

# 2018 juni

CCR Rijnmond · Zomer

---



## Quinoa met avocado en geitenkaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	4	st
huishoudfolie		
speck della alpi of schwarzwaldler schinken	9	plakjes
geitenkaas (pyramide vorm chavroux)	3	doosjes
roquefort	100	g
quinoa	350	g
kippenbouillon	750	ml
sjalotjes	3	st
knoflook	3	tenen
rode paprika	1	st
walnoten	60	g
granaatappel	1	st
olijfolie	50	ml

Verwarm de heteluchtoven voor tot 90 °C. Snijd de avocado in de lengte middendoor, verwijder de pit en de schil en snijd iedere helft van de avocado in plakken van 1 cm dik. Leg de avocado plakken in het midden van een vel HH-folie en schik de plakken naast elkaar in een rechthoek. Bedek de avocado met een tweede vel HH-folie en plet vervolgens de avocado tot een plak van 13 x 25 cm. Sla de resterende folie om en leg de plak minimaal 1 uur in de diepvries. Herhaal dit met de andere avocado's. Leg 9 plakjes Speck della alpi op bakpapier en droog deze in een heteluchtoven op 100 °C gedurende 1 uur. Breek in langwerpige reepjes. NB combineer met drogen zwarte olijven van hoofdgerecht. Klop de geitenkaas en de Roquefort smeug met de staafmixer. Vul hiermee een spuitzak met ronde mond. Maak een dik papje van de bloem met wat water. Leg hier de uitgelekte, drooggemaakte groene olijven in. Zet apart. Vlak voor het uitserveren de olijven met een vork goed door het bloempapje mengen en in een bordje met panko doen. Olijven omrollen en bakken in wat arachideolie op 170 °C. Kerf de Roma tomaten boven en onderin met de punt van een mesje en dompel ze in kokend water tot het velletje gaat barsten. Neem ze uit het water en koel de tomaten direct af in ijswater om verder garen te voorkomen. Snijd de tomaten in 4 kwarten en verwijder de aanzet van het steeltje. Verwijder nu het zaad en het vocht maar vang dit op in een zeef boven een schaal. Snijd het vlezige deel van de tomaat in 3 strookjes en vervolgens in vierkante blokjes. Zet apart. Doe het opgevangen vocht van de tomaten samen met het tomatensap, worchestershiresaus, chilisaus en tabasco in een pannetje en kook in tot een dikke puree. Maak eventueel op smaak met zout en een beetje goede olijfolie. Zet apart. Vlak voor het uitserveren de tomatenpuree opwarmen (niet laten koken) en mengen met de koude tomatenblokjes. Maak de champignons schoon en houd ze heel. Kook ze 1 uur in 300 ml kippenbouillon en 30 g boter. Zet apart. Vlak voor het uitserveren de champignons even opwarmen in de bouillon. Breng de quinoa met de kippenbouillon aan de kook en kook zachtjes gedurende 10 min zonder deksel. Laat de quinoa verder droog koken met behulp van 2 sudderplaatjes. Let op voor aanbranden. Neem de quinoa uit de pan en laat afkoelen. Snipper de sjalotjes en de knoflook ragfijn en bak deze in de olijfolie zacht maar niet bruin. Snijd de paprika in de lengte in vieren en snijd zeer dunne reepjes van de paprika. Snijd de reepjes in heel kleine stukjes en bak deze mee met de uitjes. Laat de paprika en de uitjes verder garen op zeer zacht vuur. Snijd een kapje, onder en boven, van de granaatappel. De

nerven van de granaatappel worden nu zichtbaar. Snijd langs de nerven de schil van de granaatappel in en trek vervolgens de granaatappel uit elkaar. Haal nu de pitjes uit de granaatappel. Hak de walnoten in de vijzel zeer fijn. Meng de afgekoelde quinoa met het uimengsel, de gehakte walnoten en de granaatappelpitten. Maak eventueel op smaak met zout en peper. Neem de bevroren plakken avocado uit de vriezer en haal het bovenste velletje HH-folie van de plakken. Snijd plakken in de vorm van het te gebruiken bord en leg op elk bord 1/3 plak avocado. Laat ontdooien. Leg op de plak avocado enige lepels quinoa. Spuit 3 of 4 rondjes geitenkaas naast de plak avocado en steek in ieder rondje een reepje gedroogde Speck della alpi.

## Koude waterkerssoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	1	st
arachideolie	30	ml
prei	400	g
kruimige aardappelen	300	g
waterkers	225	g
knoflook	2	tenen
kippenbouillon	1600	ml
room (150 + 50)	200	ml
bladerdeeg	4	plakjes
bloem	30	g
ei	1	st
parmezaan	75	g
boter	10	g
cayennepeper		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Trek met de zesteur dunne reepjes van de schil van de limoen. Blancheer de reepjes 2 min in kokend water. Giet af en zet apart. Pers het sap uit de limoen en houd apart voor de garnering. Snijd het grootste deel van het groen van de prei en gebruik alleen het witte en licht groene deel van de prei. Snijd dit in stukken van 1 cm. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine plakken/stukken. Verhit 30 ml arachideolie in een soeppan en voeg hier de klein gesneden prei en aardappelen aan toe. Laat dit zachtjes bakken met de deksel op de pan tot de prei zacht wordt. Prei mag niet kleuren! Was de waterkers en verwijder eventuele ongerechtigheden. Voeg nu de waterkers met de tenen knoflook toe tot de waterkers gaat slinken. Doe er dan de kippenbouillon bij en laat 15 tot 20 min zachtjes koken. Pureer de soep zeer fijn met de staafmixer en passeer door een fijne zeef met behulp van een kleine ronde soepopscheplepel. Voeg 150 ml room toe en het sap van de limoen. Maak eventueel op smaak met peper en zout. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Klop het ei en rasp de Parmezaanse kaas. Leg 4 plakjes ontdooide bladerdeeg op elkaar en rol dit, op een met bloem bestoven werkblad, uit tot een plak van 20 x 40 cm. Bestrijk met het geklopte ei en zout het licht. Bestrooi het heel licht met een weinig cayennepeper. Verdeel de geraspte Parmezaan over het oppervlak en plet het goed aan. Snijd nu repen van 20 x 1 cm en leg deze repen op een ingevette bakplaat. Bak 9 min af in een voorverwarmde oven van 200 °C. Verdeel de koude soep over de borden en leg in het midden van de soep, kruislings, 2 reepjes limoenschil. Druppel daar omheen wat room (50 ml) en serveer met een kaasstengeltje.

## Zeebaars met gerookte makreel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet met vel	6	st
olijfolie	60	ml
gerookte makreel (250 g schoon!!)	250	g
citroen	1	st
yoghurt, volle	80	ml
roomkaas	80	g
komkommer	2	st
witte wijn	100	ml
witte wijnazijn	100	ml
water	100	ml
suiker	100	g
sjalotjes	3	st
knoflook	2	tenen
dille (2+2)	4	takjes
bieslook	20	sprietten

Schil de komkommer en snijd hem in de lengte doormidden. Schraap met een pommes parisiennes boor het zaad uit de komkommer en maak nu met een dunschiller lange slierten komkommer van 1 cm breed. Verwarm in een steelpan de witte wijn, witte wijnazijn, water, suiker, fijngesneden sjalotten en fijngesneden knoflook, 2 takjes dille en een snuf zout tot het kookt en de suiker is opgelost. Giet deze kokende vloeistof over de slierten komkommer en laat afkoelen. Verwijder kort voor het uitserveren de takjes dille uit de komkommer. Laat de komkommer in een zeef uitlekken en meng met de fijngehakte bieslook en fijngehakte dille. Verwijder graten en eventuele ongerechtigheden van de makreel en pureer deze samen met het sap van ½ citroen, de yoghurt en de roomkaas met de staafmixer. Voeg naar smaak peper, zout en eventueel citroensap toe. Dek af en zet in de koeling. Maak 12 quenelles bij het opmaken van de borden. Peper en zout de zeebaarsfilets. Bak de filets in een beetje olijfolie. Eerst op de velkant tot 2/3 door laten slaan en daarna keren en nog kort tot 100% laten garen. Verwijder het vel en verdeel de filets nu in de lengte in 2 porties. Leg in het midden van het bord een stukje zeebaars met links boven een toef komkommer en rechts een quenelle makreel. Versier met een sprietje dille.



## Kalfsentrecote met versiering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine romano tomaten	12	st
water	125	ml
suiker	100	g
zwarte olijven zonder pit op water	24	st
paksoi	2	st
olijfolie	20	ml
zoute soja	10	ml
sushi azijn	10	ml
groene olijven op water zonder pit	24	st
bloem	50	g
panko	60	g
arachideolie	200	ml
roma tomaten	6	st
tomatensap	600	ml
tabasco	20	druppels
worchestershiresaus	2	tl
chilisaus	2	el
champignons de paris	24	st
kippenbouillon	300	ml
boter (30 + 60)	90	g
kalfsentrecote	6	st
kalfsvlees	100	g
pancetta	18	plakjes
citroen (½ + ½)	1	st
ei	1	st
paneermeel	50	g
kalfsfond	150	ml
room	150	ml

Warm de borden in de warmhoudkast. Verhit de heteluchtoven tot 90 °C. Kerf de tomaten licht in en ontvel ze door ze korte tijd in kokend water te dompelen en daarna af te koelen in ijswater. Los de suiker op in kokend water en giet dit water over de afgekoelde, ontvelde tomaten. Zet apart en laat afkoelen. Hak de olijven zeer fijn. Dep ze zo droog mogelijk. Verspreid de gehakte olijven op een bord en zet minimaal 1 uur in een heteluchtoven van 90 °C, combineer met drogen voorgerecht!! Haal de stengels los van de paksoi en houd de 12 grootste bladeren apart. Snijd van deze bladeren het blad los van de stelen. Blancheer de bladeren kort in gezouten water. Snijd de helft van de stelen in kleine blokjes (5 x 5 mm.) en wok deze blokjes kort in wat olijfolie. Blus af met 2 tl zoute sojasaus en 2 tl sushi azijn. Leg een blad van de paksoi plat en schep hier een beetje gewokte paksoisteel op en een klein klontje boter. Vouw het blad nu tot een klein pakketje. Warm de pakketjes voor het uitserveren

20 min op in een oven van 80°C. Breng de quinoa met de kippenbouillon aan de kook en kook zachtjes gedurende 10 min zonder deksel. Laat de quinoa verder droog koken met behulp van 2 sudderplaatjes. Let op voor aanbranden. Neem de quinoa uit de pan en laat afkoelen. Snipper de sjalotjes en de knoflook ragfijn en bak deze in de olijfolie zacht maar niet bruin. Snijd de paprika in de lengte in vieren en snijd zeer dunne reepjes van de paprika. Snijd de reepjes in heel kleine stukjes en bak deze mee met de uitjes. Laat de paprika en de uitjes verder garen op zeer zacht vuur. Snijd een kapje, onder en boven, van de granaatappel. De nerven van de granaatappel worden nu zichtbaar. Snijd langs de nerven de schil van de granaatappel in en trek vervolgens de granaatappel uit elkaar. Haal nu de pitjes uit de granaatappel. Hak de walnoten in de vijzel zeer fijn. Meng de afgekoelde quinoa met het uimengsel, de gehakte walnoten en de granaatappelpitten. Maak eventueel op smaak met zout en peper. Snijd het vetrandje in zijn geheel van de entrecotes en houd apart. Snijd al het vlees rond het middenstuk van de entrecote los en houd het middenstuk apart. Snijd en hak nu al het overgebleven vlees (dus zonder vetrandje en zonder middenstuk) en de 100 g kalfsvlees heel klein en maak dit op smaak met peper, zout, tabasco, de rasp van een halve citroenschil en een beetje worchestershiresaus. Maak eventueel gebruik van de magimix. Tot slot het gehakt verder afmaken met 1 ei en 50 g paneermeel. Leg een velletje HH-folie op de werkbank en hierboven op, dakpansgewijs, 6 plakjes pancetta. Verdeel hier 1/3 van het gehakt op en draai er met behulp van de folie, een worstje van. Draai de folie links en rechts goed dicht en leg in de koelkast. Herhaal dit voor de andere 2 worstjes. Peper en zout het vetrandje en de middenstukken van de kalfsentrecote. Laat per pan 30 g boter smelten op laag vuur en bak zodra de boter licht gaat bruinen, eerst het vetrandje en 2 min later de worstjes en nog 2 min later de middenstukken van de entrecote. Het vetrandje moet worden uitgebakken, de worstjes moeten garen in ca 10 min en de middenstukken moeten licht rosé blijven. Maak tenslotte een saus van de helft van de jus, samen met 150 ml kalfsfond, de rasp van een halve citroen en 150 ml room. Laat even opkomen op hoog vuur en houd warm. Snijd het uitgebakken vetrandje in kleine stukjes. Snijd de worstjes in vieren en de middenstukken in dunne plakjes. Leg op ieder bord in het midden de plakjes van het middenstuk van de entrecote met daarop de uitgebakken stukjes vetrand en daarnaast het stukje worst. Versier verder met 2 champignons, 1 pakketje paksoi, 2 gefrituurde olijven, een beetje zwarte olijvenkruim met daarbovenop 1 gezoet klein Romano tomaatje, een schepje tomatenpuree met stukjes tomaat en tot slot een schepje saus over het middenstuk van de entrecote.

## Meringuerol met mascarpone

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	90	g
eieren (middelgroot)	4	st
fijne kristalsuiker	225	g
espresso-sticks	2	st
water	10	ml
maizena	5	g
bakpapier (120 cm)		
hazelnootlikeur	50	ml
mascarpone	250	g
room	125	ml
pure chocolade	50	g
klein bakje blauwe bessen	1	st
zilveren zachte parels (dr. oetker)	10	g
koffiekopjes	12	st

Verwarm de heteluchtoven voor op 160 °C. Rooster de hazelnoten lichtbruin in een koekenpan zonder vet. Laat afkoelen en hak grof. Houd 1 el (grote) achter voor de garnering. Meng de espressopoeder met de 10 ml heet water. Bekleed een bakplaat (gastronorm) met opstaande rand met bakpapier, zowel de onderkant als de wanden. Splits de eieren, zorg dat er geen eigeel bij het eiwit komt. Klop het eiwit stijf en voeg daarna, al kloppend, de suiker, lepel voor lepel toe tot je glanzende pieken hebt. Meng de vloeibaar gemaakte espressopoeder, de gehakte hazelnoten en de maizena voorzichtig omscheppend, door de geslagen eiwitten. Verdeel dit over de beklede bakplaat en bak gedurende 30 min in de voorverwarmde oven. Zet na het bakken de bakplaat op een rooster en laat minstens 1 uur afkoelen. Roer de mascarpone glad en meng met de hazelnootlikeur en al omscheppend met de 125 ml stijfgeslagen slagroom. Houd 4 el achter voor de garnering. Leg een groot vel bakpapier op de afgekoelde meringue. Draai het geheel om. Verwijder het bakpapier dat in de bakplaat lag en nu een beetje aan de meringue vast zit (voorzichtig verwijderen dus). Bestrijk nu de meringue met het mascarpone mengsel en rol de meringue, met behulp van het onderliggende bakpapier, op. Laat tot gebruik in de koelkast opstijven. Smelt de chocolade au bain-marie. Bestrijk de meringuerol, aan de bovenkant, met het achtergehouden mascarpone mengsel. Zigzag met een vork de gesmolten chocolade over de rol en versier met de achtergehouden hazelnoten, de zilveren zachte parels en de blauwe bessen. Snij plakken van de meringue en drink er eventueel een kopje koffie bij.