

CCN- afdeling Bunnik



**MENU DECEMBER 2009**

**TARTAAR MET KAPPERTJES EN RODE UI  
GEGRILD GARNALENSPIESJE MET SPANISH RUB**

**EENDENLEVERPATÉ**

**GEKONFIJTE KABELJAUWFILET MET WITLOF EN  
CANTHARELLEN**

**SOEP VAN MOSSELEN, BLEEKSELDERIJ EN SPEKJES**

**REE UIT MALMEDY**

**HEMELSE SOUFLÉS**

**SPICY MINI TARTE TATINS VAN FILODEEG EN  
MANGO**

**KOFFIE MET TRUFFELS**

## TARTAAR MET KAPPERTJES EN RODE UI



### Ingrediënten

1,5 el kappertjes  
200 gr mooie bief stuk  
1 verse eidooier  
1 klein sjalotje  
Halve kleine rode ui  
50 gr Parmezaanse kaas  
in schilfers  
Sundried Tomato  
vinaigrette (Krafft)

### Tartaar

- Biefstuk heel fijnhakken.
- Rode ui in ringen snijden Sjalotje zeer fijn snijden.
- Hak een el kappertjes fijn en meng met de tartaar eidooier en sjalot.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Vorm met 2 thee lepels mooie quenelles en doe op amuselepel.
- Garneer met rode ui en een kappertje.
- Druppel op elke leper Sundried Tomato vinaigrette.
- Garneer met schilfer Parmezaanse kaas.

## GEGRILD GARNALENSPIESJE MET NOMU SPANISH RUB



### Ingrediënten

3 el milde olijfolie  
1 el Nomu Spanish Rub  
2 tenen knoflook  
2 citroenen  
10 grote gepelde garnalen  
staartje moet eraan zitten  
( mag ook ongepeld maar  
dan zelf pellen)  
10 takjes korianderblad  
10 spiesen

### Spiesje

- Knoflook zeer fijn snijden.
- Neem de zeste van een citroen en het sap van de andere.
- Neem de partjes van de niet geperste citroen.
- Verwarm de olie in koekenpan en bak de rub en knoflook 2 à 3 minuten, zachtjes omscheppen.
- Voeg de zeste toe.
- Wrijf in een kom het mengsel voorzichtig door de garnalen.
- Laat 10 min intrekken ( in koelkast )
- Steek de garnalen in lengte aan de spiesen door de gehele garnaal heen.
- Bestrijk ze met de overgebleven rub.
- Grill op grillplaat 3 a 5 min.
- Besprenkel, met citroensap en strooi er korianderblad over .
- Serveer met partje citroen .

***Serveren op presenterschalen of kleine bordjes volgens eigen inzicht !!***



## EENDENLEVERPATÉ

### Ingrediënten

600 gr eendenlever  
250 gr boter  
2 sjalotten  
1 teen knoflook  
20 ml brandewijn  
20 ml port  
1 el tomatenpuree

patévorm

### Toplaag

100 gr boter  
1 el tijmblaadjes  
1 tl gekneusde zwarte  
peper korrels

### Presentatie

10 stukjes geroosterd  
stokbrood  
30 plakjes zure augurk  
100 ml Mangochutney

### Paté

- Maak de lever schoon.
- Bak in een derde van de boter de sjalotjes en de knoflook 3 à 4 minuten op laag vuur.
- Snijd de lever in stukjes.
- Zet vuur hoger en bak de lever.
- Schenk brandewijn en port in pan en laat even doorkoken en laat afkoelen.
- Breng de lever royaal op smaak met peper en zout.
- Doe de lever met de tomatenpuree en de resterende boter in de keukenmachine.
- Draai tot gladde massa (zo nodig door zeef drukken)
- Doe in patévorm en zet afgedekt met folie in koelkast.

### Toplaag

- Maak de toplaag als de paté stevig genoeg is.
- Smelt de boter en laat een minuut staan.
- Schenk de gele boter wat aan de oppervlakte ligt in een kom en gooi het melkachtige deel weg.
- Roer de tijm en peperkorrels door de boter.
- Schenk het geheel over de paté en zet in de koelkast om de laten stollen

### Presentatie

- Serveer met geroosterd stokbrood, chutney en plakjes augurk

# GEKONFIJTE KABELJAUWFILET MET WITLOF EN CANTHARELLEN



## Gekonfijte olie

900 ml olijfolie  
3 sinaasappels  
7 takjes tijm

## Groentegarnituur

10 stronkjes ( klein)  
witlof  
750 gr cantharellen  
75 gr boter  
3 takjes tijm

## kabeljauw

750 gr kabeljauwfilet  
met vel  
Zout en peper

## Presentatie

10 kleine takjes tijm  
zeezout

## Gekonfijte olie

- Haal de schillen van de sinaasappels zonder het wit en snijd in kleine stukjes
- Verhit de olie met sinaasappelschillen en 7 takjes tijm in pan op laag vuur tot de olie op 90 °C is (thermometer)
- Laat de olie ongeveer 10 minuten trekken.

## Groentegarnituur

- Snijd de stronkjes witlof in de lengte door en bestrijk ze met wat gekonfijte olie.
- Rooster ze aan iedere kant 3 minuten ( op grillplaat)
- Leg de stronkjes dan 15 min. in de warme olie om te konfijten.
- Haal ze uit de olie en leg ze op een bakplaat en bestrooi ze met zout en peper.
- Olie bewaren!
- Verhit in grote koekenpan of wok de cantharellen tot ze vocht gaan afgeven, laat dit verdampen en voeg dan de boter en 3 takjes tijm toe ( ris de blaadjes eerst van de takjes)
- Bestrooi met zout en peper en doe in ovenschaaltje.
- Zet alles afgedekt koel weg.
- Verwarm oven op 180 °C laat witlof in 15 min warm worden de laatste 5 min het schaalje cantharellen ook in de oven erbij om op te warmen. Verwarm intussen de pan met konfijtolie tot 90 °C.

## Kabeljauw

- Leg de kabeljauwfilets met vel onder, naast elkaar in de pan zodat ze onder de olie staan (niet te grote pan).
- Laat de vis op een laag vuur onder de olie garen (niet boven 90 C) in 15 minuten is de vis gaar.

## Presentatie

- Verdeel witlof over de borden en leg hierop de kabeljauw en verdeel de cantharellen er over.
- Druppel er wat gekonfijte olie over.
- Bestrooi met zeezout ( naar keuze) garneer met takje tijm.



## SOEP VAN MOSSELEN, BLEEKSELDERIJ EN SPEKJES

### Mosselen

2 kg mosselen Jumbo  
600ml witte wijn

### Garnituur

1 l visbouillon ( 1 kg  
graten, wubs, witte wijn)  
200 gr rookspek in  
blokjes ( mager)  
2 el olijfolie  
2 uien  
2 rode pepertjes  
6 stengels bleekselderij

8 takjes dragon  
120 ml slagroom

### Mosselen

- Maak mosselen schoon.
- Breng wijn aan de kook met deksel op de pan.
- De mosselen hierin koken zodat ze allemaal open staan (3 à 6 minuten).
- Vang mosselvocht op en bewaar.
- Haal mosselen uit de schelpen en zet weg tot gebruik.

### Presentatie

- Maak op de gebruikelijke wijze visbouillon.
- Snijd ui en bleekselderij in kleine stukjes.
- Bak de spekblokjes in olie in de soeppan krokant op laag vuur.
- Zet dan vuur hoger en voeg ui, pepertje (deze niet kleinsnijden) en in stukjes gesneden bleekselderij toe en bij bak dit 1 minuut.
- Voeg de visbouillon en 800 ml mosselvocht toe.
- Haal de blaadjes van de dragontakjes. Doe de dragonsteeltjes in de soep en breng aan de kook.
- Verwijder de dragonsteeltjes en de peper uit de soep en doe het mosselvlees erbij.
- Op smaak brengen met zout en peper.
- Verdeel de soep over de borden.
- Schep in elk bord een lepel geklopte slagroom en leg er een paar blaadjes dragon in. rdeel witlof over de borden en leg hierop de kabeljauw en verdeel de cantharellen er over.

# REE UIT MALMEDY



<p><b>Ingrediënten</b> 1000 gr reefilet ( groot vlees) Boter</p> <p><b>Saus</b> 4 dl port 3 dl water 3 dl kalfsbouillon (dv) 4 dl koksroom</p> <p><b>Garnituur</b> 20 champignons 400gr cantharellen 70 gr spekblokjes gerookt mager</p> <p><b>Presentatie</b> Bosje kervel</p>	<p><b>Reefilet</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bak de reefilet ongeveer 30 minuten voor het uitserveren in geklaarde boter( weinig) snel bruin haal vlees uit de pan en houd warm onder alu-folie. Gooi eventueel overtollig vet weg.</li></ul> <p><b>Saus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Laat de bouillon tot de helft inkoken (fond)</li><li>- Blus aanbaksel af met port, water en fond, laat inkoken, voeg room toe.</li><li>- Laat nog wat inkoken tot een mooie saus.</li></ul> <p><b>Garnituur</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bak de spekblokjes, champignons en cantharellen in een weinig boter en breng op smaak.</li><li>- Maak ree warm tot kerntemperatuur van max. 50 °C.</li><li>- Snijd de ree in gelijke tranches.</li><li>- Verdeel het vlees over warme borden en omring met saus.</li></ul> <p><b>Presentatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verdeel het garnituur naast het vlees en leg hier op wat kervel.</li></ul>
---	--

# HEMELSE SOUFLÉS



## Ingrediënten

6 el boter  
6 el bloem  
500 ml melk  
4 el bladpeterselie  
2 el dille  
2 el bieslook  
Nootmuskaat  
8 eierdooiers  
8 eiwitten  
250 gr Prima Donna  
Maturo  
10 ovenschaaltjes

## Presentatie

150ml crème fraîche

## Soufflés

- Smelt boter in steelpan en roer er de bloem (6 el) door laat even garen, niet bruin worden schenk al roerend de melk erdoor totdat het een dikke saus (roux).
- Blad peterselie dille en bieslook er doorheen (fijn gesneden).
- Naar smaak peper zout en verse nootmuskaat erdoor roeren.
- Roer de eidooiers door de nog warme béchamelsaus.
- Schep alles in ruime schaal en laat tot lauwwarm afkoelen.
- Klop intussen de eiwitten stijf met snufje zout.
- Meng 250 g Prima Donna Maturo door bloemmengsel en schep het eiwit er luchtig door.
- Smeer de schaaltes in met boter en bestrooi daarna met bloem en vervolgens het overtollige uitkloppen.
- Vul de ovenschaaltjes met dit mengsel.
- Zet ze in een voorverwarmde oven (175 °C).
- Open de oven de eerste 15 à 20 min niet.
- De soufflés zijn gaar als het midden niet meer beweegt bij schudden.

## Presentatie

- Serveer aan tafel met lepel crème fraîche

*Baktijd ongeveer 25 minuten*



## SPICY MINI TARTE TATINS VAN FILODEEG EN MANGO

### Vulling

120 g koude boter  
10 ramequins  
460 gr suiker  
6 kardemompeulen gekneusd  
6 piment korrels gekneusd  
2 kruidnagels gekneusd  
2 stengels sereh in stukken gekneusd

### Mango

2 rijpe mango's

### Filodeeg

80 g boter  
10 vellen filodeeg  
60 g suiker  
4 el geroosterd sesamzaad  
4 tl kaneel

### Presentatie

125 ml crème fraîche  
kaneel

### Vulling

- Verwarm oven voor op 160° C.
- Snijd 120 gram boter in dunne plakjes en verdeel over de bodem van de 10 ramequins.
- Breng in steelpan 4 dl water met 400 gr suiker en de specerijen met sereh tegen de kook aan.
- Laat 30 min trekken neem specerijen en sereh uit de pan en kook de stroop op hoog vuur in tot deze mooi karamel bruin kleurt.
- Neem van vuur en verdeel meteen over de boter in de ramequins.

### Mango

- Schil de mango's en snijd in mooie partjes
- Verdeel de mangopartjes mooi over de karamel (= HEET)
- Bak de mango zo 10 a 12 min in de oven.
- Neem uit de oven en laat afkoelen.

### Filodeeg

- Smelt 80 g boter in de steelpan maar laat niet kleuren.
- Snijd het filodeeg in vieren zodat we 40 vierkantjes krijgen.
- Meng 60 gr suiker, sesamzaad en kaneel.
- Maak steeds stapeltjes van vier plakjes.
- Telkens drie vierkantjes met boter bestrijken en bestrooien met suiker- sesammengsel.
- Leg de vierkantjes een slagje gedraaid op elkaar zodat er een stervorm ontstaat.
- Dek af met laatste niet ingevet vierkantje.

### Afbakken tarte tatin

- Verwarm oven op 220 C.
- Maak dekseltjes van de deeg stapeltjes, hoekjes naar beneden vouwen. Leg op de ramequins met karamel mangomengsel zet ze op een rooster in de oven en bak ze in 10 min gaar

### Presentatie

- Laat wat afkoelen (3 min). Leg er een omgekeerd bord op en keer om. denk aan de hete karamel.
- Serveer met crème fraîche en wat kaneel.

## *Koffie met truffels*

20 chocolade truffels