

# **CCN AFDELING BUNNIK**



## **MENU MEI 2018**

**TAGLIATELLE VAN GROENE ASPERGES  
MET GEROOKTE EIDOOIER EN PANCETTASCHUIM**

**CARPACCIO VAN LANGOUSTINES MET ASPERGES EN  
BEARNAISESAUS**

**ASPERGE-IJS MET ZALMTARTAAR EN  
ZOETHOUTGEL**

**VERSE MORIELJES MET RODE MULFILET,  
GSMOLTEN EENDENLEVER EN TUINBOONTJES**

**LAMSCARRÉ MET TOMATENCOMPOTE EN  
CRÈME VAN AUBERGINES**

**SPEKKOEK, IJS, MERENGUE, MILKSHAKE EN TUILLE  
VAN AARDBEI**

# TAGLIATELLE VAN GROENE ASPERGES MET GEROOKTE EIDOOIER EN PANCETTASCHUIM



## Ingrediënten:

### Tagliatelle

20 groene asperges  
ijsklontjes  
1 citroen\*

### Gerookte eidooier

10 eieren  
rookmot  
zeezout

### Pancettaschuim

100 g pancetta (plakjes)  
1 dl magere melk  
gaspatroon

### Presentatie:

50 g pancetta (plakjes)  
1 citroen



## Bereiding:

### Tagliatelle

- Was de asperges en verwijder de harde onderkant.
- Gebruik een hoefijzer-dunschiller om dunne tagliatelle te snijden.
- Blancheer de asperges kort in kokend gezout water en koel af in ijswater.
- Laat ze uitlekken en drogen op keukenpapier.
- Meng de rasp en het sap van de citroen met wat olijfolie, peper en zeezout.
- Breng hiermee de tagliatelle vlak voor het uitserveren op smaak.

### Gerookte eidooier

- Splits de eieren (Geef één eiwit aan de makers van het asperge-ijs en geef de overige eiwitten aan de makers van het nagerecht) en leg op 10 amuselepels een eidooier.
- Leg op een elfde lepel een bergje zeezout.
- Verwarm wat rookmot in de rookoven.
- Zet de lepels in de rookoven en zet het vuur uit.
- Laat het deksel een centimeter openstaan en laat de dooiers ongeveer 10 minuten roken zonder ze te garen.
- Geef het gerookt zeezout aan de makers van het asperge-ijs.

### Pancettaschuim


- Verwarm een oven tot 70° C.
- Bak het spek licht uit in een droge koekenpan.
- Doe het spek in een pannetje met de melk en laat dit in de oven een uur intrekken.
- Zeef de melk en breng hoog op smaak met ruim peper en zout.
- Giet de melk via een zeef in een kleine sifon en belucht met een gaspatroon.
- Hou de sifon warm.

### Presentatie:

- Bak de pancetta uit in magnetron of droge koekenpan en verkruimel het spek.
- Rasp de schil van de citroen.
- Maak met een vork van de tagliatelle een bergje op een bord en plaats de eidooier er bovenop.
- Werk af met het schuim (eerst goed schudden!), de pancettakruimels en wat citroenrasp.

# CARPACCIO VAN LANGOUSTINES MET ASPERGES EN BEARNAISESAUS



<p><b>Ingrediënten:</b> <b>Carpaccio</b> 20 langoustines</p> <p><b>Asperges</b> 10 witte asperges, AAA</p> <p><b>Langoustinejus</b> 1 winterwortel 1 ui 1 tomaat 1 prei 1 teentje knoflook 2 takjes tijm 1 el tomatenketchup 1,5 dl pastis</p> <p><b>Bearnaisesaus</b> 2 dl witte wijn 1,5 dl dragonazijn 1 el peperkorrels 2 sjalotjes 200 g boter 5 eidooiers 15 g dragon piment d'espèlette</p> <p><b>Presentatie:</b> 75 g Hollandse garnalen (gepeld)</p>	<p><b>Bereiding:</b> <b>Carpaccio</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pel de langoustines, verwijder het darmpje en bewaar de koppen en staarten.</li><li>- Sla de langoustines plat tussen twee velletjes folie.</li></ul> <p><b>Asperges</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schil de asperges en blancheer ze in licht gezouten water.</li><li>- Koel af in ijswater en snij ze in kleine blokjes.</li></ul> <p><b>Langoustinejus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snij wortel, ui, tomaat, prei en knoflook fijn.</li><li>- Fruit dit in een sauspantje met wat olie aan en voeg tijm, ketchup en de koppen en staarten van de langoustines toe.</li><li>- Blus af met de pastis.</li><li>- Zet alles net onder water en laat inkoken.</li><li>- Passeer de jus door een zeef.</li></ul> <p><b>Bearnaisesaus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zet de witte wijn op met de dragonazijn, de geplette peperkorrels en de fijngehakte sjalotjes.</li><li>- Laat deze gastrique tot een kwart inkoken.</li><li>- Klaar de boter.</li><li>- Meng de eidooiers, 4 el van de langoustinejus, 4 el van de zojuist bereide gastrique en 5 takjes fijngesneden dragon.</li><li>- Klop het mengsel los op een laag vuurtje en werk de saus op met de geklaarde boter en een mespuntje piment.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Verdeel de langoustines en de aspergerepen over de borden.</li><li>- Nappeer de jus hier overheen.</li><li>- Werk het bord af met de bearnaisesaus.</li><li>- Garneer het geheel met enkele garnaaltjes.</li></ul> 
--	--

# ASPERGE-IJS MET ZALMTARTAAR EN ZOETHOUTGEL



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Kippenbouillon</b> ½ soepkip 400 g wups, grof 2 takjes tijm 1 laurierblaadjes 1 el peperkorrels</p> <p><b>Zoethoutgel</b> 40 g zoethout 4 g agar agar</p> <p><b>Asperge-ijs</b> 700 g asperges (A) 50 g suiker 30 g druivensuiker 8 g melkpoeder 1 eiwit (van eerste gerecht)</p> <p><b>Zalmtartaar</b> 350 g zalmfilet 2 el crème fraîche ½ bosje verse dille 2 el kappertjes</p> <p><b>Presentatie:</b> 75 g veldsla 1 limoen* gerookt zeezout (van het eerste gerecht)</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Kippenbouillon</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hak de soepkip in stukken.</li><li>- Zet de wups aan in een hoge drukpan en laat een paar minuten doorbakken.</li><li>- Voeg de kruiden, de geplette peperkorrels en de kip toe en meng door elkaar.</li><li>- Blus af met ca 1 liter water en laat met de deksel op de pan een half uur koken.</li><li>- Zeef de bouillon.</li><li>- Laat inkoken tot ca 4 dl en breng op smaak met peper en zout. Houd op laag vuur warm.</li></ul> <p><b>Zoethoutgel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Hak de zoethoutstokjes fijn en verwarm ze daarna in 3,5 dl kippenbouillon.</li><li>- Laat dit op een laag vuur ongeveer 20 minuten trekken.</li><li>- Verwijder het zoethout, voeg de agar agar toe en breng heel even aan de kook.</li><li>- Laat het geheel in een bak afkoelen in de koeling.</li><li>- Pureer de gel en duw het door een fijne zeef.</li><li>- Doe de gel in een klein spuitflesje.</li></ul> <p><b>Asperge-ijs</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Doe de asperges in stukjes in de blender en sla de asperges op de hoogste stand kapot.</li><li>- Doe alles door een zeef en vang het aspergevocht op.</li><li>- Verwarm dit sap met toevoeging van de suikers en de melkpoeder totdat de suikers zijn opgelost.</li><li>- Sla het eiwit stijf en voeg toe aan het aspergesap.</li><li>- Draai er in de ijsmachine ijs van.</li></ul> <p><b>Zalmtartaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snij de zalm brunoise.</li><li>- Meng de overige ingrediënten er lichtjes doorheen.</li><li>- Breng het geheel op smaak met peper en zout.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Was en droog de veldsla.</li><li>- Maak deze aan met wat olie en limoensap.</li><li>- Leg wat veldsla op een bord.</li><li>- Leg enerzijds een bolletje asperge-ijs en aan de andere kant een stekertje met zalmtartaar.</li><li>- Garneer met de zoethoutgel en bestrooi het bord lichtjes met wat gerookt zeezout.</li></ul>
---	---

# VERSE MORIELJES MET RODE MULFILET, GESMOLTEN EENDENLEVER EN TUINBOONTJES



## **Ingrediënten:**

### **Visbouillon**

750 g visafval, graten e.d.  
250 g fijne wups  
witte wijn  
laurier  
peperkorrels

### **Morieljes**

300 g verse morieljes  
2 dl kookroom  
2 dl kalfsbouillon (poeder of  
flacon)

### **Tuinbonen**

2 kilo verse tuinbonen  
1 bosje bonenkruid

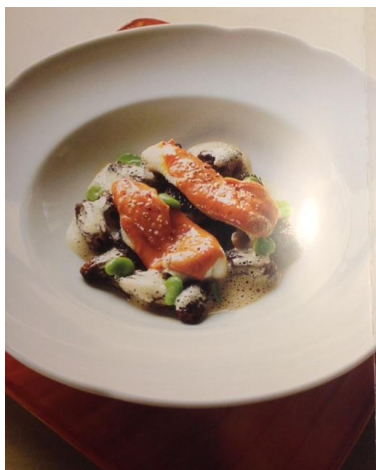
### **Eendenlever**

125 g rauwe eendenlever

### **Rode mulfilet**

10 rode mulfilets

## **Presentatie:**



deze foto is met twee filets

## **Bereiding:**

### **Visbouillon**

- Maak op de gebruikelijke wijze een liter visbouillon.

### **Morieljes**

Rauwe morieljes zijn giftig en kunnen pas na verhitting worden gegeten.

- Maak de morieljes zorgvuldig schoon, maar niet nat.
- Stoof ze kort in de hete room en kalfsbouillon met de deksel op de pan.
- Neem de morieljes uit de pan, zeef het vocht en kook dat in tot ze licht begint te binden.
- Breng de saus op smaak met peper en zout.

### **Tuinbonen**

- Dop de tuinbonen en blancheer ze kort.
- Spoel ze koud en verwijder de grijze vliesjes.
- Glaceer ze voor het uitserveren kort met een klontje boter.
- Voeg de fijngehakte blaadjes bonenkruid toe.

### **Eendenlever**

- Leg de eendenlever kort in de vriezer, zodat deze zich makkelijker laat snijden.
- Snij er 10 dunne plakjes van op de snijmachine en bewaar ze op kamertemperatuur.

### **Rode mulfilet**

- Pocheer de rode mulfilets in een paar minuten gaar in de hete visbouillon.

## **Presentatie:**

- Verwarm de morieljes kort in wat boter.
- Schep de morieljes op een bord, leg er de rode mul er op en leg op de filet een plakje eendenlever, zodat deze smelt.
- Leg de tuinboontjes er rondom en napeer met de morieljessaus.

# LAMSCARRÉ MET TOMATENCOMPOTE EN CRÈME VAN AUBERGINES



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Tomatencompote</b> 10 Roma tomaten 1 ui 1 knoflookteentje 4 takjes tijm 4 takjes dragon tabasco Worcestersauce</p> <p><b>Lamsjus</b> 750 g lamsbeenderen en/of afsnijdsels 3,5 dl kalfsfond (potje) 250 g wups (grof) 3 knoflooktenen foelie 1 el tomatenpuree 1 tl balsamicoazijn</p> <p><b>Wortelcrème</b> 10 wortels groentebouillon (poeder/flacon) kookroom</p> <p><b>Aubergines</b> 2 aubergines 2 knoflookteentjes 2 sjalotjes 2 el honing 1 el balsamicoazijn 2 takjes tijm</p> <p><b>Lamskoteletten</b> 10 dubbele (qua dikte) lamskoteletten, (schoongemaakt, d.w.z. het botje schoon gekrabd) 100 g Saint Maure (geitenkaas) 4 takjes tijm 2 el honing</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Tomatencompote</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ontvel de tomaten en snij het vruchtvlees brunoise.</li><li>- Hak de ui en het knoflookteentje fijn.</li><li>- Stoof in wat olie de tomatenblokjes en de ui en voeg de knoflook en de verse kruiden toe.</li><li>- Laat gedurende een paar uur op een heel laag vuur tot een compote zachtjes inkoken en het vocht grotendeels verdampen.</li><li>- Laat het afkoelen, vis de takjes tijm en dragon eruit en breng op smaak met wat druppels tabasco, Worcestersauce en peper en zout.</li></ul> <p><b>Lamsjus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Doe de botten over in een hogedrukpan, voeg de kalfsfond, de wups, de geschilde knoflooktenen, wat foelie, een el tomatenpuree, de balsamico en zoveel water toe dat het net onderstaat en breng aan de kook.</li><li>- Laat dit een uur zachtjes koken.</li><li>- Zeef alles door een neteldoek, kook zachtjes in tot de gewenste jusdikte en breng op smaak.</li></ul> <p><b>Wortelcrème</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schil de wortels en kook ze gaar in de groentebouillon.</li><li>- Mix ze in de Magimix met een scheutje kookroom en breng op smaak met peper en eventueel zout.</li></ul> <p><b>Aubergines</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snijd de aubergine in dunne ronde plakken.</li><li>- Giet een dun laagje olijfolie in een pan.</li><li>- Leg hierin de plakken aubergine.</li><li>- Bak de aubergine op een laag vuur om en om.</li><li>- De aubergine is goed als hij goudbruin is en er licht vochtig uitziet.</li><li>- Breng op smaak met een beetje zout (eventueel wat peper) en een paar blaadjes tijm.</li></ul> <p><b>Lamskoteletten</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bak de dubbele koteletten kort aan in een pan met wat olijfolie tot ze rosé zijn. Doe dit kort voor de doorgifte, zodat ze nog warm zijn als ze onder de salamander gaan.</li><li>- Snijd ze door, zodat je enkele koteletten overhoudt met 1 kant rosé en 1 kant gekleurd.</li><li>- Leg de koteletten op een rek met daaronder een druiptrek, strooi er tijmblaadjes over en bestrijk de koteletten met de tomatencompote.</li><li>- Brokkel de geitenkaas er overheen en werk af met enkele druppels honing.</li><li>- Plaats ze kort onder de goed hete salamander tot de kaas licht gesmolten is.</li></ul>
---	---

**Presentatie**

- Trek een streep van de wortelcrème over een bord en leg de twee koteletjes er dwars op.
- Halveer een plak aubergine en leg de 2 helften achter koteletjes.
- Nappeer de lam jus rondom.



# SPEKKOEK, IJS, MERENGUE, MILKSHAKE EN TUILLE VAN AARDBEI



<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding:</b>
<b>Spekkoek</b> 250 g aardbeien, rijpe* 2 dl slagroom* 25 g invertsuiker* 3 g agar agar* 3 bl gelatine* 200 g witte chocoladecallets* 225 g volle yoghurt* 2 dl slagroom* 25 g invertsuiker* 3 g agar agar* 3 bl gelatine* 200 g witte chocoladecallets*	<b>Spekkoek</b> - Maak eerst de 'rode laag'. - Maak de aardbeien schoon en meng ze tot puree in de Magimix. - Verwarm de aardbeienpuree met de room, de invertsuiker en agar agar. - Los de geweekte gelatine hierin en giet dit over de chocolade. - Roer alles glad met een spatel. - Doe voor de 'witte laag' nu hetzelfde en vervang daarvoor de aardbeienpuree door de volle yoghurt. - Bekleed een haf ronde terrinevorm met plasticfolie en giet een laagje aardbeienmassa erin. - Laat dit opstijven en giet een laagje yoghurtmassa er op. - Bouw zo meerdere lagen op. - Bewaar hem een haf uur in de diepvries en daarna in de koeling.
<b>Yoghurtaardbeienijs</b> 500 g aardbeien, rijpe 50 g fijne suiker 125 g invertsuiker 25 cc citroensap 5 dl volle yoghurt	<b>Yoghurtaardbeienijs</b> - Maak de aardbeien schoon en meng het in de Magimix tot puree. - Meng de overige ingrediënten er door heen. - Draai er vervolgens ijs van in de ijsmachine.
<b>Merengue van aardbei en framboos</b> 100 g aardbeien, vers 100 g eiwit 200 g suiker 50 cc citroensap rode kleurstof framboezenpoeder	<b>Merengue van aardbei en framboos</b> - Maak de aardbeien schoon en meng het in de Magimix tot puree. - Maak de kom van de Kitchen Aid vetvrij met wat citroensap. - Doe het eiwit en de suiker in de kom en zet het op een pan met water dat tegen de kook is. De kom mag het water niet raken. - Laat ca. 10 min. staan, roer af en toe tot de suiker in het eiwit is opgelost bij ca. 40° C. - Zet de kom in de Kitchen Aid en klop de vloeistof op hoge snelheid tot de massa koud is geworden. Het schuim moet glanzend en stevig zijn. - Voeg de aardbeienpuree, de citroensap en enkele druppels kleurstof toe. - Portioneer op een met bakpapier beklede bakplaat op enige onderlinge afstand 10 meringues en bestuif ze met framboezenpoeder. - Laat de meringues een uur of langer drogen in een oven op 110° C. - Controleer met een houten prikker of de meringues aan de onderzijde droog en glad zijn en vanbinnen nog zacht.



**Aardbeishake**

175 g aardbeien, rijpe  
2 dl melk  
2 dl volle yoghurt  
50 g suiker  
1 dl gin-tonic  
20 cc limoensap  
1 g Sucro Texturas

**Aardbeientuille**

150 g eiwit (van het eerste gerecht)  
25 g poedersuiker  
80 g automatuksuiker  
110 g bloem  
30 g roompoeier  
120 g boter  
rode kleurstof

**Presentatie:****Aardbeishake**

- Maak de aardbeien schoon en meng het in de Magimix tot puree.
- Meng de aardbeienpuree met de melk en de yoghurt in de blender met wat ijsblokjes tot een milkshake.
- Maak van 1 dl water en de suiker een siroop.
- Meng de gin-tonic met de suikersiroop, het limoensap en de sucro met een staafmixer door elkaar.
- Doe het mengsel in een sifon, belucht het met twee gaspatronen en zet koud weg.

**Aardbeientuille**

- Mix het eiwit met de poedersuiker en de automatuksuiker in de Magimix.
- Voeg bloem en roompoeier toe en laat mee draaien.
- Smelt de boter en voeg al draaiend de gesmolten boter toe.
- Breng het op kleur met een enkel druppeltje kleurstof.
- Laat het beslag even opstijven in de koeling.
- Doe het beslag in een groene spuitzak, bekleed een bakplaat met een siliconenmatje en spuit er tien grillige takjes op.
- Bak ze 7 minuten op 180° C.
- Vorm ze nog even, als ze uit de oven komen en laat ze afkoelen.

**Presentatie:**

- Haal een half uur voor het uitserveren de spekkoeke uit de koeling.
- Maak het bord op met een plakje spekkoeke, een merengue en twee bolletje ijs.
- Steek een tuille in het ijs.
- Giet de aardbeishake in een glas, schud de sifon goed voor gebruik en spuit het schuim op de shake.
- Zet het glas op het bord.

