

# 2018 september

CCR Rijnmond · Herfst

**VOORGERECHT** Garnalenkoekje met komkommerpickles en koriandercrème

## Garnalenkoekje met komkommerpickles en koriandercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte kokos	4	el
bloem	150	g
eieren	2	st
kokosmelk	250	ml
noorse garnalen	600	g
lente-uitjes	4	st
zonnebloemolie		
zout		
komkommer	1	st
sjalot	1	st
rode peper	0.5	st
rijstazijn	2	el
gembersiroop	1	el
chilisaus	1	el
korianderblaadjes	2	el
crème fraîche	100	g
mayonaise	50	g
peper		

Garnalenkoekje: Rooster de geraspte kokos in een droge pan goudbruin. Doe de bloem met een snufje zout in een kom. Voeg de geklutste eieren en de kokosmelk toe. Roer tot een glad mengsel. Roer de kokos, garnalen en de fijngesneden lente-uitjes erdoorheen. Laat het beslag rusten. Kort voor het uitserveren: Verhit op een middelhoog vuur een beetje zonnebloemolie in een koekenpan en bak de garnalen koekjes in 2 à 3 min. per kant lichtbruin. Houd ze warm in de warmhoudkast. Komkommerpickles: Schil de komkommer, verwijder pitjes en snijd de komkommer klein (brunoise). Snipper de sjalot en snijd de peper heel fijn (verwijder de pitjes). Meng komkommer, zout, sjalot, rode peper, rijstazijn, gembersiroop en de chilisaus door elkaar. Zet koel weg. Koriandercrème: Hak de koriander heel fijn en meng het met de crème fraîche, mayonaise, gembersiroop en peper en zout. Zet koel weg. Serveren: Leg op een zwart rechthoekig schaalpje het garnalenkoekje(s), wat koriandercrème en een borrelglaasje komkommerpickles.



## Crème soep en gevulde komkommerrolletje van gerookte forel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forellen schoongemaakt (zonder ingewanden maar met vel en kop)	3	st
houtmot	2	el
olie		
rookoven		
visbouillon	1000	ml
witte vermouthe (droge b.v. noilly prat)	100	ml
amandelen, geschaafd	4	el
gerookte forelfilets (zie roken van filets!)	3	st
slagroom (300 +50)	350	ml
eierdooiers (bewaars de eiwitten voor het ijs!)	2	st
komkommers	3	st
lente-uitjes	2	st
appel bv cox	1	st
augurken 2+2	4	st
forelfilets 2+1 (zie roken van filets!)	3	st
crème fraîche	200	g
dille, fijngehakt	20	g
mosterd		
mierikswortel	1	tl
poedersuiker		
citroensap		
zout en peper		
ronde melba toastjes	24	st
dille	48	takjes

Roken van de forel: Strooi de houtmot op de bodem van de rookoven. Dek af met de afdekplaat en zet daarop het met olie ingevette rooster. Leg daarop de ingevette vissen en zet op een warmtebron. Schuif het deksel er op (net niet helemaal dicht). Zet het vuur hoog, als de rook uit de pan komt, kan het deksel dicht en warmtebron lager. Rook de forel 20 min. (Verzwaar het deksel eventueel met een zwaar gewicht bv. de vijzel om zo min mogelijk rook te laten ontsnappen). Haal de vissen uit de oven, voorzichtig, de oven en de mot zijn heet. Ontvel en ontgraat de vissen. Gebruik 3 filets voor de soep en 3 voor het komkommerrolletje. Forelcrème soep: Kook de visbouillon samen met de vermouthe in tot 2/3. Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan goudgeel. Snijd 12 schuine repen uit de forel voor garnering. Pureer de rest van de vis met een beetje bouillon in een keukenmachine (magimix). Breng de ingekookte bouillon en 300 ml slagroom aan de kook en laat ca. 5 min. zachtjes koken. Klop de 2 eierdooiers los met 50 ml slagroom roer er 3-4 el warme soep door. Schenk nu het eiermengsel al roerende in de soep. Verwarm de soep nog even, maar laat niet meer koken. Controleer op smaak (zout, witte peper). Komkommerrolletje: Snijd de komkommer in de lengte met een dunschiller of kaasschaaf in repen. 24 brede repen voor

rolletjes. Snijd de lente-uitjes in fijne ringetjes. Snijd de ongeschilde appel zonder klokhuis en 2 augurken brunoise (heel kleine blokjes). Maak een saus van crème fraîche, dille, mosterd, mierikswortel, poedersuiker, citroensap, zout en peper (proeven!). Snijd 2 forefilets in kleine stukjes. Prak 1 forel filets. Meng de stukjes forel met de uitjes, appel, augurken en een gedeelte van de saus. Maak rolletjes van de repen komkommer (indien nodig gebruik een cocktailprikker) en vul ze met het forelmengsel. Zet koel weg. Meng wat saus door de geprakte forel, snijd 2 à 3 augurken in 24 dunne plakjes. Beleg op het laatste moment de toastjes met de forelsaus decoreer met een plakje augurk en een dilletakje. Serveren: Zet op een groot bord in het midden een klein leeuwenkopje of glaasje soep. Garneer de soep met het schuin gesneden stukje forel en de helft van het amandelschaafsel. Zet in een kring om de soep: Rolletje, dille, toastje, dille, enz. strooi de rest van de amandelen over het bord.

**TUSSENGERECHT** Pistache-bloemen-geitenkaasje met geitenkaascracker

### Pistache-bloemen-geitenkaasje met geitenkaascracker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas (440+60)	500	g
pistachenoten	125	g
zwarte peper, versgemalen	2	e
eetbare bloemenblaadjes, kleingesneden bv. oost indische kers, lavendel, rozen (kijk in je tuin!!)	3	el
honing, goede kwaliteit	6	el
tarwebloem + een beetje om te bestuiven	100	g
rozemarijn	3	takjes
bakpoeder	1	tl
fleur de sel	0.5	tl
geitenkaas	60	g
olijfolie + een beetje om te bestrijken	3	el
water	2	el

Geitenkaasje: Vorm 12 balletjes van de 440 geitenkaas. Rooster de fijngehakte pistachenoten lichtbruin, laat afkoelen en meng met de peper en de bloemblaadjes. Rol de kaasjes door dit mengsel eventueel meerdere keren en zet koel weg. Geitenkaascrackers: Verwarm de oven voor op 180 °C (hete lucht). Doe de bloem, de fijngehakte rozemarijn, het bakpoeder, de verkruidde geitenkaas en de fleur de sel in een kom. Spatel door elkaar. Maak in het midden een kuiltje. Giet de olie daarin en meng met het bloemmengsel. Voeg nu beetje bij beetje het water toe (zoveel als nodig is) toe. Kneed het deeg ca. 2 min. Verdeel het deeg in 12 porties en rol deze tussen 2 met bloem bestoven vellen bakpapier uit, zodat je grove ovalen krijgt met een dikte van 3 mm. Haal het bovenste vel bakpapier er af. Bestrijk met wat olie en strooi er wat fleur de sel op. Leg ze met het onderste vel papier op de bakplaat bak ze ca. 4-6 min. Halverwege keren. Serveren: Schep op een langwerpige zwart bordje een schepje honing en daarop het kaasbolletje. Leg de cracker ernaast of steek hem erin. Versier met wat overgebleven bloemen of pistachenoten.

**HOOFDGERECHT** Lamshaasrolletje, gevulde Hasselback aardappel met een nestje van wortelspaghetti en venkelpuree

---

## Lamshaasrolletje, gevulde Hasselback aardappel met een nestje van wortelspaghetti en venkelpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamshaasjes	12	st
pancetta	12	plakken
filodeeg	12	plakken
eierdooiers	3	st
basilicum, gehakt	4	el
tijm, geritst	1	el
knoflook, geperst	2	tenen
boter	150	g
kleine rode aardappelen	12	st
crème fraîche	100	ml
knoflook	1	teen
tijm	4	takjes
bieslook	0.5	bosje
parmezaanse kaas	100	g
venkelknollen	2	st
aardappelen, kruimig	500	g
winterwortelen	3	st
suiker		
shiitakes	24	st
sjalot	1	st
peterselie, gehakt	4	el
peper en zout		

Lamshaasrolletje: De oven voorverwarmen op 180 °C. Meng de kruiden en de knoflook. Zout en peper het lamsvlees en rol het vlees door de kruiden. Bak het vlees heel snel om en om in wat boter in een koekenpan. Zet weg. Leg het filodeeg op het werkblad bestrijk het met gesmolten boter en daarna Met de losgeklopte eierdooiers, strooi de rest van de kruiden erover. Wikkel nu om het vlees een plakje pancetta leg dit op het deeg. Rol het filodeeg op en maak de uiteinden dicht. Doe dit 12 keer. Smeer de buitenkant in met gesmolten boter. Bak het vlees in ca. 10 min in de voorverwarmde oven. Gevulde Hasselback aardappelen: De oven voorverwarmen op 200 °C. Rasp de kaas en zet apart. Was de aardappelen. Leg een aardappel in een lepel. Maak met een scherp mes inkepingen in de aardappel, ong. om de 5 mm. Snijd de aardappel niet helemaal door (de lepel houdt als het goed is je mes tegen). Smelt de boter en voeg het geperste teentje knoflook, de geritste tijm, peper en zout toe. Bestrijk de aardappelen met de helft van de boter. Zet ca. 30 min in de oven. Uit de oven halen en de resterende boter erover verdelen. De pancetta in stukjes scheuren en hier en daar in de aardappelgleuven stoppen. De geraspte kaas erover strooien en terug in de oven zetten, tot alles mooi bruin is ca. 15 min. Snijd de bieslook fijn en meng met de crème fraîche. Zet apart. Venkelpuree: Schil en kook de aardappelen, stoom ze droog en stamp ze. Snijd de venkel fijn en bak ze afgedekt, zachtjes in boter tot het zacht is. Af en toe roeren. Pureer de venkel in een keukenmachine met de crème fraîche. Roer aardappel en venkel door elkaar en maak op

smaak. Doe in een spuitzak met grove mond. Houd warm in warmhoudkast. Wortelspaghetti: Wortel met een dunschiller schillen en met de mandoline julienne snijden (spaghetti). Of snijd de wortel in de lengte met dunschiller of kaasschaaf in repen en de repen met een scherp mes in lange slierten (spaghetti). Kort koken in water met zout. Later opwarmen in boter met een beetje suiker. Shiitakes: Wrijf de paddenstoelen schoon. Hak de sjalot en knoflook fijn. Fruit de knoflook en sjalot in de boter en laat de paddenstoelen hierin smoren. Serveren: Spuit onder op een groot rond bord horizontaal een streep venkelpuree. Maak links en rechts daarboven een nestje van wortelspaghetti en leg daarin een shii take. Leg de schuin doorgesneden lamshaas daartussen. En midden daarboven de Hasselback aardappel met daarop een schep bieslookroom. Garneer eventueel nog met wat peterselie (gehakte of toefjes).

**DESSERT** Aardbeienruffins met mascarpone-aardbeienijs en aardbeien coulis

### Aardbeienruffins met mascarpone-aardbeienijs en aardbeien coulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	100	g
kaneel	10	g
croissantdeeg voor 6 croissants per blikje	2	blikjes
poedersuiker		
lemoncurd	100	g
aardbeien	250	g
boter	20	gr.
mascarpone	250	g
melk	200	ml
eiwitten (apart gehouden bij de forelcrèmesoep)	2	st
diepvries aardbeien	400	g
basterdsuiker, witte	100	g
munt	20	blaadjes

Warm de oven voor op 180 °C hetelucht. Kaneelsuiker: Meng 100 g kristalsuiker en 10 g kaneel tot kaneelsuiker. Cruffins: Vet de 12 holtes van een siliconen muffinvorm in met boter en bestrooi de holtes met kaneelsuiker. Snijd de aardbeien in plakken. Breek de croissant blikjes open en rol het deeg uit en verdeel het in 6 rechthoeken (laat steeds 2 driehoeken aan elkaar). Snijd de rechthoeken in de lengte doormidden zodat je 2 smalle repen krijgt, snijd hier 5 cm. vanaf voor de bodem. Bestrijk het deeg met een laagje lemoncurd en daarop de aardbeien met wat kaneelsuiker, rol op, plak de bodem eronder en plaats de cruffin in de bakvorm. Het wordt een soort bolus met aardbeien. Bak de cruffins 15 -20 min. in de voorverwarmde oven tot ze mooi gerezen en goudbruin zijn. Mascarpone -aardbeienijs: Pureer de aardbeien in de keukenmachine. Klop de mascarpone met poedersuiker en melk tot een romig mengsel. Roer de aardbeienpuree erdoor. Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het mascarponemengsel. Draai hiervan ijs in de ijsmachine. Bewaar in de diepvries tot gebruik. Aardbeien coulis: Snijd de munt heel fijn. Pureer de aardbeien met de suiker en de munt. Zet koel weg. Serveren: Maak in het midden van een rond bord een spiegel van de coulis. Zet daarop de cruffin met aan beide zijden een klein bolletje ijs, versierd met een stukje aardbei en een blaadje munt strooi over het geheel wat poedersuiker.