

**CCN afdeling Bunnik**



**MENU JUNI 2010**

**TWEE AMUSES**

**TARTE FEULETÉE AUX SARDINES MARINÉES À  
FLEUR DE THYM**

**TORTELINI MET RICOTTA, SPINAZIE,  
ANIJSCHAMPIGNONS**

**RUG VAN ZEEBAARS MET CONCASSÉE VAN  
SARDINES EN OESTERS**

**PIEPKUIKENBOUTJES MET WITLOFCOULIS,  
KROKANTE ROSEVALAARDAPPEL EN  
RABARBERCOMPOTE**

**IJS MET GRAND MARNIER**

# ASPERGESOEPJE



## 1<sup>e</sup> AMUSE

### Ingrediënten

10 witte asperges  
1 l sterke kippenbouillon  
40 g eidooier  
2 dl koksroom  
peper en zout

### Bereiding

- Snijd de asperges in stukjes van 2 cm en kook de asperges helemaal gaar in de bouillon, pureer met de blender of keukenmachine en wrijf de massa door een middelfijne zeef in de schoongemaakte pan.
- Zet de pan op zacht vuur, klop met de staafmixer eerst de eidooiers en vervolgens de room door de soep en laat onder voortdurend roeren binden.
- Proef of er zout/peper bij moet en gebruik nogmaals de staafmixer.

### Afwerking en presentatie

- Schenk de schuimende soep in voorverwarmde espressokopjes.

# TONIJNREEPJE MET ASPERGES

## 2<sup>e</sup> AMUSE



### Benodigheden

50 gr boter  
5 witte asperges  
scheutje koksroom  
300 gram tonijnfilet  
½ bosje koriander  
1 citroen peper, zout  
1 dl witte wijn  
nootmuskaat  
1 dl visfumet (van gerecht zeebaars)  
olijfolie

### Bereiding

- Schil de asperges en verwijder het onderste gedeelte en geef aan amuse 1.
- Kook de asperges en neem ze na de gaartijd uit het kookvocht en snij ze in gelijkmatige stukken.
- Laat voor het uitserveren wat boter smelten in een pan, kruid de asperges met peper en zout en kleur deze licht aan in de gesmolten boter.
- Bestrooi de asperges op het laatst met een beetje versgemalen nootmuskaat.
- Haal uit de pan en houd warm, blus de pan met witte wijn en de visfumet.
- Laat een beetje inkoken en voeg er het scheutje room aan toe, laat vervolgens voor 1/3 inkoken en giet alles door een fijne zeef.
- Werk vervolgens de saus op met klontjes boter en proef op smaak met peper en zout en wat citroensap.
- Verhit de olijfolie in de grillpan of koekenpan, kruid het tonijnstuk met peper en zout en kwadreer de tonijn gedurende een 3 à 4 minuten langs beide zijden haal uit de pan en snijd in 10 reepjes.

### Afwerking en presentatie:

- Schik de stukjes asperges op een plat bord, naast het kopje espresso, en leg schuin hierop het stukje tonijnfilet.
- Nappeer enkele lijnen saus rond het geheel. Leg bovenop de tonijn wat verse koriander.

# TARTE FEULLETÉ AUX SARDINES MARINÉES À FLEUR DE THYM

Les recettes d'Alain Llorca



## Ingrediënten

5 witte uien  
2 dl olijfolie  
1 bosje verse tijm met bloemen  
10 plakken bladerdeeg  
2 courgettes  
200 g snijbonen

## Bereiding

30 sardines  
1 kilo fijn zout  
½ l citroensap

## Paprikacoulis

Olijfolie  
75 g basilicum  
75 g Balsamicoazijn, ingekookt  
1 rode paprika

## Presentatie

tijmbloemen  
100 g zwarte olijven (zonder pit)  
5 (niet te grote) rijpe tomaten  
Olijfolie  
Peper en zout  
Spuutflesje

## Voorbereiding

- Maak de witte uien schoon. laat heel en stoof ze (ongesneden) zachtjes gaar met olijfolie, met de takjes tijm toegevoegd en de bloemetjes bewaard voor decoratie
- Rol de plakken bladerdeeg uit tot een cirkel van 12cm.
- Leg de plakken bladerdeeg tussen twee silpats en bak in een oven van ` 180 °C gedurende ongeveer 15 minuten.
- Snijd de courgettes in de lengterichting in dunne plakken, blancheer ze kort in gezout water en laat uitlekken op keukenpapier
- Snijd de snijbonen overdwers in heel dunne stukjes, blancheer de bonen in gezout water, laat uitlekken en zet weg tot gebruik

## Bereiding

- Fileer de sardines en leg ze ongeveer 10 minuten in het zout.
- Haal de sardines uit het zout en spoel ze schoon
- Leg de sardines vervolgens 10 minuten in het citroensap
- Laat de sardines op een rooster goed uitlekken en zet weg tot gebruik

## Paprikacoulis

- Leg de paprika in de salamander en schroei het vel geheel zwart.
- Haal het vel van de paprika en de zaadlijsten en pureer het geheel.
- Kook de balsamicoazijn tot 2/3 in.
- Voeg fijngesneden basilicum toe en breng op smaak met olie en ingekookte azijn.

## Montage

- Snijd de gestoofde uien in horizontale richting in plakken van 5 mm dikte met weglating van onder en bovenkant
- Leg de gesneden plakken ui op het bladerdeeg
- Rol twee filets van de sardines in elkaar en wikkel er een blad courgette omheen
- Leg deze rollen op de uien en dan onder de salamander gedurende 1 minuut.

## Presentatie

- Ontvel de tomaten, verwijder de pitten en snijd in stukjes.
- Breng met een spuitflesje streepjes paprikacoulis aan op grote borden
- Plaats drie taartjes op ieder bord, besprenkel met olijfolie.

- Decoreer met de tijmblomen, de snijbonen, olijven en stukjes tomaat
- Breng op smaak met peper en zout
- NB. het plaatje toont een iets andere presentatie)!



# TORTELINI MET RICOTTA, SPINAZIE, ANIJSCHAMPIGNONS EN RUCOLA



## Recept Culinaire Saisonnier

### Ricottavulling

175 g ricotta  
500 g spinazie  
70 g pijnboompitten  
70 g sjalot

### Champignonvulling

225 g anijschampignons  
225 g prei  
1 teen knoflook  
50 g sjalot  
½ dl crème fraîche  
0,3 bosje bieslook

### Tomatensalsa

150 g tomaat  
20 g sjalot  
scheutje olijfolie  
½ teen knoflook  
½ dl tomatensap  
rode wijnazijn

### Beurre Blanc

1 dl azijn  
1 dl witte wijn  
1 ui, fijngesneden  
Scheutje visbouillon(blokje)  
Scheutje koksroom  
200 g boter

### Opmaak

30 wontonvellen  
1 ½ dl beurre Blanc  
150 g rucola  
30 g gedroogde sjalot

### Ricottavulling

- Snipper de sjalot fijn.
- Pluk en was de spinazie, bak in olijfolie met de gesnipperde sjalot en pijnboompitten en laat afkoelen
- Laat zeer goed uitlekken (gebruik evt. de slacentrifuge) meng met de ricotta en breng op smaak

### Champignonvulling

- Snipper de sjalot fijn.
- Snijd paddenstoelen en prei fijn en bak samen met de gesnipperde knoflook en sjalot gaar in wat roomboter
- Hak de bieslook fijn.
- Laat afkoelen, meng met de crème fraîche en bieslook en breng op smaak

### Tomatensalsa

- Snipper de sjalot fijn.
- Ontvel de tomaat, verwijder de pitjes en snijd klein
- Zweet de sjalot aan in olijfolie met de geplette knoflook.
- Voeg de gehakte tomaat toe en blus af met tomatensap
- Breng op smaak met peper en zout en rode wijnazijn en reserveer

### Beurre Blanc

- Kook azijn, wijn, ui en bouillon in tot er bijna geen vocht meer over is.
- Voeg room en boter toe en laat op laag vuur smelten.
- Giet de saus door een zeef en breng op smaak met peper en zout.

### Opmaak

- Knijp m.b.v. een ijsknijper (maat 100) 30 balletjes Ricottavulling en 20 balletjes champignonvulling
- Maak er met de wontonvellen tortellini van en kook ze gaar in ruim kokend water met zout en olijfolie.
- Trek strepen van de salsa en beurre Blanc op het bord
- Plaats er 3 ricotta en champignontortelline op en werk af met de rucola en gedroogde sjalot

# RUG VAN ZEEBAARS OP LAGE TEMPERATUUR MET CONCASSÉE VAN SARDINES EN OESTERS.



## Ingrediënten

5 st zeebaars  
Graten van de zeebaars  
Groentepakket voor visfond  
(Wups)  
5 dl witte wijn  
90 st kreukels  
Zout, peper, laurier, tijm  
Fleur de sel

## Concassée

7 st oesters  
5 sardines grote maat  
1 st tomaat  
15 g sjalot  
Sap van 1 citroen  
10 g bieslook

## Algenemulsie

125 g oestervocht  
250 g visfond van zeebaars  
5 dl witte wijn  
3 bladen laitue de mer(zeesla)  
2,5 g agar agar

## Trait diode

3 scheermessen  
100 g tapijtschelpen(palourdes)  
250 g oestervocht  
250 g visfond van zeebaars  
3 bladen laitue de mer  
5 g agar agar

## Vorbereiding

- Fileer de zeebaars zorgvuldig.
- Snijd uit de filets mooie rugstukken en gebruik de rest van de vis voor de fond.
- Maak 1l visbouillonfond volgens stadaardrecept.
- Laat dd bouillon inkoken tot 0.6 l fond.
- Geef 1 dl visfond aan de amuse.
- Zet de filets koud weg tot gebruik.
- Kook de kreukels gaar en kokend water met zout, peper, laurier en tijm (zoals mosselen).
- Haal met een naald het vlees uit de schelpen, maar verwijder daarbij het harde bruine dekseltje.
- Zet koud weg tot gebruik.

## Concassée van sardines en oesters

- Open de oesters en bewaar vocht voor de algenemulsie en Trait d''iode.
- Fileer de sardines. Vermeng met de in blokjes gesneden tomaat, fijngehakte sjalot, citroen en kleingeknipte bieslook.
- Breng op smaak met peper en zout en citroensap naar behoefte. (Het citroensap zullen de sardines garen)
- Zet weg tot gebruik

## Zeebaars

- Kruid de vis met zout en peper en stoom gaar bij een temperatuur van 80 °C gedurende 12 minuten onder af en toe keren. Zet daarna weg tot gebruik

## Algenemulsie

- Draai de ingrediënten fijn in de blender en zet weg tot gebruik.

## Trait d''iode

- Kook de tapijtschelpen en scheermessen tot ze open zijn en voeg ze toe aan de fond.
- Snijd de bladen laitue de mer in stukjes en voeg ook toe aan de fond.
- Verwarm het geheel tot 38 °C, voeg agar agar toe en draai tot ijs in sorbetière

**Presentatie**

10 scheermessen  
10 bladen laitue de mer  
Fleur de sel

**Presentatie:**

- Leg aan de onderzijde met behulp van een vierkant kader de concassée van sardines en oester.
- Leg daar boven op een filet zeebaars. Leg aan de rechterzijde de kreukels uit de schelp gehaald op een streepje trait d'iode.
- Verwarm de scheermessen onder de salamander tot ze open zijn en leg ze vervolgens op een blad laitue de mer.
- Leg vervolgens in het midden een streepje algenemulsie en werk het bord verder af met wat fleur de sel.
- 

**Opmerking:**

***Laitue de mer of zeesla moet eerst schoongespoeld worden in koud stromend water en dan korte tijd geblancheerd***



Thuriès Magazine Gastronomie

# PIEPKUIKENBOUTJES MET WITLOFCOULIS, KROKANTE ROSEVAL AARDAPPEL EN RABARBERCOMPOTE



## Ingrediënten

10 piepkuikenboutjes  
10 piepkuikenborstfiletjes  
(niet meer dan 800 gr filet!)  
½ bosje koriander  
2 takjes rozemarijn  
½ bosje peterselie  
olijfolie

## Aardappelen

800 gr Rozeval aardappelen  
2 teentjes knoflook  
2 takjes tijm  
olijfolie

## Rabarber

400 gr rabarber  
3 peren  
80 gr krenten  
rietsuiker

## Witlof

200 gr witlof  
60 gr champignons  
50 gr boter  
citroensap  
kristalsuiker  
3 dl zoete mousserende witte  
wijn  
2 dl koksroom

## Bereiding

- Hak koriander, rozemarijn en peterselie fijn, voeg er olijfolie aan toe zodat er een marinade ontstaat.
- Kruid piepkuikenboutjes en filetjes met peper en zout.
- Bestrijk ze vervolgens in met de marinade (laat ze in de marinade liggen)
- Bak ze voor het uitserveren langzaam (op klein vuur ) gaar of bak aan, doe in ovenschaal (boutjes en borstfiletjes apart, filetjes zijn sneller gaar) en bak af in een oven van 100° C tot een kerntemperatuur van 75° C.

## Aardappelen

- Schil de aardappelen en snijd in mooie gelijke partjes. Snijd knoflook klein, hak tijm fijn. Verwarm oven voor op 180° C
- Meng in een bakblik aardappelen met olijfolie knoflook en tijm en gaar in de oven.
- Bestrooi voor uitserveren met een beetje peper en zout. `

## Rabarber

- Was de rabarber, schil eventueel en snijd in kleine stukjes.
- Schil de peren en snijd in partjes.
- Doe rabarberstukjes, peren en krenten met een scheutje water in een ovenbak(je) en gaar in een oven van 110° C Breng op smaak met rietsuiker.

## Witlof

- Snijd de witlof en de champignons fijn.
- Smelt boter doe er het witlof en champignons bij met een beetje citroensap, laat onder af en toe roeren 5 minuten door sudderen.
- Voeg suiker naar smaak toe en laat nog eventjes sudderen.
- Giet er de mousserende wijn bij en laat op een middelhoog vuur tot de helft inkoken.
- Pureer in een blender met de room toegevoegd en passeer door een fijne zeef, breng op smaak met peper en zout.

## Presentatie:

- Leg uit het midden van een voorverwarmd bord het borstje en leg hiertegen aan het boutje, geef er een beetje saus bij.
- Verdeel aardappelen en rabarbercompote netjes over borden.



# IJS MET GRAND MARNIER; FLENSJES MET GEZOUTEN BOTER EN SINAASAPPEL CONFITURE



## IJs

¼ l volle melk  
Zeste van 2/3 sinaasappel  
7 eieren  
75 g poedersuiker  
0,7 dl grand Marnier

## Confiture

750 g handsinaasappelen  
300 geleisuiker  
1,7 dl water

## Flensjes

1 ½ handsinaasappel  
7 ½ dl volle melk  
5 eieren  
70 g poedersuiker  
225 g gezeefde bloem  
90 g gesmolten boter  
50 g gezouten boter

*Flensjespan  
kwastje*

## IJs

- Haal de zeste van de sinaasappel, voeg toe aan de melk en breng aan de kook.
- Klop in een kom met de garde het eigeel met suiker tot het wit ziet.
- Voeg vervolgens, al kloppend, beetje bij beetje, (liaison) de kokende melk toe.
- Blijf kloppen en houd de massa warm tot maximaal 70 °C, zolang tot de massa gaat hangen aan de garde en yoghurt dikte heeft.
- Passeer door een zeef en koel de massa nu zo snel mogelijk af in een kom, gevuld met ijsblokjes.
- Kook de Grand Marnier op, zodat de alcohol vervliegt en zet koud
- Draai vervolgens het ijs en voeg de afgekoelde Grand Marnier toe.
- Zet het ijs weg in de koude container in de vriezer,

## Confiture

- Schil de sinaasappelen inclusief het wit.
- Snijd de vruchten horizontaal doormidden
- Snijd de partjes vruchtvlees tussen de vliezen uit met een scherp mesje.
- Leg ze in een kookpan en voeg de geleisuiker en het water toe.
- Laat 30 minuten op zacht vuur trekken en laat koud worden in de koeling.

## Flensjes

- Borstel de sinaasappelen in warm water schoon.
- Droog ze af en trek van 1 sinaasappel de zeste
- Breng de melk aan de kook; laat iets afkoelen en voeg de zeste toe.
- Meng in een kom met een garde: de eieren, de poedersuiker, en de gezeefde bloem.
- Voeg beetje bij beetje (liaison) de warme melk toe evenals de gesmolten boter.
- Klop de massa tot een homogeen en glad beslag.
- Bedek de kom met een theedoek en laat 1 uur staan.
- Laat de gezouten boter in een pot, au bain marie, smelten.
- Verwarm de flensjespan en penseel de bodem dun met gesmolten boter.
- Bak de flensjes op middelhoog vuur. Draai ze om als ze halfgaar en bovenop droog zijn.
- Bak dan deze kant nog kort af.
- Leg ze in het warme bord en dek af met aluminiumfolie.
- Houd ze warm bijv. boven een pan met heet water.

**Presentatie**

1.7 dl Grand Marnier

**Presentatie**

- Leg wat confiture op elk flensje en vouw in vieren.
- Leg op elk bord 3 gevouwen flensjes met de punten naar elkaar toe.
- Haal het ijs uit de vriezer
- Verwarm de Grand Marnier in een steelpannetje en laat de vloeistof vlam vatten op de gaspit.
- Giet dan snel wat van de vlamme vloeistof over de flensjes op elk bord.
- Als de vlammen uit zijn, een bol ijs op het midden van het bord leggen
- Serveer onmiddellijk uit.