

2026 februari

CCN Bunnik · Winter

Gemarineerde pompoen met parelgort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1/2	
wittewijnazijn	150	ml
sushi-azijn	150	ml
mirin	50	ml
suiker	150	g
steranijs	4	
kardemompeulen (gekneusd)	8	
roze peperkorrels	4	el
mosterdzaad	2	el
parelgort	300	g
oude kaas	30	g
ei	1	
zonnebloemolie	200	ml
gemalen komijn	1	tl
plakken brickdeeg	2	
olijfolie		
harde geitenkaas	250	g
bakjes adji cress	2	
grove mosterd	1	el

Pompoen: Schil de pompoen en snijd in smalle linten met een mandoline of dunschiller, doe ze in een metalen bak. Breng de overige ingrediënten met 250 ml water aan de kook. Roer goed door elkaar tot de suiker is opgelost en laat het nog 15 min doorkoken. Zeef deze marinade boven de bak met de pompoenlinten en laat dit tot vlak voor het uitserveren trekken. De pompoen mag een beetje een bite houden. Parelgort: Spoel de parelgort af onder koud water in een fijne zeef om stof en vuil te verwijderen. Breng in een grote pan voldoende water met een flinke snuf zout aan de kook. Voeg de parelgort toe aan het kokende water. Roer even om en breng het geheel opnieuw aan de kook. Zet het vuur laag, dek de pan af en laat de parelgort sudderen gedurende ongeveer 30-40 minuten, of tot de korrels zacht zijn en het water is opgenomen. Haal de pan van het vuur en laat de parelgort nog 5 minuten afgedekt rusten. Voeg de geraspte oude kaas toe. Mayonaise: Breek het ei in een smalle maatbeker van de staafmixer. Voeg azijn, zout, peper en olie toe. Zet de staafmixer onder in de maatbeker. Zet de staafmixer op volle toeren en haal deze langzaam omhoog. (indien de mayonaise te dun is, voeg olie toe). Roer de komijn door de mayonaise. Kruidenchips: Gebruik 4 takjes kruiden van de overige gerechten; hak de kruiden fijn. Kwast een plak brickdeeg in met olijfolie. Bestrooi deze met de kruiden, een beetje kaas en peper en zout. Dek af met een tweede plak brickdeeg en kwast deze ook in met olijfolie. Druk goed aan en snijd de plakjes met een scherp mes in driehoekige vormen. Leg op een bakplaat en leg er een bakplaat bovenop. Bak in de voorverwarmde oven op 170 °C gedurende 6 minuten goudbruin. Presentatie: Rasp de kaas. Meng de parelgort met de mayonaise tot romig en breng op smaak met grove mosterd. Leg een kookring (ca 5 of 6 cm doorsnee) op het bord en verdeel de parelgort in de ringen. Verdeel de geraspte kaas over de ringen en smelt de kaas vlak voor het

uitserveren met de crème brûléebrander. Leg de gemarineerde pompoenlinten erop, verwijder de ring. Zet de kruidenchips tegen het gerecht aan en garneer met de adji cress.

VOORGERECHT Japans gepicklede rode biet met geroosterde venkel, amandelkletsop, hangop en karwijzaadcrème

Japans gepicklede rode biet met geroosterde venkel, amandelkletsop, hangop en karwijzaadcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	2	
gemberwortel	6-7	cm
anijszaad	1,5	tl
groene appels	2	
volle yoghurt	100	gr.
honing	1	tl
grote venkelknol	1	
appelazijn	1	el
olijfolie	3	el
gerookte amandelen	150	gr.
bloem	2	el
water	2	el
crème fraîche	100	gr.
karwijzaad	1	tl

!! start met het maken van - de pickle ivm rusttijd van 2 uur - de hangop ivm uitlektijd van 1 uur. Japans gepicklede rode biet: Weeg de bieten en bereken de hoeveelheid zout; gebruik 2% van het gewicht. Snijd de biet in flinterdunne plakken op de mandoline of snijmachine. Rasp de gember. Kneus het anijszaad in de vijzel. Doe de biet met het zout, anijszaad en gember in een kom en kneed dit lichtjes door met de hand. Plaats hierop een passend bord met een gewicht, bijvoorbeeld een pan met water, om de bietenplakjes onder druk te zetten. Zet 1,5 uur weg op kamertemperatuur. Verdeel de appel met schil in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de partjes op een mandoline in zeer dunne plakjes. Voeg na de 1,5 uur pickletijd de appelplakjes bij de biet en meng met de hand heel voorzichtig door. Zet het gewicht er weer op en laat nog 15 minuten staan. Laat de pickle voor opmaak van het gerecht uitlekken in een vergiet. Hangopcrème: Laat de yoghurt minimaal een uur uitlekken in een passeerdoek die in een zeef boven een kom hangt. Meng de yoghurt daarna met de honing en een snuf zout. Bewaar de hangopcrème koel in een spuitzak. Venkel: Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de venkelknol van boven naar beneden in dunne partjes (bewaar het groen voor garnering!). Meng met olijfolie, appelazijn, zout en peper. Verspreid over een bakplaat en rooster 15-20 min; houd in de gaten ivm verbrandingsgevaar. Kletsop van geroookte amandel: Maal de amandelen grof. Meng de amandelen met bloem en water tot een stevig mengsel. Laat 30 minuten rusten in de koelkast. Vorm daarna bolletjes en druk die plat op bakpapier. Bak 10 minuten op 180°C. Karwijzaadcrème: Rooster het karwijzaad op rustig vuur in een koekenpan tot het gaat geuren. Maal het karwijzaad fijn in een vijzel. Meng het gevizelde karwijzaad met crème fraîche tot een gladde saus met een snufje zout. Presentatie: Spuit een bolletje hangopcrème op het bord en steek de kletsop daar als een blaadje schuin in. Schik de gepicklede rode bietenplakjes in roosjes samen met de geroosterde venkelplakjes in een mooie vorm op de hangopcreme. Spuit stipjes karwijzaadcreme speels op het bord. Garneer het gerecht met het venkelgroen. Tip: gebruik hiervoor een tweezer.

VOORGERECHT Tartelette van aardpeer en paddenstoelen met winterpostelein, hazelnoot-misosaus en mandarijnolie

Tartelette van aardpeer en paddenstoelen met winterpostelein, hazelnoot-misosaus en mandarijolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	100	g
mandarijnen	5	
sinaasappel	1	
bloem	400	gr.
zout	2	tl
boter	200	gr.
eidooiers	2	
aardpeer	1	kg
sjalot	1	
teentjes knoflook	2	
gemengde paddenstoelen (shiitake, oesterzwammen, etc.)	300	g
hazelnooten	150	g
rode miso	3	el
groentebouillon	100	ml

Mandarijolie: Rasp de schil van de mandarijnen en de sinaasappel. Doe de olie in een pannetje, voeg de rasp toe en verwarm de olie tot max 78 graden. Draai het vuur uit en laat minimaal een uur trekken. Pureer de olie met de schil daarna zo fijn mogelijk en zeef door een kaasdoek. Doe de olie in een (doorzichtig) spuitflesje. Sluit het flesje goed af en bewaar op zijn kop tot gebruik, zodat je eventueel bezinksel weg kunt laten lopen voordat je de olie in de saus druppelt. Taartbodems bakken: Meng boter, bloem en zout tot een kruimelig deeg. Voeg eidooier en 2 el koud water toe en kneed tot een samenhangend deeg. Maak een rol, wikkel in plasticfolie en leg een kwartier in de vriezer. Haal het deeg uit de vriezer. Breek het in brokken en kneed snel tot een handelbaar deeg dat niet te warm is. Verdeel het deeg in 10 balletjes en rol deze uit tot dunne lapjes. Bekleed een ovenplaat met bakpapier en plaats hierop 10 bakringen van 10 cm. Vet de bakringen in en bekleed met het deeg. Druk de hoeken voorzichtig aan, snij de randen af. Zet de bakplaat 10 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor tot 200°C. Haal de vormpjes uit de koelkast, vul met bakpapier en blindbakbonen. Bak de vormpjes 10-15 minuten. Haal de steunvulling eruit als de randen licht beginnen te kleuren en de bodem droog gebakken is. Bak dan nog 5-10 minuten totdat de taartbodempjes goed gebakken en lichtbruin zijn. Aardperen bakken: Borstel de aardperen schoon en snijd ze in flinterdunne plakken. Verhit een koekenpan met olijfolie. Bak de plakjes aardpeer op middelhoog vuur tot ze goudbruin en gaar zijn (ongeveer 15-20 minuten). Houd warm in de oven op 60°C. Zorg dat de plakjes mooi plat blijven, door er bijvoorbeeld een plaatje op te leggen. Paddenstoelen sauteren: Snipper de sjalot en snijd de knoflook fijn. Snijd de paddenstoelen brunoise. Verhit een pan met olijfolie. Bak de paddenstoelen samen met de sjalot en knoflook tot ze mooi bruin zijn; houd warm in de oven. Hazelnoot-misosaus: Rooster 150 g hazelnooten licht in een droge pan op laag vuur. Maal ze fijn in de kleine Magimix. Verwarm de miso met de groentebouillon. Gebruik een blender om de miso-groentebouillon en de hazelnooten te pureren tot een dikke, romige saus. Presentatie: Vul de tartelettes met een laagje aardpeer, een laagje paddenstoelen, weer een laagje aardpeer en eindig met paddenstoelen. Plaats op een warm bord. Verdeel de hazelnoot-misosaus erover en eromheen

en druppel de mandarijolie in de saus, voor extra glans en smaak. Schik er tot slot een flinke pluk winterpostelein bovenop.

HOOFDGERECHT Kalfshaas met koolraap in zoutkorst, zwarte knoflook, geroosterde boekweit en gerookte botersaus

Kalfshaas met koolraap in zoutkorst, zwarte knoflook, geroosterde boekweit en gerookte botersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaas	800	g
bloem	500	g
zeezout	35	g
keukenzout	130	g
eiwit	250	g
ei	1	
tijm	1	tl
rozemarijn	1	tl
grote koolrapen	2	
halve bol zwarte knoflook		
groentebouillon	40	ml
boekweit	100	g
rookmot	1	el
boter	200	g
citroensap naar smaak		
peterselie	10	g

Kalfshaas: Verwarm het sous vide waterbad voor op 55°C. Kruid de kalfshaas met zout en peper. Plaats de kalfshaas in een vacuümzak en plaats in de sous vide gedurende 75 minuten. Haal de kalfshaas uit de zak en dep droog. Vlak voor het serveren: verhit de roomboter in een pan op middelhoog vuur en bak de kalfshaas kort aan elke kant tot het vlees goed is dichtgeschroeid en een mooi korstje heeft. Snijd de kalfshaas in gelijke medaillons. Koolraap: Verwarm de oven voor tot 170 C. Meng alle ingrediënten (behalve koolraap) tot een deeg. Rol met de deegroller een mooie plak zoutdeeg die om de koolraap past. Schil de koolraap. Wikkel het deeg om de koolraap en druk goed aan. Bak 90 min. in de oven. Prik met een saté-prikker door de zoutkorst om te voelen of de koolrabi gaar is (bij weinig weerstand is deze gaar). Haal de koolraap uit de oven en laat afkoelen in de zoutkorst. Breek de korst en snij de koolraap in 10 plakken. Steek er rondjes uit van Ø 6 cm. Zwarte-knoflookcrème: Pel de zwarte knoflook. Pureer met de groentebouillon in een blender tot een dikke, gladde crème. Boekweit: Rooster de boekweit in een droge koekenpan tot het knapperig en goudbruin is. Gerookte botersaus: Prepareer de rookoven. Smelt 200 g boter in een pan en rook deze in de rookoven. Voeg 200 ml groentebouillon en wat citroensap toe en klop de saus luchtig. Presentatie: Plaats een koolraaprondje in het midden van een warm bord. Snijd de kalfshaas in plakken en leg deze half overlappend op de koolraap. Lepel de zwarte knoflookcrème erbij en strooi de geroosterde boekweit over het gerecht. Lepel wat gerookte botersaus rondom het vlees en garneer met de peterselie.

DESSERT Ombre peer met gorgonzolamousse, notenkrokant, siroop van stoofpeer en walnootgarum praline

Ombre peer met gorgonzolamousse, notenkrokant, siroop van stoofpeer en walnoot-garum praline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe maar stevige peren	5	
droge witte wijn	250	ml
kristalsuiker	50	g
sap van 1 citroen		
schil van ½ citroen (zonder wit)		
rode bietensap (of hibiscusthee)	1	el
gorgonzola dolce	300	g
slagroom	400	ml
citroensap	1-2	tl
witte peper		
gemengde noten	100	g
roomboter	20	g
snufje zout		
ongedopte walnoten (wordt ong 100 gr gedopte walnoten)	200	gr.
paddenstoelengarum	50	ml
stoofpeer-kookvocht	200	ml
cabernet sauvignonazijn	40	ml
honing	1	el
microgroen zoals micro-venkel of shiso green		

Stoofpeer 'ombre': Schil de peren, maar laat ze heel. Breng witte wijn, suiker, citroensap en citroenschil aan de kook in een brede pan. Voeg een paar druppels bietensap toe voor het ombre-effect. Laat 2 minuten doorkoken en zet dan op laag vuur. Zet de peren voorzichtig rechtop in de pan; zorg dat ze deels boven het vocht uitsteken, dat is cruciaal voor het kleurverloop. Pocheer de peren ongeveer 20 minuten, schep af en toe wat van het vocht over de bovenkant. Laat de peren afkoelen in het pocheervocht. Snijd de peren in kwarten en verwijder het klokhuis; snijd de kwarten in dunne plakjes. Bewaar het pocheervocht voor de siroop (verderop in recept). Gorgonzolamousse: Roer de kaas en het citroensap glad met de handmixer. Klop de slagroom lobbij. Spatel de room door de kaas en breng op smaak met wat witte peper. Doe het mengsel in een spuitzak met kartelmondje, laat minstens een uur opstijven in de koelkast. Notenkrokant: Hak de noten grof in de kleine Magimix. Maak karamel van suiker: doe de suiker met 2 el water in een pannetje, draai even rond zodat alle suiker met water is bedekt en zet op laag vuur. De suiker gaat smelten; blijf er steeds bij maar doe in deze eerste fase niets. Na ongeveer 5 minuten gaat de massa bubbelen; nog steeds doe je niets, maar je kunt voorzichtig met een kwastje wat water langs de rand van de pan strijken om kristallen te voorkomen. Na weer een minuut wordt het mengsel donker; nu moet je continu roeren met een garde. Blijf roeren tot het mengsel bruin is en haal dan de pan direct van het vuur om verbranden te voorkomen. Meng de noten en roomboter door de karamel. Stort het mengsel op bakpapier, laat afkoelen en breek in stukken. Walnoot-garum praline: Dop de walnoten (door zelf te doppen is het verwijderen van het vliesje gemakkelijker). Overgiet de walnoten 3x met kokend water; giet tussendoor af. Ontvlies de walnoten. Dat gaat

het gemakkelijkste met een pincet. Rooster de walnoten 20 min in de oven op 170. Hou goed in de gaten, niet te bruin laten worden en tussentijds driemaal omschudden. Breng in de laatste 5 minuten van de oventijd in een pannetje de suiker met 15 ml water aan de kook. Roer, als dit mengsel 116 graden is, de walnoten erdoor en blijf roeren op een laag vuurtje tot de noten goed gecoat zijn met de karamel. Doe het mengsel over in een kleine magimix en maak pulserend klein. Roer eetlepel voor eetlepel de garum erdoor. Laat draaien tot het geheel een basterdsuikerconsistentie heeft. Siroop: Breng in een steelpannetje het stoofpeervocht aan de kook. Voeg de azijn en honing toe. Roer regelmatig en kook in tot siroopdikte. Laat iets afkoelen voor gebruik. Presentatie: Leg een eetlepel van de walnoten-garum praline als onderlaag op een bord. Spuit daar een kleine toef gorgonzolamousse bovenop. Dresseer de peer in een waaijer met zichpaar ombre-effect. Lepel de siroop rondom. Strooi de notenkrokant er overheen. Garneer met microgroen.

Chocoladefondant met bloedsinaasappelparels en zelf-gekonfijte gember

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie (voor de parels)	250	ml
gemberstroop	100	ml
slagroom	200	ml
ongezouten roomboter	200	g
pure chocolade (70%)	200	g
eieren	6	
kristalsuiker	200	g
tarwebloem	80	g
cacaopoeder	2	el
bloedsinaasappels	5	
agar-agar	4	g
verse gember	125	gram
suiker	100	gram

Vorbereiding: Zet aan het begin van de avond een kom met de zonnebloemolie in de vriezer (minimaal 1 uur, liefst langer). Gembercrème: Meng de gemberstroop met de slagroom. Doe met behulp van een puntzeef over in de sifon. Laad deze met 2 gaspatronen.

Chocoladefondants: Verwarm een oven voor op 200 graden. Breek de chocolade in stukjes. Smelt de chocolade met de boter au bain marie en laat dit mengsel iets afkoelen. Meng in een aparte kom de eieren met de suiker tot een romig en lichtkleurig geheel. Roer rustig het afgekoelde chocomengsel er doorheen. Voeg de gezeefde bloem toe en een snuf zout. Vet ramequins in en bestrooi ze met cacaopoeder. Vul de ramequins met het beslag. Bak de fondants vlak voor het serveren 10 minuten in de oven; laat 5 minuten afkoelen, stort voorzichtig en serveer meteen. Bloedsinaasappelparels: Verwarm 300 ml bloedsinaasappelsap en 4 g agar-agar in een thermoblender. Let op; de verhouding luistert heel nauw. Laat 5 minuten zachtjes koken. Laat het mengsel iets afkoelen en doe over in een spuitflesje. Haal de kom met zonnebloemolie uit de vriezer. Laat het mengsel druppelsgewijs in de koude zonnebloemolie vallen. Probeer er een paar uit voor de juiste consistentie. Schenk de olie met de druppels door een zeef; vang de olie op voor hergebruik. Spoel de ontstane parels voorzichtig af met koud water en bewaar in een metalen schaalje in de koelkast tot gebruik. Gekonfijte gember bereiden: Schil de gember. Tip: met de schep van een theelepel lukt dit gemakkelijk en kun je goed in alle hoekjes komen. Snijd de gember in gelijke stukjes. Zet de stukjes gember net onder water en kook zo'n 25-30 minuten op een zacht vuur. Steriliseer ondertussen de glazen pot door pot en deksel gedurende 10 à 15 minuten in een pan met kokend water te dompelen, daarna ondersteboven op een schone theedoek zetten tot gebruik. Giet het vocht van de gekookte gemberstukjes af en vang het op. Gebruik van dit water 45 ml en voeg hier 100 gram suiker aan toe. Roer het geheel goed door tot alle suiker is opgelost. Voeg de stukjes gember toe aan de nog hete suikersiroop. Breng het geheel opnieuw aan de kook en laat de siroop zo'n 2-5 minuten zachtjes koken. Schep in een glazen pot, sluit af en laat 24 uur staan in de desserthoek; de inhoud is bestemd voor de volgende groep. De vorige groep heeft jullie gember gekonfijt en die staat klaar in de desserthoek. Presentatie: Snijd (een deel van) de gekonfijte gember die de vorige groep voor jullie heeft gemaakt, brunoise. De gember die eventueel over is, kun je meenemen naar huis, wel graag de glazen pot/weckfles

schoonmaken en in de Amusérie laten staan voor de volgende groep. Plaats de warme fondant in het midden van het bord. Voeg een toef gembercrème toe vanuit de sifon. Garneer met de bloedsinaasappelparels en de gekonfijte gember.