

2026 januari

CCN Bunnik · Winter

Salieolie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| salie | 8 | g |
| olijfolie | 50 | ml |

Hak de salieblaadjes grof en doe ze met de olie in een pannetje. Verwarm het pannetje op de laagste gasstand en zorg dat er geen belletjes in de olie opstijgen. Laat een uur sudderen en zeef daarna.

Paddenstoelentartelette

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| kookroom | 1,7 | dl |
| paddenstoelen, gedroogd | 25 | g |
| bladerdeeg (dv) | 10 | plakjes |
| kastanjechampignons | 150 | g |
| knoflook | 2 | tenen |
| eieren | 2 | |
| sjalotjes | 2 | |
| honing | 1 | tl |
| pecorino, geraspt | 50 | g |

Verwarm de room, haal van het vuur en voeg de gedroogde paddenstoelen toe. Vet 10 tartelettevormpjes in met wat boter, bekleedt ze met een ontdooid vel bladerdeeg en zorg voor een opstaand randje van 1 cm. Verwarm een oven op 200°C. Snijd de kastanjechampignons in reepjes, hak de knoflook fijn, klop de eieren los en snippet de sjalotjes. Voeg, als de room is afgekoeld, de overige ingrediënten toe en maak op smaak met peper en zout. Bestrijk de tartellettes met de salieolie. Vul de deegbakjes met het champignonroommengsel tot net onder de rand. Zet ze in de oven en bak ze in 20 min. gaar en goudbruin.

Gegrilde pompoen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| pompoen, hokkaido | 1 | |

Snij de pompoen in vieren, verwijder de zaden en lijsten en schil de stukken. Snijd het vruchtvlees in 30 partjes van hooguit 1 cm dik. Verhit een zware grillpan en grill er in ongeveer 4 min per kant aan beide zijden een ruitje op. Draai pas om als het streepje aan de eerste kant is gevormd. Draai het vuur uit als alles is gegrild en dek de partjes af met aluminiumfolie.

Winterse antiboise

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| tomaatjes, zongedroogd | 50 | g |
| knoflook | 3 | tenen |
| spinazie | 40 | g |
| citroensap | 2 | el |
| olijfolie | | |

Snij de tomaatjes brunoise. Blancheer de knoflook een paar minuten en hak ze fijn. Meng de tomaat, knoflook en spinazieblaadjes. Voeg citroensap toe aan wat olijfolie, tot er een dressing ontstaat. Maak op smaak met peper en zout en lepel het over de groenten.

Uiensoep

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| gelatineblaadje | 2 | |
| uien | 750 | g |
| tijm, vers | 5 | takjes |
| boter | 75 | g |
| baksoda | 3 | g |
| zout | 3 | g |
| gevogeltebouillon (fles) | 5 | dl |
| eieren | 3 | |

Week de gelatine in ruim water. Snij de uien in ringen en rits de blaadjes tijm. Verwarm de boter en bak hierin de uien, tijm, baksoda en het zout circa 20 min, totdat de uien goed bruin zijn. Schenk de bouillon erbij en maak alles warm. Los de geweekte gelatine erin op en dek de pan af. Draai het vuur zachter en kook de soep 15 min. Zet het vuur uit en laat de uiensoep afkoelen. Breek de eieren boven de uiensoep en pureer het geheel met de staafmixer. Verwarm de oven voor op 150°C. Schenk de soep in 10 cocottes (ovenpaste schaaltes). Vul een braadslee met kokend water, opdat de cocottes tot halverwege in het water staan. Gaar de flans in 40 min. tot ze stevig zijn. Ze moeten een beetje boven het bakje (uitstijgen).

Soezenraster

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| melk | 2 | dl |
| roomboter | 100 | g |
| bloem | 100 | g |
| gorgonzola | 50 | g |
| eieren | 2 | |

Breng de melk met de boter in een pannetje tegen de kook aan. Voeg de bloem toe en laat het geheel garen tot het een bal vormt en van de bodem loskomt. Roer de in stukjes gesneden gorgonzola erdoor totdat deze wordt opgenomen door het deeg. Haal de pan van het vuur en klop één voor één de eieren door het deeg tot je een glad beslag hebt. Doe over in een spuitzak en laat afkoelen in de koeling. Teken op een stuk bakpapier vier cirkels met een diameter van 14 mm (net iets groter dan de opening van een kombord). Knip het puntje van de spuitzak en spuit een dunne streep deeg gelijkmatig over de afgetekende cirkels. Spuit vervolgens een raster tussen de cirkel zodat je een mooi soezenraster krijgt. Bak het soezenraster ca 20 minuten in de oven op 160°C. Haal uit de oven zodra het raster een goudbruine kleur heeft. Maak op deze manier rasters voor alle borden (altijd eentje extra voor het geval er één sneuvelt).

Jus van zuurkool

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| zuurkool à 500 g | 2 | pakjes |
| roomboter | 100 | g |
| sjalotten | 2 | |
| knoflook | 2 | tenen |
| kookroom | 3 | dl |
| witte wijn | 100 | ml |
| citroen | 1 | |

Leg de zuurkool op een zeef en pers al het vocht eruit; dit vocht is de basis voor de saus. Verwarm 60 gram roomboter, laat deze kleuren en fruit hier de gesnipperde sjalotten en knoflooktenen aan toe. Voeg 200 ml vocht van de zuurkool toe, samen met de kookroom en de witte wijn. Reduceer de jus langzaam tot ongeveer 250 ml. Zeef de jus. Stoof de zuurkool met 40 gram roomboter en wat zuurkoolvocht ongeveer 40 minuten totdat deze lekker zacht is.

Knolselderij

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| knolselderijen | 2 | |
| krumige aardappels | 100 | g |
| kookroom | 100 | ml |

Schil de knolselderijen en snijd in dikke plakken. Steek hier 30 rondjes uit in verschillende grootte/hoogte. Blancheer deze in ruim zout water tot ze beetgaar zijn en spoel ze koud in ijswater. Snijd 500 gram knolselderij en de geschilde aardappels in blokken en zet dit op in ruim water met zout. Kook dit helemaal gaar. Giet de massa af en draai het helemaal fijn in een keukenmachine met 100 ml warme room tot je een gladde massa krijgt. Breng op smaak met zout en druk het door een fijne zeef indien nodig.

Appel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| friszure hollandse appels | 3 | |
| kristalsuiker | 200 | g |
| citroen | 1 | |

Schil de appels en steek met een pommes-parisiennes-boor de appels uit en kook deze kort in 4 dl water met de suiker, het sap van een citroen en een snufje zout. Zorg dat de appel z'n bite blijft houden.

Snoekbaars

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| snoekbaarsfilet | 500 | g |

Leg de snoekbaars in een ruime pan met een scheut olie en bak deze op de huidkant krokant uit. Zout en peper de snoekbaars lichtjes. Bak op het laatst de rondjes van knolselderij mee in de pan.

TUSSENGERECHT BIETJES MET BURRATA EN ROZEMARIJNVINAIGRETTE

Rozemarijnvinaigrette (1)

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| rozemarijn | 1 | bosje |
| zonnebloemolie | 300 | ml |

Verwarm de rozemarijn in de zonnebloemolie. Haal zodra de olie begint te borrelen van het vuur en laat minimaal 2 uur trekken. Zeef de rozemarijn uit de olie en zet opzij.

Bietjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| zeezout, grof | 300 | g |
| rode bieten | 10 | |

Verwarm de oven voor op 180 °C. Spreid het zeezout uit over een bakplaat, leg de bieten erop en pof ze in 1.5 à 2 uur gaar. Laat 15 minuten afkoelen en pel er met een mesje voorzichtig de schil af. Snijd in partjes en zet opzij.

Rozemarijnvinaigrette (2)

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| sherryazijn | 75 | ml |
| honing | 2 | el |
| frisée | 1 | krop |
| hazelnoten, blanke | 100 | g |

Maal 3 bietenpartjes, de azijn, honing, zout en peper in de blender fijn. Schenk er geleidelijk de rozemarijnolie bij en draai tot een mooie gebonden vinaigrette. Meng de bieten met de vinaigrette en breng op smaak met zout en peper. Maak de frisée aan met de olijfolie, zout en peper. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan en hak ze grof.

Koffiesaus (1)

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| boter | 250 | g |
| sterke espresso | 4 | kopjes |

Klaar de boter en doe de koffie en boter in een smalle maatbeker. Klop goed en laat staan in de koeling tot de boter is opgesteven.

Chips

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| frietaardappels | 2 | grote |
| arachideolie | | |

Snijd op een mandoline de aardappels in dunne plakjes. Was ze in ruim water en giet af in een zeef. Droog ze tussen een schone doek. Frituur de aardappelplakjes in een paar minuten goudbruin in frituurvet op 180°C. Laat uitlekken en bestrooi met zout.

Koffiesaus (2)

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|----------|
| gevogeltesfond | 500 | ml |
| madeira | 150 | ml |
| tijm | 4 | takjes |
| knoflook | 3 | teentjes |

Kook de fond en madeira in met de takjes tijm en drie gepelde teentjes knoflook (even kneuzen) tot circa 150 ml. Zeef de tijm en knoflook eruit en zet de saus weg.

Koolraappuree

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| koolraap | 600 | g |
| aardappel | 1 | |
| kookroom | 200 | ml |
| tijm | 2 | takjes |

Schil de koolraap en de aardappel en snij ze in blokjes van 2 cm. Breng ze met de kookroom, 150 ml water en de geriste blaadjes tijm aan de kook. Sluit de pan en laat op laag vuur in 20 minuten zacht worden. Giet af, pureer fijn en breng op smaak met peper en zout.

Parelhoen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|----------|
| parelhoenfilets | 800 | g |
| katenspek, in plakjes | 150 | g |
| knoflook | 4 | teentjes |

Bestrooi de parelhoenfilets met peper en zout en wikkel ze elk in plakjes spek. Bak ze rondom bruin in de boter en olie en bak de gepelde teentjes knoflook mee. Leg parelhoenpakketjes en de gehakte knoflook met jus in een schaal en gaar 12-15 minuten in de oven op 180°C. Meng de gehakte knoflook door de koolraappuree. Haal het koffie-botermengsel uit de koeling, schep de boter van de koffie en snijd in blokjes. De koffie kan weg. Monteer de saus met de blokjes koffieboter en breng op smaak met peper en zout.

Peren

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| stoofperen | 10 | |
| rode wijn | 750 | ml |
| suiker | 250 | g |
| steranijsvruchten | 4 | |
| kaneelstokjes | 2 | |

Schil de peren en snijd ze zo bij dat ze min of meer een gelijke vorm en gewicht hebben. Zet de peren op met de rode wijn, 5 dl water, de suiker, steranijs en kaneel. Kook ongeveer 1 uur op laag vuur. Laat de peren in het vocht afkoelen. Bewaar het vocht.

Sorbet

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| blaadjes gelatine | 3 | |
| suiker | 100 | g |
| espumante (mousserende portugese wijn) | 250 | ml |
| el bulli texturas fizzy | 12.5 | g |

Week de blaadjes gelatine. Breng 2 dl water met 100 gram suiker aan de kook. Laat iets terug koelen en voeg 3 uitgeknepen blaadjes gelatine toe. Voeg vervolgens de espumante toe. Koel dit terug en maak er een sorbet van door het mengsel in een platte schaal te schenken en die 2-3 uur in de vriezer te zetten. Roer het mengsel elke 15 minuten goed door. Als de sorbet de gewenste textuur heeft (stevig maar schepbaar), meng er dan de Fizzy doorheen. Laat de sorbet rusten in de vriezer.

Granité

Maak een granité van het kookvocht van de peer. Schenk het vocht in een lage schaal en zet die in de vriezer. Roer het mengsel elke 15 minuten met een vork, totdat het volledig gekristalliseerd en bevroren is.

Panna cotta

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| room | 2,5 | dl |
| melk | 2,5 | dl |
| basilicum | 50 | g |
| blaadjes gelatine | 2 | |

Zet de room met de melk op een laag vuur, voeg de basilicum toe en laat dit 30 minuten trekken. Week de blaadjes gelatine. Voeg 1 eetlepel suiker toe en de uitgeknepen gelatineblaadjes. Meng goed en zeef vervolgens de basilicum uit het mengsel. Schenk het in 10 vormpjes, dek af en laat de panna cotta in de koelkast opstijven.