

# 2025 november

CCN Bunnik · Herfst

---

## Tartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	750	g
shiitake	200	g
zonnebloemolie	1	el
sojasaus	4	el
kappertjes	10	g
sjalotjes	2	
kalamata olijven zonder pit	80	g
tomaten ketchup	2	el
dijon mosterd	1	el
rijstwafels	4	

Ontvel de tomaten (kruislings insnijden en 30 sec in kokend water dompelen en aansluitend meteen in ijswater afkoelen). Snijd de tomaten in vieren, verwijder de pitten en de steelaanzet. Dep het vruchtvlees droog en snijd brunoise (5 mm). Snijd de shiitakes grof, bak de stukken kort in de olie en blus af met 2 el sojasaus. Laat afkoelen, uitlekken in een zeef en snijd de shiitakes fijn. Hak de kappertjes fijn en snipper de sjalot zeer fijn. Snijd de olijven fijn. Doe tomaten, shiitakes, kappertjes, sjalotten en olijven in een kom en meng dit met 2 el sojasaus, de tomatenketchup en mosterd. Verkruiemel de rijstwafels zeer fijn en meng dit onder de tartaar. Breng op smaak met peper.

## Peterselie olie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie plat	1	bosje
peterselie krul	1	bosje
baking soda	1	tl
olijfolie	1	dl
knoflook	1	teen

Snijd de blaadjes van de peterselie af en weeg 10 gram per soort af. Blancheer de peterselie blaadjes 30 sec in kokend water met baking soda. Laat de peterselie uitlekken in een zeef. Doe de peterselie in een smalle maatbeker, voeg de olijfolie toe en pers de knoflook erbij. Pureer het geheel zo glad mogelijk met de staafmixer. Druk de massa door een fijne zeef. Bewaar in een spuitflesje.

## Kruidenmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	30	g
azijn	1	el
mosterd	1	tl
zonnebloemolie	1.5	dl
vadouvan kruiden	2	tl
kurkuma	1	tl

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng in een smalle maatbeker eigeel, azijn en mosterd. Giet hier de olie op. Zet de staafmixer tot op de bodem van de beker, laat draaien en trek langzaam omhoog. Meng de kruiden erdoor en breng op smaak met peper en zout.

## Saus 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon (flacon)	2	dl
wortel	150	g
prei	50	g
venkel	30	g
kastanje champignon	45	g
sjalot	40	g
knoflook	0.5	teen
druivenpitolie	20	ml
zwarte peperkorrels, geplet	15	
korianderzaad	0.5	tl
droge witte vermout	70	ml
slagroom	135	ml
melk	150	ml

Kook de visbouillon in tot 0,5 dl. Snijd de wortel in dunne plakjes. Snijd de prei in fijne ringen. Snijd de venkel in dunne plakjes. Snijd de champignons in dunne plakjes. Pel de sjalot en snijd in dunne plakjes. Pel de knoflook en snijd in dunne plakken. Verhit de olie op matig vuur, voeg de groenten, knoflook, peperkorrels en korianderzaad toe en bak ong. 15 min tot ze zacht zijn. Voeg de vermout toe en laat alles inkoken tot het stroperig is. Doe dan de slagroom, de ingekookte visbouillon en melk toe, breng zachtjes aan de kook en laat het van het vuur af afkoelen. Zeef de massa in een schone pan.

## Coquille 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles (dv)	6	
citroensap	10	g
gehakte bieslook	1.5	tl
walnotenolie	3	tl
wijnazijn	0.25	tl

Snijd de coquilles in brunoise van ca. 3 mm. Meng ze met de overige ingrediënten.

## Saus 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade, grof gehakt	30	g
lecithine	2	g

Verwarm de saus 1 en roer de chocolade erdoor, laat smelten. Mix de saus met de staafmixer in hoogste stand met de lecithine tot de saus schuimt. Herhaal het opschuimen vlak voor het opdienen.

## Coquilles 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles (diepvries)	10	
druivenpit-olie		

Dep de ontdooide coquilles droog. Snijd elke coquille in 3 plakjes. Giet wat druivenpit-olie in een bord en doop de coquilles net voor het bakken in de olie. Kruid de coquilles licht met zout en bak ze kort aan 1 kant in een zeer hete, droge pan (niet te veel tegelijk!).

## VOORGERECHT HAZELNOTEN-RICOTTA RAVIOLI MET SCHUIMIGE PADDENSTOELEN-BOTERSAUS

---

### Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	gr.
eieren	2	
hazelnooten	150	gr.
ricotta	100	gr.

Doe bloem, eieren, 1 eetlepel olijfolie en een snuf zout in de kitchenaid en draai er pastadeeg van. Laat 30 minuten rusten in plasticfolie. Rooster hazelnooten in een droge pan. Hak de noten fijn. Roer hazelnooten en ricotta door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Verdeel in 10 porties. 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 1-2mm. Maak 10 grote ravioli met de ricotta/hazelnoot vulling en druk de randen goed dicht. Laat de ravioli op een theedoek rusten tot gebruik.

### Paddenstoelen-botersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	125	g
champignons	250	g
boter	30	g
witte wijn	50	ml
room	85	ml
lecithine	2	g

Snijd de sjalotten en champignons fijn. Voeg de boter toe aan de pan en sauteer de sjalotten en champignons op een laag vuur. Voeg de witte wijn toe aan laat de vloeistof verdampen. Voeg de room toe en breng aan de kook. Pureer met een staafmixer tot het helemaal glad is en zeef de saus. Voor de service: verwarm de saus (niet tot koken brengen), voeg de lecithine toe en schuim de saus door de staafmixer schuin in de vloeistof te houden.

## Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	750	g
knoflook	2	teen
olijfolie, vierge	2	el
gele ui	100	g
groentebouillon (flacon)	1	l
room	1.5	dl

Verwarm de oven voor op 200°C. Maak de knolselderij schoon en snijd in blokjes van 1 á 2 cm. Kneus de knoflook (laat velletje zitten). Leg knolselderij en knoflook op een met bakpapier bedekte bakplaat, besprenkel met ongeveer 1½ el olie en bak 15 min in het midden van de voorverwarmde oven. Maak de ui schoon, snipper deze en bak kort met ½ el olie in een soeppan. Haal knolselderij en knoflook uit de oven, verwijder het vel van de knoflook. Voeg de knoflook en selderij bij de ui. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Laat 20 min op laag vuur trekken. Pureer de soep in een blender en passeer door een zeef. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout.

## Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	20	g
room	1	el
bladerdeeg	1	plakje
grana padano	25	g
pijnboompitten	30	g

Klop het eigeel los met de room. Strijk het bladerdeeg hiermee in. Bestrooi het deeg met de geraspte kaas en snijd het deeg in 10 repen (dit gaat het gemakkelijkst wanneer het nog half bevroren is). Bak ca. 8-10 min in een oven van 200° C tot het bladerdeeg goudbruin is. Rooster de pijnboompitten in een droge pan.

## Ossobuco en saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde boleten	20	g
witte wijn	3	dl
kleine kalfsschenkels met merg en bot 1,5 cm dik	10	
sjalotten	5	
wortel	200	g
bleekselderij	200	g
salie	5	takjes
rozemarijn	5	takjes
oregano	5	takjes
kalfsbouillon (flacon)	5	dl

Hak de boleten fijn en leg ze 30 minuten in de wijn. Snij de schenkelhuid rondom in, zodanig dat deze niet kromtrekt tijdens de bereiding. Kruid het vlees met peper en zout. Haal het merg eruit en bewaar dit voor de risotto. Maak de groenten en kruiden schoon, snij de groenten fijn en hak de kruiden. Bak deze in een grote pan in boter en olie aan. Voeg de schenkels toe en bak deze aan beide zijden goed aan. Voeg dan de witte wijn en boleten toe en laat 5 minuten rustig koken. Voeg dan de kalfsbouillon toe en laat het geheel, met de deksel op de pan, rustig trekken gedurende 2 uur. Keer tussentijds de schenkels af en toe om. Haal na de gaartijd het vlees van het bot, snijd het vlees in kleine stukjes. leg de botten en het vlees weer terug in de saus. Bewaar in de hold-o-mat.

## Risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon (flacon)	1	l
sjalot	1	
boter	300	g
risottorijst super carnaroli	350	g
parmezaanse kaas geraspt	60	g

Verwarm de bouillon. Schil de sjalot en snij fijn. Doe 50 gram boter in een pan en voeg de sjalot en het merg toe. Laat zachtjes glaceren. Voeg de rijst toe en laat deze 2 minuten meebakken. Voeg beetje bij beetje de hete bouillon toe, pas als de vorige portie is opgenomen, de volgende portie bouillon toevoegen. Voeg nadat de bouillon geheel is opgenomen (18 minuten) de Parmezaanse kaas en nogmaals 50 gram boter toe en roer goed erdoorheen. Breng op smaak met peper en zout. Leg het bakpapier op een ovenplaat en verdeel hierop de risotto. Druk licht aan met een spatel tot een dikte van 6 mm. Laat de rijst afkoelen op de werkbank, zo nodig in de koelkast. Klaar de rest van de boter (200 g). Maak van de risotto 20 schijven van 6 cm doorsnee, druk goed aan en bak deze in geklaarde boter aan twee zijden tot ze lichtbruin en krokant zijn. Leg op keukenpapier.

## Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romanesco	1	st
pastinaken	2	
doperwten	150	g
olijfolie		

Maak 50 roosjes uit de romanesco en blancheer kort in kokend water tot ze beetbaar zijn. Schil de pastinaken en snijd in kleine blokjes, bak ze in een beetje olijfolie gaar in ongeveer 10 minuten. Kook de doperwten gaar in 5 minuten. Houd de groenten warm tot aan de presentatie.

## Kaneelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	4	dl
vanillestokje	1	
kaneelstokjes	2	
eidooiers	4	
suiker	150	g
slagroom	4	dl
kaneelpoeder	1	eetlepel

Bereid het ijs door de melk met het doormidden gesneden vanillestokje en de kaneelstokjes te verhitten en vervolgens gedurende 15 minuten van het vuur af te laten trekken met de deksel op de pan. Klop de eidooier met de suiker tot een gladde schuimige massa. Passeer vervolgens de melk door een zeef en voeg het bij het dooiermengsel. Met een spatel doorroeren en verwarm tot 70 graden. Dan de koude room en de kaneel toevoegen. Zo snel mogelijk terugkoelen en in de ijsmachine tot ijs draaien.

## Wentelteefjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
melk	2	dl
casinobrood	10	sneetjes
fijne kristalsuiker	20	g
kaneelpoeder		

Maak een mengsel van losgeklopt ei en melk. Snijd uit het brood een driehoek (zonder korstjes). Strijk met een kwast de driehoekjes ruim in met het eimengsel. Smelt boter in een ruime koekenpan en bak op zeer matig vuur het brood een beetje bruin. Bewaar de driehoekjes op keukenpapier en bestrooi meteen met wat fijne kristalsuiker waar wat kaneelpoeder aan toegevoegd is. Houd warm in de warmhoudkast.

## Gekaramelliseerde appel en rozijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels (jonagold)	6	
rietsuiker	200	g
kaneelpoeder		
calvados	1	dl
rozijnen	100	g

Schil de appels en steek er met een kleine boor bolletjes uit. Bak de bolletjes kort in boter op zeer matig vuur. Voeg de rietsuiker en wat kaneelpoeder toe en laat zonder schudden kort karamelliseren. Karamelliseer de appel nu rondom en blus af met de calvados. Kook in tot licht stroperig. Laat de rozijnen weken in de calvados. Bewaar op kamertemperatuur.