

2018 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

AMUSE Glaasje avocadocrème

Glaasje avocadocrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado (rijp)	5	st
citroen (sap)	2	st
gekonfijte gember	4	bolletjes
aardappels	4	st
gerookte bokking	2	st
slagroom	200	ml
olie om te frituren		

Avocado: Ontpit de avocado's en verwijder de schil, snijd het vruchtvlees van 4 avocado's in grove stukken en meng dit met een gedeelte van het citroensap. Snijd de overgebleven avocado in brunoise en meng dit ook met wat citroensap. Zet dit apart voor de garnering. Meng het mengsel van de 4 avocado's en de fijngehakte gember met een staafmixer tot een gladde puree. Breng op smaak met zout, citroensap en peper en zet afgedekt weg in de koeling. **Aardappel:** Verhit de frituurolie tot 170 °C. Schil de aardappels en snij ze in flinterdunne reepjes/lucifers (mandoline). Spoel de reepjes goed af en droog ze zorgvuldig. **Gerookte bokking:** Fileer de bokking, verwijder vel, graten en overtollig vet. Snijd in brunoise. **Slagroom:** Klop de slagroom lobbige en breng op smaak met zout, peper, citroensap en wat gembernat. Kort voor het uitserveren: Doe de avocadocrème in een spuitzak. Frituur de aardappel reepjes goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier. Meng de lobbige slagroom met de avocadobrunoise. **Serveren:** Plaats de sherry glazen op een bordje. Verdeel de avocadocrème over de sherryglazen. Leg hierop de brunoise van bokking. Schenk het slagroommengsel erover en garneer met de gefrituurde aardappelreepjes.

Gemarineerde mosselen op de wijze van Galicië

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2000	g
rode ui	1	st
knoflook	2	teentjes
paprikapoeder	1	snufje
rode paprika	1	st
peterselie	1	bosje
olijfolie	3	el
rode wijnazijn	1	el
citroensap	1	tl
spaanse peper	1	st

Spoel de mosselen in koud water en verwijder de schelpen die kapot zijn of open blijven staan als je er tegenaan tikt. Stoom de mosselen met aanhangend vocht en een beetje olijfolie in een grote pan met deksel in ca 10 min gaar. Laat de mosselen uitlekken in een vergiet. Verwijder de lege schelphelften en laat de mosselen afkoelen. Marinade: Snij de rode ui, knoflook, rode paprika, Spaanse peper en peterselie zeer fijn. Meng dit met paprikapoeder, olijfolie en azijn. Breng op smaak met een beetje citroen. Leg de gevulde schelpen op een platte schaal en schep de marinade op het mosselvlees. Dek de schaal af met huishoudfolie en zet apart. Serveren: Leg op een rond bord 6 tot 8 schelpen en serveer er 1 of 2 plakjes stokbrood bij.

Stokbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentmeel (broodmeel)	500	g
water (handwarm)	300	ml
instantgist (pakje droge gist)	7	g
suiker	2	tl
zout	3	tl
bakspray		

Verwarm oven voor tot 220 °C. Meng 100 ml water met de gist en de suiker. Laat 10 min staan. (gist komt tot leven en gaat iets schuimen). Het resterende, handwarme water (200 ml) toevoegen en daarop het meel en op stand 1 laten draaien met deeghaken in de Kitchenaid. Als het iets samenkomt het zout toevoegen. Ca 10 min laten draaien. Het deeg in een kom 45 min laten rijzen afgedekt met huishoudfolie op een warme plaats (bv .op de warmhoudkast). Na 45 min voorzichtig het deeg platdrukken en tot een bal vormen en in 4 gelijke delen verdelen. Voorzichtig van elk een mooi langwerpige stokbrood vormen. Leg er per 2 op een met bakpapier afgedekte bakplaat en dek weer af met het net bakspray ingespoten huishoudfolie (voorkomt vastplakken aan het deeg) en laat nog 30 tot 45 min rusten op een warme plaats. Na deze 2eris in de oven van 220 °C afbakken voor 30 min. N.B. Plaats een bak kokend water onder in de oven om een knapperige korst te krijgen.

Kruidenboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	200	g
bieslook	2	el
peterselie	2	el
tenen knoflook	2	teen
citroensap	1	tl
zout en peper		

Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is. Snijd de bieslook en peterselie heel fijn en pers de knoflook uit. Meng alles goed door elkaar. Voeg nog een beetje zout en peper toe en verdeel de kruidenboter over 3 bakjes en zet op tafel als het gerecht wordt uitgeserveerd.

Aubergine met Parmaham en mozzarella

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines, middelgroot	4	st
parmaham (36 plakken dingesneden)	300	g
mozzarella staaf	750	g
zout en peper		
ongepelde knoflook	8	tenen
olijfolie	50	ml
gepelde tomaten (400 g elk)	3	blikken
verse basilicum	4	takjes
suiker	1	tl
basilicum	12	topjes
stokbrood (zie mosselgerecht)	1	st
satéprikkers	24	
spaanse schaaltes (vuurvast)	12	

Verwarm de oven tot 185 °C. Week de 12 prikkers in het water. Tomatensaus: Giet de gepelde tomaten met sap in een kom en pureer de tomaten met de staafmixer. Was de basilicum, verwijder steeltjes en snij de blaadjes klein. Bak de ongepelde tenen knoflook in olie tot ze lichtbruin zijn. Doe de tomatenpuree, knoflookteentjes, basilicum, suiker, zout en peper in de pan en kook in tot een dikke puree (ca 20 min). De knoflookteentjes er uitnemen, de knoflook er uitdrukken en bij het tomaatmengsel voegen. Aubergines: Snij de aubergine in ronde plakken van 1 cm (op de snijmachine!) en leg ze naast elkaar in een enkele laag op keukenrolpapier. Strooi er gelijkmatig zout over en laat de plakken ca 30 min staan. (NB vruchtvlees wordt nu steviger en zal minder olie absorberen) en dep de aubergines droog. Bakplaat invetten met 2 el olie. De plakken naast elkaar op de bakplaat leggen en met olijfolie bestrijken. Bakplaat direct onder de hete salamander. Bij voldoende bruining de plakken keren. Hou ze in de gaten!! Neem de plakken uit de grill en breng eventueel met zout en peper op smaak. Verdeel de Parmaham in 36 porties en snij de mozzarella in 36 gelijke plakken. Maak 12 torentjes. Begin met aubergine, dan plakje Parmaham, dan mozzarella. Dit 2 x herhalen en het geheel vastzetten met de vochtige prikker. Leg een torentje in het Spaanse schaalte en, giet de tomatensaus erbij, plaats in de oven van 185 °C en laat ca 15 min garen. Serveren: Zet de Spaanse schaaltes op een bord en garneer met de topjes basilicum. Prik 2 stukjes stokbrood aan een satéprikker en steek in het torentje.

Pittige Baskische kip met rijst en stokbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen met vel en bot	1500	g
tomaten	1200	g
groene paprika's	2	st
rode paprika's	2	st
uien	3	st
knoflook	5	teen
rode spaanse pepers	2	st
olijfolie (5 + 3)	8	el
kippenbouillon	100	ml
siamrijst	300	g
zout, peper en milde gerookte paprikapoeder		
stokbrood (zie mosselgerecht)	1	st

Ontbeen de kippendijen en verwijder het vel. Verdeel de kippendijen in grove stukken. (vet niet verwijderen!!) Ontvel de tomaten en snij ze in vieren. Was de paprika's, verwijder steelaanzet en zaadlijsten. Snij ze in reepjes. Pel en snipper de uien en de knoflook. Verhit 5 el olijfolie en bak de stukken kip rondom bruin. Voeg de gesnipperde ui en knoflook toe en laat ze glazig worden. Voeg de stukken tomaat, de paprikareepjes, de kippenbouillon en laat het geheel ca 15 min zachtjes gaar stoven. Rijst: Was de rijst, laat goed uitlekken en fruit in 3 el olijfolie. Voeg 500 ml water toe en 2 tl zout. Breng de rijst aan de kook, roer goed en laat in gesloten pan in ca 20 min gaar worden. Roer het paprikapoeder door de rijst. Serveren: Schep op elk bord een portie rijst en schik daarop de stukken kip met het tomaten/paprikamengsel. Serveer er wat stukjes stokbrood bij.

Zomers perzikdessert

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	st
suiker	200	g
verse perziken	3	st
slagroom	700	ml
vanille extract	2	tl
zout	1	snufje
perziken	6	st
cantucci, italiaanse amandelkoekjes	150	g
roomboter	50	g
basterdsuiker	50	g
grappa	150	ml
amandelschaafsel	50	g
amaretto	2	el

Verwarm de oven voor op 200 °C. Perzikijs: Klop de eieren en suiker tot een glad geheel. Pureer de geschilde, gehalveerde en ontpitte perziken in de blender en meng door het eiermengsel. Meng de slagroom, vanille en zout erdoor en mix alles goed. Draai er in de ijsmachine ijs van. Gevulde perzik: Schil de perziken, halveer ze en verwijder de pit. Maal de cantucci in een keukenmachine. Klop de boter luchtig met de basterdsuiker. Meng hier de cantucci en 4 el Grappa door. Vul hiermee de perzikhelften. Zet ze in een ovenschaal, giet de rest van de grappa erover en zet ca 15 min in de oven. Perzikencoulis: Pureer de geschilde, gehalveerde en ontpitte perziken, voeg de amaretto toe en zet apart. Rooster het amandelschaafsel goudbruin. Serveren: Plaats de gevulde perzik op een langwerpige witte bord en leg er een bolletje perzikijs naast en garneer met het geroosterde amandelschaafsel en de perzikencoulis. N.B. Perziken ontvellen. Snijd met een mes een kruis in de schil (onderkant, net als bij een tomaat) Dompel de perziken 10 sec in heet water. Het velletje zal nu los laten en verwijder het met een mesje. Werk bij meerder perziken in porties en zorg dat het water heet genoeg blijft.