

# **MENU FEBRUARI 2019**

## **CCN BUNNIK**



**GEROOKTE SPROT, ZUURDESEMBROOD,  
AARDPEER EN ZACHT GEGAARDE DOOIER**

**TERRINE VAN FOREL**

**RAVIOLI MET PARMEZAAN, BALSAMICO,  
EEKHOORNTJESBROOD EN KNOLSELDERIJ**

**KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK, MET  
VLIERBLOESEMSIROOP, GECARAMELLISEERDE  
WITLOF EN EENDENLEVER**

**'BONBON' VAN RUNDERSUKADE MET GARNITUUR  
VAN CASHEWNOTEN, SPERCIEBOONTJES,  
SPRUITJES EN VERVEINE THEE**

**VANILLEPARFAIT MET BANAAN, MANGO, ANANAS  
EN BASILICUM**

# GEROOKTE SPROT, ZUURDESEMBROOD, AARDPEER EN ZACHT GEGAARDE DOOIER



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Sprot:</b> 100 g sprot</p> <p>rookoven houtmot</p> <p><b>Sprotschuim</b> 750 g aardperen 50 g boter 50 g volle melk</p> <p>2 patronen sifon 1L</p> <p><b>Zacht gegaarde dooier</b> 300 g boter 10 zeer verse eieren</p> <p><b>Poeder van trompet de la mort</b> 12,5 g gedroogde trompet de la mort</p> <p><b>Zuurdesembrood</b> 10 sneetjes zuurdesembrood 1 el roomboter</p> <p><b>Presentatie:</b> 10 zeer verse kleine champignons Fleur de sel</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Sprot</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Leg een el rookmot op de bodem van de rookoven op een stukje aluminiumfolie.</li><li>- Zet de rookoven aan.</li><li>- Leg de sprot op het rooster.</li><li>- Plaats het rooster met de sprot in de rookoven en sluit het deksel.</li><li>- Wanneer de oven begint te roken, de oven uitzetten en de sprot 20 min. in de rook laten rusten.</li></ul> <p><b>Sprotschuim</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schil de aardperen en kook ze in gezouten water in 30 minuten gaar.</li><li>- <u>Bewaar 3 aardperen voor de volgende bereiding.</u></li><li>- Breng de melk met de boter aan de kook.</li><li>- Meng dit samen met de gerookte sprot en de aardpeer in een keukenmachine tot een gladde massa.</li><li>- Breng op smaak met peper en zout.</li><li>- Wrijf door een bolzeef en giet het in een 1L kidde.</li><li>- Draai er 2 koolzuurpatronen op en schud stevig.</li><li>- Bewaar au bain-marie.</li></ul> <p><b>Aardpeer</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snijd de 3 aardperen in grove stukken.</li></ul> <p><b>Zacht gegaarde dooier</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Klaar de boter.</li><li>- Leg een stukje bakpapier met opstaande rand op de bodem van de pan.</li><li>- Schenk hierover de geklaarde boter en verwarm tot 63 °C.</li><li>- Check dit m.b.v. een keukenthermometer.</li><li>- Leg de dooiers 35 minuten in de geklaarde boter.</li><li>- Zorg dat de boter niet te heet of te koud wordt door regelmatig te controleren op 63 °C.</li></ul> <p><b>Poeder van trompet de la mort</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bak de gedroogde paddenstoelen 5 min. in een oven op 160 °C. Zo komt de smaak meer naar boven.</li><li>- Maal de gedroogde trompet de la mort in een keukenmachine of blender.</li></ul> <p><b>Zuurdesembrood</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Steek de sneetjes zuurdesem rond uit en steek in het midden een gat uit ter grootte van een eidooier.</li><li>- Bak het brood in een pan met een klontje boter goudbruin.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Leg het brood op de borden en laat het dooiertje voorzichtig in het gat van het brood zakken.</li><li>- Bestrooi met een beetje Fleur de sel.</li></ul>
---	--

- Leg de stukjes aardpeer op de broodring om de dooier heen.
- Spuit het sprotschuim vanuit het midden over het broodje.
- Schaaf met een mandoline heel dunne ronde plakjes van de bovenkant van de champignon.
- Bedek het taartje met plakjes champignon.
- Maak af met trompet de la mort-poeder.



Verschillende etappes van de opmaak.

# TERRINE VAN FOREL



<p><b>Ingrediënten:</b> <b>Terrine</b> 750 g regenboogforel* 1 kleine ui* 2 el boter* 1 ei* 90 g wit brood* nootmuskaat* 350 mL koksroom* ½ bosje dille*</p> <p><b>Venkelsalade</b> 1 handsinaasappel 1 kleine venkel olijfolie</p> <p><b>Presentatie:</b> ½ ciabattabrood</p>	<p><b>Bereiding:</b> <b>Terrine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fileer de forel.</li><li>- Snipper de ui.</li><li>- Smoor de ui in de boter gaar.</li><li>- Dep de filets droog en verwijder eventuele graten.</li><li>- Houd 1 filet apart en snijd deze in de lengte recht af.</li><li>- Snijd de overige filets in blokjes en voeg deze bij de ui.</li><li>- Klop het ei los.</li><li>- Snijd de korsten van het brood en snijd het in blokjes.</li><li>- Doe de broodblokjes, het losgeklopte ei, zout, peper en nootmuskaat bij het mengsel.</li><li>- Roer er de room doorheen en laat het mengsel 1/2 uur rusten in de koeling.</li><li>- Verwarm de oven tot 90 °C.</li><li>- Pureer het mengsel in de keukenmachine zo kort mogelijk.</li><li>- Snijd de dille fijn en spatel door het vismengsel.</li><li>- Vet een langwerpige vorm in met boter.</li><li>- Verdeel er de helft van het vismengsel in.</li><li>- Strijk glad en leg de achtergehouden filet erop.</li><li>- Verdeel de rest van het vismengsel en strijk het glad.</li><li>- Dek de vorm af met aluminiumfolie.</li><li>- Plaats de vorm in een braadslede gevuld met water en gaar de terrine in ongeveer 60 minuten.</li><li>- Serveer de terrine warm of koud naar keuze.</li></ul> <p><b>Venkelsalade</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snijd partjes sinaasappel uit tussen de vliesjes en vang het vocht op.</li><li>- Snijd de venkel met de snijmachine of mandoline zeer dun en bewaar in ijswater.</li><li>- Meng de uitgelekte venkel en de sinaasappelpartjes.</li><li>- Maak het sinaasappelsap aan met een lepel olijfolie en wat peper en zout en sprenkel over de salade.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snijd dunne sneetjes van het ciabattabrood en rooster ze onder de salamander bruin en krokant.</li><li>- Leg een plak van de terrine op het bord en leg er wat van de salade tegenaan.</li><li>- Leg een sneetje ciabatta ernaast.</li></ul>
--	--

# RAVIOLI MET PARMEZAAN, BALSAMICO, EEKHOORNTJESBROOD EN KNOLSELDERIJ



<p><b>Ingrediënten:</b> <b>Pastadeeg</b> 500 g pastabloem* 5 hele eieren* 10 g zout*</p> <p><b>Hartige banketbakkersroom</b> 3 eidooiers* 250 mL melk* 25 g bloem*</p> <p><b>Plinvulling</b> 75 g Parmezaan geraspt* 2 el balsamico azijn</p> <p><b>Ravioli's</b> kartelwielkje</p> <p><b>Gemengde paddenstoelensaus</b> 2 dL runderbouillon (potje) 20 g gedroogde bospaddenstoelen</p> <p><b>Puree van knolselderij</b> 1 knolselderij* 50 g boter</p>	<p><b>Bereiding:</b> <b>Pastadeeg</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Draai alle ingrediënten in de keukenmachine tot een kneedbaar deeg.</li><li>- Verdeel het deeg in porties ter grote van een ei en verpak in vershoudfolie.</li><li>- Laat het deeg 30 minuten rusten op een koele plek.</li></ul> <p><b>Hartige banketbakkersroom</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Klop de eidooiers met de bloem en een scheutje melk tot een gladde massa.</li><li>- Verwarm de rest van de melk.</li><li>- Giet de melk al roerend, beetje bij beetje bij de eidooiers en blijf goed kloppen, anders kunnen de eidooiers gaan stollen.</li></ul> <p><b>Plinvulling</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Breng de banketbakkersroom op smaak met de Parmezaan en de balsamico azijn.</li><li>- Doe de vulling in een spuitzak.</li><li>- Leg de spuitzak koud weg.</li></ul> <p><b>Ravioli's</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maak met behulp van de pastamachine van de Kitchenaid, mooie, dunne vellen tot stand 7.</li><li>- Leg de pastavellen op het werkblad en spuit aan één kant van het vel bolletjes van de vulling op 1,5 cm afstand van elkaar en 1,5 cm van de rand van het vel.</li><li>- Bevochtig de pasta enigszins (ook tussen de bolletjes) en vouw het vel in de lengte over de vulling heen.</li><li>- Druk de randen aan en snijd het overtollige deeg weg met een kartelwielkje.</li><li>- Knijp met duim en wijsvinger de pasta in (plin) tussen de bolletjes.</li><li>- Scheid deze van elkaar met een kartelwielkje.</li><li>- Bewaar de plins op een bebloemd bord en dek af tot gebruik.</li><li>- Kook de plins gedurende 2 minuten in zout water. (probeer er eerst 1 uit)</li></ul> <p><b>Gemengde paddenstoelensaus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Breng de bouillon aan de kook.</li><li>- Voeg de paddenstoelen toe en laat zo lang mogelijk in een afgesloten pan trekken.</li><li>- Zeef de bouillon en zet deze weg (de paddenstoelen worden niet meer gebruikt).</li></ul> <p><b>Puree van knolselderij</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schil de knolselderij.</li><li>- Snijd een klein gedeelte van de knolselderij in brunoise (1 el p.p.).</li><li>- Blancheer de brunoise en houd apart voor presentatie.</li></ul>
--	--

**Presentatie:**

5 takjes bladselderij\*  
100 g boter\*  
olijfolie  
pipet

- Snijd de rest van de knol in blokjes van 2 x 2 x 2 cm en fruit deze aan in ruim boter.
- Voeg zout en peper toe en een klein scheutje water.
- Dek de pan af en stoof de blokjes gaar.
- Giet af en bewaar het kookvocht.
- Draai de knolselderij door in de blender.
- Voeg zo nodig wat kookvocht toe.

**Presentatie:**

- Verwarm de saus opnieuw en monteer af met blokjes koude roomboter en breng op smaak met zout en peper.
- Meng de brunoise met de puree van knolselderij.
- Snijd de bladselderij tot zeer fijne chiffonade (kruiden die worden opgerold om ze vervolgens dwars in dunne reepjes te kunnen snijden) en meng deze met de puree.
- Leg een lepel puree in een diep bord en steek hier 3 plins in.
- Schuim de saus op.
- Garneer met wat dun gesneden selderijblad en maak af met enkele druppels olijfolie.



# KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK, MET VLIERBLOESEMSIROOP, GECARAMELLISEERDE WITLOF EN EENDENLEVER



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Zwezerik</b> 500 g kalfshartzwezerik</p> <p><b>Eendenlever</b> 200 g verse eendenlever</p> <p><b>Portsaus</b> 2 dL rode port* olijfolie extra vierge</p> <p><b>Groenten</b> 1 courgette 5 stronken witlof 1 Granny Smith* 1 sinaasappel* 1 el honing 0,5 dL vlierbloesemsiroop nootmuskaat (vers) olijfolie extra virgin</p> <p><b>Presentatie:</b> 1/2 bakje Apple blossom cress* 1/2 bakje Accla cress*  tonic stamper</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Zwezerik</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spoel de zwezerik schoon onder koud stromend water.</li> <li>- Ontvlies de rauwe zwezerik met een scherp mes en verdeel in 10 porties.</li> <li>- Dek af en zet koud weg tot gebruik.</li> </ul> <p><b>Eendenlever</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maak de eendenlever schoon en verdeel in 10 plakjes.</li> <li>- Maak de plakjes zonodig dunner door tussen folie te leggen en er lichtjes met de deegroller overheen te gaan.</li> <li>- Dek af en zet koud weg.</li> </ul> <p><b>Portsaus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kook de port op een laag vuur in.</li> <li>- Haal de port van het vuur zodra deze op siroop gaat lijken.</li> <li>- Monteer vlak voor het uitserveren met olijfolie (hierdoor krijg je mooie druppels op het bord).</li> </ul> <p><b>Groenten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snijd van de courgette lange plakken op stand 10 met de snijmachine.</li> <li>- Gril een zijde van de courgette op een grillplaatje. (zorg dat het beetgaar blijft, zodat de courgette makkelijk in de steker blijft staan).</li> <li>- Marineer de courgette met enkele druppels olijfolie.</li> <li>- Snijd de witlof fijn.</li> <li>- Draai mbv een bolletjesboor kleine bolletjes van de appel.</li> <li>- Karamelliseer de honing in een pan op hoge temperatuur.</li> <li>- Voeg de appelbolletjes zeer kort toe, zodat de honing kan hechten, maar het appelbolletje knapperig blijft.</li> <li>- Bak de witlof op <b>hoge</b> temperatuur in wat olijfolie.</li> <li>- Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en blus af met de vlierbloesemsiroop (de witlof moet wel knapperig blijven).</li> <li>- Haal de pan van het vuur en voeg een beetje sinaasappelpulp toe.</li> </ul> <p><b>Presentatie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bak de zwezerik op <u>hoge</u> temperatuur in de olijfolie krokant.</li> <li>- Haal de zwezerik bij de juiste vleesspanning (voelen met je vingers) uit de pan.</li> <li>- Rol de gegrilde courgette tegen de binnenkant van een steker.</li> <li>- Schep de witlof in de steker en druk goed aan.</li> <li>- Druk dit timbaaltje in het midden van een bord m.b.v. een tonic-stampertje uit de steker.</li> <li>- Leg een plakje eendenlever op het timbaaltje.</li> <li>- Schep de appelbolletjes rond het timbaaltje.</li> </ul>
--	---

- Bestrooi de zwezerik nu pas met peper en zout en leg deze op de eendenlever.
- Nappeer rondom wat druppels portsaus.
- Versier met Apple blossom en Accla cress.





# 'BONBON' VAN RUNDERSUKADE MET GARNITUUR VAN CASHEWNOTEN, SPERZIEBOONTJES, SPRUITJES EN VERVEINETHEE



<p><b>Ingrediënten:</b> <b>Rundersukade</b> 500 g runder-sukadelappen 60 g boter* 2 tenen knoflook* 1 ui* 2 el tomatenpuree* 1 laurierblad* 100 mL rode wijn* 50 g Luikse stroop*</p> <p><b>Sesamtuiles</b> 50 g boter* 200 g basterdsuiker* 4 el wit sesamzaad* 1 tl sambal* 1 el water* 50 g bloem*</p> <p>metalen cornetjes</p> <p><b>Verveine thee</b> 1 tl verveine-theeblaadjes*</p> <p><b>Garnituur</b> 250 g kleine spruitjes* 150 g haricot verts* boter 100 g cashewnoten (ongebrand)* arachideolie 1 plak Serranoham van dikte 0,5 cm</p> <p><b>Presentatie:</b> 1 bakje Oisterleaves* olijfolie extra vierge pipet</p>	<p><b>Bereiding:</b> <b>Rundersukade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snijd de runderlappen in blokjes van 2 x 2 cm.</li> <li>- Snipper de ui en de knoflook.</li> <li>- Bak de blokjes goudbruin in de boter.</li> <li>- Voeg de tomatenpuree en de knoflook toe en bak deze kort mee.</li> <li>- Voeg water toe totdat het vlees onder staat.</li> <li>- Voeg de overige ingrediënten toe en gaar de stoofschotel gedurende twee uur op een laag vuur gaar in een braadpan.</li> <li>- Pluk het vlees grof.</li> <li>- Damp de saus in tot een mooie dikke saus.</li> </ul> <p><b>Sesamtuiles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Smelt de boter.</li> <li>- Meng alle ingrediënten en laat het beslag een half uurtje rusten in de koelkast.</li> <li>- Verwarm de oven tot 160 °C.</li> <li>- Verdeel het beslag als kleine balletjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Houd voldoende afstand.</li> <li>- Bak in ongeveer 10 minuten af.</li> <li>- Vouw na het afbakken de nog warme tuilles om een cornetvormpje tot een cornet.</li> <li>- Bak er steeds enkele tegelijk. De koekjes laten zich niet meer vormen als ze uitharden.</li> <li>- Probeer eerst één tuille, om de juiste baktijd te bepalen.</li> </ul> <p><b>Verveine thee</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maak 200 mL thee van de verveine-theeblaadjes en bewaar au bain marie tot uitserveren.</li> </ul> <p><b>Garnituur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snijd de spruitjes doormidden en bak ze op de platte kant gaar in een koekenpan in wat boter.</li> <li>- Kook de haricot verts beetgaar in gezouten water.</li> <li>- Splits de boontjes in 2 helften.</li> <li>- Frituur de cashewnoten en splits deze in twee helften.</li> <li>- Snijd de Serranoham in blokjes van 0,5 x 0,5 cm.</li> <li>- Maak de ham warm in een koekenpan.</li> </ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vul een ring van 5 cm doorsnee met het geplukte vlees.</li> <li>- Steek een spuitmondje in het midden en haal de ring weg.</li> <li>- Nappeer de dikke saus royaal over de 'bonbon' van vlees.</li> <li>- Garneer door om de 'bonbon' een krans te maken van de halve spruitjes, de gesplitste haricots, de blokjes ham, de gefrituurde cashewnootjes en de Oisterleaves.</li> <li>- Druppel wat olie over de krans.</li> <li>- Plaats het cornetje in het midden.</li> </ul>
--	---

- Vul als laatste het cornetje (aan tafel) met de verveinethee m.b.v. een pipet.



# VANILLEPARFAIT MET BANAAN, MANGO, ANANAS EN BASILICUM



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Vanilleparfait</b>                  2 bl gelatine*                  130 g suiker*                  120 g eidooier*                  200 g slagroom*                  100 g slagroom*                  1 vanillestokje*</p> <p>Siliconenvorm halve bol                  (6 stuks matje)</p> <p><b>Citroenschots</b>                  125 g suiker*                  5 g citroenzuur*                  75 g eiwit*                  25 g poedersuiker*</p> <p><b>Passievruchtenmousse</b>                  75 g eidooier*                  50 g suiker*                  2 bl gelatine*                  125 g passievruchtencoulis*                  175 g slagroom*</p> <p>Siliconen matje van 24                  bolletjes</p> <p><b>Passievruchtensaus</b>                  100 g suiker*                  150 g passievruchtencoulis*</p> <p><b>Bananenchips</b>                  1 bakbanaan                  Thai red curry kruiden                  poedersuiker                  zonnebloemolie</p>	<p><b>Bereiding:</b>  <b>Zet de borden in de vriezer!</b></p> <p><b>Vanilleparfait</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Week de gelatine in koud water.</li> <li>- Kook de suiker tot 120 °C. met een scheutje water.</li> <li>- Klop ondertussen de eidooiers in de Kitchenaid en voeg al draaiende de suikersiroop toe.</li> <li>- Klop 2 dL slagroom lobbijg.</li> <li>- Verwarm de 100 g room in een pan samen met het vanille en voeg de gelatine toe.</li> <li>- Vermeng de eidooier met de vanilleroom en spatel dit door de lobbige room.</li> <li>- Stort de massa in siliconenbol-vormen en vries de parfait in.</li> </ul> <p><b>Citroenschots</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Breng 65 cc (cc = mL) water en de suiker aan de kook tot 115 °C.</li> <li>- Voeg de citroenzuur toe.</li> <li>- Klop de eiwitten stijf met de poedersuiker in de Kitchenaid en voeg de hete suikersiroop al draaiende toe.</li> <li>- Smeer dit heel dun uit op een siliconenmatje en laat dit drogen in de oven op 90 °C (dit duurt lang).</li> <li>- Laat het afkoelen en breek in stukken.</li> </ul> <p><b>Passievruchtenmousse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Week de gelatine in koud water.</li> <li>- Kook de suiker met 50 mL water op tot 120 °C.</li> <li>- Klop ondertussen de eidooier luchtig in de Kitchenaid en voeg al draaiende de suikersiroop toe.</li> <li>- Klop dit mengsel koud en luchtig in de machine.</li> <li>- Verwarm de passiecoulis en los er de gelatine in op.</li> <li>- Laat dit afkoelen.</li> <li>- Klop de room lobbijg.</li> <li>- Meng de afgekoelde coulis door het eidooiermengsel en spatel vervolgens voorzichtig door de room.</li> <li>- Giet of spuit de mousse in siliconenbolletjesvormpjes en vries deze in.</li> </ul> <p><b>Passievruchtensaus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwarm de suiker met 1 dL water tot de suiker is opgelost.</li> <li>- Voeg de passievruchtencoulis toe en laat de saus afkoelen.</li> </ul> <p><b>Bananenchips</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Schil de banaan niet.</u></li> <li>- Snijd de banaan in flinterdunne schijfjes op de snijmachine.</li> <li>- Steek plakjes uit met een kleine ronde steker.</li> <li>- Frituur deze krokant(eventueel 2x).</li> <li>- Bestrooi met de Thaise curry kruiden en een beetje poedersuiker.</li> </ul>
---	--

**Citroenbasis**

125 citroensap\*  
100 g suiker\*

**Basilicumgel**

50 g appelsap\*  
4 g agar agar\*  
1/4 bos basilicum\*

**Fruit**

1 banaan  
1/2 mango  
1/4 ananas

**Presentatie:**

1/2 bakje Accla cress

**Citroenbasis**

- Meng de citroensap met de suiker en 150 g water.
- Breng dit aan de kook tot de suiker is opgelost.

**Basilicumgel**

- Kook de citroenbasis met de appelsap op en voeg de agar agar toe.
- Laat dit 1 minuut doorkoken.
- Giet het vervolgens in een platte bak en laat het opstijven.
- Wanneer deze volledig is opgesteven, de gelei gladdraaien in de blender tot een gel.
- Snijd de basilicum zeer fijn en voeg deze toe aan de gel.
- Blender verder glad en bewaar in een spuitzak.

**Fruit**

- Maak het fruit schoon.
- Snijd het in nette kleine blokjes.

**Presentatie:**

- Zet de parfait in het midden van het bord.
- Giet wat passievruchtensaus in het bord.
- Schik hierin een speelse salade van het fruit met de passievruchtenmousse en de basilicumgel er naast.
- Steek als laatste de schotsen er tussen en wat Accla cress.

