

# 2026 april

CCR Rijnmond · Lente

**SOEP** Soepje van witlof met roquefort en geroosterde hazelnoot

## Soepje van witlof met roquefort en geroosterde hazelnoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	1300	g
ui wit	1	st
knoflook	1	teen
achterham, dikke plak	100	g
hazelnoten ongebrand	75	g
roquefort	125	g
boter (gezouten)	75	g
room (minimum 35% vet)	250	ml
fond (gevogelte)	100	ml
nootmuskaat vers	0.5	tl
fleur de sel	0.5	tl
versgemalen witte peper		
olijfolie		

Zet 12 glaasjes in de warmhoudkast. Bedek de hazelnoten met een beetje olie en rooster vervolgens 7 minuten op 160/170° C in de oven tot ze goudbruin zijn. Snijd het witlof zonder kern in kleine stukken, was het kort in koud water en maak goed droog. Pel en snipper de ui. Verhit olie in een pan op middelhoog vuur en bak de ui glazig. Voeg wat fleur de sel toe. Pel de knoflook en hak fijn. Voeg samen met de nootmuskaat en versgemalen peper toe. Snijd de ham in blokjes van 5 mm, voeg samen met de boter toe en roer alles even goed door. Doe vervolgens het witlof in de pan en zweet het goed aan in ca. 3-5 min. Voeg tot slot de gevogeltefond en de helft van de room toe en laat ca. 15 min zachtjes koken met het deksel op de pan. Giet de soep in een blender en draai fijn. Wrijf de soep vervolgens door een zeef tot een mooie gladde soep. Klop de overige room op tot een lobbige substantie van yoghurt dikte. Hak de hazelnoten grof. Verkruiemel de roquefort. Serveer de soep in een glas en schep er een lepeltje geslagen room op. Garneer met verkruiemelde roquefort en hazelnoot.



## Kabeljauw met prosecco beurre blanc en venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaasje (ca 150 gr p.st.)	6	st
sjalot, gesnipperd	3	st
prosecco	250	ml
kookroom	200	ml
takjes tijm	12	st
laurierblad	6	st
peperkorrels zwart	25	st
roomboter	25	g
ansjovisfilet	3	st
doperwten diepvries	150	g
sinaasappel hand bio	2	st
venkel	2	bol
peperkorrels roze	10	st
2-3 sousvidezakken		
vershoudfolie		
crème brûlée brander		

Zet 12 middelgrote bordjes in de warmhoudkast. Dep de kabeljauwhaasjes droog. Leg 6 stukken vershoudfolie op je aanrecht en rol hier de kabeljauw strak in op. Vervolgens draai je ze in de folie nog een stuk strakker, als een toffeewikkel. Leg aan beide kanten een knoop en leg 1 uur in de vriezer. Verwarm het sousvide water op 45°C. Haal de rol uit de vriezer en snij er 12 plakken van, Laat de folie erom zitten; dat houdt het rolletje mooi in vorm. Bij het opmaken haal je de folie er pas af. Doe de plakken in sousvidezakken met een paar druppels olijfolie. Vacumeer en gaar de vis in het waterbad gedurende 30 minuten op 45°C. Maak de venkel schoon, snij in de lengte doormidden. Schaaf de venkel op de mandoline in de lengte in flinterdunne plakken. Rasp de zeste van de sinaasappels, pers de sinaasappels daarna uit en voeg het sap en de zeste toe aan de geschaafde venkel. Schep dit af en toe even om. Kook de doperwten beetgaar, giet af en spoel even met koud water. Draai ze in een blender glad met een scheut kookroom. De puree is goed als het een dikke gladde crème is geworden. Voeg zo nodig extra room toe en breng op smaak met zout en peper. Wrijf door een zeef en schep de crème in een spuitzak en sluit goed af (puntje nog niet afknippen!). Leg de afgesloten spuitzak, bij de vis in het warme water om de crème warm te houden. Snij de roomboter in kleine blokjes en zet in de vriezer. Kneus de zwarte peperkorrels, Breng de prosecco aan de kook, samen met de sjalot, zwarte peperkorrels, tijm en laurier. Kook in tot een derde. Schenk hier 200 ml kookroom bij en kook in tot de helft. Giet de saus door een zeef en monteer met de koude blokjes roomboter. Verwarm licht voor het opdienen Snijd de ansjovisfilets fijn en schep door de saus. Plaats in het midden van de borden een hoopje venkelsalade. Haal de kabeljauwplakjes uit de sousvidezakken. Dep droog en verwijder nu voorzichtig het folie. Brand, met de crème brûlée brander de randjes aan tot die beginnen te kleuren. Leg de plakjes voorzichtig op de venkelsalade. Knip het puntje van de spuitzak en zet op ieder bord meerdere dotjes doperwtcrème rondom. (5 of 7) Roer de saus even om zodat de ansjovis verdeeld wordt en schenk dit dan op het bord. Maal wat roze peperkorrels en strooi dit speels over het gerecht.



## Vitello tonnato

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmuis	1000	g
tonijnfilet	400	g
sjalot	12	st
takjes krulpeterselie	12	st
laurierbladeren	5	st
kruidnagels	6	st
knoflook	2	teen
tonijn in olijfolie (blik)	200	g
ansjovisfilets in olijfolie	4	st
sjalotten	12	st
kappertjes	2	el
mayonaise	80	g
groentebouillon	3	el
citroen bio	1	st
room	100	ml
veldsla	100	g
appelkappertjes	36	st
furikake kruidenmix (verstegen)	2	tl
peper en zout		
crème brûlée brander		
vers gemalen peper		

Haal de kalfsmuis ruim van te voren uit de koelkast. Verwarm de oven tot 110°C. Maak met een scherp mesje een aantal kleine inkepingen in het vlees en doe daar kruidnagels en kleine stukjes knoflook in. Bestrooi het vlees flink met peper en zout. Smelt boter in een koekenpan, laat bruin worden en schroei het vlees rondom dicht en bruin. Leg het vlees op een ondiepe ovenschaal en giet de gesmolten boter erover. Stel de kerntemperatuurmeter in op 54°C en steek deze in het midden van de kalfsmuis. Plaats het vlees in de oven en laat langzaam garen. Laat het vlees afkoelen en laat het vervolgens licht aanvriezen in de vriezer. Dit om makkelijk dunne plakjes te snijden. Laat de tonijn uit blik uitlekken. Voeg dit samen met de ansjovis, kappertjes, gesnipperde sjalotjes en mayonaise toe aan de blender. Begin met de blender op lage snelheid en voeg geleidelijk de bouillon en 2 el citroensap toe. Laat het vervolgens op volle snelheid draaien tot je een gladde saus krijgt. Klop in een aparte kom de room op. Spatel het voorzichtig door de tonijnsaus. Het resultaat moet een romige saus zijn. Laat rusten in de koelkast. Is de saus nog te dik? Voeg nog wat bouillon toe. Breng tot slot de saus op smaak met het citroensap en peper en zout. Tijdens de rustperiode in de koelkast stolt de saus licht. Snijd de tonijn in 12 balkjes van 0,5 x 0,5 cm en brand kort aan met een crème brûlée brander. Maak op een middelgroot bord een spiegel van de saus. Snijd het vlees dun op het snijmachine en dresseer samen met een balkje tonijn tegen de spiegel op het bord. Kruid af met de furikake mix en grof zout. Versier op ieder bord de vitello tonnato met 3 appelkappertjes en een dunne schijf citroen. Garneer met enkele toefjes veldsla

**Lamsnekfilet met gemberwortel, kurkuma en geroosterde spitskool**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsnekfilet (diepvries bij sligro)	1.5	kg
olijfolie classico	5	el
fond rund	1.5	l
ui	3	st
gemberwortel	25	g
kurkuma	15	g
spitskool	2	st
limoen bio	3	st
chilisaus	3	el
zout	2	tl
sesamzaad	3	el
peper		
crème brûlée brander		
ijswater		

Verwarm de oven op 220 °C . Zet 12 grote platte borden in de warmhoudkast. Laat de lamsnekfilet op kamertemperatuur komen. Snijd de lamsnekfilet in plakken van ca 2.5 cm dik, dep droog met keukenpapier en kruid met peper en zout. Verhit de olie in een braadpan en bak de plakken vlees, in porties, rondom bruin. Leg de plakken terug in de braadpan. Giet de fond erop zodat het vlees net onder staat, breng het geheel aan de kook. Zet de braadpan in de oven en laat 2 uur sudderen. Laat de lamsnekfilet in de bouillon afkoelen. Snijd iedere kool in 6 gelijke parten. Laat de harde kern zitten. Blancheer de parten spitskool ca 2 min in een pan met kokend gezouten water. Koel terug in ijswater. Droog de kool. Pers de limoenen uit. Meng de olijfolie, het limoensap, de chilisaus en het zout tot een gladde dressing. Verdeel de dressing in 3 gelijken delen en bewaar. Leg de parten kool op een met bakpapier bekleedde bakplaat en smeer ze rondom in met 1/3 van de dressing. Bak alles in 15 minuten in de voorverwarmde oven. Draai halverwege de parten om en smeer wederom in met 1/3 van de dressing. Haal de kool uit de oven. Brand met een crème brûlée brander de beide snijkanten van de kool licht bruin. Verwijder de harde kern uit de kool. Snij de uien fijn. Fruit deze in een diepe koekenpan in een beetje olijfolie samen met de geraspte gemberwortel.. Doe het vlees erbij, strooi de kurkuma erover en voeg de bouillon toe; het vlees moet net onder staan. Voeg naar smaak zout en peper toe. Laat het vlees nog ongeveer 10 minuten zachtjes sudderen. Neem het vlees uit de pan, houdt dit afgedekt warm. Blender de jus glad en kook deze in tot een stroperige saus. Maak op ieder bord een spiegel van de ingekookte saus. Verdeel de plakken lamsnekfilet in 12 gelijke porties over de borden. Leg de plakken lamsnekfilet links tegen de spiegel. Leg rechts een part van de geroosterde spitskool en besprenkel met het restant van de dressing. Bestrooi met sesamzaad, Warm uitserveren

**Crème brûlée**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1000	ml
kristalsuiker	160	g
vanillestokjes	2	st
gepasteuriseerd eigeel	200	ml
rietsuiker	90	g
aardbeien	12	st
verse muntblaadjes	15	g
12 ramekins van 8 cm diameter		
crème brûlée brander		
poedersuiker		

Verwarm de oven voor op 150°C. Zet 12 ramekins van 8 cm diameter klaar. Halveer de vanillestokjes en schraap het merg eruit. Doe merg en vanille stokjes met de slagroom in een steelpan. Verwarm en laat 3 minuten sudderen op laag vuur. Haal van het vuur en zet 20 minuten apart. Meng in een schone schaal het eigeel en de kristalsuiker goed door elkaar met een garde of mixer tot het lichtgeel is. Giet het roommengsel, na de vanillestokjes verwijderd te hebben, er langzaam bij en meng goed door. Giet het mengsel in de steelpan en roer 6-8 minuten op laag tot halfhoog vuur met een houten pollepel of siliconen spatel. Het mengsel moet dikker worden, maar mag absoluut niet koken (max. 83°). Verdeel het mengsel over de ramekins. Zet ze in een hoge ovenschaal en zet deze in de voorverwarmde oven. Giet een laagje kokend heet water op de bodem van de ovenschaal. Bak de crème 40-50 minuten. Ze zijn goed als het mengsel stevig is, maar in het midden mag het nog wat wiebelig zijn. Laat helemaal afkoelen en zet daarna minstens een uur in de koelkast. Bestrooi de crème vlak voor het serveren met een dun laagje rietsuiker, en laat die met een gasbrander of crème brûlée-brander karamelliseren tot een knapperig laagje. Let op: houd de gasbrander niet te dichtbij, want dan verbrandt de suiker. Snijd de aardbeien in partjes en bestrooi met weinig rietsuiker. Scheur 12 muntblaadjes. Zet na het karamelliseren de ramekins in het midden op een dessertbordje en garneer deze met partjes aardbei en gescheurd munt blad. Bestuif met wat poedersuiker.