

CCN – afdeling Bunnik



Menu Mei 2009

**KROKANT GEBAKKEN ASPERGES MET EEN
DIPSAUS VAN NIEUWE HARING**

**COQUILLE MET AVOCADO- EN GANZENLEVERCREME
&
GEKARAMELLISEERDE WITLOF MET COQUILLES**

ROMIGE CAPPUCINO VAN WITLOF MET BACON

ASPERGES MET LANGOUSTINES EN KIPFILET

**KALFSLENDE MET RODE PORTSAUS, GEGLACEERDE
ZWEZERIK EN POMMES SOUFFLEES**

YOGHURTBAVAROIS

KROKANT GEBAKKEN ASPERGES MET EEN DIPSAUS VAN NIEUWE HARING



Dipsaus

- 3 zoute haringen
- 3 dl Kikkoman sojasaus
- 3 tl sesamololie
- 3 el gembersiroop
- 3 el gesneden bieslook

Asperges

- 30 witte asperges
- 100 g bloem
- 2 eieren
- 100 g broodkruim
- 50 g boter
- 500 g boter

Presentatie

- 10 kleine bakjes

Dipsaus

- Snijd de haring los van de graat.
- Vries de haringfilets licht aan en snijd daarna in piepkleine blokjes.
- Meng de blokjes met de sojasaus, de sesamololie, gembersiroop en bieslook.

Asperges

- Kook de geschilde asperges 2 minuten in gezouten water en laat afkoelen in het eigen vocht.
- Dep de asperges droog.
- Klop de eieren los.
- Doe bloem, ei en broodkruim in 3 aparte borden.
- Haal de asperges achtereenvolgens door de bloem, het ei en het broodkruim.
- Verhit de 50 g boter en bak de asperges in gedeelten in 5 minuten goudbruin.
- Laat uitlekken op keukenpapier
- Klaar de 500 g boter en schenk voorzichtig over in een kom, zodat de melkbestanddelen achterblijven

Presentatie

- Snijd de asperges in twee delen en leg ze kruislings over elkaar op een warm bord.
- Lepel wat geklaarde boter over de asperges
- Zet een bakje met de dipsaus ernaast
-

COQUILLE MET AVOCADO- EN GANZENLEVERCREME & GEKARAMELLISEERDE WITLOF MET COQUILLES



COQUILLE MET AVOCADOCREME EN GANZENLEVERCREME

Ingrediënten

10 coquilles
1 dl. goede (extra vierge)
olijfolie
2 el. citroensap
peper en zout

Ganzenlevercrème

100 gr. ganzenlever(B-kwal)
200 gr. gevogeltebouillon
(dv)
4 el. truffeljus

Avocadocrème

1 avocado
4 el. slagroom
2 el. citroensap
2 el. olijfolie
1 blad gelatine
3 tl. suiker
peper en zout

Presentatie

Bereiding

- Snijd de coquilles in dunne plakjes en marineer ze met olijfolie, citroensap en peper en zout.

Ganzenlevercrème

- Zorg dat de lever goed koud is (koelkast of even in de vriezer).
- Kook de bouillon tot de helft in tot fond.
- Cutter de ganzenlever met de fond. Maak op smaak met eventueel wat peper en zout en roer er dan de truffeljus naar behoefte door. Doe dit laatste niet in één keer om zeker te zijn dat het niet te dun wordt.

Avocadocrème

- Verwarm het citroensap en los daarin het blaadje geweekte gelatine in op.
- Klop de room wat lobbig.
- Cutter het vruchtvlies van de avocado met de olijfolie en citroensap. Roer er de room door en breng op smaak met suiker, peper en zout en zet koud.

Presentatie

- Smit strepen avocado- en ganzenlevercrème op een bordje en leg er gemarineerde coquillesplakjes bij.

GEKARAMELLISEERDE WITLOF MET COQUILLES

Bereiding

5 coquilles
2 stronkjes witlof
1 rode biet (gekookt)
3 el. olijfolie
3 el. walnotenolie
25 gr. boter
1 el. poedersuiker
zout, peper
grillpan

Presentatie

fleur de sel

Bereiding

- Haal eerst de schil af van de biet en snijd in stukjes. Pureer de biet met de staafmixer tot een gladde puree. Verwarm dit even in de magnetron. Voeg olijfolie en notenolie toe en pureer tot een mooie sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.
- Snijd de coquilles zodat je 10 dunne ronde plakjes hebt. Als ze erg groot zijn in drieën.
- Haal de blaadjes los van de witlofstronken. Laat ruim de helft van de boter smelten in een koekenpan. Strooi de poedersuiker erover. Bak de witlof kort tot de randjes gekaramelliseerd zijn, voeg restant boter toe en draai ze halverwege om.
- Bak de coquillehelften kort in de ingevette grillpan.

Presentatie

- Leg op een bordje de coquilleplakjes.
- Rangschik de blaadjes witlof eromheen.
- Versier met druppels bietensaus.
- Strooi wat fleur de sel over de coquilles.

ROMIGE CAPPUCINO VAN WITLOF MET BACON



Bereiding

400 gr. witlof
1 el. olijfolie
2 sjalotjes.
7 dl. Runderbouillon (dv)
4 plakken bacon
2 eierdooiers
1 dl. slagroom
1,5 dl. volle melk
peper en zout

Presentatie

Bereiding

- Halveer het witlof in de lengte en verwijder de harde kern. Snijd de rest in reepjes.
- Snipper de sjalotjes fijn
- Verhit de olijfolie en fruit het sjalotje met de witlof gedurende 3 minuten. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat het geheel 10 minuten zachtjes koken.
- Bak de plakjes bacon uit. Laat ze afkoelen en uitlekken op keukenpapier. Verkruiemel de bacon.
- Pureer de soep in de keukenmachine, druk hem door een zeef en breng hem opnieuw aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.
- Roer de eidooiers met de slagroom los en schenk er een pollepel van de hete soep bij. Haal de pan van het vuur en roer nog eens goed door en schenk het slagroommengsel dan door de soep. Roer goed.
- Roer er een deel van de verkruiemelde bacon door.
- Maak de melk warm en klop in een pannetje schuimig met de staafmixer

Presentatie

- Verdeel de soep over 10 kleine amusekopjes en scherp er de opgeklopte melk op.
- Garneer met de verkruiemelde bacon



ASPERGES MET LANGOUSTINES EN KIPFILET



Bereiding

20 langoustines
20 asperges
2 sjalotten.
200 gr. lamsoren
30 gr. boter
olijfolie

Lakeersaus

3 el. Luikse siroop
6 el. lichte sojasaus
0,7 el. verse gember

Kipfilet

500 gr. maïskipfilet
0,7 dl gevogeltefond
peper en zout
onderste deel van de
asperges
boter
allesbinder

Presentatie

70 gr. rucola
1 bos bieslook

Bereiding

- Pel de langoustines, verwijder het darmkanaal en kruid met peper en zout. Bak de staartjes in een scheut olijfolie.
- Maak de asperges schoon. Snijd het onderste 1/3 deel van de asperges en gebruik die bij de kipfilet
- Kook de asperges gaar in gezouten water en koel af in ijswater. Bak ze, vlak voor de uitgifte, kort in een klontje boter. Breng op smaak.
- Laat een klontje boter in de pan smelten en stoof de sjalot. Voeg de lamsoren eraan toe en bak kort. Breng op smaak.

Lakeersaus

- meng de Luikse siroop met de sojasaus
- Snijd de gember fijn.
- Meng daarna met de gember.

Kipfilet

- Snijd de kipfilet in 30 gelijke blokjes.
- Kruid de kipfiletblokjes met peper en zout. Bak kort in een klontje boter. Giet het vet af en voeg de lakeersaus toe. Bewaar wat van de saus voor de presentatie. Schud op totdat de saus rond het vlees kleeft.
- De onderste delen van de asperges klein snijden en in de gevogeltefond koken. Met de staafmixer pureren. Indien nodig binden met wat allesbinder. Goed op smaak brengen met peper en zout.

Presentatie

- Leg de asperges op een bord en de 2 langoustines erop. Schik de lamsoren in hoopjes ernaast met daarop blokjes kip met gepureerde aspergesaus.
- Werk af met gesnipperde bieslook en rucola.
- Lepel er wat lakeersaus tussen.



KALFSLLENDE MET RODE PORTSAUS, ZWEZERIK EN POMMES SOUFFLEES

Kalfslende

1000 gr. kalfslende
7,5 dl. olijfolie
4 teentjes knoflook
1 el. limoenrasp
2 takjes rozemarijn
peper en zout

Rode portsaus

60 g boter
3 sjalotjes
1 fles rode port
1 sinaasappel
1 bouillonblokje
3 laurierblaadjes
5 kruidnagels
3 tl suiker
Peper en zout

Zwezerik

600 gr. hartzwezerik
8 dl. kalfsbouillon (dv)
100 gr. verse gemberwortel
75 gr. roomboter
50 g griesmeel

Bietenmousseline

600 gr. gele bietjes, rauw
roomboter
1 limoen
3 sneden casinobrood
olie in de wok



Kalfslende

- Vermeng de olijfolie, knoflook, geraspte limoenschil, de rozemarijntak en de peper en zout.
- Leg de kalfslende in een zo klein mogelijke pan en giet er zoveel olijfolie bij, totdat het vlees net onder staat. Plaats in een oven van 100°C tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 55°C.
- Bewaar de olie voor een volgende groep

Rode portsaus

- Laat de helft van de boter smelten.
- Smoor er de sjalotten in tot ze zacht zijn.
- Haal de schil van de sinaasappel.
- Giet er de port bij, de sinaasappelschil, laurierblaadjes en kruidnagels.
- Voeg het bouillonblokje toe en laat alles inkoken tot de gewenste dikte.
- Zeef de saus, roer er de rest van de boter door en breng op smaak met peper en zout en suiker.

Zwezerik

- Blancheer de kalfszwezerik in water met zout
- Verwijder de vliezen en laat in het vocht afkoelen.
- Kook de kalfsbouillon in met de geraspte gember en monteer met de roomboter.

Vlak voor het uitserveren

- Haal de zwezerik door het griesmeel en bak krokant in roomboter.
- Haal de zwezerik uit de pan en blus het braadvocht af met de gemberfond en laat kort inkoken.

Bietenmousseline

- Was de gele bieten en kook ze gaar in water met zout.
- Verwijder de schil en duw ze door een bolzeef.
- Monteer met wat roomboter en breng eventueel op smaak met peper en zout.
- Snijd het casinobrood zonder korst in piepkleine stukjes en frituur ze mooi bruin in de wok.
- Rasp een beetje limoenschil over de croûtons en vermeng met elkaar.

Pommes soufflées

800 g aardappelen
(vastkokend)
arachideolie

Presentatie

gerookt zeezout

Pommes soufflées

- Schil de aardappelen
- Snijd de aardappelen in plakjes van 3 mm dik
- Steek rondjes uit van 3 cm
- Bak de aardappelen voor op 130 °C en laat koud worden.
- Bak op het laatst af op 180 °C

Presentatie

- Snijd de kalfslende in gelijke porties en plaats op de borden met een beetje gerookt zeezout.
- Duw de bovenkant van de zwezerik in de limoencroutons en plaats op de borden. Druppel er wat braadsaus over.
- Versier het bord met de pommes soufflées.
- Werk af met gele bietenmousseline.

YOGHURTBAVAROIS



Bavarois

1½ l. volle yoghurt
4 grote sinaasappels
150 gr. honing
10 blaadjes gelatine
4 dl. slagroom
50 gr. suiker
100 gr. eiwit
4 rode grapefruits
4 gele grapefruits
kaasdoek

Kapsel

125 g bloem
125 g boter
15 g geklaarde boter
125 g suiker
5 g citroenrasp
125 g eieren
Springvorm 20 cm

Bavarois

DIRECT BIJ BINNENKOMST BEGINNEN MET HET ONTWATEREN VAN DE YOGHURT.

- Bekleed een zeef met een stuk kaasdoek. Hang de zeef boven een kom en schenk de yoghurt erin. Laat de yoghurt uitlekken. Schraap af en toe met een spatel de yoghurt van de zeef en roer om.
- Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Schil de grapefruits en sinaasappels, zodat al het wit van de schil eraf is. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit en vang het sap op in een schaal.
- bewaar de partjes fruit voor de opmaak
- Verhit het vruchtensap grapefruitsap en laat de goed uitgeknepen blaadjes gelatine van het vuur af hierin oplossen. Laat afkoelen en lobbig worden.
- Klop de room met de 150 gr honing op.
- Klop eiwitten stijf en voeg aan het eind al kloppend de 50 gr suiker toe.
- Schep de yoghurt uit de kaasdoek in een kom. Meng er de lobbige vruchtensapgelei door. Spatel er dan de geslagen room door en ten slotte het eiwitschuim.

Kapsel

- Doe de boter met de suiker en de citroenrasp in een beslagkom.
- Klop het geheel luchtig met een garde.
- Voeg tijdens het kloppen geleidelijk het ei toe.
- Klop het geheel zeer luchtig
- Spatel de gezeefde bloem door de massa.
- Vul een springvorm van 20 cm met de massa.
- Bak het beslag in een oven van 180 °C gedurende 30 minuten, maar controleer af en toe.
- Stort de cakeplak en laat afkoelen.

Mandarijnengelei

2 blikjes mandarijnen (Del Monte)
5 blaadjes gelatine (per halve liter vocht)
½ dl Mandarine Napoleon
50 gr. Suiker

Opmaak

twee springvormen van 20 cm

Presentatie**Mandarijnengelei**

- Week de gelatine in koud water.
- Stort de mandarijnenpartjes in een zeef en vang het sap op. Zet de partjes apart.
- Verwarm het sap en los de suiker hierin op. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en laat iets afkoelen. Voeg de Mandarine Napoleon toe, roer door elkaar en laat lobbijg worden.

Opmaak

- Snijd de kapselplakken bij tot twee taartbodems en leg in elke springvorm een plak kapsel
- Giet de lobbige bavarois in de vormen en laat in de koeling iets opstijven.
- Verdeel de grapefruit-, sinaasappel- en mandarijnpartjes in een mooi patroon over de bavarois.
- Giet de lobbige mandarijnengelei eroverheen en laat verder in de koeling opstijven.

Presentatie

- Verwijder de ringen met een draaiende beweging.
- Snijd de bavaroise in punten en plaats deze op voorgekoelde bordjes.