 1-2 uur invriezen. Paneer de eidooiers 2 keer. Doe dit als volgt: Vul een bord met bloem, een bord met geklopt eiwit en een bord met panko. Dan eerst licht bloemen, dan door het eiwit, dan door de panko en herhaal vervolgens met het eiwit en de panko. Neem elke keer een aantal eidooiers uit de vriezer om te paneren. Zet terug in de vriezer. Frituur vlak voor serveren 2 à 3 min op 170° C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met fleur de sel.

## Steak tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kogelbiefstuk	400	g
sesamolie	2	el
worchestersaus	1	tl
wasabi	1	tl

Snijd de kogelbiefstuk in hele kleine blokjes. Voeg de olie, de worchestersaus en de wasabi toe. Meng goed en dek met plasticfolie af tegen verkleuring. Plaats het tot serveren in de koelkast.

## Tartelet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		klontje
filodeeg	10	vellen

Smelt de boter in de magnetron. Verwarm de oven op 160 graden. Smeer kleine bakvormpjes (ongeveer een doorsnede van 7-10cm) in met de gesmolten boter. Snij rondjes (2 pp) uit het filodeeg. Verdeel het filodeeg over de vormpjes. Bevochtig de eerste filodeeg laag een heel klein beetje met wat water en druk de tweede laag hierop aan. Plaats de vormpjes in een voorverwarmde oven en bak ze ongeveer 20 minuten tot ze goudbruin zijn.

## Wasabimayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	
azijn	1	eetlepel
dijon mosterd	1	theelepels
zonnebloemolie	150	mL
wasabi	1	theelepels

Doe de eidooier, de azijn en mosterd in een maatbeker. Mix kort door elkaar met de staafmixer. Druppel beetje bij beetje de olie erbij tot die helemaal is opgenomen (niet te snel). Klop de wasabi er nu door en schep over in een spuitflesje.

## Paddenstoelenrisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paddenstoelenmelange	500	g
risotto	250	g
kippenbouillon (flacon)	1	L

Snijd de paddenstoelenmelange in kleine stukjes en bak met een klein beetje olijfolie. Maak 1 liter kippenbouillon. Bak de risottokorrels kort in olijfolie, blus af met kipbouillon. Blijf roeren en bouillon toevoegen als het mengsel te droog wordt. Na ongeveer 20 minuten is de risotto gaar. Spatel de paddenstoelenmelange erdoorheen.

## Bisque espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	10	
sjalot	1	
roomboter	2	el
tijm	5	takjes
rozemarijn	5	takjes
cognac	50	ml
witte wijn	2	dl
kippenbouillon	500	ml
groentebouillon	500	ml
tomatenpuree		klein blikje
slagroom	150	mL

Maak de langoustine schoon, bewaar alle schalen. Verwijder de kop (spoel uit) en verwijder het lijfje. Als je het uiteinde van de staart voorzichtig afhaalt, kun je de darmen mee eruit trekken. Zet de langoustine afgedekt in de koelkast voor later gebruik. Snijd de sjalot in kleine stukjes en bak in boter. Bak de tijm en rozemarijn kort mee en voeg de langoustineschalen toe. Laat kort pruttelen. Blus af met cognac. Als de alcohol verdampt is, blus af met witte wijn. Voeg na een paar minuten koken de tomatenpuree, groentebouillon en kippenbouillon toe. Laat een uurtje pruttelen. Zeef vervolgens en pers de schalen goed uit om er zoveel mogelijk smaak uit te halen. De saus is nu heel geconcentreerd. Schenk de slagroom erbij en laat tot de helft inkoken, tot een mooie sausdikte. Warm op voordat je het bord gaat opmaken. Schenk de warme saus via een trechter in de kidde en gebruik voor de grote kidde 2 patronen. Schud goed voor gebruik.

## Zeebaars en langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarzen (max 3,5 kilo) met vel	5	
roomboter	2	el

Spoel de vis af onder koud water om schubben te verwijderen. Snij de vinnen van de zeebaars af en verwijder de ingewanden door een insnijding in de buik te maken. Zorg ervoor dat de buikholte volledig schoon is. Snij de kop eraf en fileer de vis, snij net achter de kieuwen en werk naar de staart toe. Maak een insnijding langs de wervelkolom en fileer de vis voorzichtig langs de wervelkolom om het vlees in één stuk te verwijderen. Verwijder met een pincet de graten. Smelt en verhit de boter en plaats de zeebaarsfilet op de velkant in de pan. Laat garen op het vel. Snij de filet daarna in porties. Bak ook de langoustines in een pan met boter op hoge temperatuur gaar.

## Appelgranita

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	300	g
glucosestroop	6	el
granny smith-appels	6	
citroensap		

Breng 6 dl water en suiker aan de kook en laat even doorkoken. Roer de glucosesiroop door de suikersiroop. Verwijder het klokhuis uit de appels snij ze in partjes en besprenkel ze met citroensap. Voeg de appels aan de suikersiroop toe en laat heel even meekoken. Pureer de appels met de suikersiroop. Wrijf de puree door een zeef. Stort in een gastrobak en laat het invriezen. Roer enkele malen met een vork door het appelmengsel om een korrelige structuur te verkrijgen.

## Appelparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gala appels	1	kg
citroensap		scheutje
gelatine	2	blaadjes
suiker	55	g
eierdooiers	2	
slagroom	75	ml
calvados	25	ml

Maak met de sapcentrifuge 8 dl appelsap van de kilo appels. Doe wat citroensap bij het appelsap. Schil de twee losse appels en verwijder de klokhuizen en snij ze in partjes. Week de gelatineblaadjes in koud water. Pureer de appels met appelsap in de Magimix. Kook het appelmengsel in tot de helft en wrijf door een zeef. Los de gelatineblaadjes op in de warme appelpuree en laat iets afkoelen in de koeling. Breng 40 ml water en de suiker aan de kook en laat doorkoken tot 120°C. Klop de eierdooiers in de mixer tot een romige massa. Giet heel langzaam de suikerstroop bij de dooiers. Eerst hele kleine beetjes (anders schift de massa). Blijf kloppen tot het mengsel is afgekoeld. Klop slagroom tot pieken ontstaan en spatel voorzichtig door het eidooiermengsel. Spatel daarna het geheel door de appelpuree. Breng op smaak met calvados en stort in een gastrobak. Laat de parfait invriezen.

## Brownie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	70	g
suiker	170	g
pure chocolade	65	g
eieren	2	
bloem	70	g
cacaopoeder	30	g

Doe de boter, de suiker en de chocolade in een pannetje. Zet op een laag vuur en roer door tot de alles is gesmolten (suiker hoeft niet volledig gesmolten te zijn). Laat het mengsel afkoelen tot lauwwarm of kamertemperatuur. Klop de eieren luchtig. Voeg nu het afgekoelde boter-chocolade mengsel toe en mix tot een homogene massa. Spatel voorzichtig de gezeefde bloem en cacao poeder door het mengsel. Bekleed een gastrobak met bakpapier en stort het mengsel in de bak. Strijk het beslag glad en bak af in een oven van 160° in ongeveer 30 minuten. De brownie ziet er droog uit aan de buitenkant. Laat de koek volledig afkoelen in de koeling.

## Karameltuille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
boter	50	g

Doe 50 ml water en de suiker in een pannetje. Verhit het en laat het karamelliseren zonder te roeren. Er ontstaan bubbeltjes en de suiker begint bruin te kleuren. Haal de pan van het vuur en klop met een houten lepel klontje voor klontje de boter er doorheen. Langzaamaan wordt het ondoorzichtige toffee en steviger naarmate het afkoelt. Strijk het uit op een siliconemat en laat afkoelen en uitharden. Breek in stukken en maal de karamel fijn in de Magimix. Bekleed enkele gastroplaten met bakpapier en zeef een laagje karamelpoeder op het papier. Laat smelten in een oven van 150°C. Laat de tuille afkoelen en breek ze in schotsen. Bewaar de tuille luchtdicht, ze nemen snel vocht op en worden dan zacht.

## Proseccoschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	2	blaadjes
melk	75	g
suiker	75	g
prosecco	0.5	fles
slagroom	1.5	dl
gaspatronen	2	

Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng melk en suiker zachtjes aan de kook. Roer de uitgeknepen gelatineblaadjes door de melk en laat afkoelen tot het lobbijg wordt. Roer de prosecco erdoor en laat helemaal afkoelen in de koeling. Klop de slagroom lobbijg en spatel voorzichtig door het afgekoelde mengsel. Zeef. Giet in de kidde, schud flink na iedere gaspatroon en bewaar koel tot gebruik.