



CCN afdeling Bunnik

LET OP: DIT MENU IS REEDS VOOR 15 PERSONEN!!

Menu van de maand december 2003

*Overgenomen van
de menucommissie van Les Amis de Cuisine*

Mousse d'amandes aux radis confits

Carpaccio de 3 espèces de gibier à la courge et aux myrtilles

Cappucino mousseux à la truite fumée, au cresson et aux amandes

Sorbet de canneberges de Terschelling

Médailles de lièvre à la sauce gibier et aux salsifis en deux manières

Pommes et Stilton en croûte avec sauce Porto

Croquembouche de Noël

Mousse d'amandes aux radis confits

Amandelmousse met gekonfijte radijs

AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad 🍴 🧠 🧠

Uitvoering: 2 personen

Extra bestek: 15 amuselepels

Tijd uitserveren: 20.15 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE MOUSSE:

3 blaadjes witte gelatine
100 gram blanke amandelen
1 el (amandel)olie
1 dl slagroom
zout, peper

VOOR DE RADIJSJES:

15 radijsjes
1 dl rode wijn
1 el honing
zout, peper
4 sprietjes bieslook

BEREIDING:

1. 18.00 uur Halveer de radijsjes en kook ze ca. 10 minuten zachtjes in rode wijn met honing tot de wijn stroperig wordt. Voeg zout en peper toe naar smaak. Neem de radijsjes uit de siroop en laat uitlekken. Laat de siroop nog iets verder indikken en laat deze verder afkoelen.
2. Week de gelatineblaadjes een kwartiertje in ruim koud water.
3. Bak de amandelen in de amandelolie ca. 2 minuten totdat ze iets bruin worden; pureer de amandelen in de keukenmachine.
4. Verwarm de gelatine met 2 el water op een zacht vuur tot deze is opgelost (niet laten koken!!). Roer de gelatine door de amandelpuree.
5. Klop de slagroom lobbig en spatel door de amandelmousse. Breng op smaak met peper en zout.
6. Strijk de mousse in een laag van 1-1,5 cm dik uit in een bakje en laat 1 uur opstijven in de koelkast.

20.00 uur UITSERVEREN: Steek uit de amandelmousse kleine rondjes m.b.v. een uitsteekvormpje. Doe wat van de siroop op de lepels en leg de rondjes erop. Garneer met de gekonfijte radijsjes, een druppeltje siroop en een klein stukje bieslook.

NB: degene die de amuse maakt, kan ook de spoom maken.

Carpaccio de 3 espèces de gibier à la courge et aux myrtilles

Carpaccio van 3 soorten wild met pompoen en bosbessen

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.15 uur

BENODIGDHEDEN

1 reemedailon à 300 gram
1 wildzwijnmedailon à 300 gram
1 konijnmedailon à 300 gram
zout, peper
4 el olie
10 sprietjes bieslook
3 el pijnboompitten

VOOR DE VINAIGRETTE:

1 tl fijne Dijon mosterd
1 el balsamico azijn
0,5 dl hazelnotenolie
0,5 dl zonnebloemolie
zout en peper
1 dl bouillon (van hoofdgerecht)

VOOR DE POMPOENBOLLETJES:

1 kleine pompoen
200 ml water
50 gr suiker
2 el gembersiroop
2 el azijn
zout, peper
bakje bosbessen

BEREIDING:

1. 18.00 uur **De medaillons 1**. Ontvries indien nodig het vlees. Wrijf de medaillons in met olie, peper en zout en laat een half uur op keukentemperatuur komen. Bak de medaillons op hoog vuur in ca. 5 minuten rondom mooi bruin in een niet te grote pan (geen extra olie toevoegen). Laat op laag vuur nog 2 minuten verder garen (geen deksel op de pan). Beslist niet langer!!!
Neem de medaillons uit de pan en laat afkoelen. Wikkel in plasticfolie en laat in de diepvries ca. 1 uur opstijven.
2. **De pompoenbolletjes 1**. Was de bieslook en snij fijn. Rooster pijnboompitten in een droge koekenpan. Boor uit de pompoen kleine bolletjes. Breng water, suiker, azijn, gembernat, zout en peper aan de kook en kook de bolletjes in ca. 8 minuten beetgaar. Laat de pompoenbolletjes afkoelen.
3. **De vinaigrette**. Neem 1 dl bouillon van de saus voor het hoofdgerecht en laat tot de helft inkoken. Laat afkoelen.
Meng mosterd, bouillon en azijn door elkaar en giet de olie er in een dun straaltje al kloppend door. Breng op smaak met peper en zout.
4. 20.00 **De medaillons 2**. Snij het vlees in zo dun mogelijke plakjes en sla voorzichtig tussen plastic folie uit tot flinterdunne plakjes.
5. **De pompoenbolletjes 2**. Schep de pompoenbolletjes voorzichtig door de bosbessen

20.15 uur **UITSERVEREN**: Leg middenin de borden wat pompoenbolletjes en bosbessen en leg het vlees er in een cirkel omheen. Druppel wat van de vinaigrette over het vlees. Strooi er zeezout en peper uit de molen over. Garneer elk plakje met een pijnboompit en wat bieslook

Cappucino mousseux à la truite fumée, au cresson et aux amandes

Schuimige cappucino met gerookte forel, waterkers en amandelen

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

3 kg visgraten en -koppen
1 winterwortel
1 prei
2 uien
kleine venkelknol
2 laurierblaadjes
zout, peper
1 dl Noilly Prat
3 forellen
1/2 liter slagroom
125 gr eierdooier
4 el geschaafde amandelen
bosje waterkers

BEREIDING:

1. 18.00 uur Snij wortel, prei, ui en venkel in grove stukken en doe die samen met laurierblaadjes, visgraten en 3½ liter water in een grote pan. Breng het geheel aan de kook en laat de bouillon dan zachtjes 20 minuten trekken (beslist niet langer!!).
2. 18.30 Zeef de bouillon, voeg de Noilly Prat toe en laat het geheel tot 2/3 inkoken (ca. 1,5 liter). Breng de bouillon op smaak met peper en zout.
3. 19.00 Rook de 3 forellen. Bekleed de bodem van de rookpan met alufolie en leg hier 1 eetlepel houtmot op, leg het onderblad en het rooster erop en zet op het fornuis. Leg, als de houtmot eenmaal rookt, de forellen op het rooster en laat 20-30 minuten zachtjes roken. Laat afkoelen.
4. Fileer de forellen en zet de filets weg tot gebruik (niet in de koelkast!)
5. Was de waterkers en hou 15 mooie blaadjes apart, hak de rest heel fijn. Rooster de amandelen licht in een droge koekenpan.
6. 20.15 Breng de soep aan de kook. Klop de eierdooier los met een scheutje room en 1/2 dl bouillon. Laat de soep van de kook afkomen en voeg de liaison al roerend toe aan de soep. Voeg de rest van de slagroom en waterkers toe aan de visbouillon en sla deze heel schuimig m.b.v. de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

20.30 uur UITSERVEREN: Leg een paar stukjes forel in elk cappucinokopje, schep de schuimige soep erover en garneer met wat amandelschaafsel en een blaadje waterkers.

Sorbet de canneberges de Terschelling

Terschellingse Cranberryspoom

EEN SORBET VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

500 gram Terschellingse cranberries
100 gram basterdsuiker
3 dl grapefruitsap
scheutje Cointreau
fles mousserende witte wijn
45 losse cranberries
75 gram suiker (= 5 eetlepels)

15 cocktailprikkers
15 champagneflutes

BEREIDING:

1. 18.00 uur Zet de champagneflutes in een vrieslade en laat ze tot gebruik door en door koud worden.
2. Verwarm de suiker, cranberries, grapefruitsap in een steelpan op zacht vuur tot de suiker is opgelost. Laat de cranberries afgedekt in 5-8 minuten zacht koken. Laat afkoelen.
3. Pureer het mengsel in de keukenmachine tot een glad mengsel. Wrijf de puree door een fijne zeef boven een kom, en pers er zoveel mogelijk sap uit. Roer de Cointreau erdoor en laat het geheel afkoelen.
4. Doe het ijsmengsel in de ijsmachine en laat het ca. 30 minuten draaien tot het half stijf is. Doe het halfstijve ijs over in een lage bak en zet in de vriezer. Roer om het half uur door met een vork, zodat een losse, rulle massa ontstaat.
5. Prik aan elke cocktailprikker 3 cranberries; zorg ervoor dat er aan beide zijden een stukje hout uitsteekt.
6. Breng 1 dl water met 5 afgestreken eetlepels suiker aan de kook, en leg de cranberry prikkers er in hun geheel in. Laat ze 1 minuut koken en afkoelen in het suikerwater.

21.30 uur UITSERVEREN: Schep in elke flûte een bolletje cranberry-ijs, schenk er wat mousserende wijn over en garneer met de cranberryprikker dwars over het glas.

NB: degene die de spoom maakt, kan ook de amuse maken

Médailles de lièvre à la sauce gibier et aux salsifis en deux manières

Medailles van haas met wildsaus en schorseneren op twee manieren bereid

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Serviesgoed: 15 warme borden

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

4 hazenruggen
varkensdarmnet (crepinette)
150 gram boter
zout, peper

VOOR DE SAUS:

Bouillon van: karkas van de hazenrug
teentje knoflook
Bouquet van: 100 gram prei, 100 gram
ui, 2 waspeentjes, 100 gr knolselderij
2 tl tomatenpuree
50 ml madera
2 laurierblaadjes
2 jeneverbessen
1 kruidnagel
2 takjes tijm
scheutje olie

VOOR DE SAUS:

100 gram boter
3 fijngesneden sjalotjes
4 dl rode wijn
4 dl rode port
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
8 gekneusde jeneverbessen
1 el honing
1 el balsamico azijn
zout, peper

VOOR HET GROENTEGARNITUUR:

2 kg schorseneren
1 takje salie
1 dl zonnebloemolie
frituurolie
zeezout, peper
90 spuitjes

BEREIDING:

- 18.00 uur **De haasmedailles 1**. Snij de haasfilets voorzichtig los van de ruggen. Bestrooi de filets met zout en peper en omwikkel stevig met crepinette. Leg in de koelkast.
- De saus 1**. Kleur de karkassen en eventuele afsnijdsels mooi bruin in een ruime pan in een weinig olie, voeg het fijngesneden bouquet toe en laat dit meekleuren. Voeg de tomatenpuree toe. Brus de pan met de madera, giet er 1 liter water bij en voeg de kruiden en knoflook toe. Breng het geheel tegen de kook aan en laat zo lang mogelijk trekken. Zeef de bouillon. Geef 1 dl bouillon aan gerecht 2.
- 21.00 uur 1 uur voor serveren: Verhit in een grote braadslede 50 gram boter en fruit hierin de sjalotjes in ca. 5 min. glazig. Voeg wijn, port, tijm en rozemarijn toe en laat op laag vuur tot de helft inkoken. Schenk er 5 dl bouillon bij en voeg jeneverbessen en honing toe. Laat de saus nog ca. 10 minuten zachtjes laten pruttelen. Passeer de saus en laat afkoelen.
- Het groentegarnituur**. Boen de schorseneren schoon en schil ze. Leg ze tegen verkleuren in water met wat citroensap. Schaaf met een dunschiller ca. 1/3 deel in dunne lange plakken. Verhit de frituur tot 150 °C en frituur de repen 3-4 minuten tot ze krokant en heel lichtbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bewaar op een droge plaats (luchtdicht).
- Schil de rest van de schorseneren en snij in schuine plakken van ca. 4 cm. Kook de geschilde schorseneren in ruim water met zout in 4-6 min. beetbaar. Laat uitlekken.
- Pluk de blaadjes van het takje salie en was, droog en snij fijn.
- Maak de spuitjes schoon.

8. **De groenten 2.** Verhit de zonnebloemolie en bak hierin de gekookte schorseneren 4 min. Roer de salie erdoor en bak nog 2 minuten mee. Kook de spruitjes in ca. 20 minuten beetgaar.
9. 21.15 uur **De haasmedaillons 2.** Neem de medaillons een half uur van tevoren uit de koeling om op temperatuur te laten komen. Snij de rollen in plakken van 2 cm dik. Verhit de boter in 2 pannen en bak de medaillons hierin aan beide zijden 2-3 minuten op hoog vuur rondom aan
10. **De saus 2.** Verwarm de saus op zacht vuur. Verdeel van het vuur af 50 gram boter in klontjes en monteer de saus hiermee. Breng op smaak met balsamico-azijn, zout en peper.
11. Bestrooi de gefrituurde schorseneren met zeezout.

22.00 uur **UITSERVEREN:** Leg op elk bord eerst wat gebakken schorseneren, daarop de haasmedaillon. Nappeer met wat saus en garneer met gefrituurde schorseneren en spruitjes.

Pommes et Stilton en croûte avec sauce Porto

Appel-stiltonstrudel met portsaus

EERSTE NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 175°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

2 kleine appels (Cox Orange)
3 el citroensap
250 gr. Stilton kaas
1 el tijm (gedroogd)
2 el cognac
zout, peper
1 pak vellen filodeeg
100 gr boter
100 gr paneermeel
2 rode appels

VOOR DE PORTSAUS:

3 dl port
100 gram cranberries
3 el suiker
scheutje citroensap
peper, zout

BEREIDING:

1. 18.00 uur Laat het filodeeg ontdooien in gesloten verpakking.
2. Wrijf in de vijzel de tijm tot poeder.
3. Was de appels, schil ze en snij ze in kleine blokjes. Smelt de boter zachtjes. Doe in een kom de appel, citroensap, verbrokkelde Stilton, tijmpoeder, cognac, wat zout en peper. Schep door elkaar.
4. Bekleed twee bakplaten met bakpapier. Leg 2 schone theedoeken op de werkbank uit en bestrooi met paneermeel. Spreid op elke theedoek een vel filodeeg uit. Bestrijk met gesmolten boter en bestrooi licht met paneermeel. Spreid hierop weer een vel filodeeg uit, bestrijk met boter en bestrooi met paneermeel. Leg op die manier 5 vellen in totaal op elkaar (hou wat boter en paneermeel achter). Verdeel het appel-Stilton mengsel over 2/3 deel van elk pakketje deegvellen; laat het bovenste 1/3 deel en de randen vrij. Rol deeg en vulling m.b.v. de theedoeken op. Leg de strudels met de naad naar beneden diagonaal op de bakplaat. Bedek de strudels met een schone theedoek
5. 21.00 uur Bestrijk de bovenkant van de strudels met de rest van de gesmolten boter en bestrooi met de rest van het paneermeel. Bak de strudels in het midden van de oven in 30-35 minuten goudbruin.
6. Doe cranberries, suiker en port in een kleine sauspan en breng aan de kook. Laat zachtjes 8-10 minuten koken tot de cranberries gaar zijn en de saus iets dikker. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Laat iets afkoelen.

22.30 uur UITSERVEREN: Snij met behulp van een stervormig uitsteekvormpje sterretjes uit de rode appeltjes. Snij 16 plakjes van de strudels, leg deze op kleine bordjes, nappeer met wat portsaus en garneer met het sterretje.

Croquembouche de Noël

Kerstsoesjesberg

TWEEDE NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 220°C

Tijd uitserveren: 23.00 uur

BENODIGDHEDEN:

4 dl water
200 gram bloem
200 gram boter
8 eieren
1 liter slagroom
suiker
300 gram roompoeder
750 ml water
scheutje Kirsch
750 gram witte couverture
potje marasquin kersjes

VOOR HET SUIKERSPINSEL:

250 gram suiker
1 tl water

MATERIAAL:

5 sterretjes
suikerthermometer
afgeknijpte garde

BEREIDING:

1. 18.00 uur **De soesjes**. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Breng in een ruime steelpan water met boter en een snuif zout aan de kook. Draai het vuur zachter en voeg in een keer alle bloem toe. Blijf roeren met een houten spatel, tot het deeg als een bal van de pan loslaat.
Neem de pan van het vuur, laat het deeg even afkoelen en roer er dan een voor een de eieren door. Blijf roeren tot de eieren geheel zijn opgenomen en een smeugig deeg is ontstaan. Vul een spuitzak met rond mondstuk met het deeg en spuit ca. 50 gelijke bolletjes deeg op de bakplaten. Druk de deegpuntjes die door het spuiten ontstaan plat. Bak de soesjes 10-15 minuten in het midden van de oven, zonder tussentijds de deur te openen. De soesjes zijn gaar als ze makkelijk loslaten van de bakplaat en goudbruin zijn. Laat afkoelen.
2. Sla de slagroom stijf met wat suiker. Klop roompoeder en water op en meng direct meng met de stijf geslagen slagroom en de Kirsch (dit heet *crème suisse*). Doe het mengsel in een spuitzak met lang, dun spuitmondje. Laat eventueel kort opstijven in de koelkast. Vul de soesjes met de *crème suisse*.
3. Zet de chocolade in een schaal in de warmhoudkast om langzaam te smelten.
4. **Het suikerspinsel**. Bekleed een bakblik met bakpapier. Kook 250 gr suiker met 5 cl water tot een suikerstroop van 140°C (gebruik hiervoor de suikerthermometer). Zet intussen het beklede bakblik klaar op het aanrecht en leg een vuilniszak op de vloer voor het spetteren. Doop nu de afgeknijpte garde in de suikerstroop en breng deze snel boven het bakblik. Maak korte, snelle zigzag bewegingen. Er zal nu op het bakblik een zilverwit suikerspinsel ontstaan. Het kan zijn dat dit niet direct gebeurt. De suiker is dan nog te heet. Roer met de afgeknijpte garde de suikeroplossing door en probeer het opnieuw, net zo lang tot de temperatuur goed is.
5. **Opmaken van de taart**. Neem de chocolade uit de warmhoudkast en roer even krachtig door zodat er geen klontjes meer in zitten. Begin met de helft van de chocolade en smelt wat bij als dit gaandeweg nodig blijkt. Werk met z'n tweeën. Dompel de gevulde soesjes een voor een in de gesmolten chocolade. Plak de soesjes als een rand tegen elkaar op een ronde taartschaal. Werk van buiten naar

6. binnen, en stapel er telkens kleinere cirkels op tot de soesjes een mooie puntige berg vormen. Giet de resterende chocolade er overheen en strijk deze laag een beetje glad met een paletmes.
Garneer voor de taart helemaal hard geworden is met de marasquin kersjes.
Drapeer het suikerspinsel luchtig om de taart heen.

23.00 uur UITSERVEREN: Zorg dat er kleine bordjes op tafel staan. Steek de sterretjes in de taart. Doe de lichten uit, steek de sterretjes aan en zet op tafel.