

**CCN - afdeling Bunnik**



**SEPTEMBER 2006**

**SALADE MET RIVIERKREEFTJES IN BLADERDEEG**

**TERRINE VAN SNOEKBAARS, GESERVEERD MET  
GEMARINEERDE INKTVIS EN BASILICUMDRESSING**

**CANTHARELLENZOEP**

**PAPAYA SORBET**

**KALFSLENDE MET EEN SAUS VAN ACETO BALSAMICO  
EN RUNDERROOKVLEES, GEGARNEERD MET RÖSTI,  
CHAMPIGNONS EN BROCCOLI**

**BITTERKOEKJESPUDDING MET PERZIKENIJS**

# SALADE MET RIVIERKREEFTJES IN BLADERDEEG



## VOORGERECHT

### SAUS

10 takjes bladpeterselie  
2 uien (middel groot)  
2 teentjes knoflook  
2 wortelen (totaal 150 gr)  
15 gr boter  
2 takjes dragon  
2 takjes tijm  
2 sjalotjes  
2 el tomatenpuree  
1 dl slagroom  
20 gr eigeel (uit flacon)  
20 gram boter  
20 gram bloem  
2 dl droge witte wijn  
4 dl visbouillon (fles of poeder)  
0,4 dl olijfolie  
zout, peper, laurier

### RIVIERKREEFTJES

80 st gepelde en rauwe rivierkreeftjes  
10 plakjes bladerdeeg  
30 gr eigeel (uit flacon)  
borrelglas cognac

### VINAIGRETTE

½ dl donkere balsamico azijn  
2 dl olijfolie  
1 tl honing  
snuifje peper

### SAUS

- Maak ui en wortel schoon en snijd in kleine blokjes. Snijd sjalotjes in dunne schijfjes.
- Smelt wat boter in een pan, voeg er wat olijfolie bij en verhit.
- Fruit hierin snel ui en wortel.
- Voeg sjalot, fijngestampde knoflook, 1 laurierblaadje, dragon, tijm en peterselie toe.
- Doe witte wijn, bouillon en tomatenpuree erbij.
- Laat 30 minuten sudderen.
- Zeef de saus.
- Kneed 20 gr boter met 20 gr bloem tot een *beurre manié*.
- Bind de saus onder kloppen met stukjes *beurre manié tot de gewenste dikte*.
- Maak een liaison van 20 gr eigeel en de slagroom en voeg deze kort voor het uitserveren, van het vuur af, bij de saus.
- Maak af op smaak met zout en peper.

### RIVIERKREEFTJES

- Bak in boter op groot vuur de rivierkreeftjes, flambeer met de cognac.
- Giet de warme saus bij de rivierkreeftjes en laat ze 2 minuten in de saus, zorg ervoor dat de saus niet meer kookt, i.v.m. het eigeel in de liaison.
- Zeef de kreeftjes uit de saus.
- Rol elk plakje bladerdeeg wat uit.
- Leg 5 plakjes bladerdeeg uit.
- Deel elk plakje denkbeeldig in vier vierkantjes.
- Leg daarop per vierkantje een stuk of vier rivierkreeftjes.
- Leg er de andere plakjes bladerdeeg overheen.
- Deel nu echt door vieren.
- Druk de randen goed aan en bestrijk de bovenkant met eigeel en bak de chaussons ± 12 minuten in de op 180 °C voorverwarmde oven.

### VINAIGRETTE

- Maak een vinaigrette van de opgegeven ingrediënten.

**PRESENTATIE**

½ krop eikenbladsla  
½ krop friseesla  
20 zwarte olijven (zonder pit)  
50 gr pijnboompitten

**PRESENTATIE**

- Rooster de pijnboompitten in een tefal pan
- Halveer de olijven.
- Leg wat eikenbladsla midden op een bordje, leg er wat friseesla boven.
- Leg de twee chaussons erbij aan de onderzijde van het bord.
- Sprenkel wat dressing over de sla en nappeer wat saus bij de chaussons.
- Strooi er de pijnboompitten op en leg er 4 halve olijven bij.

# TERRINE VAN SNOEKBAARS, GESERVEERD MET GEMARINEERDE INKTVIS EN BASILICUMDRESSING

## TUSSENGERECHT



### DRESSING

1¼ dl notenolie  
¾ dl balsamico-azijn  
1 tl gedroogde kruiden  
van elk: basilicum,  
dille, kervel, bieslook  
½ dl visfond (fles of  
poeder)  
peper en zout

### INKTVIS

250 gr inktvis  
(kleinste maat)  
25 gr olijfolie

### FARCE

1000 gr  
snoekbaarsfilet  
250 gr slagroom  
5 eieren  
10 takjes dille  
Escarienne-kruiden  
aromazout  
zout

### VULLING

250 gr tongfilet  
375 gr gerookte zalm  
100 gr prei  
20 mosselen  
1 dl witte wijn

### DRESSING

- Meng de notenolie, visfond en de balsamico-azijn in een kom.
- Hak de kruiden fijn en voeg deze aan de massa toe.
- Breng het geheel op smaak met zout en peper.

### INKTVIS

- Maak de inktvis schoon en snijd ze in stukken van 2 cm.
- Bestrooi ze met zout en peper.
- Zet de inktvis aan in olijfolie en laat het circa 5 minuten stoven met een deksel op de pan.
- Meng de inktvis met de dressing en laat ze circa 1 uur marinieren.

### FARCE

- Haal de vis op het laatst uit de koeling of vries licht aan.
- Snijd de vis in stukken en maal het fijn in de keukenmachine.
- Voeg de eieren toe.
- Hak de dille fijn.
- Voeg de dille met de room aan de vismassa toe.
- Breng het geheel op smaak met zout en de kruiden.

### VULLING

- Verwarm de oven op 200 °C.
- Vet een vorm in met olie en beleg deze met een gedeelte van de zalm en laat overhangen om de terrine af te kunnen dekken.
- Leg de helft van de farce op de zalm.
- Snijd een prei in de lengte in tot de helft en dan in stukken van 12 cm of langer als de vorm langer is.
- Was de prei en blancheer de buitenste bladeren.
- Vorm van deze bladeren een rechthoek van 12 (of langer) x 8 cm op enkele vellen plasticfolie.
- Leg een plak zalm op de prei.
- Sla de tongfilets tussen plasticfolie plat en leg deze op de zalm.
- Bestrooi het geheel met zout en peper en rol dit op tot een spiraal.
- Verwijder de plasticfolie voorzichtig en leg het rolletje in de vorm.
- Kook de mosselen in de witte wijn.
- Haal 10 mosselen uit de schelp.

- Vul de vorm met de resterende farce en leg de mosselen bovenop.
- Zorg ervoor dat de farce goed rondom de mosselen gedrukt wordt.
- Vouw de zalmplakken dicht en bedek ze met ingevet aluminiumfolie.
- Vul een pan met kokend water (2/3 deel). Zet de vorm erin en laat de terrine in circa 20 minuten in de oven gaar worden.
- Zet in de koeling voor afkoeling.

**PRESENTATIE**

10 gr zalmeitjes  
 30 blaadjes rucola  
 10 blaadjes rode basilicum  
 5 st gele peertomaat

**PRESENTATIE**

- Meng de rucola met de dressing en leg deze speels op een koud bord.
- Haal de terrine uit de vorm.
- Snijd de terrine met een elektrisch mes in plakken.
- Leg op elk bord een plak en garneer met de inktvis, mosselen, zalmeitjes, halve gele peertomaat en de rode basilicum.

# CANTHARELLEN SOEP



## SOEP

### SOEP

¾ l kippenbouillon uit de fles  
¼ l koksroom  
4 sjalotjes  
75 g panceta  
1 takje tijm  
1 gl witte wijn  
1 tl suiker  
500 gr cantharellen  
2 tenen knoflook

### SOEP

- Snijd de sjalotjes, knoflook en het spek fijn en fruit deze licht aan, zonder te verkleuren. Laat de schoongeborstelde cantharellen zachtjes meebakken.
- Zodra ze vocht loslaten een theelepel suiker toevoegen.
- Neem 20 cantharellen uit de pan en bewaar deze voor de garnering.
- Blus de inhoud van de pan af met de witte wijn en voeg de tijm en de kippenbouillon toe.
- Laat het geheel circa 10 minuten zachtjes koken.
- Pureer de inhoud met de staafmixer en laat het nogmaals circa 10 minuten zachtjes koken.
- Passeer het soepje tweemaal door een fijne zeef en doe het hierna terug in de pan.
- Voeg de room toe (let op dat er geen al te groot temperatuurverschil is tussen de room en het soepje).
- Kook het geheel in tot ¾ van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Breng op smaak met witte peper en zout.
- Klop met de blender het soepje schuimig, alvorens dit in het kopje gaat.

### PRESENTATIE

- Garneer af met in ieder kopje twee cantharellen en geef er een maïsbroodje bij.

## MAÏSBROODJE

### BROODJE

170 gr maïsmeel  
1 el suiker  
3 tl gesmolten boter  
50 gr patentbloem  
2 eieren  
2 tl bakpoeder  
3 dl karnemelk  
1 tl zuiveringszout

### BROODJE

- Verhit de oven op 220 °C.
- Vet 10 vormpjes in met wat boter.
- Vermeng de droge en de niet droge stoffen eerst apart en dan samen.
- Giet het deeg in de vormpjes en zet deze 20 tot 30 minuten in de oven tot ze donkerbruin zijn.
- Zet de oven uit en laat ze nog 5 minuten nagaren.

## PAPAYA SORBET



### **SORBET**

300 gr suiker  
3 dl water  
4 papaja's  
1 kaneelstokje  
1 limoen  
20 gr eiwit (uit fles)  
10 mintblaadjes

### **SORBET**

- Doe de suiker en het kaneel stokje in het water en breng aan de kook.
- Laat 20 min trekken.
- Verwijder het kaneelstokje.
- Snijd de 4 papaja's in kleine stukjes.
- Pureer de driekwart samen met het suiker-kaneel stroopje en voeg het sap van de limoen toe.
- Laat afkoelen en draai er ijs van.
- Voeg halverwege het eiwit toe.
- Serveer de sorbet in koude coupes en garneer met de resterende stukjes papaja en een blaadje mint.

# KALFSLENDE MET EEN SAUS VAN ACETO BALSAMICO EN RUNDERROOKVLEES, GEGARNEERD MET RÖSTI, CHAMPIGNONS EN BROCCOLI



## HOOFDGERECHT

### KALFSLENDE

1 kg dikke kalfslende  
olijfolie  
peper en zout  
rolladetouw

### SAUS

2 sjalotten  
1 teen knoflook  
50 gr rookvlees  
5 stukjes  
zongedroogde  
tomaten in olie  
5 dl kalfsfond  
2 el aceto balsamico  
peper en zout

### BROCCOLI

750 gr broccoli  
40 gr boter  
peper en zout

### RÖSTI

500 gr vastkokende  
aardappelen  
15 rozemarijnaaldjes  
(fijn gesneden)  
1½ el olijfolie  
peper en zout

### CHAMPIGNONS

500 gr champignons  
1 gesnipperde ui  
30 gr boter  
peper en zout

### KALFSLENDE

- Maak de lende schoon, bestrooi inrolzijde met zout en bind deze op.
- Bak de lende in olijfolie aan en kruid hem daarna met peper en zout.
- Zet de lende in een op 175° C voorverwarmde oven tot kerntemperatuur van 56° C (± 25 min.).
- Laat de lende 15 min. rusten, afgedekt met aluminiumfolie. Snijd de lende net voor het uitserveren in dunne plakjes.

### SAUS

- Snipper de sjalotten en de knoflook en snijd het rookvlees en de zongedroogde tomaten klein.
- Doe wat olijfolie in de pan en fruit hierin de sjalotten.
- Voeg de knoflook, rookvlees en de zongedroogde tomaten toe en laat even zachtjes bakken.
- Doe hierbij de kalfsfond en laat de saus rustig inkoken.
- Breng de saus op smaak met peper en zout en voeg als laatste de aceto balsamico toe en breng op smaak met peper en zout.

### BROCCOLI

- Maak de broccoli schoon en snijd deze in kleine roosjes.
- Breng in een stoompan water aan de kook, bestrooi de broccoli met zout en doe deze in de stoompan.
- Stoom de broccoli in 8 à 10 minuten beetgaar.
- Smelt de boter, voeg de broccoli toe en glaceer deze heel kort. Kruid met peper.

### RÖSTI

- Schil de aardappels en rasp ze grof (niet meer wassen).
- Meng het rasp met de overige ingrediënten.
- Maak op een ingevet bakblik met behulp van een ring van 6 cm 10 rondjes van ongeveer 1 cm hoogte.
- Druk goed aan en plaats in een voorverwarmde oven van 175° C gedurende 25 minuten.

### CHAMPIGNONS

- Borstel de champignons schoon, snijd een stukje van de steel en snijd ze doormidden of in vieren.
- Bak de champignons met de ui in de boter op hoog vuur.
- Breng op smaak met peper en zout.

### PRESENTATIE

- Leg op elk bord enkele plakjes lende en napeer het vlees met de saus.
- Garneer af met champignons, broccoli en een röstirondje.



# BITTERKOEKJESPUDDING MET PERZIKENIJS



## NAGERECHT

### PUDDING

200 gr bitterkoekjes  
8 blaadjes gelatine  
4 dl volle melk  
65 gr eidooier (fles)  
100 gr suiker  
130 gr eiwit (fles)  
2 dl slagroom  
400 gr abrikozenjam  
2 dl amaretto

### PUDDING

- Week de gelatine in koud water voor.
- Verkruimel de bitterkoekjes.
- Breng de melk tegen de kook aan.
- Doe er 1 dl amaretto bij en week de bitterkoekjeskruimels hierin ca. 5 min.
- Klop in een grote kom de eidooiers met de suiker tot een dikke witte crème.
- Giet er al kloppend de hete melk met bitterkoekjes bij.
- Verwarm au bain-marie al roerend tot de crème gebonden is.
- Los hierin de gelatine op.
- Laat de crème in een bak met koud water afkoelen tot het lobbige begint te worden.
- Klop de eiwitten stijf en de slagroom lobbige.
- Spatel na elkaar eerst het eiwit en dan de slagroom door de lobbige crème.
- Schep de massa in een (of twee) met koud water omgespoelde vorm(en) en laat afkoelen in de koeling (eventueel kort in de vriezer).
- Verwarm de abrikozenjam, passeer door een zeef en roer er de resterende 1 dl amaretto door.
- Stort de pudding(en) op een platte schaal.

### IJS

2 dl volle melk  
80 gr eidooier  
60 gr kristalsuiker  
0,7 zakje vanillesuiker  
1/2 tl maïzena  
2 dl slagroom  
3 dl perziken coulis  
3/4 dl perzikenlikeur  
2 halve perziken op siroop

### IJS

- Breng de melk aan de kook.
- Klop met de mixer eigeel, vanille- en kristalsuiker op tot een dik, wit crème mengsel.
- Voeg de kokende melk hier al roerend beetje bij beetje aan toe.
- Los 1 tl maïzena op in wat koude melk en roer dit door het mengsel.
- Doe alles terug in de melkpan en laat zachtjes, al roerend, iets binden (NIET KOKEN!).
- Laat de vloeistof geheel afkoelen.
- Meng de coulis en de likeur door de compositie.
- Klop de room lobbige en spatel deze door de massa, laat goed afkoelen.
- Draai tot ijs.

### PRESENTATIE

- Snijd plakken of punten van de pudding.
- Leg op gekoelde borden een plak of punt en giet er wat abrikozensus omheen.
- Schep er een bolletje perzikenijs bij en garneer dit met een partje perzik.