

CCN - afdeling Bunnik



Mei 2005

SCAMPI EN BACON AVEC SAUCE REMOULADE

Garnalen in ontbijtspek met remouladesaus

TERRINE D'ASPERGES ET DE GAMBAS

Terrine van asperges en gamba's

CRÈME DE VOLAILLE FROIDE AUX ÎLES FLOTTANTES

Koude kip-cremesoep met îles flottantes

**GRONDIN EN CROÛTE DE FROMAGE SUR SON LIT
D'ÉPINARDS**

*Rode poon met een kaaskorstje op een bedje van spinazie
met aardappel-kaaspuree en tomatenolie*

TOURNEDOS D'AGNEAU AU RISOTTO ET AUX ASPERGES

Lamstournedos met tomatenrisotto en asperges

NOUGAT AUX FRUITS CONFITS ET À LA SAUCE D'ORANGES

Noga met gekonfijt fruit en sinaasappelsaus

SCAMPI EN BACON AVEC SAUCE REMOULADE

Garnalen in ontbijtspek met remouladesaus



VOORGERECHT

MAYONAISE

50 gr eidooier
2 tl mosterd
zout en peper
3 dl olijfolie
4 tl wijnazijn

REMOULADE

mayonaise
gekookte artisjokbodems (2 kleine blikjes)
2 sjalotjes
citroensap (naar smaak)
1 dl olijfolie
1/4 bosje dragon
1/4 bosje kervel
1/4 bosje peterselie
1 el kappertjes
8 eieren
4 tomaten

GARNALEN

20 rauwe grote garnalen
10 plakjes vers ontbijtspek
10 blaadjes salie

VINAIGRETTE

3 el olijfolie
1 el arachideolie
1 el citroensap
5 sneden casino wit

PRESENTATIE

200 g koude boter
1/2 krop krulsla

MAYONAISE

- Maak de mayonaise door in een schaalje de eidooier, mosterd, zout en peper naar smaak tot een glad mengsel te roeren met de mixer.
- Mix er druppel voor druppel de olijfolie door tot het mengsel dikker wordt en de rest in een klein straaltje.
- Roer de azijn al roerend beetje bij beetje door het mengsel tot het volledig door de mayonaise is opgenomen.

REMOULADE

- Snij de voorgekookte artisjokbodems in kleine blokjes.
- Hierbij komt 1 el fijngesneden dragon, 1 el fijngesneden kervel en 1 el fijn gesneden peterselie.
- Voeg de mayonaise, een gehakte sjalot, naar smaak een beetje citroensap toe.
- Meng dit alles en voeg olijfolie toe tot er een mooie saus ontstaat.
- Kook de eieren hard
- Prak 4 eieren fijn en roer deze door de remoulade, evenals de kappertjes.
- Pel de overige eieren en scheidt het wit van het geel.
- Snijd het wit in heel kleine blokjes en prak het geel heel fijn. Houd wit en geel apart.
- Ontvel de tomaten en maak van de afgekoelde tomaten concassé.

GARNALEN

- Pel de garnalen (geef de pantsers aan de makers van gerecht 2) en haal het darmkanaal op de rugzijde eruit, leg er een half blaadje salie op en wikkel de garnaal in een half reepje vers spek.
- Bak 1 minuut in een mengsel van boter en arachideolie.

VINAIGRETTE

- Maak een vinaigrette van olijfolie, arachideolie en citroensap.
- Ontkorst de plakken casinobrood.
- Rooster deze goudbruin.

PRESENTATIE

- Maak boterkrullen
- Leg in het midden van het bord een cirkeltje remouladesaus.
- Drapeer daarom heen wat fijn geplukte krulsla.
- Nappeer de vinaigrette over de sla.
- Leg op de saus schuin gesneden langoustines en wat flintertjes eiwit.
- Bepoeder de borden met het fijne eigeel.
- Decoreer verder met wat tomatenconcassé.
- Serveer de schuin doorgesneden plakken casinobrood aan tafel erbij met de boterkrullen.

TERRINE D'ASPERGES ET DE GAMBAS

Terrine van asperges en gamba's



TUSSENGERECHT

TERRINE

6 witte asperges Aa I
1½ dl droge witte wijn
2 stukjes foelie
7 blaadjes gelatine
10 gamba's
0.3 dl zonnebloemolie
200 gr wilde spinazie
1½ dl room

SAUS

100 gr uien
100 gr prei
gambapantsers (ook
van gerecht 1)
1 teen knoflook
0.5 dl olijfolie
15 gr tomatenpuree
0.25 dl cognac
1 dl droge witte wijn
2 dl visfond
2 dl room
1 glazen terrine

PRESENTATIE

20 sprietjes bieslook

TERRINE

- Schil de asperges.
- Maak een fond van de schillen, witte wijn, 4 dl water, foelie en een snufje zout. Laat 20 minuten trekken.
- Zeef het vocht en laat de asperges erin garen (ca. 20 minuten).
- Haal de asperges uit het vocht en laat uitlekken en bewaar ze in de koeling tussen theedoeken.
- Laat aspergevocht reduceren tot 2 dl.
- Week intussen de gelatine 10 minuten in ruim koud water.
- Knijp de gelatine goed uit en los op in de fond van het vuur af.
- Breng goed op smaak met zout en peper.
- Zet koel weg.
- Pel de gamba's (bewaar de pantsers voor de saus).
- Je krijgt ook nog pantsers van de makers van gerecht 1.
- Ontdoe de gamba's van het darmkanaal en snij ze in de lengte door.
- Bak ze in de olie.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper.
- Blancheer de spinaziebladeren enkele seconden in ruim kokend water en spoel ze meteen koud.
- Laat uitlekken op een theedoek.
- Klop de room op en spatel door de aspergegelei.
- Spoel de terrinevorm om en bekleed met plasticfolie.
- Bekleed met spinazie, laat de bladen flink overhangen.
- Doe eerst wat aspergegelei in de vorm, dan 3 asperges, dan 10 halve gamba's enz.
- Vouw als de vorm gevuld is de bladen erover dicht en zet in de koeling.

SAUS

- Maak uien en prei schoon, was de prei.
- Snijd de ui brunoise en de prei in dunne ringen.
- Spoel de pantsers goed schoon en hak deze fijn.
- Zet ze aan in wat olie.
- Maak de knoflook schoon en snij er dunne plakjes van en frituur die ook in de olie, voeg de tomatenpuree toe.
- Laat even mee fruiten.
- Voeg ui en prei toe en fruit weer.
- Flambeer met de cognac.
- Voeg wijn en fond toe en breng aan de kook.
- Laat alles 20 minuten trekken.
- Zeef het geheel en laat inkoken tot 1 dl.
- Laat afkoelen.
- Klop de room dik vloeibaar en roer er de ingekookte fond door.
- Breng op smaak met zout en peper

PRESENTATIE

- Snijd de terrine met een heet mes in plakken.
- Schep wat saus op een bord.
- Leg er een plak terrine in.
- Garneer met bieslook.

CREME DE VOLAILLE FROIDE AUX ÎLES FLOTTANTES

Koude kip-cremesoep met îles flottantes



SOEP

SOEP

30 gr bloem
30 gr boter
soepkip van 1.5 kg
2.5 l water
3 wortels
ui
4 kruidnagels
takje selderij
1 bouquet garni
teen knoflook
250 ml slagroom

ÎLES FLOTTANTES

300 gr eiwit
bosje waterkers
zout en peper

SOEP

- Maak een roux van de boter en de bloem en laat afkoelen.
- Spoel de kip af en maak schoon voor zover nodig.
- Zet de kip met water, in grote stukken gesneden wortels, in vieren gesneden ui, kruidnagels, selderij en het bouquet garni, knoflook op laat dit een uur trekken.
- Neem de soepkip uit de bouillon, snijd het vlees in reepjes en zet apart.
- Zeef de bouillon en proef of er nog wat aan moet worden toegevoegd.
- Voeg beetje bij beetje de bouillon toe aan de koude roux
- Laat dit geheel 20 minuten zachtjes koken.
- Roer de slagroom er door en laat dit nog eens 10 minuten zachtjes koken.
- Laat de soep afkoelen.

ÎLES FLOTTANTES

- Rits de blaadjes van de waterkers.
- Was deze blaadjes en laat ze goed uitlekken.
- Scheid de eiwitten van het eigeel.
- Sla de eiwitten stijf in een ontvette schaal (met citroensap) en klop er tegelijkertijd wat zout door. Hierdoor wordt het eiwit nog wat stijver.
- Schep de waterkersblaadjes er voorzichtig door.
- Zet een pan met water op en laat dit koken.
- Maak met twee eetlepels een sneeuwei en kook deze ongeveer 1½ minuut.
- Keer het sneeuwei en kook dat nog eens 1½ minuut. Laat ze in een vergiet uitlekken.

PRESENTATIE

- Verdeel op de (niet verwarmde) borden de reepjes vlees en giet daar de koude (kamertemperatuur), goed op smaak gemaakte soep over.
- Leg op elk bord twee îles flottantes.

GRONDIN EN CROÛTE DE FROMAGE SUR SON LIT D'ÉPINARDS

Rode poon met een kaaskorstje op een bedje van spinazie met aardappel-kaaspuree en tomatenolie



TUSSENGERECHT

PUREE

600 gr kruimige aardappels
150 ml melk
60 gr boter
nootmuskaat
200 gr Goudse kaas

GROENTEGARNITUUR

10 gedroogde tomaten
½ dl olijfolie
600 gr wilde spinazie
3 sneden casinobrood
1½ rode uien
aardappelmeel

RODE POON

5 rode poonfilets met vel
30 ml droge witte wijn
zeezout en peper
¼ bosje peterselie
120 gr geraspte parmezaanse kaas

AFWERKING

1½ el boter
1½ dl slagroom

PUREE

- Schil de aardappelen en kook ze in water met wat zout gaar.
- Druk ze door de pureeknijper en roer met melk (let op de hoeveelheid, het moet een stevige puree worden) en 100 gr boter en nootmuskaat naar smaak tot die stevige puree.
- Rasp de kaas en roer door de puree.
- Schep de puree in een spuitzak met een geribbeld spuitmondje.

GROENTEGARNITUUR

- Snijd de tomaten eerst in kleine stukjes.
- Pureer de tomaten samen met de olijfolie met de staafmixer en zet opzij.
- Maak van de boterhammen zeer fijn broodkruim.
- Rooster eventueel de boterhammen licht tegen het kruimen.
- Was de spinazie en haal de grove stelen eraf.
- Pel de uien en snij ze in heel dunne ringen.
- Haal de ringen door wat aardappelmeel.

RODE POON

- Leg de vis in een ovenschaal met de velzijde naar boven.
- Schenk de wijn erover.
- Bestrooi de vis met peper en zeezout.
- Meng broodkruim met 1 el fijngesneden peterselie en 60 gr parmezaanse kaas en strooi dit mengsel over de vis.
- Sprenkel hierover 2 dl olijfolie.
- Zet de schaal met vis ongeveer 10 minuten boven in de oven van 220 °C.

AFWERKING

- Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat 2 mooie kleine torentjes en gratineer 15 minuten in een tot 250 °C verwarmde oven.
- Bak de spinazie in een ruime pan met boter met de slagroom, zout en peper en 60 gr parmezaanse kaas 2 tot 3 minuten op en hoog vuur tot de spinazie is geslonken.
- Frituur de uienringen krokant in de wok met hete olijfolie.

PRESENTATIE

- Leg op elk bord een bergje spinazie.
- Leg de vis erop (elke filet halveren).
- Leg hierop wat gefrituurde uienringen.
- Zet aan elke kant een torentje aardappelpuree.
- Sprenkel kleine druppeltjes tomatenolie eromheen.

TOURNEDOS D'AGNEAU AU RISOTTO ET AUX ASPERGES

Lamstournedos met tomatenrisotto en asperges



HOOFDGERECHT

TOURNEDOS

1½ lamszadels
ui
½ prei
½ winterwortel
takjes tijm
¼ bosje peterselie
¼ bosje rozemarijn
teen knoflook
2 stengels bleekselderij
4 peperkorrels (geplet)
fles rode wijn
1 dl room
2 eieren
2 takken rozemarijn
2 tenen knoflook
3 takjes tijm
10 witte asperges

RISOTTO

2 sjalotjes
3 tomaten
30 gr gedroogde
tomaten
200 gr risotto
1½ dl wille wijn
0.3 l bouillon
(bijvoorbeeld groenten-
bouillon)

TOURNEDOS

- Fileer de lamszadel.
- Haal eerst de haasjes eraf.
- Ontbeen voorzichtig (vanaf de andere kant) verder, zorg dat de filets aan elkaar blijven zitten. Laat ook de vetrand zitten.
- Voor de saus de botten aanzetten.
- Voeg fijngesneden groenten toe en een fles rode wijn. Laat 1 uur trekken.
- Zeef, reduceer, breng op smaak en monteer eventueel. Dit naar eigen inzicht.
- Maal de haasjes fijn in het kleine bakje van de staafmixer
- Voeg de eieren toe en roer goed door. Voeg beetje bij beetje de room toe zo dat er een farce ontstaat.
- Hak de rozemarijn, knoflook en tijm fijn, vermeng met peper en zout en wrijf de filets ermee in.
- Bedek de binnenzijde met farce en rol beide tournedos in aluminiumfolie.
- Laat de rollen garen in de oven tot een kerntemperatuur van 50 °C (ca. 30 minuten).
- Laat het vlees daarna ongeveer een kwartiertje rusten in de folie.
- Schil de asperges; bewaar ze in een natte doek.
- Zet de schillen op met royaal water, zout en een klontje boter en laat 20 minuten trekken.
- Zeef het vocht.
- Breng de asperges in het vocht aan de kook.
- Leg het deksel op de pan en laat van het vuur af in ongeveer 20 minuten garen.

RISOTTO

- Begin met de risotto 30minuten voor het serveren.
- Snipper de sjalotjes. Ontvel de tomaten en snij ze in vieren.
- Verwijder de zaadlijsten en snij de kwarten in stukjes.
- Snijd ook de gedroogde tomaten in stukjes.
- Fruit de sjalot en beide soorten tomaat aan in wat olijfolie.
- Voeg de risottorijst toe en roer om.
- Blus af met witte wijn en roer tot de wijn is opgenomen.
- Voeg nu een scheut hete bouillon toe en roer door tot de bouillon is opgenomen.
- Voeg weer wat bouillon toe enz. tot de rijst beetgaar is.

PRESENTATIE

- Snijd de rollade in plakjes.
- De farce zal losraken in de folie.
- Maak op het bord weer een cirkel van de tournedos door de ruimte op te vullen met de farce.
- Serveer met een bolletje risotto en twee asperges.
- Nappeer de saus over het vlees.

NOUGAT AUX FRUITS CONFITS ET À LA SAUCE D'ORANGES

Noga met gekonfijt fruit en sinaasappelsaus



NAGERECHT

NOGA

150 gr eiwit
150 gr poedersuiker
3 dl room
125 gr gemengd gekonfijt fruit (tutti frutti)
125 gr gemengde noten (ongezouten)
0,6 dl Dom Benedictine
1½ sinaasappels
1½ roze grapefruits

SAUS

4 sinaasappels
100 ml room
10 gr boter
1 tl honing
scheutje Mandarine Napoleon
30 gr geschaafde amandelen
10 kleine ringen
30 gr suiker

PRESENTATIE

10 frambozen of bramen
¼ bosje mint

NOGA

- Snijd het gekonfijte fruit in heel kleine blokjes.
- Hak de noten ook heel fijn.
- Klop de room stijf met 125 gr poedersuiker en zet deze in de koeling.
- Klop de eiwitten stijf in een ontvette schaal (met citroensap schoonmaken) en zeef er de andere 125 gr poedersuiker over.
- Meng dit voorzichtig door elkaar.
- Voeg er het gekonfijte fruit, de noten en de Dom Benedictine aan toe en meng dit voorzichtig, maar wel grondig met een spatel.
- Voeg nu de geslagen room eraan toe en spatel ook dit er voorzichtig door.
- Maak er ijs van. Let op: zorg ervoor dat het ijs nog redelijk smeerbaar is.
- Zet nu op een blad belegd met plasticfolie 10 ringen en verdeel dit mengsel over de ringen.
- Zet in de vriezer.
- Snijd de schillen van de 2 sinaasappels en de grapefruits en snij de partjes tussen de vliezen uit.
- Bruneer de amandelen in een tefalpan.

SAUS

- Pers de sinaasappels uit en kook het sap met de suiker en de honing tot de helft in.
- Voeg er de Mandarine Napoleon aan toe.
- Laat dit mengsel wat afkoelen en meng er roerend de in stukjes gesneden boter door.
- Laat verder afkoelen.
- Meng daarna de stijf geslagen room er doorheen.

PRESENTATIE

- Haal de noga uit de vorm en leg deze uit het midden van het bord.
- Nappeer wat saus aan de ene kant van de noga en leg wat schijfjes sinaasappel en grapefruit aan de andere kant.
- Decoreer met de framboos en een blaadje mint.
- Het is ook een leuk gezicht om de saus met behulp van een roomspuit en een vork wat verder te decoreren.
- Versier de noga met wat geschaafde amandelen.