

## **CCN afdeling Bunnik**



### **MENU OKTOBER 2018**

**SOEP VAN RODE KOOL, GRANNY-ESPUMA EN  
NAANBROOD**

**NOORDZEEKRAB MET ROSCOFF-UI**

**KONINGSOESTERZWAM MET SCHORSENERENCRÈME**

**KNOLSELDERIJ MET VENKELSALADE EN  
ROQUEFORTSAUS**

**IN KADAÏFI GEBAKKEN KALFSLEVER OP EEN  
PARMENTIER MET HACHEE**

**ABRIKOZENSORBET,  
KARAMEL VAN CHOCOLA MET ZEEZOUT EN  
ABRIKOZENCOMPOTE MET EEN GEMBERKLETSKOP**

Wanneer er bij ingrediënten een sterretje \* staat, dan zijn dat de hoeveelheden die zijn ingekocht. Deze hoeveelheden variëren dus niet mee met het aantal kokers.

# SOEP VAN RODE KOOL, GRANNY-ESPUMA EN NAANBROOD



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Soep</b> 1 sjalot ½ teentje knoflook 1 steranijs 2 el olijfolie 1 el suiker 100 g rode kool 3 dl kippenbouillon (flacon) 1 tl rode wijnazijn 1 Granny Smith</p> <p><b>Espuma</b> 2 blaadjes gelatine 2 Granny Smith appels 3 dl appelsap 1 dl calvados</p> <p><b>Naanbrood</b> 450 g zelfrijzend bakmeel 1 tl zout 1 tl suiker 1 el komijnzaad 1 teen knoflook 1 tl gemberpoeder 2 el yoghurt 50 g boter</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Soep</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snipper het sjalotje en snij de knoflook fijn.</li><li>- Fruit de sjalot, knoflook en steranijs in de olijfolie en bestrooi met suiker.</li><li>- Voeg de fijn gesneden rode kool toe, blus af met kippenbouillon en breng aan de kook.</li><li>- Verwijder de steranijs als alle ingrediënten gaar zijn.</li><li>- Pureer de soep en werk af met peper, zout en de rode wijnazijn.</li><li>- Snijd de appel in fijne brunoise als soepgarnituur.</li></ul> <p><b>Espuma</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Laat de gelatine weken in koud water.</li><li>- Schil de 2 appels, snijd ze in kwarten en verwijder de klokhuizen.</li><li>- Kook ze zachtjes in het appelsap en de calvados.</li><li>- Draai de appels en het kooknat in de keukenmachine tot een fijne puree en passeer door een zeef.</li><li>- Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe en roer tot deze is opgelost.</li><li>- Giet alles in de sifon en breng 1 à 2 gaspatronen aan, afhankelijk van de maat van de sifon.</li><li>- Houd de sifon ondersteboven en schud hem stevig. Zet de sifon dan minstens 1 uur in de koelkast.</li></ul> <p><b>Naanbrood</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Meng het meel, zout, suiker, komijnzaad, de fijngesneden knoflook en gemberpoeder.</li><li>- Voeg langzaam de yoghurt en 185 cc lauwwarm water toe.</li><li>- Kneed het deeg tot het glad en elastisch is en laat 1 uur rusten.</li><li>- Verdeel het deeg in 10 porties en rol uit tot lappen van 1 cm dik en bestrijk met geklaarde boter</li><li>- Verwarm de oven tot de maximale temperatuur, liefst 300 graden.</li><li>- Bak het brood in ca 8 minuten. Het dient goed te rijzen en bruine spikkels te krijgen.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schep de soep in een soepbord of pasta bord, spuit er een toef espuma op en garneer met de Granny Smith brunoise.</li><li>- Serveer het warme naanbrood erbij.</li></ul>
--	---

# NOORDZEEKRAB MET ROSCOFF-UI



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Marinade voor de ui</b> 3 dl suiker 3 dl azijn 2 dl sherry-azijn 3 dl sushi-azijn 4 dl wortelsap 1 tl venkelzaad 1 tl korianderzaad 3 jeneverbessen 2 kardemompeulen</p> <p><b>Roscoff-ui</b> 5 Roscoff-uien vacuumzakken</p> <p><b>Bloemkool in zoetzuurmarinade</b> 1 dl witte wijn 2 dl natuur azijn 2 dl water 100 g suiker ½ tl zout 2 laurier blad 1 stukje foelie 1 tl anijszaad 1 bloemkool</p> <p><b>Mayonaise</b> 55 g eidooier* 40 g eiwit* 4 g azijn* 5 g Dijon mosterd* 1,5 dl zonnebloemolie*</p> <p><b>Noorzeekrab</b> 5 scharen Noordzeekrab 1 limoen</p> <p><b>Avocadocrème</b> 1 avocado 1 limoen 30 g eiwit</p>	<p><b>Bereiding:</b> (maak ivm de tijdsplanning eerst de marinades)</p> <p><b>Marinade voor de ui</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Breng de marinade ingrediënten met 3 dl water aan de kook en laat afkoelen tot lauw/warm.</li></ul> <p><b>Roscoff-ui</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Halveer de Roscoff-uien, verwijder de kern en haal de rokken los.</li><li>- Vacumeer de rokken met de marinade en laat rusten</li></ul> <p><b>Bloemkool in zoetzuurmarinade</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kook alle ingrediënten voor de zoetzuurmarinade een paar minuten en laat afkoelen.</li><li>- Verdeel de bloemkool in 30 roosjes en snij de stelen tot 20 staafjes.</li><li>- Leg de bloemkoolroosjes en -staafjes in de lauwe marinade en laat de smaak intrekken gedurende tenminste een uur.</li></ul> <p><b>Mayonaise</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Draai de dooier, eiwit, azijn en mosterd in een hoge beker tot een gladde zalf met de staafmixer.</li><li>- Voeg vervolgens in een kom met een dun straaltje de olie onder voortdurend kloppen toe tot een mooie mayonaise ontstaat.</li></ul> <p><b>Noordzeekrab</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Doe de krabbenpoten 3 min in een grote pan met kokend water.</li><li>- Haal het krabvlees uit de scharen.</li><li>- Rasp er een beetje limoenschil door.</li><li>- Meng 3 el mayonaise er door en voeg zout naar smaak toe. (redelijk hoog op smaak)</li></ul> <p><b>Avocadocrème</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pureer de avocado met het sap van de limoen, zout en peper.</li><li>- Sla het eiwit luchtig tot schuim en schep deze langzaam door de avocado.</li></ul>
--	--

**Chipje**

1 vastkokende aardappel

**Olie van citroenmelisse**

1 bos citroenmelisse\*

1 citroen\*

0,5 l olijfolie\*

**Presentatie:**

1 bakje Salicornia Cress\*

1 bakje BlinQ Blossom\*

1 bakje broeivet (jonge veldsla)\*

**Chipje**

- Schil de aardappel en snijd zeer dunne plakken op de snijmachine, stand 3.
- Leg de plakken op een bord bedekt met bakpapier.
- Bestrooi met wat zout.
- Leg ze in de magnetron op 700 Watt gedurende 3 minuten, draai de chips om en nog een keer 3 minuten.

**Olie van citroenmelisse**

- Blancheer de citroenmelisse en spoel in ijskoud water.
- Draai de citroenmelisse fijn met het sap van de citroen en de olijfolie in de blender.
- Laat lang draaien tot het egaal groen is.

**Presentatie:**

- Vul 3 gemarineerde Roscoff ui bakjes met wat krabsalade.
- Spuit 3 toefjes avocadocrème op het bord.
- Plaats hierop de ui-bakjes.
- Verdeel 3 bloemkoolroosjes over het bord.
- Zet 2 bloemkoolstaafjes rechtop in het gerecht.
- Verdeel de Salicornia Cress en het broeivet over de krab. Voeg de eyecatcher BlinQ Blossom toe.
- Zet het chipje tegen het gerecht als knappertje.
- Druppel de olie van de citroenmelisse over het gerechtje.



# KONINGSOESTERZWAM MET SCHORSENERENCRÈME



## **Ingrediënten:**

### **Olijfolie-infusie**

- 1 dl olijfolie\*
- 1 tl gerookte paprika\*
- 1 tl cayennepeper\*
- 1 koffiefilter\*

### **Koningsoesterzwam**

- 10 koningsoesterzwammen

### **Schorseneren crème**

- 600 g schorseneren
- plastic handschoenen
- 2,5 dl koksroom
- 2 knoflooktenen

### **Spitskool en kwarteleitjes**

- 1 spitskool
- 2 takjes rozemarijn
- 20 kwarteleitjes
- 1 el azijn

## **Bereiding:**

### **Olijfolie-infusie**

- Verhit de olijfolie tot 150° C.
- Haal van het vuur en voeg de paprika en cayennepeper toe.
- Goed mengen, af laten koelen en zo lang mogelijk laten infuseren.
- Voor het serveren van het gerecht filtreren.

### **Koningsoesterzwam**

- Bestrijk de paddenstoelen met olijfolie en met een beetje zout.
- Gaar ze 35 minuten in een oven op 180° C.
- Snijd de steel in plakjes van 1 cm dik; de rest van de paddenstoelen gaat bij de schorseneren.

### **Schorseneren crème**

- Schil de schorseneren (met handschoenen) en leg ze meteen in koud water om verkleuring tegen te gaan.
- Snijd ze in stukken en kook alles in circa 15 min gaar.
- Voeg de restanten van de paddenstoelen samen met de schorseneren, de koksroom en de fijngesneden knoflook in de blender en draai tot een gladde crème.
- Maak op smaak af met zout.

### **Spitskool en kwarteleitjes**

- Snijd de spitskool in repen van 1 cm.
- Hak de rozemarijn zeer fijn en voeg toe aan de spitskool.
- Bak de repen in een pan met wat olijfolie zachtjes al dente gaar.
- Pocheer de kwarteleitjes 2 minuten in water met wat azijn dat net tegen de kook aan zit.

### **Presentatie**

- Leg de paddenstoelenplakjes, de kwarteleitjes en de spitskoolstroken op of rond een laagje crème.
- Maak af met een draai zwarte peper en de inmiddels gefilterde olijfolie-infusie.



# KNOLSELDERIJ MET VENKELSALADE EN ROQUEFORTSAUS



## **Ingrediënten:**

### **Gebraden knolselderij**

1 knolselderij  
50 g boter  
2 takjes rozemarijn  
4 takjes tijm

### **Venkelsalade**

2 venkels, plus het groen  
1 sinaasappel  
½ bosje koriander

### **Roquefortsaus**

1 ui  
15 g boter  
2 el witte wijnazijn  
4 el witte wijn  
1 dl room  
50 g Roquefort

## **Bereiding:**

### **Gebraden knolselderij**

- Kook de knolselderij in zijn geheel tot deze zacht is.
- Verwarm in een pan de boter en bak de hele knolselderij.
- Bedruip de knolselderij continu met boter.
- Voeg de tijm en rozemarijn toe, de boter mag bruin kleuren maar zeker niet verbranden.
- Bedruip de knolselderij tot hij mooi bruin is.
- Haal de knolselderij uit de pan en laat hem rusten.
- Deglaceer de braadpan met ½ l water, zeef het en laat inkoken tot ¼ l jus voor de roquefortsaus.

### **Venkelsalade**

- Haal het groen van de venkels, snij dit fijn en bewaar.
- Was de venkelknol en snij hem verticaal doormidden.
- Snij hem flinterdun op de snijmachine.
- Meng de gesneden venkel met een theelepel sinaasappelpers, het sap van de sinaasappel, wat olijfolie en de fijngehakte koriander.
- Breng voorzichtig op smaak.

### **Roquefortsaus**

- Fruit de gesnipperde ui goudgeel in de boter.
- Blus af met azijn en wijn.
- Schenk ¼ l jus van de knolselderij erbij en laat inkoken tot saasdikte.
- Schenk de room erbij laat weer inkoken.
- Doe de verkruimelde Roquefort erbij en laat smelten.

### **Presentatie:**

- Trancheer de venkelknol en zout licht na.
- Giet wat saus op de borden en leg er een plak knolselderij op.
- Leg er wat venkelsalade naast en garneer met wat groen.



# IN KADAÏFI GEBAKKEN KALFSLEVER OP EEN PARMENTIER MET HACHEE



<p><b>Ingrediënten:</b> <b>Kalfslever</b> 600 g kalfslever 0,5 l kalfsfond (flacon)</p> <p><b>Kalfshachee</b> 500 g kalfspoulet 40 g boter 2 sjalotten 2 laurierblaadjes 1,5 el bruine basterdsuiker 2 el azijn</p> <p><b>Saus</b> 200 g verse zilveruitjes 100 g boter 1 el kristalsuiker 300 g cantharellen 5 dl gevogeltefond (flacon)</p> <p><b>Aardappelpuree</b> 750 g aardappelen 40 g eierdooier nootmuskaat melk</p> <p><b>Kalfslever</b> 350 g kadaïfideeg 40 g boter</p>	<p><b>Bereiding:</b> <b>Kalfslever</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spoel de lever goed schoon, verwarm de kalfsfond en pocheer hierin de lever tot net aan gaar (ca. 20 minuten).</li> <li>- Haal de lever uit de fond, laat uitlekken op keukenpapier en laat afkoelen.</li> <li>- Kook de fond in tot jusdikte.</li> </ul> <p><b>Kalfshachee</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bak de blokjes kalfspoulet aan in boter.</li> <li>- Pel, snipper en bak sjalotjes apart en voeg toe aan kalfspoulet.</li> <li>- Voeg laurier, suiker en azijn toe en stoof in een gesloten pan tot hachee in 1 tot 1 ½ uur.</li> </ul> <p><b>Saus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pel de zilveruitjes.</li> <li>- Zet aan met 50 gram boter.</li> <li>- Voeg de suiker toe en laat in een gesloten pan konfijten.</li> <li>- Verhit 50 gram boter, laat uitbruisen en stoof hierin de cantharellen.</li> <li>- Zeef de cantharellen en vang het vocht op in een sauspan. Voeg gevogeltefond toe aan het vocht en reduceer tot 1/3.</li> <li>- Breng op smaak en zet apart.</li> </ul> <p><b>Aardappelpuree.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schil en kook de aardappelen gaar.</li> <li>- Pureer met de pureeknijper en maak er met eidooier, nootmuskaat, peper, zout en voldoende warme melk een luchtige, niet te vochtige en niet te droge puree van.</li> </ul> <p><b>Kalfslever</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snij de gepocheerde lever in 10 langwerpige tranches.</li> <li>- Haal de draadjes kadaïfideeg uit elkaar met ingeoliede vingertoppen, zodat de draadjes aan de buitenzijde licht vetzig worden en niet plakken</li> <li>- Leg platte, dunne stapeltjes draadjes op het werkvlak en verpak hierin de levertranches.</li> <li>- Bak de pakjes goudbruin in de boter.</li> </ul> <p><b>Parmentier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zet 10 rvs-ringen op een met bakpapier beklede bakplaat.</li> <li>- Doe er een laagje kalfshachee in en vervolgens een laagje aardappelpuree en strijk glad.</li> <li>- Plaats kort voor het uitserveren onder de hete grill.</li> </ul>
---	--

**Presentatie:**

- Warm kalfsjus nog even door en klop schuimend.
- Plaats de parmentiers op warme borden.
- Leg er een leverpakketje op en besprenkel licht met kalfsleverjus.
- Verdeel de opgewarmde geconfijte uitjes en cantharellen rondom en sprenkel er wat cantharellenjus over.



# ABRIKOZENSORBET, KARMEL VAN CHOCOLA MET ZEEZOUT, ABRIKOZENCOMPOTE MET EEN GEMBERKLETSKOP



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Abrikozensorbet</b>  50 g glucosepoeder  35 g suiker  3 g ijsstabilisator  500 g abrikozenpuree</p> <p><b>Karamel van chocola</b>  90 g fondant  40 g glucose  40 g chocoladecouverture, puur  Maldonzout</p> <p><b>Abrikozencompote</b>  500 g abrikozen  25 g boter  2 el kristalsuiker  2 steranijs</p> <p><b>Gemberkletskep</b>  100 g boter  50 g suiker  100 g gembersiroop  100 g honing  75 g bloem  verse gember, 3 cm</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Abrikozensorbet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwarm een dl water, glucosepoeder, suiker en de stabilisator tot 85° C.</li> <li>- Haal van het vuur en laat minimaal 3 uur staan.</li> <li>- Meng de abrikozenpuree door de siroop en draai het tot een sorbet in de ijsmachine.</li> </ul> <p><b>Karamel van chocola</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kook de glucose met fondant tot 155° C.</li> <li>- Haal van het vuur en laat terug koelen tot 130° C.</li> <li>- Voeg de fijngesneden couverture toe en roer glad.</li> <li>- Stort onmiddellijk op een siliconenmat en leg er een matje bovenop.</li> <li>- Rol uit tot 1 cm dikte en laat afkoelen.</li> <li>- Breek in stukken en bewaar in een afgesloten container.</li> <li>- Neem een stukje van de krokante chocolade en laat zacht worden tussen 2 silpads in een oven van 160° C.</li> <li>- Haal uit de oven en rol direct zo dun mogelijk uit met een rolstok.</li> <li>- Bestrooi de bovenzijde met Maldonzout.</li> <li>- Laat afkoelen en breek in stukken.</li> <li>- Bewaar in een goed afgesloten bus.</li> </ul> <p><b>Abrikozencompote</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snijd de abrikozen door de helft en ontpit.</li> <li>- Snijd elke helft in vieren.</li> <li>- Laat de boter en suiker licht karamelliseren.</li> <li>- Voeg de abrikozenpartjes en steranijs toe</li> <li>- Gaar het geheel ongeveer 10-15 minuten op middelmatig vuur.</li> <li>- Haal de pan van het vuur en verwijder de steranijs.</li> <li>- Pureer met de stafmixer en plaats tot gebruik in de koeling.</li> </ul> <p><b>Gemberkletskep</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwarm een oven voor op 160° C.</li> <li>- Roer boter en suiker samen glad in Kitchen Aid.</li> <li>- Voeg de gembersiroop en honing toe en vermeng goed.</li> <li>- Spatel de bloem er door en rasp er naar smaak verse, fijngehakte gember bij en vermeng.</li> <li>- Neem een bakplaat en leg er een siliconenmatje op.</li> <li>- Smeer dun uit met paletmes.</li> <li>- Bak ze goudbruin in de oven.</li> <li>- Je kunt ze nog vormen als ze warm zijn, bijv om een ring of om houten stokken</li> <li>- Bewaar tot gebruik in een goed afgesloten (plastic) bak.</li> </ul>
---	--

**Presentatie:**

- Breek de chocolade in mooie stukken en schik die om een bol abrikozen sorbet.
- Garneer met de abrikozencompote en de gember kletskep.

