

2025 oktober

CCN Bunnik · Herfst

Broccolitimbaaltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes witbrood	7	
broccoli	700	g
slagroom	140	ml
eieren	4	
nootmuskaat		

Snij de korsten van het brood. Kook de broccoli gaar in gezouten water. Spoel af met koud water en laat uitlekken. Knijp overtollig water uit de broccoli en doe over in de Magimix. Voeg brood, eieren en slagroom toe en draai glad. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Beboter timbaaltjes en verdeel de massa over de vormpjes. Plaats de vormpjes in een diepe gastrobak en giet er een vingerkootje kokend water in. Gaar de timbaaltjes 45 minuten in een oven van 180°C; check af en toe of er nog voldoende water in de gastrobak staat.

Rijstvellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstvellen	10	
tijm	5	takjes

Verhit de olie in een gietijzeren pan tot 180 °C. Knip ondertussen de rijstvellen in vier kwarten. Frituur per 2 kwarten de vellen enkele seconden tot ze luchtig en krokant zijn en neem met een hittebestendige tang uit de olie. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met wat tijm. Herhaal met de rest van de rijstvellen.

Paprikapesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika's	4	
cashewnoten	200	g
citroensap	2	el
knoflook	4	tenen
olijfolie	2	el
paprikapoeder	2	tl
parmezaanse kaas	60	g

Verwarm de oven op 200 graden en grill de paprika's tot de zijkanten zwart geblakerd zijn (20-25 minuten). Verwijder het vel en de steel en de zaadlijsten van de paprika's en voeg de paprika's in een keukenmachine samen met de overige ingrediënten en 100 ml water. Pulseer de ingrediënten tot een pesto die niet te fijn is, met stukjes van de cashewnoten. Voeg voor de juiste smeuïgheid evt. water of olie toe. Breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak.

Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
knoflook	0.5	bol
kippenkarkas	1	
wups (grof)	300	g

Hak de sjalotjes en de knoflook in grove stukken (pellen niet nodig) en zet aan met wat olie in de hogedrukpan. Voeg het karkas van de kip toe samen met de wups, en 2 liter water. Breng aan de kook en laat een aantal minuten doorkoken. Schuim af, sluit de deksel en laat in ca 30 minuten de bouillon trekken. Open de pan conform instructies, zeef de bouillon en breng op smaak.

Soepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	
knolselderij	1	kleine
sjalotjes	2	
knoflook	1	teentje
laurierblaadje	1	
tijm	1	takje
kookroom	50	ml

Snijdt het wit van de prei in ringen. Schil de knolselderij en snijd in stukjes. Snipper de sjalot en het teentje knoflook. Verwarm olie in een ruime pan en zweet hierin de sjalotjes, prei en knoflook. Voeg als het sjalotje glazig is de knolselderij blokjes toe en laat even meebakken. Blus af met 1,5 L kippenbouillon en voeg het laurierblaadje en de tijm toe. Draai het vuur laag en laat ca. 30 minuten zachtjes koken. Verwijder het laurierblaadje en de tijm en pureer de soep. Breng op smaak met peper en zout. Kookroom naar smaak toevoegen.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	10	g
knoflook	1	teentje
basilicum	0.5	bosje
ansjovis	10	g
parmezaanse kaas	25	g
olijfolie extra vergine	1	dl

Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten en laat afkoelen. Hak de knoflook fijn. Ontdoe de basilicum van de steeltjes, snijd in dunne reepjes en maal met een staafmixer of in kleine magimix samen met de knoflook, ansjovis, pijnboompitten en kaas tot een glad geheel. Voeg beetje bij beetje de olie toe en zout en peper naar smaak.

Zeetong

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeetong	2.5	st

Fileer de tongen en snijd in tweeën, haal 4 tongfilets uit 1 zeetong, en bewaar de filets in de koelkast. Geef de afsnijdsels en graten aan de kokers van de volgende gang (snoekbaars).

Gerookte boter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	g
rookmot	1	el

Smelt de boter in een lage pan en maak de rookoven met rookmot klaar. Plaats de boter in een schaalpje in de rookoven en rook de boter, ongeveer een uur. De boter wordt bij de presentatie gebruikt om de filets kort in aan te bakken.

Kropsla jus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kropsla	1	
sjalot	1	
boter	25	g
kerrievoeder		snufje
nootmuskaat		snufje
verveine	3	blaadjes
munt	3	blaadjes
visbouillon (flacon)	100	ml
kookroom	100	ml
crème fraîche	30	g
lecithine	1	tl

Neem de mooiste grote bladeren van de kropsla en steek hier 10 mooie rondjes uit van 8 cm diameter. Bewaar afgedekt in de koeling. Snipper de sjalot zeer fijn en snijd de rest van de sla in fijne julienne. Zweet de sjalot kort aan in olijfolie, voeg boter, nootmuskaat, kerrievoeder, zout en peper naar smaak toe. Voeg de fijngesneden sla toe, blus af met de visbouillon en breng aan de kook. Voeg room en crème fraîche toe. Breng de jus nogmaals aan de kook. Voeg munt, lecithine en de verveine toe en blender direct fijn. Zeef de jus en zet apart.

Zoetzure prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	3	stengels
natuurazijn	250	ml
suiker	140	g
laurierbaden	4	

Was en snij de prei in stukken van 2 cm (haal 20 stuks uit 3 stengels prei). Meng azijn, suiker en laurier en breng aan de kook; kook vervolgens de prei ongeveer 2 minuten mee. Proef het zoetzuur en voeg evt. nog wat water toe als het te zuur is. Haal van het vuur en laat de prei afkoelen in het zoetzuur.

Krokante stengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg (dv)	1	plak
boter	15	g
zwart sesamzaad	5	g
grof zeezout		

Verwarm de oven op 200 °C. Rol het bladerdeeg uit met wat bloem en snijd dan in 10 lange stengels. Plaats de stengels op een met bakpapier bekleed bakblik. Aflakken met wat gesmolten boter. Rooster het sesamzaad kort, strooi dit over het bladerdeeg en bak af gedurende 15-20 minuten in de oven. Bestrooi de stengels na het bakken met grof zeezout.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	el
sjalotje	1	
knoflook	1	teentje
witte peperkorrels	8	
laurierblaadjes	2	
witte wijn	100	ml
afsnijdsels en graten van de snoekbaars en de tong van het vorige gerecht		

Snipper het sjalotje en de knoflook en zweet aan in een sauspan in de olijfolie. Kneus de peperkorrels en voeg met de laurierblaadjes toe aan de pan. Blus af met de witte wijn en laat voor de helft inkoken. Voeg 1 liter water en de vis afsnijdsels en graten toe en laat gedurende een half uur trekken en inkoken tot je ongeveer een halve liter bouillon hebt. Zeef de bouillon door een passeerdoek en breng op smaak met peper en zout.

Tomatensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	el
sjalotjes	2	
knoflook	1	teen
tijm	2	takjes
dragonblaadjes	8	
basilicumbaadjes	4	
gekneusde witte peperkorrels	4	
rijpe vleestomaten	800	g
visbouillon(zie boven)	400	ml
koude roomboter	40	g

Verhit de olijfolie in een pan met dikke bodem en laat de fijngehakte sjalot- en fijngesneden knoflook zachtjes fruiten, onder toevoeging van de kruiden en de peperkorrels. Voeg na een paar minuten de in stukken gesneden tomaten toe en laat alles onder regelmatig roeren pruttelen tot de tomaten zacht zijn. Giet de visbouillon erbij en laat de saus nog een minuut of twee zachtjes doorkoken. Pureer de saus in een blender en giet haar door een fijne zeef in de pan terug. Laat de saus, indien nodig, nog wat inkoken. Breng de saus vlak voor het opdienen weer aan de kook, voeg zout en peper toe en voeg, van het vuur af, de in klontjes verdeelde boter erdoor.

Snoekbaarsfilets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaars	1.5	kg
bloem		
boter	25	g

Fileer de snoekbaars, laat het vel eraan. Snijd de snoekbaarsfilet in 10 porties en dep ze droog met keukenpapier. Bestrooi ze met zout en peper, haal ze door de bloem en bak ze om en om in bruisende boter tot ze mooi bruin zijn en net gaar.

Mihoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne mihoen	100	g

Frituur de mihoen een paar seconden op een temperatuur van 150°C. Het beste is om niet meer dan een handvol tegelijk te bakken want de sliertjes verdubbelen in omvang en verbranden snel. Laat de sliertjes even uitlekken op keukenpapier.

Duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesterzwammen	75	g
champignons	75	g
shiitake	75	g
sjalotjes	2	
knoflookteentje	1	
kookroom		scheutje

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd brunoise. Snipper de sjalotjes fijn en pers het knoflookteentje uit. Zet het geheel in een beetje olijfolie aan en breng op smaak met peper en zout. Blus af met een scheutje room tot het geheel bindt. Laat afkoelen en gebruik verderop als vulling.

Parelhoenfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilets	5	
varkensnet		
boter	100	g

Snijd de filets in aan de binnenzijde en sla ze tussen folie plat. Leg de duxelles van paddenstoelen en sjalotjes in het midden. Leg het varkensnet uit, snijd het op de juiste maat, dep droog met keukenpapier. Leg de filets erop en rol het varkensnet met de filet voorzichtig op. Klaar de boter. Bak de parelhoenfilet, net voor het uitserveren, in de geklaarde boter op een matig vuur op kleur en braad daarna 8 à 9 min in de oven op 160°C verder.

Cognactruffelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	700	ml
cognac		scheutje
truffeltapenade	10	g
koude boter		

Kook de kalfsfond met de cognac in tot 1,5 dl. Voeg de truffeltapenade net voor het afmonteren met koude boter toe. Breng de saus op smaak met peper en zout. Houd de saus warm.

Groenten buideltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	1	
groene paprika	1	
prei	1	
courgettes	2	
sjalotten	2	
haricots verts	100	g
knoflook	1	teentje
filodeeg	20	vel
tomatenketchup	1	el

Was de paprika's. Leg de paprika's 12 à 13 min in een op 240°C voorverwarmde oven. Haal, zodra het vel barst, de paprika's uit de oven en dompel in koud water. Verwijder het vel. Snij de prei in de lengte in smalle lintjes (zoveel lintjes als je buideltjes (10)) en blancheer deze kort. Kook de haricots verts. Snijd de paprika's open en verwijder de pitten en zaadlijsten. Snijd de courgettes, sjalotten en de ontvelde paprika's brunoise. Bak het geheel in een beetje olijfolie beetgaar. Courgettes als laatste toevoegen. Snijd de haricots verts in stukjes en voeg toe. Breng op smaak met wat peper, zout en 1 eetlepel tomatenketchup. Verpak de groenten met twee velletjes filodeeg tot buideltjes. Bind de buideltjes met het preilintje dicht. Gaar de buideltjes ongeveer 8 min in de oven op 160°C.

Aardappelgratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijm	2	takjes
room	2	dl
crème fraîche	2	dl
knoflook	1	teentje
eieren	2	
aardappelen (nicola)	650	g
grof geraspte old amsterdam	250	g

Warm de oven voor op 160°C. Verwijder de blaadjes tijm van de takjes. Breng de room, de crème fraîche, de tijm, de uitgeperste knoflook, zout en peper al roerend aan de kook. Laat zeker 5 min zachtjes koken. Laat het roommengsel afkoelen. Klop de eieren door het afgekoelde roommengsel. Schil de aardappelen, droog ze af en snijd in dunne plakjes. Vet een rechthoekige ovenschaal in en schep er een bodempje roommengsel in. Leg daarin dakpansgewijs een laagje aardappelschijfjes. Herhaal dit. De aardappelen moeten goed bedekt zijn met het roommengsel. De schaal moet tot maximaal een centimeter onder de rand van de schaal gevuld worden. Laat het geheel zeker 60 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C garen. Controleer geregeld met een satéstokje om te voelen of hij voldoende gaar is. Dek, als de gratin bruin wordt voordat het gaar is, met aluminiumfolie af. Laat eenmaal gaar de schaal afkoelen tot het geheel koud is. Haal de koude aardappelgratin uit de schaal en snijd in blokken. Plaats de blokken op een platte schaal, bestrooi royaal met kaas en warm in de oven voor het uitserveren weer op.

Peren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren	6	
kristalsuiker	200	g

Schil de peren en verwijder de klokhuizen (dit kan met een appelboor). Maak een suikerstroop van 750 ml water en de suiker. Pocheer de peren in de suikerstroop. Let op dat de peren niet te zacht worden, in verband met de waaier presentatie.

Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde pruimen	200	g
melk	500	ml
cognac	100	ml
crème fraîche	200	g
suiker	125	g
eidooier	80	g

Zet vooraf een schaal in de vriezer. Hak de pruimen fijn en wel ze in de iets verwarmde cognac (vul aan met water als de pruimen niet onder staan). Marineer de pruimen in de cognac. Meng de melk, crème fraîche, suiker en eidooiers. Roer tot de suiker is opgelost. Verwarm vervolgens au bain-marie. Blijven roeren tot de massa een beetje begint te binden. Stort de massa in de voorgekoelde koele schaal uit de vriezer. Meng de pruimen (inclusief cognac) met de gebonden massa en maak tot ijs in de ijsmachine.

Crème patissière

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	0.5	
melk	500	ml
bloem	60	g
suiker	125	g
eidooiers	40	g

Snijd het vanillestokje open en schraap het merg er uit. Voeg zowel de peul als het merg toe aan de melk en breng het aan de kook. Verwijder de peul als de melk kookt. Roer bloem, suiker, mespuntje zout en eidooiers tot een geheel. Voeg de massa vervolgens bij de warme melk. Warm opnieuw op, zeker 3 minuten koken tot gaar en giet in een platte schaal, roer tot de massa afgekoeld is. Afdekken met folie.

Gratin massa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	125	g
suiker	125	g
zeer fijn geschaafde amandelen (grover dan meel)	125	g
eieren	2	
rum	5	ml

Smelt de boter in een steelpan, meng de suiker, amandelen, eieren, de boter en de crème patissière en breng met een scheut rum op smaak.

Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	80	g
marsala	100	ml
suiker	80	g

Maakt de sabayon op het laatste moment voor uitserveren. Klop au bain-marie alle ingrediënten luchtig op tot er een wat dikkige, vla-achtige substantie ontstaat.