

2018 mei

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Filocroustade met geschroeide tonijn

Filocroustade met geschroeide tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	2	pakjes
boter	180	g
verse tonijn	500	g
witte peperkorrels	3	el
arachideolie		
zout		
rodewijn azijn	3	el
olijfolie	9	el
zout, versgemalen peper		
mesclun (gemengde sla)	80	g
kerstomaatjes	12	st
groene olijven	12	st
eieren	6	st
spaanse aardewerkschaaltjes	12	st
soufflébakjes	12	st

Verwarm de oven voor op 200 °C en houd de tonijn uit de koeling. Filocroustade: Smelt de boter en laat afkoelen. Snijd 48 velletjes iets groter dan het Spaanse schaalpje. Bestrijk de velletjes filodeeg aan beide kanten met de afgekoelde, gesmolten boter en bekleed 12 Spaanse schaalpjes. Leg er 3x12 andere bestreken velletjes op (verspringend). De punt van het volgende velletje moet steeds op 2 cm van het vorige. Zet steeds een soufflébakje van hetzelfde formaat in het beklede vormpje en druk licht aan. Bak de croustades 10 min in de oven van 200 °C. Haal de lege soufflébakjes weg zodra ze uit de oven komen. Haal de croustades voorzichtig uit de andere vormpjes en zet ze op een rooster en laat ze afkoelen. Salade: Roer een vinaigrette van de wijnazijn, olijfolie, zout en versgemalen peper en maak er de mesclun mee aan. Garnering: Kook de eieren hard en snij ze in achten. Snij de kerstomaatjes in vieren en de olijven in dikke reepjes. Tonijn (op t allerlaatst!): Bestrooi de tonijn aan beide kanten met 3 el grof gevijzelde peperkorrels en druk die in het visvlees met bv een koksmees. Bestrooi licht met zout. Verhit de arachideolie olie in een zware koekenpan op hoog vuur en schroei dicht, bak ze om en om (ca 15 sec per kant). Leg de tonijn op een rooster en snij 12 iets schuine plakken. Serveren: Zet de croustades op de borden. Verdeel er de salade, tomaten, olijven en de hardgekookte eieren over. Leg de lauwwarme tonijnplak op de salade.

Franse vissoep met saffraan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saffraan	2	envelopjes
sinaasappels	2	st
visfond ieder ca 380 ml	2	potten
olijfolie	1	el
water	800	ml
tijm	2	takjes
zeewolffilet	400	g
mayonaise (volle)	6	el
knoflook	5	teen
citroensap	2	el
eieren (dooiers)	4	st
rivierkreeftjes	200	g
peterselie	6	takjes
stokbrood	1	st

Zet 12 soepborden in de warmhoudkast. Visbouillon voor de soep: Week de saffraan 5 min in 1 el koud water. Boen de sinaasappels goed schoon en snijd er dunne reepjes schil af met een dunschiller (geen wit!!). Rest van de sinaasappels niet nodig. Breng de fond met de saffraan, sinaasappelschil, olie, tijm en 800 ml water aan de kook en laat afgedekt 10 min zachtjes trekken. Neem de sinaasappelschil en de tijm uit de bouillon en breng op smaak met zout en peper. Laat de in reepjes van 2 cm gesneden zeewolffilet in de bouillon in 5 min gaar worden. Schep de vis eruit en houdt warm. Soep: Meng de mayonaise, knoflook, citroensap met elkaar tot een knoflookmayonaise. Voeg zout en peper naar smaak toe. Roer in een kom de eierdooiers met de knoflookmayonaise los en schenk de visbouillon erbij. Verwarm dit mengsel au-bain-marie al roerend voorzichtig (max 82 °C). Blijf roeren tot er een mooi glad gebonden soep ontstaat. Kort voor het uitserveren de rivierkreeftjes enkele minuten in de soep mee verwarmen. Garnering: Knip de peterselie fijn. Smeer 12 plakjes stokbrood in met wat olijfolie en rooster onder de salamandergrill. Wrijf de teentjes knoflook uit over de geroosterde stukjes stokbrood. Serveren: Schep de soep in de voorverwarmde borden. Leg de zeewolffilet erin en strooi er peterselie over. Serveer met het geroosterde stokbrood.

Kalfsballetjes met erwtjes en artisjok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsgehakt	800	g
room	100	ml
eieren	2	st
panko	50	g
citroen	1	st
sjalotje	1	st
knoflook	3	teen
basilicum	6	el
bladpeterselie	6	el
zout en peper		
olijfolie		
salie (vers)	12	blaadjes
tijm	9	takjes
witte wijn	200	ml
kippenbouillon	200	ml
kalfsfond	200	ml
artisjokken (diepvries of pot)	200	g
erwtjes, vers of diepvries	200	g
boter	1	klontje
munt	3	el
pecorino	75	g

Plaats 12 kleine soepborden in de warmhoudkast. Kalfsgehaktballetjes: Rasp de citroenschil, snipper de sjalot fijn, rasp de tenen knoflook, hak de basilicum en bladpeterselie fijn. Meng deze ingrediënten in een kom met de room, eieren, panko en het gehakt. Breng op smaak met peper en zout. Vorm 4 à 5 mooie balletjes per persoon met de handen (bitterbalformaat). Verhit olijfolie in een koekenpan en kleur de gehaktballetjes aan. Voeg de salie en tijm toe en laat heel even meebakken. Zet de balletjes apart en gebruik de jus voor de groentensaus. Groentensaus: Laat de artisjokkenbodems uitlekken of ontdooien en kook de erwtjes gaar. Blus de jus van de gehaktballetjes af met de witte wijn. Laat reduceren tot de helft. Voeg kippenbouillon en kalfsfond toe en laat verder reduceren tot een mooie sausdikte. Voeg beide groenten toe aan de saus en warm vervolgens kort mee. Voeg de room toe en leg de gehaktballen terug in de pan en verwarm. Laat een klontje gezouten boter mee smelten. Garnering: Hak de munt fijn en rasp de pecorino fijn. Serveren: Serveer op de warme borden de gehaktballetjes met de groentensaus. Garneer met munt en geraspte pecorino.

HOOFDGERECHT Langzaam gegaarde entrecôte met ansjovis, aardappelgratin en worteltjes

Langzaam gebraden entrecôte met ansjovisboter, aardappelgratin en worteltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
entrecôte (2 x500 g)	2	st
olijfolie		
zeezout en versgemalen zwarte peper		
knoflook (middelgroot)	1	bol
boter	120	g
citroensap	¼	st
bladperselieblaadjes	4	g
ansjovisfilet op olie	60	g
zeezout		
knoflook	2	teen
tijmblaadjes	1	tl
slagroom (100+50)	150	ml
volle melk	150	ml
aardappelen (nicola)	1000	g
bospeen	2	bos
extra vergine olie	4	el

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 200 °C voor gratin en een oven op 180 °C voor de entrecôte. Ansjovisboter: Laat de ansjovisfilet uitlekken en hak de filets fijn. Hak 4 g peterselieblaadjes grof. Pers de citroen. Zet alles apart. Hak de knoflook fijn en verhit de knoflook met de olijfolie in een pannetje op laag vuur tot de knoflook zacht is, maar geen kleur heeft. Voeg eventueel naar smaak wat zeezout toe. Haal de pan van het vuur, giet de olie af (bewaar de knoflookolie voor bakken entrecôte) en laat de knoflook afkoelen. Klop met de (staaf)mixer de boter zacht. Meng de afgekoelde knoflook en 1 tl citroensap door de boter. Mix vervolgens de fijngehakte peterselie en ansjovis voorzichtig erdoor. Doe de boter in een kom en bewaar tot serveren op kamertemperatuur. Aardappelgratin: Schil de aardappelen en snijd ze in plakken van 2 mm (mandoline!). Smelt 2 klontjes boter in een pan met dikke bodem en bak 2 tn knoflook met wat zout op laag vuur in 4 min zacht. Voeg de tijmblaadjes, 100 ml room toe en warm het geheel door. Schenk de verkregen knoflookroom in een grote kom en roer de resterende room en de melk erdoor. Schep de aardappelplakjes voorzichtig erdoor. Smelt 30 g boter en bestrijk de bodem en zijkanten van een lage ovenschaal met een deel van de gesmolten boter. Leg de aardappelplakjes dakpansgewijs in rijen in de schaal, bewaar de room. Druppel gesmolten boter tussen de lagen. Schenk de bewaarde room erover en bak de gratin ca 60 min in de voorverwarmde oven tot hij lichtbruin is en de aardappelen gaar zijn. Haal de schaal uit de oven en snijd de gratin in 12 porties en houd warm tot serveren. Wortels: Was en schrap de bospeen en snijd de wortels over de lengte in tweeën. Schep de wortels in een kom om met 4 el olie en 1 tl zout. Bestrooi het vlees met zeezout en maak met keukentouw 2 rollen van het vlees. Verhit de knoflookolie (van de ansjovisboter) in een zware koekenpan en schroei het vlees rondom bruin. Leg het vlees met bakvocht in de braadslede. Leg de wortels vervolgens rondom het vlees. Plaats de slede in de oven van 180 °C en braad het vlees 30 à 40 min tot de kerntemperatuur van 57 °C is bereikt (vleesthermometer!!). Haal het vlees uit de oven en bestrooi met versgemalen zwarte peper.

Dek het af met aluminiumfolie en laat 5 tot 10 min rusten in de warmhoudkast. Controleer de wortels op gaarheid en houd de wortels warm. Serveren: Snijd het vlees in plakken en verdeel over de borden. Schep een flinke lepel ansjovisboter op elke plak vlees. Drapeer de wortels en de aardappelgratin naast de plakken entrecôte.

DESSERT Zomervruchten in rode wijn

Zomervruchten in rode wijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	1	fles
kaneel	1 ½	stokje
zwarte peperkorrels	30	st
kristalsuiker	350	g
kersen, ontpit of pot kersen op sap	300	g
bosbessen	300	g
frambozen	300	g
aardbeien	300	g
witte kristalsuiker	240	g
volle melk	400	ml
room (200 +100)	300	ml
ei	4	st
vanille-extract	1	tl
kaneelpoeder	1	tl
munt	12	topjes

Zomervruchten: Breng de wijn met de kaneelstokjes, peperkorrels en suiker in een pan aan de kook. Roer tot de suiker oplost en laat het mengsel dan nog 3 min koken. Haal de pan van het vuur en doe de ontpitte kersen erin. Laat het geheel afkoelen. Verwijder het kaneelstokje, zodra de kruidige siroop koud is. Maak de aardbeien schoon en snij ze in 3 of 4 partjes, afhankelijk van de grootte en voeg toe aan de afgekoelde siroop. Voeg het resterende fruit toe en laat dat ca 2 uur intrekken, houd op kamertemperatuur. Kaneelijs: Klop de eieren en zet apart. Vermeng in een sauspan op een matig hoog vuur suiker, melk en 200 ml room en breng tegen het kookpunt. Als het mengsel suddert van het vuur halen en de helft van het mengsel bij de geklopte eieren doen. Snel kloppen zodat de eieren niet stollen. Het eiermengsel terugschenken in de pan en de resterende room toevoegen. Onder constant roeren op een matig laag vuur laten koken totdat de saus dik genoeg is zodat het aan de achterkant van een lepel blijft plakken. Van het vuur halen, vanille-extract en gezeefde kaneelpoeder erdoor kloppen en apart zetten om af te laten koelen. Het afgekoelde mengsel in de ijsmachine schenken en tot ijs draaien. Serveren: Serveer de zomervruchten (let op: laat de peperkorrels achter in de kom!!) met in het midden een bolletje kaneel ijs in een diep bord. Garneren met een topje verse munt.