



ccpl.nl

## Kerst | November 2024



### Amuse

Aziatische steak tartaar



### Voorgerecht

Coquillecarpaccio met  
beurre noisette,  
calvadossiroop & peer



### Soep

Bisque met zure room



### Hoofdgerecht

Konijnhachee met  
cranberry, rozemarijn,  
gekonfijte cranberries,  
amandelkroketjes en  
rodekool



### Nagerecht

Schuimtaart met  
pecannoot, peer en  
mascarpone

### Een tussendoortje

*(Voor tussen bisque en konijn)*

Spoom van mango en passievrucht

## Amuse: Aziatische steak tartaar



### Het recept

We snijden kogelbief tot tartaar.

De tartaar mengen we met een dressing van onder andere sesamolie, sojasaus en limoen-sap.

We serveren de tartaar met de dooier van een kwartelei en met wasabikroepoek.

### Ingrediënten (12 personen)

500 gram	kogelbief
60 ml	sojasaus
1 gram	sesamolie (= ½ tl)
8 gram	mirin (= 1½ tl)
15 gram	sake (= 1 el)
½ stuks	limoen
4 gram	korianderblad (= 2 el)
2 cm	gemberwortel
1 stuks	knoflookteen
1 stuks	rode chilipeper
2 gram	zwart sesamzaad (= 2 tl)
2 gram	wit sesamzaad (= 2 tl)
12 stuks	kwartelei
150 gram	wasabikroepoek

### Extra benodigheden

- bakring 8 cm

### Vorbereiding

1. Pers de limoen uit.
2. Snijd 2 el korianderblad fijn.
3. Schil de gemberwortel en rasp deze.
4. Snijd de knoflook fijn.

5. Verwijder de zaadjes uit de rode chilipeper en snijd deze fijn.
6. Snijd de kogelbief tot tartaar.

### Bereiding

1. Meng een dressing met: sesamolie, sojasaus, limoensap, mirin, sake, de fijngesneden koriander, de gemberrasp, de fijngesneden knoflook en chilipeper en zwart & wit sesamzaad.
2. Meng de tartaar door de dressing.
3. Breng de tartaar op smaak.

### Opmaak

1. Splits de kwarteleieren.
2. Vul op het bord een bakring met het tartaarmengsel.
3. Druk met de bolle kant van een theelepeltje een kuiltje in de tartaar en leg hierin een kwarteleidooier.
4. Serveer de tartaar met wasabikroepoek.

## Voorgerecht: coquillecarpaccio met beurre noisette, calvadossirop & peer



Een van de ingrediënten van dit recept is **calvados**. **Calvados** is een destillaat van cider, gegist appelsap. **Calvados** wordt tweemaal gedestilleerd en heeft dan zo'n 70% alcohol. Verdund met water wordt dit 40-45%. **Calvados** komt uit het departement Calvados in Normandië.

### Het recept

We snijden plakjes coquille en we snijden peren brunoise. De stukjes peer mengen we met azijn. De coquilleplakjes leggen we op het bord als een carpaccio en we serveren deze met de zure peerblokjes. Daarover

komt cavadossirop, beurre noisette, hazelnootkruim en sishocress.

### Ingrediënten (12 personen)

1	rol	coquillerol (ligt in de diepvries)
150	ml	calvados
40	gram	suiker (= 3 el)
3	stuks	peertjes
45	gram	appelazijn (= 3 el)
40	gram	hazelnoten
30	gram	olijfolie (= 3 el)
75	gram	boter
2	takje	rozemarijn
1	bakje	sishocress fleur de sel

### Voorbereiding

1. Laat coquillerol licht ontdooien en snijd deze in plakjes van 1 mm.
2. Schil de peren, snijd het klokhuis eruit en snijd de peren brunoise van ½ cm.
3. Meng de peerblokjes met de appelazijn.

### Bereiding

1. Kook de calvados met de suiker en een scheutje water in 5-8 minuten tot siroop.
2. Laat de siroop afkoelen.
3. Rooster de hazelnoten met wat fleur de sel en laat de noten afkoelen.
4. Verkruimel de hazelnoten.
5. Verwarm de boter met de rozemarijn op middelhoog vuur tot een goudbruine beurre noisette.
6. Laat de beurre noisette afkoelen tot lauwwarm.
7. Zeef de beurre noisette in een zeef met daarin keukenpapier.

### Opmaak

1. Leg de coquilleplakjes op het bord tot een carpaccio..
2. Leg de zure peerblokjes op de carpaccio.
3. Schenk de beurre noisette over de peer.
4. Druppel calvadossirop over de carpaccio en strooi hierover de hazelnootkruim en sishocress.

## Soep: bisque met zure room en gamba



Een **bisque** is een schaaldierensoep en komt uit de Franse keuken, wat ook niet onverwacht is, gezien de naam. Men kan een **bisque** bereiden met onder andere kreeft, garnaal, langoustine, rivierkreeft of krab.

### Het recept

We stoven de schalen van de schaaldieren met uien, bleekselderij, wortel en tomatenpuree en voegen wat cognac en water toe. De ontstane soep zeven we en we mixen deze tot een bisque.

We serveren de bisque met een gamba, zure room en peterselie.

### Ingrediënten (12 personen)

1	kg	schalen van schaaldieren
2	stuks	uien
1	stuks	wortel
3	stengels	bleekselderij
60	gram	tomatenpuree (= 3 el)
40	gram	bloem (=10 el)
150	ml	zure room
12	stuks	gamba
		bladpeterselie
		cognac
		olijfolie
		cayennepeper

### Vorbereiding

1. Was de selderij en de wortel en snijd ze in stukjes.
2. Snijd de uien in stukken.

### Bereiding

1. Stoof de schalen van de schaaldieren, de uien, bleekselderij en wortel met wat olijfolie in een soeppan.
2. Stoof de tomatenpuree met het mengsel mee.
3. Blus het geheel af met een scheutje cognac.
4. Roer wat bloem door het mengsel.
5. Laat het geheel met ongeveer 2 liter water een ½ uur zachtjes sudderen.
6. Zeef de soep.
7. Breng de soep op smaak, eventueel met cayennepeper.
8. Mix de soep glad tot een bisque.
9. Zeef eventueel de bisque opnieuw.

### Voor het uitserveren

1. Bak de gamba's kort in olie.

### Uitserveren

1. Serveer de bisque aan tafel met een gamba, een quenelle zure room en een takje peterselie.

## Een tussendoortje: spoom van mango en passievrucht

Een **spoom** is een koud tussengerecht.

Ingrediënten voor een spoom zijn witte wijn, stekte drank en vruchten.

Vaak wordt een **spoom** 'spoon' genoemd. Begrijpelijk omdat een **spoom** meestal op een lepel wordt gegeten of uit een glas wordt opgelepeld.

Het woord 'spoon' lijkt foutief, maar ook deze benaming is toegestaan.

De Italiaanse naam voor **spoom** is sgroppino.

De sgroppino kan zijn van citroenijs met prosecco, witte wijn, wodka of grappa.

De combinatie van vanille-ijs met limoncello is ook mogelijk.

Kortom, er zijn voldoende ingrediënten voor een lekkere **spoom** op een kerstmenu.

De sgroppino is een betrekkelijk recent gerecht: het verschijnt pas in de 70-er jaren van de 20<sup>ste</sup> eeuw in Italië op het menu, en wel het eerst in de Veneto.

### Het recept

We mengen sorbetijs, prosecco en wodka in de blender tot een spoom.

De spoom serveren we in een glas met een suikerrandje en een mangovormpje op de rand.

### Ingrediënten (12 personen)

600 gr	sorbetijs van mango en passievrucht
0,5 liter	prosecco
150 ml	wodka
30 gram	suiker
3 stuks	mango

### Bereiding

1. Vul een bakje met water en een bakje met suiker.
2. Dip de rand van het glas in het water en dan in de suiker: het glas heeft nu een suikerrandje.
3. Snijd plakjes van de mango en snijd hieruit voor ieder glas een vormpje naar keuze.
4. Mix het sorbetijs van mango en passievrucht, de prosecco en wodka in de blender tot een spoom.
5. Vul de glazen met de spoom.
6. Plaats het mangovormpje op het glas.

### Een voordehandliggende tip

Serveer de spoom koud.





## Het recept

We snijden konijn in stukken, stoven deze met fond, azijn, compote, koek en kruiden. Van de stukken konijn maken we hachee door het vlees van de botten te plukken.

We vormen kroketten van een aardappelpuree, die we hebben gemengd met amandelschaafsel. De kroketten paneren we 2 keer en bakken ze.

We konfijten cranberries en stoven rodekool.

## Konijnhachee

### Ingrediënten (12 personen)

2	stuks	konijn
150	gram	boter
750	gram	uien
5	cm	gemberwortel
3	pot	wildfond
45	gram	witte wijnazijn (= 3 el)
4	stuks	laurierblad
4	stuks	kruidnagel
5	gram	vijfkruidenpoeder (=1 el)
1	potje	cranberrycompote
4	plakken	peperkoek
3	takjes	tijm
2	takjes	rozemarijn

### Vorbereiding

1. Snijd de uien in ringen.
2. Dep de konijnen droog met keukenpapier, verwijder de organen en snijd ze in stukken.

### Het konijn stoven

1. Bak de stukken konijn aan in boter.
2. Haal het konijn uit de pan.
3. Bak de uienringen 5 minuten op laag vuur in het bakvet van het konijn.
4. Leg de stukken konijn terug in de pan en breng ze aan de kook met: de witte wijnazijn, 2 van de 3 potten wildfond, laurier, kruidnagels, takjes tijm, vijfkruidenpoeder en cranberrycompote.
5. Zet het vuur laag en voeg verkruidelde ontbijtkoek aan het konijn toe.
6. Leg de takjes rozemarijn tussen de stukken konijn.
7. Stoof het konijn 2 uur.

### De hachee bereiden

1. Pluk het vlees van de botten.
2. Leg het vlees terug in de pan en voeg eventueel de overgebleven pot wildfond toe voor de saus.
3. Haal de tijm en rozemarijn uit de saus.
4. Breng het gerecht, de konijnhachee dus, op smaak.

## Amandelkroketjes

### Ingrediënten (12 personen)

1	kilo	aardappelen
100	gram	paneermeel
4	stuks	eieren
120	gram	amandelschaafsel
100	gram	boter
100	gram	bloem
100	gram	panko
		maïsolie
		nootmuskaat

### Eerst amandelpuree

1. Schil de aardappelen, snijd ze in grote stukken en kook ze gaar.
2. Splits de eieren: de eidooiers zijn voor de puree en zet het eiwit weg voor het planeren van de kroketten.
3. Stamp de aardappelen tot een puree en roer er de boter en eidooiers door.
4. Breng de puree op smaak o.a. met nootmuskaat.
5. Rooster de helft van het amandelschaafsel in een droge koekenpan en zet de andere helft weg voor het panko-amandelmengsel
6. Roer de geroosterde amandel door de aardappelpuree.
7. Laat de puree afkoelen.

### Van amandelpuree tot amandelkroket

1. Meng de overgebleven helft van het amandelschaafsel en de panko en doe dit door 3 pulsen van de Magimix.
2. Schep met een ijsschep bolletjes amandelpuree en vorm hiervan kroketten.

#### Info

De kroketten krijgen een dubbele paneerlaag, eerst van paneermeel en dan van een panko-amandelmengsel.

3. Paneer de kroketten met paneermeel:
  - wentel de kroketten door de bloem,
  - dan door het eiwit,
  - vervolgens door het paneermeel.
4. Paneer de kroketten nog eens en wel met het panko-amandelmengsel:
  - wentel de kroketten door de bloem,
  - dan door het eiwit,
  - vervolgens door het panko-amandelmengsel.
5. Bak de kroketten op 180°C in de frituurpan.

## Hoofdgerecht: konijnhachee met cranberry, gekonfijte cranberries en amandelkroketjes, en rodekool 3

### Gekonfijte cranberries

#### Ingrediënten (12 personen)

500 gram cranberries (diepvries)  
65 gram suiker (=5 el)  
7 gram maïzena (=1el)  
60 gram water (=5 el)

#### Bereiding

1. Kook de cranberries op laag vuur met suiker, maïzena en water tot gekonfijte cranberries.

#### Tip

- Leg een deksel op de pan want de cranberries kunnen 'ploffen'.
- Blijf regelmatig roeren.

### Rodekool

#### Ingrediënten (12 personen)

1 stuks rodekool  
3 stuks appels  
60 gram appelstroop (=3 el)  
1,5 dl azijn  
2 dl water  
1 gram nootmuskaat  
maïzena

### Bereiding

1. Snijd de rodekool in dunne reepjes en was deze.
2. Snijd de appel in stukken en verwijder het klokhuis.
3. Breng de reepjes rodekool aan de kook met de stukjes appel, en met appelstroop, azijn en water.
4. Laat de kool minstens 1½ uur op laag vuur stoven, met de deksel op de pan.

#### Tip

Maak dan een lepeltje maïzena aan met water en bind hiermee de kool, wanneer de kool na het stoven te nat is.

5. Breng de rodekool op smaak, o.a. met nootmuskaat.



## Dessert: schuimtaart met pecannoot, peer en mascarpone

1



### Het recept

We drogen plakjes peer in de oven tot peerchips.

We maken pecannootschuim voor het binnenste van de taart, glazuren pecannoten en flamberen parten peer.

We spatelen room door mascarpone.

We maken een karamelsaus met ahornsiroop en boter.

We bouwen de taart op met rondjes schuim en plakken peerchips op mascarponeroom op de zijkant.

We leggen geflambeerde peer en geglazuurde pecannoten op de taart en druppelen wat karamelsaus op de noten.

### Een advies vooraf

Voor de planning is het goed te weten dat de peerchips een droogtijd van minimaal 2 uur nodig hebben, evenals het pecannootschuim.

### Peerchips

#### Ingrediënten (12 personen)

300 ml water  
300 gram suiker  
½ stuks citroen  
4 stuks peren

#### Vorbereiding

1. Verwarm de oven tot 90°C.
2. Pers de citroen uit.
3. Snijd dunne plakjes van de peer: dit kan met een mandoline.

### Bereiding

1. Breng de suiker en het citroensap met water aan de kook.
2. Blancheer de plakjes peer 2 minuten in het suikerwater.

#### Tip

Blancheer de plakjes in 2 of 3 porties.

3. Schep de plakjes peer met een schuimschaan uit het water en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Droog de plakjes peer 1-2 uur in de oven.
5. Keer de peer om en droog ze nog 1 uur.
6. Leg de plakjes op een rooster en zo worden ze tijdens het afkoelen knapperige chips.
7. Zet de peerchips luchtdicht weg.

## Dessert: schuimtaart met pecannoot, peer en mascarpone

2

### Pecannootschuim

#### Ingrediënten (12 personen)

125 gram pecannoot  
125 gram poedersuiker  
20 gram maïzena  
5 stuks eiwit (uit de fles)  
1 gram zout (= ½ tl)  
185 gram suiker

#### Een pecannoot-suikermengsel

1. Verwarm de oven tot 170°C.
2. Rooster de pecannoten 6-9 minuten op een bakplaat.
3. Laat de noten afkoelen.
4. Maal de geroosterde pecannoten in de keukenmachine met de poedersuiker en maïzena.

#### Van suikermengsel tot schuim

1. Zet de oventemperatuur op 100°C.
2. Klop het eiwit met het zout, voeg geleidelijk de suiker toe en klop tot het eiwit stijf is en de suiker opgelost.

3. Spatel het pecannoot-suikermengsel door het opgeklopte eiwit.
4. Spuit het eiwit met een spuitzak tot 3 rondjes van 20 cm doorsnede op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Droog de het eiwit in 2 uur in de oven tot een schuim.
6. Zet de oven uit, maar houd de deur dicht en laat het schuim zo afkoelen.

### Pecannoten met ahornsiroop

#### Ingrediënten (12 personen)

80 gram pecannoot  
40 ml ahornsiroop  
kaneelpoeder

#### Bereiding

1. Rooster de pecannoten 3-5 minuten in een droge koekenpan.
2. Roer de ahornsiroop en wat kaneel door de noten en blijf roeren tot de noten een glazuurlaagje hebben.
3. Laat de noten op bakpapier afkoelen.

### Met whisky geflambeerde peer

#### Ingrediënten (12 personen)

20 gram boter  
3-4 stuks peren  
50 ml whisky  
¼ stuks citroen  
1 snuf kaneelpoeder

#### Bereiding

1. Pers de citroen uit.
2. Schil de peren en snijd ze in parten.
3. Bak de peer enkele minuten de boter.
4. Flambeer de peer met whisky.

#### Tip

Flambeer in de koude keuken.

5. Bak de geflambeerde peer met de hoeveelheid sap van een ¼ citroen en de kaneel tot het vocht bijna is verdampt.
6. Laat de peer uitlekken en afkoelen in een zeef.

### Luchtige mascarpone

#### Ingrediënten (12 personen)

400 gram slagroom  
50 gram suiker  
1 zakje slagroomversteviger  
400 gram mascarpone  
½ stuks vanillestokje

#### Bereiding

1. Schraap het merg van het vanillestokje.
2. Klop de slagroom stijf met suiker en met de slagroomversteviger.
3. Klop de mascarpone met het vanille-merg los met een garde.
4. Spatel de vanille-mascarpone door de opgeklopte room.
5. Zet de mascarponeroom in een spuitzak weg.

### Ahorn-karamelsaus

#### Ingrediënten (12 personen)

125 gram suiker  
100 ml slagroom  
60 ml ahornsiroop  
20 gram boter  
1 gram zeezout

#### Bereiding

1. Karamelliseer de suiker in 2 eetlepels water.
2. Verhit in een andere pan de room en de ahornsiroop tot deze bijna kookt.
3. Roer de room door de karamel tot een karamelsaus.

#### Let op

De karamelsaus kan gaan spetteren!

4. Haal de karamelsaus van het vuur en roer de boter en het zeezout erdoor.
5. Laat de karamelsaus afkoelen.

### Afwerking

1. Leg de 3 gemaakte schuimrondjes op elkaar met wat mascarponeroom ertussen.
2. Spuit mascarponeroom op de zijkant van de ontstane taart: houd wat room over.
3. Plak de peerchips op de mascarpone.
4. Leg de geflambeerde peer op de taart.
5. Spuit wat toefjes mascarponeroom op de taart en leg hierop de geglazuurde pecannoten.
6. Druppel wat karamelsaus op de noten.
7. Snijd de taart in punten.