

kel



Juni 2025

Marbre van watermeloen en feta

Bouillabaise-rouille

Tompouce van zalm en asperges

Kip met tapenade van rode mul en gevulde uien

Lemoncurd op een meringue van citroen en pecannoten ijs

Wijnen:

VG:	Las Corazas , Verdéjo 12% non-vintage	6.99
TG1:	Quota 311, verdicchio 2024, 13%	7.99
TG2:	Simonsig, chenin Blanc 2024 13%	7.99
HG:	Feinherb, rosé (blend)2021 11%	10.99
NG:	Ramazzotti limoncello 29%	

Alle receptuur is voor 10 personen

Receptuur is afkomstig diverse zusterclubs van CCN en de kookvereniging-de-eenhoorn in Hoorn(VG).

Marbre van watermeloen en feta

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Watermeloen 1 watermeloen 700 g feta aan één blok olie van de Taggiasche olijf	Basilicum olie 1 bosje basilicum 100 g olijf olie Zout	
Balsamico parels 3 zonnebloemolie 60 g suiker 60 g water 125 g balsamico creme 2 g agar agar	Bordopmaak 30 Taggiasche olijven Mustard cress	

Watermeloen

1. Druk met een breed koksmes de fetakaas in dunne plakken van ongeveer 3 mm. Niet op de snijmachine snijden.
2. Snijd de watermeloen, met schil, in even dikke (stand 3 snijmachine) en snij met de hand bij in even grote plakken als de fetakaas.
3. Dep de plakken watermeloen droog.
4. Begin met een plak watermeloen en leg daar een plak feta op (het is handig om daarvoor een breed paletmes te gebruiken).
5. Herhaal dit tot je 5 lagen fetakaas hebt.
6. Eindig met een 6 e plak watermeloen.
7. Vacumeer dit zodat ze goed op elkaar worden gedrukt en leg koel weg.
8. Haal vlak voor het garneren uit de vacuumzak en snijd hier plakken van.
9. De feta en watermeloen hechten niet helemaal aan elkaar dus doe dit voorzichtig.
10. Breng op smaak met zout peper en olijfolie van de Taggiasche olijf.

Balsamico parels

1. Zet een laag bakje met een laagje zonnebloemolie in de koeling. (15 min.)
2. Haal de olie uit de koeling.
3. Maak van het water en de suiker suikerwater.
4. Voeg de balsamico toe en breng weer aan de kook, voeg de agar toe en laat 1 min. doorkoken. Bij gebruik van balsamic azijn 3 g agar agar gebruiken.
5. Giet in een spuitfles en laat afkoelen tot +- 40°C (laat het niet te ver afkoelen dan stolt het in de fles).
6. Druppel de vloeistof voorzichtig in de koude olie. Probeer ze los van elkaar in de olie te laten vallen.
7. Zet een bakje koud water klaar (niet warmer dan 30°C). Zeef de parels uit de olie en leg ze voorzichtig in het bakje water. Spoelen onder de lauwe kraan laat de parels niet heel. Dit is dus een delicaat werkje.

Basilicum olie

1. Doe alle ingrediënten in de thermomixer en draai 5 min. vol uit.
2. Maak evt. nog extra op smaak met zout.
3. Doe de olie in een vacuümzak trek vacuüm en seal deze.
4. Koel terug in koud water.
5. Vul een spuitfles met de olie.

Presentatie

1. Snij de Taggiasche olijven in de lengte door de helft.
2. Leg in het midden van het bord de marbré.
3. Doe er een paar olijven bij en leg op 3 plekken de parels.
4. Doe de olie er omheen en garneer met een takje Mustard cress.



Bouillabaise-rouille

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Rouille 5 teentjes knoflook 2 rode Spaanse peper 2 rode paprika's Flinke snuf saffraan cayennepeper 2 dl olijfolie Vis garnalen en mosselen 1 kg hele gemengde zeevis bijv. zeeduiwel, zeebaars, rode poon, dorade 10 ongepelde gamba's 1 kg mosselen	Bouillabaise 2 grote uien 2 stengels prei 1 winterwortel 1 venkelknol 4 teentjes knoflook 10 saffraandraadjes 8 tomaten 2 grote aardappelen 1 eetlepel tomatenpuree Flinke scheut olijfolie 2 dl witte wijn 0,5 dl witte wijn mosselen Scheutje pastis Bouquet garni (tijm peterselie, laurier blaadje Stuk sinaasappelschil	Stokbrood stokbrood 3 tenen knoflook olie

Rouille

1. Rooster de paprika's 50 min. in de oven op 220° C.
2. Pak ze in plastic en laat even rusten en ontvel ze.
3. Schil de knoflook en snij de Spaanse peper fijn en maal alles samen in de mini Magimix.
4. Breng op smaak met cayennepeper en saffraan. Voeg de olijfolie druppel gewijs toe tot een smeugige substantie.

Vis, garnalen en mosselen.

5. Maak de vissen schoon en bewaar de graten en koppen.
6. Pel de gamba's en bewaar de kop en pantser.
7. Maak de mosselen schoon en gooi geopende/gehavende exemplaren weg.
8. Kook de mosselen in wat witte wijn 0,5 dl tot dat ze open zijn. Schud tussentijds de mosselen op. Giet af en bewaar tot uitgifte.

Bouillabaise

9. Boen de sinaasappel schoon en schil deze (zonder het wit).
10. Ontvel de tomaten en snijd ze klein.
11. Schil de uien en knoflook en snijd klein.
12. Snij de prei, winterwortel en venkel klein.
13. Fruit de uien zacht in olijfolie en voeg de knoflook en vervolgens de koppen en pantsers van de gamba's en visafval toe.
14. Laat 3 a 4 min. smoren en voeg dan de tomaten toe.
15. Voeg de wortel, prei, aardappelblokjes en venkel toe. Doe er vervolgens de saffraan, stuk sinaasappel schil en tomatenpuree bij.

16. Laat 5 min. smoren om de tomatenpuree te ontzuren en blus af met pastis en de witte wijn.
17. Voeg het kruidenbouquet toe en laat dit 20 min. trekken, niet koken.
18. Zeef de vissoep, vul aan met heet water tot 2 liter soep en verwarm de vissoep.
19. Bestrooi de vis flink met zout en peper en leg eerst de stevige vis in de soep, de dunste zachtste vis het laatst.
20. Besprenkel het geheel rijkelijk met de olijfolie en laat dit geheel op laag vuur ongeveer 5 min. staan.
21. Breng de bouillabaisse aan de kook. De olie en de bouillon moet zich met elkaar al pruttelend vermengen in ongeveer 5 min. Voeg daarna de gamba's toe en na 5 min. de mosselen (kort meewarmen).

Stokbrood

22. Snijd het stokbrood in dunne plakjes (rekenen op 3 plakjes pp).
23. Wrijf de sneetjes stokbrood in met knoflook en bak ze met wat olie in de koekenpan goudbruin.

Presentatie

24. Meng voor uitgifte nog een klontje koude boter door de soep.
25. Serveer de soep direct met de vis, garnalen en mosselen erbovenop.
26. Serveer het brood en de rouille apart.

Tompouce van zalm en asperges

Ingrediënten Voor 10 personen		
Asperges 1 kg zalmfilet zonder vel 30 asperges 2 dl witte wijn 2 bl foelie zout schep suiker 50 g boter	1 el citroensap 2 pakjes roomboterbladerdeeg 3 eidooiers Saus 1 pot visfond 380 ml ½ dl Noilly Prat 4 dl kookvocht asperges	4 dl room 50 g Parmezaan, geraspt peper fleur de sel nootmuskaat Garnering kervel

Asperges

1. Zet de asperges een kwartier voor het schillen in koud water.
2. Spoel af en schil ze. Bewaar de schillen.
3. Snijd de housterige uiteinden eraf.
4. Trek eerst met flink wat water van de schillen en de uiteinden in 20 minuten een bouillon.
5. Zeef de bouillon, doe de asperges en de witte wijn erbij (ze moeten onderstaan).
6. Dan zout, suiker, foelie, citroensap en boter en breng aan de kook.
7. Gaar de asperges, afhankelijk van de dikte, in 5 à 10 minuten.
8. Neem ze van het vuur en laat ze ± 15 minuten nagaren.
9. Laat de asperges uitlekken en afkoelen. Bewaar het kookvocht.
10. Snijd uit het bladerdeeg 10 rechthoeken van 8 x 12 cm.
11. Bestrijk ze met losgeklopte eidooiers en bak ze in een oven van 200° goudbruin.
12. Laat afkoelen en snijd ze overlangs open.
13. Snijd de zalm in tranches van 100 g.

Saus

1. Breng de visfond, Noilly Prat en 4 dl van het kookvocht van de asperges aan de kook en reduceer dit tot 2 dl.
2. Doe de room erbij en reduceer verder tot sausdikte. Zorg voor voldoende volume.
3. Breng op smaak met Parmezaanse kaas, peper en nootmuskaat.

Bereiding

1. Leg de onderplakken op een bakplaat met bakpapier, hierop 3 asperges en kruid ze met nootmuskaat.
2. Leg op de asperges een tranche zalm en kruid met peper en fleur de sel.
3. Zet in de oven totdat de zalm net begint te garen. Haal uit de oven en dek af met de bovenplak.

Presentatie

1. Leg de tompouce op een warm bord en nappeer met saus.
Garneer af met een tak kervel.

Kip met tapenade van rode mul en gevulde uien

Ingrediënten Voor 10 personen		
Jus van rode mul 2 sjalotten 50 gr. wortel 2 tomaten 2 takjes tijm 2 tn. knoflook olijfolie 1 kg visgraten van platvis 2½ dl witte wijn	Kippen 3 kippen (is ruim voldoende voor 10 pers) zout en peper losgeklopt eiwit 150 gr geklaarde boter 3 el olie	
Tapenade 6 rode mulfilets 300 gr zwarte olijven 2 dl olijfolie 3 tn knoflook 3 el pernod 3 tl gemalen steranijs 3 el mosterd 3 gr gehakte tijm zout en peper	Gevulde uien 10 middelgrote uien 6 rode mulfilets 300 gr rauw kippenvlees van de poten 60 gr gedroogd eekhoorntjesbrood 2 dl room 50 gr gehakte uien 10 korenaren (of een ander bloemetje)	

Jus van rode mul of andere vis

1. Maak de sjalotten en de wortel schoon en snijd ze in brunoise.
2. Zweet aan met tomaat, tijm en knoflook in olijfolie.
3. Voeg de visgraten toe en zweet opnieuw aan.
4. Breng alles over in een braadslee, giet er de witte wijn bij en zoveel water dat alles onder staat.
5. Zet in een oven van 170° en laat 60 min. zachtjes trekken.
6. Passeer de bouillon en laat langzaam inkoken tot een lichte fumet.

Tapenade

1. Verwijder het vel van de filets. Houd de velletjes apart.
2. Trek met een vispincet de graatjes uit de filets.
3. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en pureer tot een tapenade (let op ;niet te fijn pureren).

Kippen

1. Snijd het vel aan de binnenkant van de poten in de lengterichting in.
2. Snijd de poten van het karkas, maar laat zoveel mogelijk vel aan de kip zitten.
3. Snijd de vleugels af, maar laat het laatste gewricht zitten.
4. Breek het staart/rugdeel bij de borstkas af.

5. Maak het vel voorzichtig los van het borstvlees, maar zorg ervoor dat het aan het karkas blijft zitten en dat het heel blijft.
6. Maak een enveloppe. Zout en peper de binnenkant en smeer in met losgeklopt eiwit.
7. Spuit de tapenade erin, vorm de kippen in model en bind dicht.
8. Braad de kippen rondom aan in geklaarde boter met zonnebloemolie.
9. Leg ze in een braadslee met de bakboter/olie en braad ze 45 min. onder regelmatig bedruipen 60 min. in een oven van 180° en daarna nog 30 min. op 80°.
10. Houd ze warm.
11. Giet 2/3 van het braadvet weg, doe de jus van rode mul of andere vis erbij en laat de even doorkoken.
12. Passeer de saus en houd warm.

Gevulde uien

1. Gaar de uien beetgaar in een oven van 180°.
2. Week het eekhoortjesbrood.
3. Snijd 450 gr. kippenvlees van de poten en snijd dit in brunoise voor de vulling.
4. Snijd de beetgare uien op 2/3 hoogte doormidden.
5. Hol de uien en de kapjes uit. Bewaar het kapje en de uitholsels.
6. Verwijder het vel van mulfilets. Houd ook hier de velletjes apart.
7. Verwijder met een vispincet de graatjes uit de filets en snijd ze in brunoise.
8. Snijd het geweekte eekhoortjesbrood ook in brunoise.
9. Breng de room aan de kook en voeg de gehakte ui-uitholsels, de brunoise van eekhoortjesbrood en kippenvlees toe.
10. Laat dit even doorkoken en voeg dan de mulfilet- brunoise toe. Laat nog even doorgaren.
11. Bak de mulvelletjes tussen vetvrij papier in de oven krokant. N.B. Verwijder zo nodig het bovenste vel bakpapier op het laatste moment en laat nog even drogen.
12. Blancheer de groene asperges.

Presentatie

1. Vul de uien met de ragout en plaats ze op het bord. Leg er een krokant mulvelletje op.
2. Snijd de borstfilets met vel van de karkassen en trancheer ze.
3. Verdeel de tranches over de borden en giet er wat saus over.
4. Garneer met 2 groene asperges.

Lemoncurd op een meringue van citroen en pecannoten ijs

Ingrediënten Voor 10 personen		
Citroenmeringue 6 eiwitten 125 g suiker 25 g poedersuiker rasp van grote citroen	Pecannoten 125 g pecannoten Ijs 2 eidooiers 75 g lichtbruine basterdsuiker 470 ml slagroom een paar druppels vanille extract	Sinaasappelpartjes 4 handsinaasappels Eindbewerking 12 blaadjes munt
Lemoncurd 3 grote citroenen 200 g fijne kristalsuiker 125 g roomboter 2 eieren		

Citroenmeringue

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Verwarm de oven voor op 90°C.
3. Klop de eiwitten. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk de suiker, de poedersuiker en de citroenrasp toe. Klop de eiwitten stijf zodat je pieken kunt maken die blijven staan.
4. Neem een spuitzak met rond glad spuitmondje (opening van ongeveer 1 cm doorsnede) en vul deze met meringue. Spuit eerst een klein cirkeltje van ongeveer 3 tot 4 cm, op de buitenste rand spuit je nog 2 lagen meringue om zo een bakje te vormen. Maak op deze manier 12 schuimbakjes.
5. Bak de schuimpjes in 1,5 uur op 90°C.

Lemoncurd

1. Rasp de schil van de citroenen en pers de citroenen uit. Verwarm de citroenrasp, suiker en roomboter au bain-marie in een kom.
2. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa en alle suiker goed is opgelost.
3. Als de boter is gesmolten het citroensap toevoegen. Zodra dit is opgelost twee geklopte eieren toevoegen. Blijf rustig roeren in de kom terwijl de lemoncurd steeds wat dikker wordt. Als de lemoncurd de dikte van yoghurt heeft is hij goed.
4. Giet de lemoncurd vervolgens in een schaal en laat afkoelen.
5. Houd er rekening mee dat de lemoncurd bij het afkoelen ook nog dikker wordt.

Pecannoten

1. Pecannoten Hak de pecannoten in kleine stukjes. Verdeel in 2 porties.
2. De ene helft wordt aan het ijs toegevoegd.
3. De andere helft is voor de decoratie op het bord.

Ijs

1. Klop de eidooiers, de basterdsuiker en 350 ml slagroom tot een dik mengsel.
2. Klop vervolgens de rest van de slagroom en het vanille extract erdoor.

3. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Voeg de verkruimelde pecannoten toe aan het ijs voordat het ijs hard wordt in de machine.
4. Neem een bakplaat en dek deze af met keukenpapier.
5. Maak met de ijsschep bollen en leg deze op de plaat. Dek vervolgens de bakplaat en ijsbollen af met plasticfolie en zet de plaat in de vriezer.
6. Haal het ijs eruit 15 minuten voordat het geserveerd wordt.

Sinaasappelpartjes

1. Schil de sinaasappelen en verdeel in partjes.
2. Plisseer de partjes. Deze worden gebruikt voor de decoratie op het bord.

Eindbewerking

1. Leg de meringuebakjes aan de rand van het bord.
2. Vul ze met de lemoncurd.
3. Leg daarom heen een paar sinaasappelpartjes zodat een bloem ontstaat en decoreer met een blaadje munt.
4. Maak daar schuin tegenover een rondje van de pecannoten.
5. Leg hier een bolletje ijs op.
6. Leg op het bolletje nog wat pecannoten. Maak tussen deze onderdelen een streep, schuin over het bord van pecannoten.