

CCN - afdeling Bunnik



Menu januari 2005

SALADE AU POULET FUMÉ ET AU AVOCAT

Salade van gerookte kip en avocado

MOULES FROIDES A LA SAUCE MAROCAINE

Koude mosselen in Marokkaanse saus

CRÈME DE FENOUIL AU POISSON FRIT

Venkelsoep met gebakken vis

**RAVIOLIS AUX CREVETTES ROSES ET AUX CHAMPIGNONS
CHINOIS A LA CRÈME**

Garnalen/shii-takeravioli in roomsaus

FILET DE PORC FARCI ET SABLES DE POMMES DE TERRE

Gevulde varkensfilet met aardappelspritsen

**MOUSSE AU CHOCOLAT ACCOMPAGNÉE DE CROQUANTES AUX
NOISETTES ET DE CRÈME GLACÉE DE MANGUE ET
D'ESTRAGON**

Kletsoppen met chocolademousse en mango-dragon-ijs

SALADE AU POULET FUMÉ ET AU AVOCAT



Salade van gerookte kip en avocado

VOORGERECHT

STOKBROOD

750 gr patentbloem
2 zakjes gistkorrels
2 tl zout
(4,5 dl handwarm water)
Zo vroeg mogelijk beginnen

STOKBROOD

- Zeef de bloem in de kom van de KitchenAid.
- Strooi de gist over de bloem en zet de kom in de machine, bevestig de deeghaak (let erop dat deze goed vastzit, anders draait de machine opnieuw naar de knoppen!!! Bestudeer ook de beschrijving die bij de machine hangt).
- Draai de kom omhoog met de handel aan de zijkant en zet de machine aan op lage stand.
- Strooi het zout over de bloem en giet er bij gedeelten het handwarme water bij.
- Let erop dat het deeg niet te nat wordt.
- Zet de machine op matige snelheid en laat enkele minuten draaien tot het deeg soepel en elastisch is. Zet de machine af, maak de deeghaak los en haal de kom weg.
- Stort het deeg op een met bloem bestrooide deegplank en werk het even door.
- Dek de kom af en laat het deeg minstens een uur rijzen. Stort het deeg op de met bloem bestrooide deegplank en werk het even door.
- Vorm er drie worstvormige broden van.
- Vet 3 U-profiel vormen in en bestrooi met bloem.
- Leg de broden in de vormen, snij enkele malen diagonaal in en bedek met een schone theedoek.
- Laat circa 3 kwartier rijzen.
- Zet de broden in de oven en voeg af en toe wat stoom toe.
- Herhaal dit om de 2 minuten nog twee keer.
- Bak af in ongeveer 25 minuten.

KIP EN ADVOCADO

½ bosje tijm
8 el maïskiemolie
2 el witte wijnazijn
1 tl kippenbouillonpoeder
1 krop friséesla
2 rijpe avocado's
2 dubbele maïskipfilets met vel peper, zout
½ citroen

KIP EN ADVOCADO

- Rook de kipfilets in ongeveer 20 minuten mals. Laat goed afkoelen. (koelkast)
- Snij de gekoelde kip op de snijmachine in plakjes.
- Ris van 4 takjes tijm de blaadjes.
- Klop 4 el water, azijn, 8 el maïskiemolie en tijmblaadjes tot een dressing.
- Was en pluk de friséesla.
- Halveer de avocado's, verwijder de pit, schil de beide helften en snij in dunne plakken.
- Besprenkel met wat citroensap. Roer de bouillonpoeder door de dressing en breng op smaak met zout en peper.

PRESENTATIE

- Verdeel plukjes friséesla over de bordjes.
- Trancheer de kipfilet heel dun en leg om en om met plakjes avocado op de sla.
- Sprengel er wat dressing over.
- Garneer met de rest van de tijmblaadjes.

MOULES FROIDES A LA SAUCE MAROCAINE



Koude mosselen in Marokkaanse saus

VOORGERECHT

BROOD

500 gr bloem
1 tl zout
1 tl suiker
4 dl melk
4 dl water
4 eieren
2 zakjes gist

MOSSELEN

2 kg mosselen
2 dl witte wijn
mosselkruiden

SAUS

1 ui
3 el olijfolie
3 tomaten
½ bosje platte
peterselie
½ tl harissa
1 tl paprikapoeder
1 tl gemalen komijn
3 citroenen

PRESENTATIE

satéprikkers

BROOD

- Laat de eieren op keukentemperatuur komen.
- Verwarm water en melk en los hierin suiker en zout op.
- Roer de gist door de bloem.
- Klop met een garde de eieren door de bloem en vervolgens het lauwarme vocht, tot een dik pannenkoekbeslag ontstaat.
- Laat een half uur tot drie kwartier afgedekt rijzen.
- Verhit een kleine tefalpan, en doe er een klontje boter in.
- Schep met een soepopscheplepel een hoeveelheid beslag in de pan en laat dit uitlopen in de vorm van een pannenkoek.
- Bak totdat de bovenzijde droog begint te worden.
- Keer de pannenkoek om en bak ook de andere kant goudbruin. Rol ze op.
- Laat afkoelen.
- Bak zo door tot het beslag op is.

MOSSELEN

- Kook de mosselen in de witte wijn met de evt. meegeleverde mosselkruiden.
- Giet af, maar vang het kooknat op.
- Laat de mosselen even afkoelen en haal ze uit de schelpen.
- Kook het kooknat in tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid en zeef de mosselkruiden eruit.
- Zet mosselen en kooknat apart.

SAUS

- Pel en snipper de ui zeer fijn.
- Ontvel en ontpit de tomaten, snij in blokjes.
- Was de peterselieblaadjes en dep droog, hak fijn.
- Verhit de olijfolie, voeg de ui toe en bak lichtbruin.
- Doe stukjes tomaat, peterselie en kruiden erbij.
- Voeg een scheutje ingekookt mosselkooknat toe en laat 10 minuten pruttelen.
- Trek met een zesteur zestes van de schil van een schoongeboende citroen.
- Pers de citroen uit.
- Voeg citroensap naar smaak toe en wat citroenrasp.
- Snij het brood en maak boterballetjes of trek krullen.

PRESENTATIE

- Rijg de mosselen aan satéprikkers en lepel er saus over.
- Garneer met wat peterselie en de overige twee in partjes of plakjes gesneden citroenen.
- Snij elk opgerold broodje in vieren en geef bij elk bord 1 à 2 tranches.
- Bewaar de rest voor bij de soep.

CRÈME DE FENOUIL AU POISSON FRIT



Venkelsoep met gebakken vis

SOEP

BOUILLON

- 2 middelgrote preien
- 2 uien
- 2 stengels bleekselderij
- 1 venkelknol
- 4 tenen knoflook, ongepeld
- 1½ dl olijfolie
- 5 dl droge witte wijn
- 2 tl tijm
- ½ bosje peterselie
- ½ tl peperkorrels
- 2½ kg graten en kop van witvis

SOEP

- 3 el olijfolie
- 2 flinke sjalotten
- 2 grote venkelknollen
- 2 steranijs
- 2 dl droge witte wijn
- visbouillon
- 2 dl slagroom
- ½ bosje dille

PRESENTATIE

- 400 gr victoriabaars
- zeezout en versgemalen peper

BOUILLON

- Snij prei, ui, venkel en bleekselderij klein.
- Doe ze met de ongepelde knoflooktenen in een grote pan, voeg de olie toe en verhit tot de groente gaat sissen.
- Laat ±15 minuten met deksel smoren op een laag vuur.
- Voeg graten, kop en wijn toe, breng aan de kook en laat zonder deksel snel het vocht verdampen.
- Schenk nu 3 l koud water bij het mengsel in de pan.
- Kneus de peperkorrels.
- Voeg kruiden en peper toe en breng aan de kook.
- Schuim af, draai het vuur laag en laat 20 minuten trekken.
- Passeer de bouillon en laat inkoken tot 2/3.

SOEP

- Snij de sjalotjes en de venkelknol fijn.
- Verhit 1 ½ eetlepel olijfolie en bak in 10 minuten de venkel en steranijs tot de groenten zacht zijn, maar niet verkleurd.
- Schenk de wijn erbij en kook 5 minuten op hoog vuur.
- Schenk de bouillon erbij, breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes koken.
- Verwijder steranijs en laat nog enkele minuten koken.
- Pureer en passeer de soep, en doe dan de room erbij.
- Breng op smaak met peper en zout en voeg 2 tl. fijngehakte dille toe. Houd warm.

PRESENTATIE

- VLAK VOOR HET UITSERVEREN:
- Verhit de rest van de olie in een tefalpan.
- Snij de visfilets in stukjes van 1 cm en bak ze zonder ze te bewegen aan de onderkant goudbruin.
- Draai ze voorzichtig om en bak ook de andere kant in 1 tot 2 minuten, maar NIET TE GAAR!!!!
- Kruid de vis licht met zout en peper.
- Schep de soep in de voorverwarmde borden en leg de goudbruine visstukjes in het midden.
- Geef er de rest van de broodrolletjes van gerecht 1 bij.

RAVIOLIS AUX CREVETTES ROSES ET AUX CHAMPIGNONS CHINOIS A LA CRÈME

Garnalen/shii-takeravioli in roomsaus



TUSSENGERECHT

DEEG

400 gr grano duro
1 el olijfolie
200 gr heelei
6 el water

VULLING

olijfolie
4 sjalotten
300 gr shii-take
2 witte boterhammen
4 tl verse salie
½ bosje basilicum
½ bosje kervel
200 gram rivierkreeftjes
100 gr heelei
peper en zout

SAUS

1 l water
1 blokje paddestoelenfond
1 teentje knoflook
1 tl gedroogde rozemarijn
½ l slagroom
allesbinder
truffelolie

PRESENTATIE

75 gr parmezaanse kaas
blaadjes basilicum

DEEG

- Maak van bloem, olijfolie, water en eieren pastadeeg en laat het gewikkeld in plasticfolie tot gebruik in de koelkast rusten.

VULLING

- Hak de sjalotten, paddestoelen, rivierkreeftenvlees, rooster en verkruimel het brood tot 4 eetlepels en hak de kruiden fijn.
- Bewaar wat basilicumblaadjes voor de garnering!
- Fruit de sjalotten in 1 eetlepel olie glazig.
- Voeg de paddestoelen en wat zout toe.
- Bak het geheel op een matig vuur tot al het vocht is verdwenen.
- Voeg het broodkruim en de kruiden toe en breng op smaak.
- Roer er wat olijfolie door om het geheel te binden.
- Laat afkoelen.
- Meng de rivierkreeftjes door het mengsel.
- Rol het pastadeeg dun uit met behulp van de pastamachine (begin bij de grofste stand, en eindig op de op een na fijnste stand).
- Snij plakjes (3 p.p.) uit het deeg van 10 x 10 cm. Leg in het midden van elk plakje een beetje paddestoelvulling.
- Bestrijk de rand met losgeklopt ei en vouw de pasta dubbel tot een driehoekje en duw de lucht er voorzichtig uit.

SAUS

- Kook water met het paddestoelenbouillonblokje op hoog vuur tot ca. de helft in.
- Haal de pan van het vuur voeg de rozemarijn toe en laat het ca. 20 minuten afkoelen.
- Passeer het vocht en voeg de room toe.
- Laat tot 3/4 inkoken. Indien nodig binden met wat allesbinder.
- Neem de pan van het vuur en voeg naar smaak een paar druppels truffelolie toe.
- Kook de ravioli in een grote pan met ruim kokend water beetgaar in 2-3 minuten.
- Neem de ravioli met een schuimspaan uit de pan en laat even uitlekken.

PRESENTATIE

- Leg 3 raviolis op elk voorverwarmd bord. Lepel er wat saus over en garneer met schaafsel van parmezaanse kaas en basilicum.

FILET DE PORC FARCI ET SABLES DE POMMES DE TERRE

Gevulde varkensfilet met aardappelspritsen



HOOFDGERECHT

VLEES

1,5 kg varkensfilet
400 gr wilde spinazie
125 gr pijnboompitten
150 gr mager gerookt spek
olijfolie, zout en peper

AARDAPPELSPRITS

1 kg bloemige aardappelen
3 dl melk
2 eieren
tabasco
nootmuskaat
peper, zout

SAUS I

½ blik tomatenstukjes
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 el zonnebloemolie
bouillonpoeder
rode paprika

VLEES

- Snij het vlees met een scherp mes in de lengte van boven diep in maar niet door.
- Maak zoveel mogelijk inkepingen naast elkaar.
- Was de spinazie en kook ze net gaar, spoel direct koud. Knijp de koude spinazie met beide handen goed uit.
- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin.
- Hak spek en spinazie fijn. Meng spek, spinazie, driekwart van de pijnboompitten, ei en royaal zout en peper goed door elkaar.
- Vul de openingen in het vlees met dit mengsel.
- Smeer het vlees in met olijfolie en bestrooi met de rest van de pijnboompitten.
- Bind met touw het vlees op, zodat de vulling er niet uit kan.

AARDAPPELSPRITS

- Schil en kook de aardappels gaar en giet ze af.
- Verwarm de melk.
- Pureer de aardappels met de pureeknijper en mengt er zoveel warme melk door dat een stevige puree ontstaat.
- Roer er de eieren, enkele druppels tabasco en wat nootmuskaat, peper en zout door.
- Laat even afkoelen.

SAUS I

- Snij sjalotjes, paprika en knoflook klein.
- Verwarm de olie en fruit hierin de sjalotjes en de knoflook.
- Voeg paprika na 4-5 minuten toe.
- Doe de tomatenblokjes erbij en een theelepel bouillonpoeder.
- Laat 5 min pruttelen op zacht vuur en pureer met de staafmixer.

VLEES

- Zet het vlees 30 minuten in de oven op 160 °C.
- Hou warm in aluminiumfolie gewikkeld.

AARDAPPELSPRITS

- Doe de iets afgekoelde massa in een spuitzak met een gekartelde spuitmond.
- Spuit de puree in de vorm van spritsen op vetvrij papier op een bakplaat.
- Zet in de oven op 200 °C tot de spritsen bruin en heet zijn (ca. 12 minuten).

SAUS II

1 el crème fraîche

SAUS II

- Roer de crème fraîche door de saus en breng op smaak met peper en zout.

BROCCOLI

- Snij de broccoli in roosjes. Kook de roosjes in ca. 8 minuten beetgaar.

PRESENTATIE

- Snij het vlees dwars op de vulling in plakken. Leg de warme sprits en 1 à 2 broccoliroosjes ernaast en nappeer met tomatensaus.

BROCCOLI

1 kg broccoli

MOUSSE AU CHOCOLAT ACCOMPAGNÉE DE CROQUANTES AUX NOISETTES ET DE CRÈME GLACÉE DE MANGUE ET D'ESTRAGON

Kletskommen met chocolademousse en mango-dragon-ijs



NAGERECHT

KLETSKOPPEN

200 gr bruine basterdsuiker
75 gr boter
125 gr bloem
50 gr amandelsnippers
2 el koud water
½ tl kaneel
1 msp zout

CHOCOLADEMOUSSE

300 gr bittere chocolade
300 gr heelei
5 dl slagroom
4 el mandarine napoléon
poedersuiker

IJS

500 gr mango puree
2 dl water
100 gr suiker
10 gr verse dragon
50 gr eiwit

KERSENSAUS

350 gr kersen (pot)
1.5 dl Palmbier
2 el crème de cassis
citroensap
3 sinaasappelen
4 takjes citroenmelisse

KLETSKOPPEN

- Roer alle ingrediënten, behalve de amandelen, tot een gladde massa.
- Rooster de geschaafde amandelen (of amandelsnippers) in een droge tefalpan en roer ze door het beslag.
- Vet een bakplaat in en maak daarop rondjes van het beslag (gewoon platdrukken) met een doorsnee van 12 cm, bak ze in 6 minuten goudbruin.
- Maak er 30.

CHOCOLADEMOUSSE

- Smelt de 300 gr bittere chocolade au bain-marie.
- Klop de eieren au bain-marie schuimig.
- Voeg de likeur toe.
- Vermeng van het vuur af de chocolade met de eimassa.
- Klop de slagroom stijf en spatel eenderde geleidelijk door het mengsel.
- Laat opstijven in de koelkast.

IJS

- Breng het water met de suiker aan de kook en blancheer er kort de gesneden dragon in, zeef het kookvocht en meng het door de mangopuree, bewaar de dragon, draai ijs van de mangopuree met het losgeklopte eiwit.
- Als het ijs bijna klaar is voeg dan de dragon toe.

KERSENSAUS

- Breng de kersen met het bier en de crème aan de kook.
- Haal de kersen als ze koken van het vuur, pureer ze met een staafmixer en wrijf ze door een zeef.
- Breng de saus als deze is afgekoeld op smaak met citroensap en poedersuiker.
- Ontvel de sinaasappelpartjes en gebruik deze als garnering.

PRESENTATIE

- Giet een sausspiegel op de borden en leg in het midden een klein beetje mousse, plaats hierop de eerste kletskop, spuit 1 rozet mousse op de kletskop en plaats er nog een kletskop bovenop, leg nu voorzichtig 2 kleine bolletjes ijs op de bovenste kletskop, ten slotte het laatste koekje hier weer bovenop.
- Garneer het gerecht met de sinaasappelpartjes en een takje citroenmelisse.