

**CCN – afdeling Bunnik**



**Menu september 2008**

MOUSSE VAN FOURME D'AMBERT MET KAMEL VAN  
APPEL EN BASILICUM

JACOBSMOSELEN OP LINZENRISOTTO MET EEN  
SAUS VAN BOTERSLA EN SPEKJES

MOZAÏEK VAN ZEEDUIVEL EN ZALM MET  
WATERKERS

APPELSORBET MET WHISKYSABAYON

PATRIJS MET DRUIVEN SELDERIJPUREE EN  
AARDAPPEL-MAISKOEKJE

TOFFEE VAN BLADERDEEG GEVULD MET BANAAN EN  
PISANG-AMBONSAUS EN CHOCOLADEIJS

# MOUSSE VAN FOURME D'AMBERT MET KARAMEL VAN APPEL EN BASILICUM



## Mousse

70 gr. crème fraîche  
150 gr. mascarpone  
200 gr. Fourme d'Ambert  
35 gr. suiker  
1½ dl. appelsap  
¼ dl. Calvados  
¼ bos basilicum  
100 gr. rucola  
archaïdeolie

## Tapenade

10 zwarte olijven  
10 groene olijven  
1 eetlepel kappertjes  
1 theelepel basamico  
olijfolie  
peper en zout

## toast

10 sneden witbrood(casino)  
zeezout

## Presentatie

## Mousse

- Crème fraîche en mascarpone los roeren.
- Kaas verwarmen en door de crème roeren en op smaak brengen met peper en zout. Laat opstijven in de koeling (haal 20 minuten voor uitserveren uit de koeling).
- Verwarm de suiker op laag vuur tot karamel, afblussen met Calvados en appelsap (voorzichtig en van het vuur) en laat langzaam inkoken tot karamelsaus.
- Bak de basilicumblaadjes in een laagje hete olie in de wok.
- Was de rucola en leg in ijswater.

## Tapenade

- Maak een tapenade van de olijven, olijfolie, kappertjes en balsamico. Breng op smaak met peper en zout.

## toast

- Steek uit het brood 10 rondjes en rol ze met de deegroller uit tot een ovaal.
- Leg metalen ringen op zijn kant onder de grill. Leg vervolgens de ovaal witbrood op de zijkant van de ringen en rooster deze voorzichtig onder de grill (erbij blijven). Halverwege van de ring afhalen en ook de holle kant voorzichtig goudbruin roosteren, totdat je een mooi bruin "kuipje" hebt.

## Presentatie

- Maak mooie quenelles van de mousse.
- Smeer de "toastkuipjes" zeer dun in met de tapenade.
- Leg op een bordje wat rucola met daarop het Toastkuipje. Leg de quenelle erin, giet er enkele druppels karamelsaus op en leg er een blaadje basilicum op.

# JACOBSMOSSELEN OP LINZENRISOTTO MET EEN SAUS VAN BOTERSLA EN SPEKJES



## Linzenrisotto

200 gr. linzen uit Puy  
1 stengel bleekselderij  
3 kleine wortels  
2 sjalotjes  
1 dl. gevogelteaouillon(dv)  
50 gr. boter

## saus

2 sjalotjes  
200 gr. gerookte spekblokjes  
8 kroppen botersla  
2 dl. koksroom  
2 dl. gevogelteaouillon (dv)

## Jacobsmosselen

20 verse Jacobsmosselen  
20 plakjes gerookte ontbijtspek  
peper en zout

## Presentatie

## Linzenrisotto

- Snijd de wortel, sjalot, en schoongemaakte bleekselderij zorgvuldig brunoise en zweet aan in de roomboter. Voeg de linzen toe, laat meestoven en blus af met een beetje bouillon.
- Laat het vocht verdampen, voeg telkens wat bouillon toe totdat de linzen *net* gaar zijn (blijf erbij!). Breng op smaak met peper en zout.
- Zeef het vocht eruit vlak voor het opdienen.

## Saus

- Bak voor de saus het sjalotje met de spekblokjes en snijd de sla fijn (behalve de harde kern). Voeg de sla toe en blus af met de bouillon. Laat 10 minuten garen.
- Draai fijn in de blender en haal door een zeef. Voeg de room toe en laat reduceren tot de gewenste dikte.

## Jacobsmosselen

- Bak de ontbijtspek mooi krokant en laat en leg ze op keukenpapier.
- Bak de jacobsmosselen aan beide zijden kort goudbruin, bestrooi ze met peper en zout.

## Presentatie

- Maak met een ring op het bord twee rondjes met de linzenrisotto.
- Plaats er de jacobsmosselen op. Leg daarop de plakjes spek.
- Werk af met wat streepjes saus.

# MOZAÏEK VAN ZEEDUIVEL EN ZALM MET WATERKERS



## Vis

3 dikke preien  
400 gr. gefileerde zeeduivel  
400 gr. gefileerde zalm  
zout

## Vis

- Verwijder het groen (!) van de prei en snijd het witte deel in de lengte open, zodat de bladeren losgehaald kunnen worden. Spoel de witte bladeren zorgvuldig schoon onder de koude kraan en blancheer ze 5 -10 minuten in lichtgezouten kokend water om ze soepel te maken.
- Spoel de witte bladeren onder koud water af, en laat uitlekken op doek en droog de preibladeren.
- Haal van de zalm het grijze vet/vel eraf.
- Snijd de zeeduivel en de zalm elk in 10 duimdikke, min of meer vierkante repen. Leg plasticfolie uit (ca 30x45 cm) en leg hierop de gedroogde preibladeren, elkaar *ruim* overlappend en zodanig dat het geheel een rechthoek vormt.
- Bestrooi de repen zalm en zeeduivel met een beetje zout en leg ze om en om op de prei, zodanig dat bij het oprollen een 'mozaïek' ontstaat.
- Rol de folie strak op, waarbij de preibladeren een omhulsel moeten vormen voor de visrepen.  
*Let op: Rol de preibladeren met de vis in de lengte richting op. Je snijdt straks zo met de nerf van de prei mee. Hierdoor is de rol straks beter te snijden.*
- Draai de uiteinde van de folie zorgvuldig dicht. Wikkel de rol in alufolie en draai de uiteinden strak op.
- Breng een grote pan water met wat zout aan en pocheer de verpakte visrol in ca.15 minuten, de temperatuur van het water moet tegen de kook aanblijven (niet koken!).

## Groenten

8 stengels bleekselderij  
250 gr. worteltjes  
1 koolrabi  
200 gr. boter  
peper en zout

## Groenten

- Maak de groenten schoon. Snijd de bleekselderij in ruitvormige stukjes en 'tourneer' de worteltjes (of snijd ze in schijfjes). Steek uit de koolrabi kleine bolletjes met een parisienneboor.
- Kook alle groenten afzonderlijk beetgaar in iets lichtgezouten water, spoel ze af onder de koude kraan en laat uitlekken.
- Vlak voor het uitserveren: warm de groenten snel op in een klontje boter en breng op smaak met peper en zout.

**Saus**

2 bosjes waterkers  
2 sjalotjes  
25 gr. boter  
8 dl. Visbouillon\*  
1,5 dl. koksroom  
1,5 dl. crème fraîche  
100 gr. koude boter in  
blokjes  
zout en peper

**Presentatie**

10 Takjes waterkers

\*

1 kilo visgraten  
1 groentepakket wups  
1 dl witte wijn

**Saus**

- Verwijder de steeltjes en blancheer de waterkersblaadjes ca. 1 minuut in weinig kokend water. Spoel ze af en sla ze goed droog in de slacentrifuge.
- Maal de waterkers in een blender onder toevoeging van 3 dl koud water. Laat de aldus verkregen massa uitlekken in een koffiefilter, zodat alleen de puree overblijft.
- Snipper de sjalotten en laat deze in wat boter op klein vuur zachtjes zweten tot ze glazig zijn. Giet de visbouillon erbij en laat het geheel op een vrij hoog vuur inkoken tot de helft.
- Voeg dan de koksroom en de crème fraîche toe en laat weer inkoken tot de helft.
- Giet de saus door een zeef in een schone pan. Breng de gezeefde saus aan de kook en klop er van het vuur af met kleine beetjes tegelijk de in blokjes gesneden koude boter. Breng de saus op smaak met peper en zout en roer de waterkerspuree erdoor.

**Presentatie**

- Zet diepe borden warm
- Leg in het midden twee in plakken gesneden vis schuin op elkaar
- Schep de saus om de vis.
- Leg daaromheen wat groenten
- Garneer met een takje waterkers.

# APPELSORBET MET WHISKYSABAYON



## **Appelsorbet**

5 appels(Golden Delicious)  
½ l. water  
1 citroen (sap van)  
300 gr. suiker  
2 dl. calvados

## **Whiskysabayon**

1 eieren  
65 gr. suiker  
3 eierdooiers (fles)  
1 dl. zoete witte wijn  
½ dl. Schotse whisky

## **Presentatie**

½ l. mousserende wijn  
(bv cava)

## **Appelsorbet**

- Schil de appels en snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen.
- Breng de appels met het water, het citroensap en de suiker aan de kook en stoof ze op een laag vuur tot ze zacht zijn. Pureer de inhoud met een staafmixer of blender en laat de appelmoes afkoelen.
- Kook de 2 dl calvados in tot 1 dl en laat afkoelen
- Roer dan de ingekookte calvados erdoor en draai het mengsel tot ijs in een sorbetière.

## **Whiskysabayon**

- Maak de sabayon vlak voor het uitserveren.
- Doe alle ingrediënten in een hittebestendige kom en klop het geheel au bain marie boven een pan met zachtjes kokend water tot het mengsel dik en schuimig is.

## **Presentatie**

- Giet een beetje mousserende wijn in champagneflûtes of coupes en leg in elk glas een bol ijs en druppel in de glazen verder de whiskysabayon saus.

# PATRIJS MET DRUIVEN SELDERIJPUREE EN AARDAPPEL-MAISKOEKJE



## **Patrijs**

20 jonge patrijzenborstjes  
100 gr. boter  
250 gr. ontpitte witte  
druiven  
½ dl. cognac  
½ dl. curaçao  
7 dl. gevogelte bouillon  
peper en zout

## **Selderijpuree**

1 knolselderij  
1 dl. koksroom  
arachideolie om te wokken  
boter  
peper en zout

## **Patrijs**

- Halveer de druiven.
- Bestrooi de patrijsborstjes met wat peper en zout.
- Bak de patrijsborstjes a la minute in een braadpan lichtbruin totdat ze rosé zijn;
- Wikkel ze in de alu-folie en houd warm in een voorverwarmde oven op ca. 70 ° C (controleer gaarheid vlak voor uitserveren)
- Deglaceer de inhoud van de bakpan met cognac en wrijf het aanbaksel goed los.
- Voeg de gevogeltebouillon en de Curacao toe.
- Laat snel inkoken tot de gewenste hoeveelheid saus.
- Voeg vlak voor het einde de gehalveerde druiven toe.
- Breng de saus op smaak met peper en zout en bindt zonodig de saus nog iets.

## **Selderijpuree**

- Schil de knolselderij en snijdt 400 gr in dobbelsteentjes (bewaar de rest van de hele knol).
- Kook de dobbelsteentjes gaar in ca. 15 minuten in water met wat zout. Giet af door een zeef en laat zeer goed uitlekken in een vergiet.
- Kook de room tot de helft in.
- Pureer de dobbelsteentjes zo fijn mogelijk onder toevoeging van de ingekookte room.
- Laat de puree niet te dun worden.
- Breng op smaak met wat zout en verse peper.
- Voeg voor het uitserveren eventueel een klontje boter toe en wat verse nootmuskaat
- Snijd van de rest van de selderijsknol plakken op de snijmachine van 1 mm. En snijd deze vervolgens met een mes in reepjes.
- Frituur de reepjes in een wok in korte tijd goudbruin (let op ze verbranden snel) en leg ze op keukenpapier tot ze krokant zijn.
- Bestrooi voor het uitserveren met wat zout.

**Aardappel-maïskoekje**

500 gr. aardappelen  
(kruimig)  
2 maïskolven  
3 eierdooiers  
bloem  
50 gr. boter  
kippenbouillonpoeder  
frituurolie  
peper en zout

**Presentatie****Aardappel-maïskoekje**

- Schil de aardappelen; snij in stukken; kook ze gaar, laat ze droog stomen en druk ze door de pureeknijper en roer de eierdooiers erdoor
- Kook de maïskolven afzonderlijk gaar in water met wat zout.
- Snijd de maïskorrels los van de kolven en vang ze op in een bakje
- Vermeng de maïskorrels met de aardappelpuree.
- Breng op smaak met wat boter, peper, zout en nootmuskaat, maar houd de puree droog en stevig.
- Meng wat bloem met bouillonpoeder
- Maak kleine platte koekjes van de aardappel/maïs puree (2 a 3 pp) en rol deze door het bloemmengsel.
- frituur ze - vlak voor het uitserveren - in een wok één voor één mooi goud bruin op een matig hoog vuur.

**Presentatie**

- Zorg voor zeer warme niet te grote borden.
- Leg het midden een quenelle knolselderijpuree.
- Leg links en rechts van de quenelle een duivenborstje zo dat de onderkanten elkaar raken (een V)
- Schenk over de twee patrijsborstjes de saus met druiven.
- Steek twee aardappelkoekjes in de quenelle.



# TOFFEE VAN BLADERDEEG GEVULD MET BANAAN EN PISANG-AMBONSAUS EN CHOCOLADEIJS



## **Banaan**

5 bananen  
5 el. poedersuiker  
2 dl. Pisang-Ambon

## **saus**

1 dl. Pisang-Ambon  
1 dl. melk  
60 gr. eierdooiers  
60 gr. Kristalsuiker

## **Chocoladeijs**

4 dl volle melk  
1 vanille stokje  
40 gr cacao poeder  
4 eierdooiers  
120 gr suiker  
4 dl slagroom

## **Banaan**

- Maak een mengsel van de poedersuiker en de Pisang-Ambon en borstel de bananen hiermee in, en laat minstens twee uur liggen.

## **Saus**

- Laat de Pisang-Ambon inkoken tot eenderde van de oorspronkelijke hoeveelheid; laat afkoelen.
- Breng in een tweede pan de melk aan de kook.
- Klop de eierdooiers met de suiker tot een crème, giet er al roerende een scheut van de hete melk bij en giet het geheel dan al roerende bij de rest van de melk. Verwarm het mengsel op een laag vuur tot het gebonden is (maar laat het niet meer aan de kook komen, want dan gaan de dooiers schiften).
- Draai het vuur uit en laat de saus afkoelen. Roer tenslotte de ingekookte likeur door de saus.

## **Chocoladeijs**

- Breng de melk met de opengesneden vanille en de cacao poeder aan de kook en laat even trekken.
- Verwijder het vanillestokje
- Roer de eierdooiers los met de suiker.
- Giet al roerend, een deel van de gekookte melk op het suiker/eidooier mengsel en blijf goed doorroeren.
- Giet de rest van de melk erbij
- Roer (eventueel op laag vuur) alles tot een gladde saus.
- Haal van het vuur en roer de warmte eruit en laat afkoelen.
- Voeg de room toe en draai er ijs van.

**Toffee**

10 velletjes bladerdeeg  
150 gr. eierdooiers

**Presentatie**

10 el. couverture chocolade  
0,5 dl koksroom  
poedersuiker

**Toffee**

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Snijd en verwijder de uiteinden van de gemarineerde bananen.
- Snijd de gemarineerde bananen in de lengte doormidden.
- Spreid een vel bladerdeeg en laat dit ontdoeien.
- Rol het bladerdeegvel uit tot ongeveer 1,5 maal zo groot.
- Leg er een halve banaan op, bestrijk de randen met eierdooier en plak ze dicht.
- Bestrijk de bovenkant dun met eierdooier.
- Bak de pakketjes ca. 10 minuten in de voorverwarmde oven.

**Presentatie**

- Smelt de chocolade au bain marie en voeg de room toe
- Zet borden klaar, en spuit met een spuitzak, gevuld met de gesmolten chocolade, heel dun de contouren van een bladvorm. Laat de chocoladegarnering afkoelen en opstijven.
- Vul de contouren op met de Pisang- Ambonsaus.
- Snijd het pakketje banaan schuin doormidden, en leg op elk bord kruislings twee helften van de warme 'toffee'.
- Leg een klein bolletje chocolade-ijs erbij
- Bestrooi het geheel met poedersuiker