

MENU MAART 2019

CCN BUNNIK



AMUSEOESTER MET BOTERSAUS

COQUILLES EN KOMKOMMER

SCHUIMIGE SOEP VAN GEROOKTE BIETJES EN RIVIERKREEFTJES UIT DE POLDER

ZEEBAARSFILET MET GEROOSTERDE PAPRIKA EN GEPOFTE WILDE RIJST

LANGZAAM IN RODENBACH-BIER GEGAARDE VARKENSWANG

PATISSERIE VAN BITTERE CHOCOLADE EN BLOEDSINAASAPPELIJS

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

Versie 25-2-2019

AMUSEOESTER MET BOTERSAUS



Ingrediënten:

Oesters

10 oesters

Castric*

1 sjalotje
3 dL witte wijn
1 laurierblad
5 peperkorrels
1 el cognac
100 g boter
3 eierdooiers
2 dL slagroom

Presentatie:

30 g zalmeitjes
grof zout

Bereiding:

Oesters

- Open de oesters met in de ene hand het oestermes en in de andere hand de oester in een theedoek.
- Bewaar het vocht voor de castric.
- Bewaar de oesters in hun schelp koel.

Castric

- Snijd het sjalotje fijn en zet het op met de witte wijn.
- Voeg het laurierblad en de gekneusde peperkorrels toe en laat inkoken tot een dL.
- Voeg dan het gezeefde vocht van de oesters toe, samen met de eetlepel cognac
- Smelt de boter.
- Klop de slagroom stijf.
- Verwarm de castric in een kom au bain-marie.
- Voeg de eidooiers toe en klop alles schuimig.
- Voeg nu de gesmolten boter langzaam al kloppend toe.
- Spatel de geslagen slagroom erdoor.
- Houd warm.

Presentatie:

- Leg de oesters in de schelp in een platte schaal of braadslee.
- Zet ze onder de salamander tot het glazige weg trekt.
- Vul ze af met de warme botersaus.
- Serveer de schelp op een bergje zout, op een bord.
- Leg wat zalmeitjes erboven op.



COQUILLES EN KOMKOMMER



| Ingrediënten: | Bereiding: |
|--|---|
| Coquilles 10 verse coquilles in schelp | Coquilles <ul style="list-style-type: none">- Haal de coquilles uit de schelp en bewaar de afsnijdsels.- Steek de coquilles uit met een ronde steker.- Halveer de coquilles overdwars. |
| Vinaigrette 50 cc yuzusap 1 dL limoensap 100 g gembersiroop 1 dL hazelnootolie | Vinaigrette <ul style="list-style-type: none">- Meng alle ingrediënten.- Klop met een garde tot een mooie emulsie.- Marineer hierin de coquilleplakken een half uur.- Gebruik de marinade bij de opmaak als druppels op het bord. |
| Marshmallow ½ komkommer 25 cc mirin 4 gelatineblaadjes sapcentrifuge | Marshmallow <ul style="list-style-type: none">- Schil alle 5 komkommers uit dit gerecht en maak van de schillen de strips voor de pakketjes (zie hieronder).- Doe daarna alle geschilde komkommers in de sapcentrifuge voor de volgende bereidingen en maak al het sap in één keer.- Neem 125 mL komkommersap en meng dit met de mirin.- Zet 1 dL van in de diepvries tot het exact 3 °C. is.- Verwarm de rest van het komkommersap een beetje en los de in koud water geweekte gelatine hierin op.- Klop dit vocht met de staafmixer een minuut luchtig en voeg dan in één keer het afgekoelde 3 °C vocht bij.- Blijf luchtig kloppen tot het wat steviger wordt.- Smeer de massa uit over een siliconenmatje en laat dit in de koeling uitharden. |
| Komkommer geleiringen 2 komkommers 1/2 bosje koriander 50 cc mirin 6 blaadjes gelatine | Komkommer geleiringen <ul style="list-style-type: none">- Zet een lage bak van te voren in de vriezer.- Neem 5 dL komkommersap en meng in de blender de koriander (blaadjes met steeltjes) er doorheen.- Zeef het sap en verwarm 1,5 dL ervan met de mirin.- Haal voor de kook van het vuur en los de in koud water geweekte gelatine hierin op.- Voeg de rest van het sap toe.- Leg folie in de gekoelde lage bak, giet het sap tot 5 mm hoogte erop en plaats de bak eerst 15 minuten in de vriezer en daarna in de koeling om op te laten stijven. |
| Komkommer espuma ½ komkommer 10 cc yuzusap 50 cc mirin 125 cc koksroom 2 gaspatronen | Komkommer espuma <ul style="list-style-type: none">- Meng 1,25 dL komkommersap met de overige ingrediënten.- Giet via een fijne zeef met een trechter in de kidde, voeg vervolgens 2 patronen toe en leg de kidde plat weg in de koeling. |
| Komkommer pakketje 2 komkommers hazelnootolie kaasschaaf | Komkommer pakketje <ul style="list-style-type: none">- Maak met de kaasschaaf van de komkommerschillen 20 strips.- Snijd de strips in strakke banen die allemaal even breed zijn.- Leg twee banen kruislings over elkaar en leg hierop wat gehakte coquille afsnijdsels (incl. de oranje kuit) en maak op smaak |

Hazelnootcrème

200 g hazelnoten
(zonder vlies)
2,5 dL melk
1 el hazelnootolie

Minivenkel en radijs

6 minivenkels
bosje radijs

Presentatie

1 el haringkaviaar

- Vouw hiervan vierkante pakketjes.

Hazelnootcrème

- Kook de hazelnoten gedurende 5 minuten in de melk.
- Draai de noten fijn in de mini Magimix.
- Voeg de melk toe en laat weer even draaien.
- Voeg een eetlepel hazelnootolie toe, laat weer even draaien en breng het mengsel tenslotte op smaak met zout en peper.
- Laat opstijven in de koelkast.

Minivenkel en radijs

- Snijd de radijs en minivenkel op de snijmachine in de fijnst mogelijke plakken en zet deze op ijswater.

Presentatie

- Snijd met een steekring rondjes (4,5 cm) uit de komkommergelei en steek met een iets kleinere steekring (2 cm) weer rondjes uit die grotere ronden, zodat er ringen en rondjes overblijven.
- Steek de marshmallow uit ter grootte van de komkommer pakketjes.
- Maak het bord verder op volgens onderstaande foto met een bolletje hazelnootcrème, de coquille, het komkommer pakketje en de plakjes venkel en radijs.
- Schud de sifon (met de espuma) stevig en spuit 2 dotjes op het bord.
- Maak het af met de haringkaviaar en druppels marinade.



SCHUIMIGE SOEP VAN GEROOKTE BIETJES EN RIVIERKREEFTJES UIT DE POLDER



Ingrediënten:

Rivierkreeftjes

30 middelgrote rivierkreeftjes
2 L groentebouillon (poeder/concentraat)

Soep

10 kleine rauwe bietjes
rookmot
6 sjalotjes
1 liter rode wijn
50 g koude boter
peper/zout

Presentatie

boter

Bereiding:

Rivierkreeftjes

- Breng de groentebouillon aan de kook, doe de rivierkreeftjes er in en kook deze 4 minuten.
- Haal het pantser van de staart.
- Bewaar de bouillon.

Soep

- Schil de bietjes.
- Doe in de rookoven 3 eetlepels zaagsel (rookmot) en leg de bietjes op het rooster.
- Sluit de rookoven en zet hem buiten de keuken op vol vermogen tot zich de rook ontwikkelt.
- Zet het vermogen laag en rook de bietjes 45 minuten.
- Snijd de bietjes in plakjes.
- Snipper de sjalotjes.
- Zet de bietjes op met de sjalotjes, de rode wijn, 1 liter bouillon van de kreeftjes en kook alles in 30 minuten gaar.
- Pureer de bietensoep in de Magimix.

Presentatie

- Maak de soep weer warm, laat hem niet koken en klop er blokjes koude boter door.
- Schuim op met de staafmixer.
- Leg op een diep bord 3 rivier kreeftjes (zie foto) en schenk de schuimige soep in het bord.
- Serveer direct.



GEBAKKEN ZEEBAARSFILET MET GEROOSTERDE PAPRIKA EN GEPOFTE WILDE RIJST



| | |
|---|--|
| Ingrediënten: Zeebaars met chorizo 150 g chorizo aan 1 stuk 700 g zeebaarsfilet met vel Rode paprika 4 rode paprika's Wilde rijst 250 g wilde rijst Presentatie 1 doosje Borage cress | Bereiding: Zeebaars met chorizo <ul style="list-style-type: none">- Snijd de chorizo in kleine blokjes en bak ze rondom krokant.- Haal de krokante blokjes uit de pan.- Bak in dezelfde pan de zeebaarsfilets op de velkant in het chorizo vet.- Controleer hierna de visfilets op graten (is makkelijker zo). Geroosterde rode paprika <ul style="list-style-type: none">- Leg de paprika's heel dicht onder de hete salamander totdat ze rondom zwart zijn.- Doe de nog hete paprika's direct in een plastic zak en laat afkoelen.- Als ze redelijk afgekoeld zijn, leg ze dan in de koelkast.- Haal na 20 minuten in de koelkast het zwarte vel eraf en snijd ze in lange repen van ca.1 cm breed. Wilde rijst <ul style="list-style-type: none">- Doe een heel dun laagje olie in een koekenpan.- Strooi er, wanneer de olie heet is, een laagje wilde rijst in en houd de rijst in beweging, want het poffen gebeurt zeer snel.- Doe, als de rijst gepoft is, deze snel in een bewaardoos.- Doe weer een heel dun laagje olie in de pan en pof het volgende laagje rijst enz.- Er is 1 flinke eetlepel gepofte rijst per persoon nodig. Presentatie <ul style="list-style-type: none">- Gaar de filets nog 3 minuten in een oven van 180 °C.- Maak op het bord een streep gepofte rijst en plaats hierop de filet.- Warm de paprikastroken even op in wat boter en drapeer op het bord.- Garneer het bord met wat cress. |
|---|--|

LANGZAAM IN RODENBACH-BIER GEGAARDE VARKENSWANG



| | |
|--|--|
| Ingrediënten: | Bereiding: |
| Stoof 1 kg varkenswang 50 g boter 2 sjalotjes 2 st kruidnagel 5 takjes tijm 3 bl laurier 2 fl Triple abdijbier van 30 cL 1 dL witte wijnazijn 2 plakken gemberkoek 2 el perenstroop | Stoof - Ontdoe de varkenswangen van stevige vliezen en kruid ze met peper en zout. - Bak de wangen krokant in de boter. - Snipper de sjalotjes en voeg de sjalot, kruiden en specerijen toe aan de wangen. - Blus af met het bier en de azijn en laat alles rustig twee uur garen met het deksel op de pan. - Houd in de gaten of er steeds genoeg vocht is. - Voeg daarna de peperkoek (in blokjes) en de stroop toe en laat het nog minimaal een uur trekken op laag vuur. - Controleer de gaarheid: het vlees moet net niet uit elkaar vallen en neem het vlees dan uit de pan. - Kook de saus nog verder in, zodat de ze licht stroperig wordt. |
| Truffelaardappelpuree 500 g truffelaardappel 2 teentjes knoflook 1 takjes rozemarijn 2 blaadjes laurier olijfolie room | Truffelaardappelpuree - Kook de geschilde aardappelen gaar in water met de teentjes knoflook, rozemarijn en laurier. - Pureer de aardappels zonder de laurier met de pureeknijper en maak op dikte (niet te dun) met kookvocht, room of olijfolie, (moet stevig blijven) en een teentje knoflook en zout naar smaak. - Doe de puree over in een rode spuitzak. |
| Erwtenpuree 2 sjalotten 2 teentjes knoflook 3 dL kippenbouillon (flacon) 500 g doperwten (dv) | Erwtenpuree - Snipper de sjalotten en fruit ze in olijfolie met de gesnipperde teentjes knoflook. - Voeg de erwtjes toe samen met kippenbouillon en laat 20 minuten koken. - Meng het daarna fijn in de Magimix en zeef. - Breng op smaak met peper en zout. |
| Geglaceerde worteltjes 1 bos bospeen 2 el dragonazijn 25 g boter | Geglaceerde worteltjes - Snijd het groene loof van de peentjes tot op 2 cm, schil de peentjes schoon en maak ze allemaal even lang bijv. 7 cm. Kook ze met zout naar smaak in kokend water beetgaar. - Schep de worteltjes met een schuimspaan uit de pan in een schaal. - Laat het kookvocht met de boter en azijn inkoken tot een siroop en giet op de worteltjes. |
| Presentatie zakje chips naturel | Presentatie - Snijd de varkenswang in tien strakke porties en leg ze op een voorverwarmd bord. - Maak een mooie "veeg" van de erwtenpuree. - Spuit dopjes truffelaardappelpuree op het bord en steek er een chip in. - Leg op elk bord drie geglanceerde worteltjes. - Nappeer de saus op het vlees. |



PATISSERIE VAN BITTERE CHOCOLADE EN BLOEDSINAASAPPELIJS



| | |
|---|---|
| <p>Ingrediënten:</p> <p>Bloedsinaasappelijs 3 dL witte wijn 120 g fijne suiker 1 sinaasappel 1 g lavendel 3 dL bloedsinaasappelsap 1 eiwit</p> <p>Druivengelei in piramide 5 bloedsinaasappelen 4 dL rode port 4 dL druivensap 100 g fijne suiker 50 g rozijnen 8 blaadjes gelatine siliconenmat bakvormen à 6 piramides, 7 cm hoog</p> <p>Patisserie 150 g zelfrijzend bakmeel 100 g boter 50 g suiker 1 ei zout 300 g donkere chocolade 2 dL room 1 dL melk 1 ei</p> <p>Caramel 50 g suiker 25 g boter 1 el kookroom</p> <p>Presentatie</p> | <p>Bereiding:</p> <p>Bloedsinaasappelijs</p> <ul style="list-style-type: none">- Verwarm de wijn en los hier in de suiker op.- Schil 1 sinaasappel, doe de schil in de wijn en laat dit trekken op laag vuur gedurende 30 minuten.- Voeg laatste 5 minuten de lavendel toe.- Zeef hierna de vloeistof en voeg er het bloedsinaasappelsap aan toe.- Als het mengsel afgekoeld is, meng er dan het losgeklopte eiwit bij en zet vervolgens alles weg in de koelkast.- Draai er één uur voor het serveren in de ijsmachine sorbetijs van.- Houd het ijs op een mooie consistentie door het vriezen van de machine aan en uit te zetten: let goed op! <p>Druivengelei in piramide</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de bloedsinaasappels door het wit, snijd de partjes eruit boven een bak en vang het vocht op.- Breng het vocht met de port en het druivensap aan de kook.- Los hierin de suiker op en laat de rozijnen hierin 3 à 4 uur weken.- Verwarm een beetje van het vocht en los de geweekte gelatine hierin op.- Doe dit bij het rozijnen/sapmengsel.- Vul hiermee 1/3 van de piramidevorm en laat opstijven in de koelkast.- Leg hierop na opstijven een laagje klein gesneden sinaasappelpartjes.- Vul weer met een laagje vocht met rozijnen enz. tot de piramide vol is.- Laat verder in de koelkast staan. <p>Patisserie</p> <ul style="list-style-type: none">- Meng het zelfrijzend bakmeel met de boter, de suiker, het ei en een snufje zout tot harde Wenerbeslag.- Zet ronde ringen van 9 cm Ø klaar.- Vul de bodem met harde Wenerbeslag.- Bak af in 10 min op 170 °C.- Verwarm au bain-marie de chocolade, de melk en de room en klop hier een ei door.- Vul de ringen met de massa en bak af gedurende 25 minuten in een oven van 120 °C. <p>Caramel:</p> <ul style="list-style-type: none">- Smelt de suiker met 2 theelepels koud water tot karamel.- Laat het niet te donker worden, voeg de boter op laag vuur toe en laat smelten.- Roer de room er door. <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">- Trek van de karamel met een vork een patroon op een koud langwerpige bord.- Stort de piramides voorzichtig op het bord. |
|---|---|

- Steek met een kleine steker een rondje uit de patisserie.
- Schep aan de andere zijde een bolletje ijs.

