

# 2018 februari

CCR Rijnmond · Winter

---

**VOORGERECHT** Bonbons van gemarineerde ossenhaas gevuld met aardappelsalade,  
Parmezaan, rucola en balsamico-vinaigrette

---

## Bonbons van gemarineerde ossenhaas gevuld met aardappelsalade, Parmezaan, rucola en balsamico-vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
donkere balsamicoazijn	75	ml
rode port	70	ml
rode wijn	30	ml
sjalot	30	g
druivenpitolie	50	ml
olijfolie	50	ml
grote aardappelen (nicola)	6	st
tijm	2	à 3 takjes
kummel (heel)	2	tl
mager gerookt spek	200	g
bieslook	½	bosje
crème fraîche	125	g
mayonaise	2	el
citroenazijn	1	el
mosterd	1	tl
room	1	el
ossenhaas	600	g
pancetta	24	plakjes
rucola	75	g
parmezaanse kaas (krullen)	100	g
pijnboompitten	50	g
plasticfolie		
kleine ijsbolletjestang		

Vinaigrette: Kook de rode port, rode wijn en de gesnipperde sjalot in tot het stroperig wordt en zeef deze siroop. Voeg de balsamicoazijn toe en roer goed door. Voeg dan de olijfolie en druivenpitolie toe. Maak op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Aardappelsalade: Bak het mager gerookte spek uit en snijd fijn. Snijd de geschilde aardappels in kleine blokjes (brunoise), daarna in zout water met de tijm en kummel beetgaar koken, direct afgieten en afkoelen. Meng aansluitend de aardappelblokjes met de citroenazijn, het uitgebakken spek, mosterd, crème fraîche en de mayonaise. Laat afkoelen en breng zonodig op smaak. Voeg eventueel wat room toe. Voeg de bieslook toe. Bonbons: Snijd de ossenhaas in 24 dunne plakken (mes of snijmachine). Leg een ruim stuk plasticfolie op een plank, leg hierop een dunne plak ossenhaas (24x). En dek deze af met een tweede stuk folie. Rol de plak extra dun met een deegroller. Verwijder de bovenste folie. Bestrijk de plak ossenhaas met de vinaigrette. Schep met een kleine ijslepel een bolletje salade, leg op het vlees en vouw vervolgens de ossenhaas om het bolletje salade. Breng de 4 punten van het plastic bij elkaar en draai rond, zodat er een bolletje ontstaat. Produceer 24 bolletjes en leg ze min 10 min op een bord in de koeling. Bak de pancetta uit in een koekenpan, snijd er reepjes van. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan. Serveren: Leg de rucola op de witte langwerpige borden.

Plaats de 2 bonbons op de sla en garneer met de pancetta, krullen Parmezaan en de pijnboompitten. Druppel wat vinaigrette op het bord.



## Currysoep met king prawns, paksoi en twister

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
king prawns (gamba's zonder kop)	12	st
verse koriander	2	el
citroengras	1	stengel
arachideolie olie	150	ml
granny smith appels	2	st
ananas (andere helft voor dessert)	½	st
mango	1	st
uien	2	st
gemberwortel	60	g
arachideolie	50	ml
currypasta	½	el
kerriepoeder	1	½ el
gevogeltebouillon	1000	ml
melk	500	ml
kokosmelk	500	ml
verse munt	½	bos
verse basilicum	½	bos
paksoi	1	st
bladerdeeg (diepvries)	5	plakken
ei (eidooier)	1	st
maanzaad		
zeezout		

Verwarm de oven voor op 180 °C en zet 12 diepe soepborden in de warmhoudkast. King prawns: Pel de king prawns en maak ze schoon (verwijder het darmkanaal over de rug). Hak de koriander en snijd de citroengrassstengel fijn. Roer dit in een schaal met 150 ml arachideolie. Leg de king prawns in het mengsel en laat ca 30 min marineren en bak ze kort voor het uitserveren in een koekenpan met een scheutje olie. Currysoep: Schil de appels, ananas en mango en snijdt alles brunoise. Snipper de ui en rasp de geschilde gemberwortel. Neem een grote soeppan. Giet hierin 50 ml arachideolie olie en zet op laag vuur. Voeg de currypasta en kerriepoeder toe en laat dit 5 min sudderen zonder dat het verkleurt. Voeg de gesnipperde uien toe en fruit deze. Voeg er dan alle vruchten en de gember toe. Zet het vuur iets hoger en laat ca 10 min rustig fruiten zonder te kleuren. Blus af met gevogeltebouillon en kook in tot de helft. Voeg vervolgens de melk en de kokosmelk toe en breng aan de kook. Laat 15 min trekken op laag vuur. Hak ¾ van de basilicum en munt grof en voeg aan de soep toe. Laat 10 min trekken en passeer de soep roerend door een fijne zeef. Snipper de overgebleven munt en koriander fijn voor de garnering. Paksoi: Snij de gewassen paksoi grof en roerbak in de wok met een scheutje olie. Pikante twister: Rol het ontdooide bladerdeeg uit en snijd het in repen van 20 mm breed en 15 mm lang (ca 24 stuks). Bestrijk de deegrepen met de losgeklopte eidooier. Strooi er dan wat maanzaad en zeezout over. Leg ze 15 min in de koelkast. Draai de repen vervolgens een paar keer op (wokkel) en leg ze dan op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de twister 10 min in de oven en draai ze halverwege de

baktijd om. Laat afkoelen. Serveren: Leg een plakje paksoi in een steker op het diepe bord, drapeer de gebakken king prawn erop, schenk erom heen de warme soep en bestrooi het geheel met wat gesnipperde munt en koriander. Zet in 2 hoge glazen de pikante twisters op tafel.

## **TUSSENGERECHT** Rode poonfilet met polenta en bospeencrème

### **Rode poonfilet met polenta en bospeencrème**

<b>Ingredient</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
rode poonfilets	12	st
water	250	ml
melk	250	ml
knoflook	1	teentje
rozemarijn	1	takje
polenta (maisbloem 150 + 50)	200	g
parmezaanse kaas, geraspt	50	g
bospeen	1	bos
sinaasappel	½	st
boter	30	g
pomodori-tomaten	4	st
basilicum		enkele blaadjes
kervel		enkele blaadjes
dragon		enkele blaadjes
olijfolie	6	el
witte balsamico-azijn	1	el
fijne doperwtten (diepvries)	200	g

Zet 12 borden in de warmkast. Polenta: Breng 250 ml water met de melk, knoflook, rozemarijn en zout naar smaak aan de kook. Neem de knoflook en rozemarijn eruit en voeg al roerende de 150 g polenta toe. Laat 20 min op laag vuur, al roerende, gaar worden. Voeg de geraspte kaas erbij, zodra de polenta één geheel is geworden. Schenk de dikke polentapap op een vierkante plaat en laat afkoelen. Snijd vervolgens de polenta in blokjes van 3x3 cm en paneer met de resterende 50 g polenta. Verhit kort voor het opdienen 2 el olijfolie en bak hierin de polentablokjes goudbruin. Bospeencrème: Schrap en was de bospeen. Snij ze in 4 stukken en kook in ca 20 min in water met zout. Laat ze uitlekken en pureer in de blender. Voeg zoute n peper toe en een klontje boter. Tomaat-doperwtten: Snijd een kruis in elke tomaat, dompel onder in kokend water en daarna in koud water en verwijder het vel. Snijd de tomaat in vieren verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Meng de tomaat met de gesneden verse kruiden, 2 el olijfolie en de balsamico-azijn, breng met zout en peper op smaak. Kook de fijne doperwtten kort. Rode poonfilets: Verhit 2 el olijfolie en bak hierin de rode poonfilets krokant aan beide zijden, bestrooi met zout en peper. Serveren: Leg op een warm bord de blokjes polenta, bekleed de polenta met tomaten, een bolletje wortelpuree met een laagje erwtjes en leg de rode poonfilet ertussen.

**Gebraden eendenborstfilet met bietjes, paddenstoelen en peperige saus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborstfilets	6	st
zout en peper		
rode port	300	ml
rode wijn	300	ml
wildfond	150	ml
peperkorrels	1	el
boter (koud)	75	g
rode bietjes	700	g
bietensap	1000	ml
laurier	2	blaadjes
rode wijnazijn	2	el
handperen	2	st
witte wijn	4	el
water	1	el
kaneel, kruidnagel en steranijs (gemixt)	1	tl
gemengde paddenstoelen	200	g
cress	1	bakje

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 160 °C. Eendenborstfilets: Snij de velkant van de filets kruislings in. Braad ze ca 5 min aan op de velkant in een droge koekenpan. Bestrooi de filets nu op de velkant met zout en peper en leg ze dan ca 60 min met de velkant naar boven (in een ovenschaal) in een oven van 80 °C. Trancheer de filets kort voor het uitserveren. Peperige saus: Breng de rode port en de rode wijn aan de kook, laat zachtjes inkoken tot de helft. Schenk de wildfond erbij, voeg de peperkorrels toe en laat nog 15 min op laag vuur trekken. Zeef de saus. Verhit de saus kort voor het uitserveren opnieuw, haal pan van het vuur, voeg al roerend met de garde de koude, in blokjes gesneden boter toe tot een dikke saus is verkregen. Bietjes: Boen de bietjes schoon. Kook de bietjes in de schil in het bietensap met zout naar smaak, de laurierblaadjes en de rode wijnazijn in 25 min gaar. Laat wat afkoelen en pel de bietjes (tip: met keukenhandschoenen). Snijd de bietjes in partjes. Peren: Schil de peren en snijd in blokjes. Vijzel de kaneel, kruidnagel en steranijs. Kook de blokjes peer 3-4 min in het mengsel van 1 el water, witte wijn en het kruidenmengsel. Paddenstoelen: Maak de paddenstoelen schoon en snijd in plakjes, bak paddenstoelenplakjes in 2 el boter goudbruin, breng op smaak met zout en peper. Serveren: Serveer de plakjes eendenborstfilet op het warme bord, drapeer de paddenstoelen, de bietjes en de peer rond het vlees, nappeer met de saus op het bord en garneer met de cress.

**Mozaïek van rood fruit en ananas**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	240	g
gelatine	12	blaadjes
water	120	ml
muscat beaumes de venise	300	ml
frambozen	200	g
bramen	200	g
poedersuiker	50	g
suiker	160	g
rozemarijn	4	takjes
verse rijpe ananas (andere helft voor soep)	½	st
cakeblikken	2	
huishoudfolie		

Vruchtengelei: Week de blaadjes gelatine in een kom water. Breng de kristalsuiker met 120 ml water aan de kook, laat iets afkoelen, roer met een spatel de geweekte gelatine erdoor. Voeg al roerend de Muscat toe. Giet het mengsel in een maatbeker. Bekleed de cakeblikken met huishoudfolie (overhangend aan alle zijden). Zet de 30 mooiste frambozen en 30 mooiste bramen, met een klein beetje tussenruimte, rechtop in de cakeblikken, giet voorzichtig een laagje van het muscatmengsel op de bodem van het cakeblik, zodat de bramen en frambozen rechtop blijven staan. Laat even opstijven in de diepvries. Giet voorzichtig de rest van het mengsel erover, zodat de vruchten net onder staan. Laat verder opstijven in de koelkast. Licht de vruchtengelei uit het blik met de plasticfolie. Snijd in even grote blokjes. Bewaar dit in de koelkast. Saus: Pureer de overige bramen en frambozen met de poedersuiker. Zeef de saus. Rozemarijnsiroop: Breng 200 ml water met de suiker en takjes rozemarijn aan de kook. Laat 10 min zachtjes koken en verwijder de rozemarijn. Ananas: Schil de ananas en snijd in dikke plakken, net zo dik als de blokjes gelei met bramen en frambozen. Gril een ruitje op de ananasblokjes in een hete grillpan. Snijd in 48 even grote blokjes als het rode fruit in gelei en bestrijk met de warme rozemarijnsiroop. Serveren: Leg het fruit op ronde bordjes om en om in 3 rijen van 3 blokjes op een bordje, dus 3 bramen en 2 frambozen (of andersom) en 4 blokjes ananas. Serveer de frambozen-bramensaus apart in een schaaltje.