

CCN – afdeling Bunnik



MENU JUNI 2009

TONIJNROLLETJE MET SINAASAPPEL EN KOKOSMELKSCHUIM

**MOZZARELLA MET SALAMI, TOMATENBOUILLON
EN BASILICUM- BEURRE BLANC**

**SLIPTONGFILET MET SAFFRAANRISOTTO, GROENE
KRUIDENSAUS EN SEREHSPIES VAN GAMBA**

WONTONSOEP

**MET APPELSTROOP GELAKTE DUIVENBORST,
GEKARAMELISEERDE APPEL, WITLOF EN EEN SAUS VAN
CALVADOS**

DRIE DESSERTAMUSES

TONIJNROLLETJE MET SINAASAPPEL EN KOKOSMELKSCHUIM



Tonijnrolletje

800 gr. verse tonijn (yellow vin voor shashimi)
1 sinaasappel
50 gr. boter
goede Spaanse olijfolie

Tonijnrolletje

- Boen de sinaasappel zorgvuldig schoon met heet water. Schraap een fijne zeste van de sinaasappel. Let op dat er geen wit wordt mee geschraapt!
- Verwarm de boter met de zeste en laat 15 minuten zachtjes trekken en voeg aan het einde een paar druppels olijfolie toe. Zeef en Laat afkoelen maar niet stollen. Dep de zeste droog en bewaar.
- Snijd plakken tonijn van ½ cm. Leg op de plak tonijn plastic folie. Plet de plakken zorgvuldig met de platte kant van het slagershakmes of deegroller.
- Bestrijk de plakken dun met de boter. Bestrooi ze licht met zout en witte peper). Rol de plakjes strak op. Wikkel ze ieder apart in de plastic folie. Draai de uiteinden tegen elkaar in zodat er een mooi strak rolletje ontstaat en leg ze in de koeling.

Kokosmelkschuim

20 gr. sereh stengels
20 gr. verse gember
1 l. gevogeltebouillon(dv)
4 dl. kokosmelk (blikje)

Kokosmelkschuim

- Kook de bouillon met de sereh en de fijngesneden gember tot de helft in. Zeef de bouillon. Voeg de kokosmelk toe en reduceer tot de helft. Breng op smaak met wat witte peper.

Presentatie

2 el. zwart sesamzaad

Presentatie

- Haal de tonijn een kwartiertje voor opdienen uit de koeling. Haal ze uit de folie. Snijd de uiteinden bij. Snijd ze schuin doormidden. Leg ze met de vlakke uiteinden naar het midden van het bord.
- Schuim de warme saus op met de staafmixer of blender. Lepel het schuim van de saus in het midden over de uiteinden van de tonijn.
- Doe over de schuim voorzichtig wat kleine zwarte sesamzaadjes en zeste sinaasappel.

MOZZARELLA MET SALAMI, TOMATENBOUILLON EN BASILICUM- BEURRE BLANC



Bereiding

4 bollen Buffel Mozzarella
(ca. 600gr.)
20 plakjes grove Italiaanse
kleine salami (bv Spinata
Roma)
20 sneedjes casinobrood
20 kerstomaatjes

Tomatenbouillon

2 blikken tomaten in stukjes
Van elk 450 g.
4 takjes tijm
4 takjes oregano
4 blaadjes laurier
15 gekneusde zwarte
peperkorrels
Ijsblokjes

Basilicumboter

50 gr. basilicum
175 gr. boter

Presentatie

50 gr. rucola
bakje tuinkers

Bereiding

- Snijd de kerstomaatjes in vieren en zet weg.
- Droog 20 plakjes salami op 75 graden in de oven. Leg ze daarna op papier.
- Snijd de Mozzarella in 20 plakjes.
- Steek uit ieder sneetje casinobrood een rondje ter grootte van een mozarellaplakje. Toast de casino toastjes aan beide zijden voorzichtig onder de salamander (erbij blijven!).
- Smeer de toastjes in met basilicumboter en leg er een plakje mozzarella op. Zet ze even onder de salamander (2 minuten).

Tomatenbouillon

- Doe de inhoud van de blikken in een pan met de tijm, oregano, laurier en gekneusde
- peperkorrels.
 - Zet de pan op het vuur. Leg een deksel met holte omgekeerd in de pan. Breng alles rustig tegen de kook aan. Leg op de deksel ijsblokjes, hierdoor komt de condens waar de meeste aroma in zit terug in de saus. Laat ca. 30 minuten rustig trekken, ververs het ijs regelmatig.
 - Giet alles over in koele pan en laat daarna afkoelen met deksel op de pan. Doe alles in de blender en mix fijn. Haal het mengsel door puntzeef en bewaar de bouillon afgedekt.

Basilicumboter

- Verhit de boter en basilicum (met stengels) in een pannetje op matig vuur. Draai het vuur zacht als de boter is gesmolten (let op niet bruin laten worden!!) en trek de basilicum in ca 10 minuten in de boter.
- Zeef de basilicum eruit en boter laten afkoelen op kamertemperatuur en zet in koelkast.

Presentatie

- Verwarm de bouillon op laag vuur.
- Leg wat rucola op het bord. Leg daarop de toastjes met mozzarella.
- Plaats de partjes van de tomaatjes heel even onder de salamander (alleen lauwwarm laten worden). Garneer ze eromheen met de saus.
- Doe wat tuinkers erover en leg op ieder toastje een salamiplakje.

SLIPTONGFILET MET SAFFRAANRISOTTO, GROENE KRUIDENSAUS EN SEREHSPIES VAN GAMBA



Gamba's

10 gamba's (klein in pantser)
Sereh (2 stuks)
2 teentjes knoflook
1 kleine rode peper
olijfolie

Sliptongfilet & risotto

1000 gr sliptongfilets
(voldoende om 10 ringen mee te kunnen maken)
1 kg magere visgraten
2 dl witte wijn
1 pak visfondgroenten
250 gr. risottorijst
3 dl witte wijn
15 draadjes saffraan
2 sjalotjes
Boter
10 ringen van 7 cm

Kruidensaus

4 dl. koksroom
40 gr. vis van tongfilet
10 gr. platte peterselie
10 gr. kervel
10 gr. bladselderie
5 gr. dragon
1 laurierblad
zout en peper
1 el. Pernod
koude boter

Gamba's

- Maak knoflook en rode pepertje schoon en snijd in dunne plakjes.
- Maak gamba's schoon, maar verwijder niet het staartje.
- Haal 10 "blaadjes" van het serehgras en steek deze in de lengte door de gamba. Knip met een schaar het serehgras in één lengte.
- Maak een marinade van olijfolie en de plakjes knoflook en rode peper. Doe de gamba's in een kommetje en giet hierover de marinade. Laat de gamba's minstens een uur marinieren.
- Bak de gamba's voor het uitserveren kort aan in een pan.

Sliptongfilet & risotto

- Week de saffraandraadjes in de 3 dl witte wijn.
- Maak visbouillon van de graten, de 2 dl witte wijn, de groenten en 9 dl water (standaard methode).
- Verwarm de visbouillon.
- Snipper de sjalotjes en zet ze aan in een beetje boter. Doe de rijst bij het sjalotje en bak deze even aan. Giet er lepel voor lepel de 3dl saffraanwijn en de visbouillon bij. Kook de risotto in plm 25 min. langzaam gaar, maar niet té.
- Plet de tongfilets licht onder plasticfolie, kruid ze met peper en zout en bekleed daarmee een beboterde ring. Stoom ze voor het uitserveren gaar.

Kruidensaus

- Kook de room samen met de vis en het laurierblad in tot de helft.
- Zeef de vloeistof, voeg alle kruiden er bij en blender de saus. Breng de saus op smaak met peper en zout (eventueel een druppeltje Pernod).
- Klop een beetje koude boter door de warme saus (mag niet meer koken).

Presentatie

10 rucolablaadjes
10 houten prikkers

Presentatie

- Maak spiegeltje van de groene saus, leg hierin een ring met gestoomde tongfilet, vul de tongfilet met risotto en haal plasticring weg.
- Rijg elke gamba aan een houten prikker
- Garneer af met blaadje rucola en leg hier bovenop een gambaspiesje.

WONTONSOEP



Gevogeltebouillon

4 l gevogeltebouillon (dv)
3 st eiwitten

Vulling

150 gr. varkensgehakt
200 gr. scampi (rauw)
2 el. sojasaus (Japans)
1 el. sesamolie
2 mespunten korianderpoeder
2 mespunten suiker
2 eierdooiers
0,2 bosje koriander
peper en zout

Wontons

250 gr. bloem
2 mespunten bakpoeder
2 eieren
1 eierdooier
zout



Opmaak

300 gr. kastanjechampignons
15 lente uitjes

Presentatie

Gevogeltebouillon

- Zet de bouillon op het vuur en klaar met de eiwitten.
- Kook daarna in tot de helft en breng op smaak met peper en zout.

Vulling

- Snijd het vlees van de scampi fijn. Meng gehakt, scampi, suiker, korianderpoeder, sojasaus, sesamolie, peper en zout goed door elkaar en zet 1 uur in de koeling weg .
- Snijd de korianderblaadjes fijn.
- Meng nadien de 2 eierdooiers en de grof gehakte korianderblaadjes eronder.

Wontons

- Kneed bloem, bakpoeder, eieren en zout tot elastisch deeg. Verpak in een vochtige keukenhanddoek en laat ca. 30 minuten rusten in koelkast.
- Verdeel het deeg in vier gelijke bollen en rol de bollen uit tot een dunne lap. Snijd de lappen in rechthoeken van 9 bij 5 cm. Bestrijk de randen met losgeklopte eierdooier.
- Verdeel de gehaktvulling in het midden over de rechthoekjes, maak buideltjes en plooi de randen naar buiten net zoals bij tortellini.

Opmaak

- Snijd de stengel van de lenteui mooi in schuine delen. De ui zelf in ringen.
- Snijd de champignons in dunne plakjes.
- Breng de bouillon aan de kook, voeg de wontons toe en laat 8 minuten koken.
- Voeg 2 minuten voor het einde de lenteui toe.

Presentatie

- Verdeel de soep over de soepborden.

MET APPELSTROOP GELAKTE DUIVENBORST, GEKARAMELISEERDE APPEL, WITLOF EN EEN SAUS VAN CALVADOS



Duivenborst

10 duivenborstjes Pigeon
d' Ardenne(met vel)
Scechuanpeper
4 el. rinse appelstroop
peper

zout

Gekarameliseerde appel

5 jonagold appels
1 citroen
100 gr. Fijne kristalsuiker
1 dl. witte port

Groente

4 stronken witlof
5 el. acaciahoning
½ dl. aceto balsamico azijn
200 gr. dikke
aardappelen(vastkokend)
zout
arachideolie

Duivenborst

- Verwarm oven voor op 80° C. Wrijf de duivenborstjes aan de vleeszijde in met grof gemalen Scechuanpeper. Doe de borstjes per twee in een vacumeerzak en sluit goed.
- Verwarm water op exact 80° C (niet warmer!). Leg de gevacumeerde duivenborstjes in een au-bain-mariepan gevuld met water.
- Verwarm tot kerntemperatuur van 80 °C.

Voor het uitserveren.

- Haal de borstjes uit de zak, verwijder de grove peper. Bestrijk het vel van de duivenborstjes met de appelstroop en zet ze ca. 4 minuten onder de salamander (blijf erbij).

Gekarameliseerde appel

- Snijd de appels in 6 stukken en tourneer deze tot mooie gelijke tonnetjes. Bestrijk ze met citroensap.
- Laat een pan met anti-aanbaklaag warm worden op een middelmatig vuur, strooi er de suiker in en laat deze karameliseren tot hij lichtbruin is (zet vuur snel zacht). Doe er de getourneerde appels bij en laat ze even in de suiker meebakken. Blus af met de witte port, laat op het vuur staan tot de suiker is opgelost. Giet ze af met een zeef.

Groente

- Maak witlof schoon en verdeel in blaadjes. Laat, voor het uitserveren, in een warme wok, honing licht karameliseren, bak hierin kort de witlofblaadjes en blus daarna af met de aceto balsamico azijn. Breng de witlof op smaak met peper en zout
- Schil de aardappel en snijd er heel dunne plakjes van (schaaf of snijmachine). Spoel ze af en dep ze zeer goed(!) droog met een theedoek. Verhit olie tot 180°C, frituur de chips goudbruin in ca 4 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Saus

1 jonagold appel
1 ui
2 teentjes knoflook
1 l. kippenbouillon (dv)
1½ dl. calavados
1½ dl. jus de veau
Arachideolie
4 dl kalfsbouillon (dv)

Presentatie**Saus**

- Schil appel en snijd in stukjes. Bak de appel, klein gesneden ui en knoflook aan in een beetje arachideolie tot alles licht bruin is, blus af met de kippenbouillon en kook in tot de helft.
- Kook de kalfsbouillon tot de eenderde in zodat er jus de veau wordt verkregen
- Doe de calvados er bij en kook opnieuw in tot de helft.
- Daarna in de blender. Passeer door puntzeef. Kook eventueel nog wat in tot de gewenste dikte is bereikt.

Presentatie

- Plaats in het midden van een bord enkele blaadjes witlof en leg hierop het getrancheerde duivenborstje.
- Garneer rondom met calvadossaus gekarameliseerde appeltjes en chips.

Drie dessert amuses

Kardamomparfait met mango



Parfait

60 g suiker
1 el glucose
1 el water
4 eigelen

Couverture

20 g
melkchocoladecouverture
1 tl cacao
1 tl kardemom
0,2 dl. Crème de Cacao
2,5 dl slagroom

Mango

1 mango (Thai)
1 tl acaciahoning
1 bourbonvanille
2 el mangopuree
zestes van ½ limoen

Kardamompafait

- Suiker, glucose en water kort koken. Eigelen schuimig slaan, de hete stroop al kloppende in het eigeel verwerken tot romig.

Couverture

- De couverture au bain-marie vloeibaar maken en met cacao, kardemom en Crème de Cacao door de eimassa slaan.
- De slagroom opkloppen en in de eimassa vouwen.
- In (kleine) vormpjes gieten.
- Laat bevriezen, zo lang mogelijk.

Mango

- De mango in kleine blokjes (3×3 mm) snijden en die in de honing laten marinieren. De mangopuree met het vanillemerg en de zestes op smaak brengen.

Presentatie

- Vul een kleine ring met de gemarineerde stukjes mango en dek af met wat mangopuree.
- Haal de parfait uit het vormpje en zet deze ernaast

Aardbeiengazpacho met yoghurt

Ingrediënten

350 g aardbeien
2 dl (mineraal)water
olijfolie
½ tak rozemarijn
1 tak tijm
1 ½ el suiker
1 limoen
1 scheutje chiliolie
1 dl Prosecco

Presentatie

40 g yoghurt
20 g slagroom
2/3 tl suiker
zestes van ¼ limoen

Gazpacho

- 80 gram aardbeien in kleine blokjes snijden. De rest met een gedeelte van het water mixen. De kruiden in de olie frituren. Hou een paar rozemarijn naalden apart.
- De blaadjes samen met de suiker door de aardbeimassa blenderen.
- Op smaak brengen met limoensap en chiliolie. Voor het serveren opnieuw opkloppen met wat Prosecco en de rest van het water.

Presentatie

- De yoghurt met room, suiker en limoenezestes glad roeren. Aardbeiblokjes in (hoge) glazen doen en met yoghurt bedekken.
- Afvullen met aardbeigazpacho en met rozemarijnblaadjes garneren.

Perenbonbons met Tahitivanille

Ingrediënten

200 g zachte bloem
30 ml warm water
1 tl olijfolie
50 g geklaarde boter

Kweeperen

3 handperen
50 g suiker
1 steranijs
1 vanillepeul
1 citroen, sap en schil
50 ml witte wijn
150 g (mineraal)water
scheut perenbrandewijn
60 g gemalen hazelnoten

Presentatie

3 el lindebloesemhoning
1 peul Tahitivanille
10 muntblaadjes

Deeg

- Met bloem, water en olijfolie een soepel deeg maken. Inolieën en in folie 1 uur warm bewaren. Rol uit op een grote bebloemde doek tot een grote vierkante lap.
- Uittrekken: bebloemde handen met de palmen naar beneden onder het deeg schuiven.
- Beweeg de handen naar de randen en rek het deeg daarbij over de rug van de handen voorzichtig op. Mocht dit niet lukken gebruik dan de pastamachine en rol de lappen uit tot stand 7.
- Dek deze meteen af om uitdrogen te voorkomen.
- Met boter bestrijken en in stukken van 8×15 cm knippen.

Kweeperen

- De peren schillen en in kleine blokjes (3 mm) snijden
- Deze blokjes met suiker, anijs, vanille, citroenschil en -sap, wijn en mineraalwater eenmaal aan de kook brengen en afschuimen.
- Peerblokjes zolang verwarmen dat ze zacht zijn.
- Blokjes uit het vocht nemen en laten afkoelen.
- Het vocht nog verder reduceren en op smaak brengen met brandewijn.
- De blokjes met noot- en paneermeel en het ingekookte vocht mengen/bindend.
- Een hoopje peerblokjes op een lapje strudeldeeg leggen en oprollen. Licht beboteren en 7 minuten bakken op 200°.

Presentatie

De honing verwarmen, en het merg van de vanille erdoor roeren. Op de nog warme strudel strijken en op het bord leggen met een muntblaadje