

# 2025 december

CCN Bunnik · Winter

---



## Geitenkaas-soufflé met witlofsalade, appel en walnoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte geitenkaas	150	g
bloem	45	g
boter (+extra voor invetten)	45	g
melk	450	ml
verse geitenkaas	200	g
eieren	4	
honing	1	el
citroensap	1	el
mosterd	2	tl
walnootolie	1	el
zonnebloemolie	2	el
zure appels (granny smith)	2	
(winter)wortel	1	
stronkje witlof	1	
walnoten	40	g
walnoten (voor krokant)	40	g
kristalsuiker	20	g
eiwit	1	
appels (goudreinet)	2	
boter (voor siroop)	15	g
suiker (voor siroop)	40	g
citroensap (voor siroop)	1	el
kaneelstokje	1	

### Soufflé

- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Vet 10 kleine vormpjes/kopjes (ca 70 ml) royaal in met boter en bestrooi met de geraspte kaas. De overtollige kaas wordt voor de vulling gebruikt.
- Maak een roux van boter, bloem en melk.
- Voeg beide soorten geitenkaas toe en roer tot deze volledig gesmolten zijn.
- Splits de eieren, neem de pan van het vuur en laat het mengsel een beetje afkoelen voordat je de eidooiers toevoegt, anders gaan ze stollen.
- Voeg de eidooiers toe en meng goed door elkaar.
- Laat het mengsel verder afkoelen.
- Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het mengsel.
- Vul de vormpjes (als je de kleine souffle bakjes gebruikt vul ze dan niet helemaal tot de rand, dan wordt het te machtig als onderdeel van een 6-gangen diner) en bak ze 15 - 20 minuten tot ze mooi gerezen en gaar zijn.
- Serveer direct.

### Witlofsalade

- Maak van de honing, het citroensap, de mosterd en de 2 olie soorten een dressing.

- Breng op smaak met zout en peper
- Snijd de appel julienne en meng besprenkel met de dressing zodat de appel niet bruin wordt.
- Rasp de winterwortel op zo'n manier dat het resultaat vergelijkbaar is met de appelreepjes
- Blancheer de wortel kort en laat uitlekken en afkoelen
- Rooster de walnoten kort in een droge pan en hak ze daarna grof. Gebruik voor de salade, vlak voor serveren erdoor doen.
- Snijd als laatste de witlof in dunne reepjes en meng met de overige ingrediënten en de dressing

#### Walnootkrokant

- Hak de walnoten (niet al te) fijn, meng met suiker, eiwit en een snuf zout.
- Spreid uit op een met bakpapier beklede bakplaat en bak circa
- Bak goudbruin in de oven op 180°C. Laat afkoelen.

#### Appelsiroop

- Snijd de appels in kleine stukjes en bak ze in boter in een koekenpan op middelhoog vuur circa 10 minuten. Voeg dan de suiker, 40 ml water, citroensap en een kaneelstokje toe.
- Laat het geheel 10-15 minuten zachtjes koken tot de appels helemaal zacht zijn en de vloeistof een siroopachtige consistentie heeft.
- Zeef het mengsel en kook verder in tot een glanzende, dikke siroop.

#### Presentatie

- Trek een streep (of een paar strepen) met de appelsiroop over het bord
- Schik wat van de salade op het bord
- Zet de soufflé (in het vormpje) in het midden van het bord. (zonder vorm is mooier, maar de kans op inzakken is dan heel groot)
- Strooi walnootkrokant eromheen.



## Bereidingen van aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen (voor chips)	500	g
aardpeer (lauwwarm)	10	st
olie		
rookmot		
alu folie		
zonnebloemolie	100	ml
houtmot	1	el
aardperen (voor soepje)	500	g
melk	300	ml
room	100	ml
sjalot	50	g
koude roomboter	250	g
witte wijn	250	ml
room (voor beurre blanc)	150	ml
kappertjes	1	el
azijn	1	tl
kleine augurken	2	
truffelolie	1	tl
waterkers	½	bakje

### Chips van aardpeer

- Schil en kook aardpeer goed gaar met wat zout.
- Maak er puree van, strijk uit op bakpapier en droog in de (warmkast)/oven op 80 °C.
- Breek de gedroogde aardpeer in stukken en frituur de chips op 180 °C.

### Lauwwarmed aardpeer

- Verwarm de oven tot 160° C.
- Was de aardpeer goed (niet schillen) en steek ze uit met een ronde steker (1 cm diameter). Reserveer de helft van de afsnijdsels en voeg toe aan het soepje en de andere helft in fijne brunoise snijden en bakken in boter.
- Leg de uitgestoken aardpeer cilinders op een bakplaat en dek af met aluminiumfolie.
- Pof deze in circa 30 minuten gaar.
- Bestrooi met wat versgemalen peper. Houd warm.

### Gerookte olie

- Doe de olie in een schaal in de rookoven en rook de olie ongeveer een twintig minuten.

### Soepje van aardpeer

- Schil de aardpeer en snij in kleine stukjes.
- Kook de aardpeer met de afsnijdsels van de gepofte aardpeer in de melk en room met wat zout gaar.
- Controleer de consistentie en blender fijn

- Maak op smaak met wat versgemalen witte peper.

#### Beurre blanc

- Snipper de sjalot.
- Snij de koude roomboter in kleine blokjes en bewaar in de koelkast.
- Doe de witte wijn en de gesnipperde sjalotjes in een pan.
- Breng de vloeistof aan de kook en kook deze in tot 1/3 deel van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Voeg de room toe. Laat nu de vloeistof inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Passeer de vloeistof door een zeef.
- Zet de pan op een laag vuur en voeg al roerende met de garde de klontjes koude boter één voor één onder voortdurend roeren aan de reductie toe.
- Voeg nooit alle boter in één keer toe, want dan zal de saus niet binden. Zorg dat de saus niet meer gaat koken anders gaat deze schiften.
- Breng op smaak met wat peper en zout
- Snij de augurk in fijne brunoise, knijp het vocht uit de kappertjes en hak fijn.
- Maak een frisse saus van Beurre blanc, kappertjes, azijn en augurk en gerookte olie (hoeveelheid naar smaak)

#### Presentatie

- Neem een langwerpige bord.
- Aardpeersoep in smal hoog glaasje op bord plaatsen, garneren met drupje truffelolie.
- Neem een klein vierkant bordje en plaats de aardpeer-cilinders.
- Dresseer de saus en de in boter gebakken brunoise aardpeer (van de afsnijdsels).
- Garneer met waterkers, aardpeerchips en breng op smaak met zout.



## Romige venkelsoep met kwartelfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	3	
soepkip à 1,5 kg	1	
wups, grof	400	g
kruidnagels	2	
peperkorrels	10	
laurierblaadjes	2	
tijm	3	takjes
peterselie	½	bosje
venkel	125	g
kervel	30	g
sjalot	1	
knoflookteen	1	
eierdooiers	4	
slagroom	120	ml
pastis		

### Kippenbouillon

- Fileer de borstjes uit de kwartel en houd apart.
- Hak de kwartelkarkassen in stukken.
- Braad de karkassen in een grote koekenpan aan in wat olijfolie en voeg daarna de wups toe. Braad dit ca 15 min.
- Snij de soepkip in grote stukken.
- Doe de karkassen, groenten en de soepkip over in de snelkookpan, zet alles onder water (ca. 2 liter) en voeg de kruiden en specerijen toe.
- Sluit de pan, breng het geheel onder druk, zet het vuur daarna lager en laat 40 min. koken.
- Laat de pan afkoelen en zeef de bouillon door een neteldoek.
- Geef 4 eetl bouillon aan gang 5

### Venkel

- Maak venkelknollen schoon en snijd de venkel in julienne en blancheer deze in water met zout.
- Houd de helft van de venkel apart.
- Reserveer 10 royale toefjes kervelpluksel en snijd de rest van de kervel zeer fijn, verwijder ook steeltjes.

### Soep

- Bak fijngesneden sjalot en knoflook gedurende vijf minuten op laag vuur, voeg een helft van de geblancheerde venkel toe en bak alles gedurende vijf tot zeven minuten op laag vuur.
- Schep bouillon erbij, breng de soep aan de kook en laat gedurende vijftien minuten op laag vuur inkoken.
- Pureer de soep, breng deze opnieuw aan de kook en roer de fijngesneden kervel erdoor.

### Liaison

- De soep mag nu niet meer koken.
- Meng de eierdooiers met de room en giet er beetje bij beetje wat soep bij.
- Giet het geheel terug bij de soep en blijf roeren tot het gaat binden. De soep mag max. 82°C zijn.
- Breng de soep op smaak met peper en zout en een scheutje Pastis.

#### Presentatie

- Bestrooi de kwartelfilets met peper en zout en bak ze kort in geklaarde boter.
- Trancheer ze in dunne reepjes.
- Leg in het midden van de voorverwarmde soepborden een hoopje venkel, dresseer de kwartelreepjes daarop en schenk de soep er omheen.
- Garneer elk bord met een toefje kervel.



## Jonge kabeljauw met rettich en bouillon van eekhoorntjesbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd eekhoorntjesbrood	10	st
kippenbouillon	750	ml
aardappelzetmeel		
gul (jonge kabeljauw)(ongefileerd, als niet verkrijgbaar dan 500 g moten)	1	kg
olie		
azijn	200	ml
suiker	100	g
shiitake	200	g
aardappels (kruimig)	700	g
melk	75	ml
room	75	ml
boter (voor puree)	50	g
haricots verts	150	g
citroen	1	
knoflook	1	teentje
rettich	¼	st
olijfolie	50	ml

### Bouillon

- Laat het eekhoorntjesbrood trekken (tegen de kook aan) in de kippenbouillon gedurende 10 minuten.
- Wanneer er voldoende smaak van de paddenstoelen aan zit, deze uit de bouillon zeven.
- Breng de bouillon op smaak met zout
- Eventueel iets afbinden met aardappelzetmeel

### Kabeljauw

- Maak de gul indien nodig schoon, fileer de gul en portioneer op circa 50 gram.
- Bestrooi een plateau met zout.
- Leg hier de gulletjes op en bestrooi deze ook met zout.
- Laat dit 1 uur marinieren (pekelen).
- Spoel ze zeer goed af met koud water en droog ze af.
- Gaar de kabeljauw vervolgens in de olie. Dit kan onder de warmtepas of in een oven van 90°C. Vaak controleren op gaarheid, tijd is afhankelijk van de dikte.
- Leg ze vervolgens in de koelkast om terug te koelen.
- Voor het serveren, opnieuw warm leggen in de warmhoudlade of rechaud

### Zoetzure Shiitake

- Verwarm azijn, 200 ml water en los de suiker hierin op.
- Maak de shiitake schoon en verdeel in even grote stukken.
- Doe de shiitake in een weckpot.
- Verwarm de zoetzuur marinade tot kookpunt en giet deze heet op de shiitake.
- Sluit de weckpot en laat zo lang mogelijk marinieren.

### Aardappelpuree

- Schil de aardappels en kook deze gaar. Druk ze vervolgens door een bolzeef of pureeknijper.
- Verwarm de melk met de room en boter.
- Giet dit beetje bij beetje bij de puree tot een mooie smeùge aardappelpuree ontstaat. Je hoeft niet het hele melk en boter mengsel toe te voegen.
- Breng de puree op smaak met zout. Reserveer in de warmhoudkast.

### Haricots verts

- blancheer de Haricots verts kort;
- rasp de schil van de citroen;
- verwarm kort voor het serveren de boter en plet het teentje knoflook en voeg toe. Verwijder het teentje na een paar minuten en voeg een theelepel citroenrasp en de haricots verts toe.
- breng op smaak met zout en peper

### Rettich

- Snij op de snijmachine ontzettend! dunne plakjes van de rettich.
- Steek deze uit met een ronde steker (3 cm).
- Marineer de helft in olijfolie en zout.
- Vlak voor het serveren de aangemaakte helft vermengen met het niet aangemaakte deel. Op deze manier is er verschil in knapperigheid/textuur tussen de plakjes.

### Presentatie

- Leg de gul op het bord.
- Zet hier stippen puree naast.
- Hierin de haricots vert, de shiitakes en de rettich leggen.
- Schep de bouillon erbij.

**HOOFDGERECHT** Gebraden hertenrugfilet met een gratin van bospaddestoelen en een compote van kweeperen

---

## Gebraden hertenrugfilet met een gratin van bospaddestoelen en een compote van kweeperen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kweeperen	1	kg
zoete witte wijn	500	ml
vanillestokjes	2	
pijpkaneel	1	
kardemompeulen	6	
suiker	200	gr.
trompettes de la mort	100	gr.
cantharellen	100	gr.
kastanje champignons	100	gr.
sjalotjes	3	
olijfolie	30	gr.
knoflook	2	teentjes
dragon	12	blaadjes
tijm	4	takjes
spinazie	450	gr.
eierdooiers	4	
sherry		scheutje
preien	2	
winterwortel	1	
knolselderij	200	gr.
jus de veau	3	dl
rode wijn	½	fles
jeneverbessen	15	
aalbessengelei	2	el
laurierblaadjes	3	
knoflook (voor saus)	3	teentjes
medaillons van het herten-kalfsmedaillon (elk 75 gr)	10	
spitskool	1	
boter (voor presentatie)	100	gr.
dragon (voor presentatie)	4	takjes

### Compote

- De kweeperen goed wassen, in kwarten snijden en het klokhuis verwijderen (de schil mag er aan blijven).
- opzetten met zoete witte wijn, suiker, vanillestokjes, pijpkaneel en kardemompeulen. Voeg water toe tot de peren onderstaan. Ongeveer 1 uur (controleer op gaarheid!) op zacht vuur laten trekken.
- De schil verwijderen als ze helemaal gaar zijn. Peer pureren en door een fijne zeef wrijven.
- De compote voorzichtig laten inkoken tot pureedikte

### Gratin van bospaddestoelen

- Hou wat paddenstoelen apart voor de garnering en snij de overige paddenstoelen klein.
- Snij de sjalotten brunoise en zet deze aan in olijfolie.
- Doe hierbij de geperste knoflook, vervolgens de schoongemaakte en gesneden paddenstoelen. Bak deze licht goudgeel (het vocht moet verdampt zijn) en voeg tot slot de gesneden kruiden toe.
- Breng op smaak met peper en zout en laat het afkoelen.
- Blancheer de spinazie in wat boter en breng deze op smaak met peper en zout. Zorg dat het vocht van de spinazie verdampt is.
- Plaats ringen van 8 cm doorsnee op een bakplaat. Leg in de ringen wat spinazie. Druk deze aan en verdeel hierop de paddenstoelenmassa.
- Zet weg.

### Hartige sabayon

- Maak au bain-marie sabayon van de eierdooiers, enkele druppels sherry en 4 eetl gevogeltebouillon van gang 3.
- Klop de massa totdat zij goed luchtig en lobbijg is. Gebruik eventueel wat meer gevogeltebouillon.
- Breng op smaak met peper en zout en giet dit over de paddenstoelen/spinazie.
- Zet weg. Gratineer vlak voor het serveren de paddenstoelen/spinazie/sabayon in 2 min. direct onder de grill tot het kleurt.

### Saus

- Snij de groenten in grove stukken.
- Voeg aan de groenten en de overige ingrediënten de jus de veau en de wijn toe.
- Vul aan met zoveel water tot de groenten onder staan en laat dit alles op laag vuur ca ½ uur trekken.
- Zeef de saus en passeer de bouillon door een doek.
- Kook het vocht in tot ca 0,5 l.

### Hertenrug

- Bestrooi de hertenkalfmedaillons met peper en zout.
- Bak ze rosé in ca 2 min. per kant, in aanvankelijk zeer hete olie (olie mag licht roken).
- Plaats ze daarna gedurende 15 min. in een op 50°C voorverwarmde oven. Zo ontstaat een egale kleur van het vlees.

### Spitskool

- Schaaf de spitskool in dunne reepjes (mandoline of vleessnijder), en smoor deze beetgaar in een beetje boter en kruid met peper en zout.

### Presentatie

- Monteer de saus met koude boter en breng op smaak met zout en peper.
- Plaats de spinaziegratin met behulp van een palletmes in het midden van een bord en verwijder de ring.
- Snij de medaillons in schuine plakjes van circa 2 cm en leg deze op wat spitskool.
- Versier het bord met de achtergehouden paddenstoelen, een paar blaadjes dragon, anderhalve eetlepel perencompote en enkele lepels saus.

**DESSERT** Met pistache gevulde chocoladepeer, citroen macarons en perenijs

---

## Met pistache gevulde chocoladepeer, citroen macarons en perenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine witte peertjes	10	
zoete witte wijn	1	l
kristalsuiker	150	g
steranijs	1	
kaneelstokje	1	
peperkorrels	5	
korianderzaad	5	g
rozemarijn	1	takje
mascarpone	150	g
pistachenootjes	50	g
honing	10	g
pure callets	300	g
gelatine	2	blaadjes
amandelpoeder	100	g
poedersuiker	100	g
vanillestokje	1	
suiker (voor macarons)	230	g
eieren	3	
citroen	1	
boter (voor lemoncurd)	75	g
fijne kristalsuiker (voor lemoncurd)	100	g
maïzena	5	g
poedersuiker (voor presentatie)		

### Met pistache gevulde chocoladepeer

- Schil de peertjes met een dunschiller, maar houd de stelen eraan. Verwijder de klokhuizen met een appelboor.
- Verwarm de wijn, suiker, specerijen en rozemarijn tot de suiker is opgelost.
- Voeg de peren toe en zet de pan afgesloten 2 uur op het gas zodat het net aan kookt (inductie kan ook, let op dat het niet droogkookt).
- Haal de peren uit het vocht, laat afkoelen en dep goed droog.
- Bewaar het vocht voor het ijs (zie perenijs).
- Hak de pistachenoten grof en meng met de honing en mascarpone.
- Vul de holtes van de peren met de crème.
- Zet de peren 1 uur in de koeling zodat de vulling opstijft.
- Smelt de callets.
- Dep de peren nogmaals droog en dompel ze in de chocolade.
- Werk snel zodat de vulling niet smelt. Laat uitlekken en opstijven op een rooster.

### Perenijs

- Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Zeef het warme perenvocht (zie hierboven) en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op.

- Laat afkoelen en draai er ijs van.

#### Macarons

- Verwarm de oven voor op 135° C.
- Kook de suiker met het water in een kleine pan tot een siroop van 118°C.
- Gebruik de eiwitten van de eieren en gebruik de eidooiers voor de lemoncurd.
- Start met het opkloppen van de eiwitten met een snufje zout.
- Giet de hete suikersiroop er heel langzaam, al kloppende bij. Let op, giet het aan het randje van de kom erbij en niet erop.
- Klop het warme schuim (italiaanse meringue) nog een paar minuten rustig door tot het is afgekoeld tot circa 50°C.
- Sla beetje bij beetje het poedersuiker, amandelmeel en vanillemerg er doorheen.
- Vul er een spuitzak mee met een gladde spuitmond van 1 cm.
- Spuit het beslag op een bakplaat bekleed met bakpapier in rondjes van 4 cm.
- Houd de spuit haaks op de bakplaat en het mondje iets boven de bakplaat.
- Laat de macarons 30-45 minuten staan, zodat de bovenkant iets kan indrogen.
- Bak de macarons in 10-20 minuten in het midden van de oven.
- Zet daarna de deur op een kier, zodat de waterdamp kan ontsnappen en bak ze nog 3 minuten.
- Trek het bakpapier met de macarons voorzichtig van de plaat op een rooster en laat 15-20 minuten afkoelen.

#### Lemoncurd

- Rasp de citroen en pers de citroen uit.
- Maak de lemoncurd door het citroensap, citroenrasp, boter en de helft van de suiker te verhitten tot de suiker en boter oplossen.
- Klop 2 eidooiers (over van makarons) met de rest van de suiker en maïzena los.
- Meng het warme citroenmengsel geleidelijk door de eidooiers.
- Giet alles terug in een pan en breng al roerende aan de kook. Laat heel even de kook er overheen komen (het oppervlak moet even bubbelen in het midden).
- Doe de Lemoncurd over in een kom en laat afkoelen.
- Doe de Lemoncurd vervolgens in een spuitzak met een gladde spuitmond van ½ cm.
- Spuit bij de helft van de macarons een dun laagje op de platte kanten. Druk de resterende macarons ertegenaan.

#### Presentatie

- Serveer de chocoladepeer met het ijs en de macarons.
- Spuit er nog wat dotjes lemoncurd bij.
- Bestrooi het bordje met poedersuiker.