

# 2019 januari

CCR Rijnmond · Winter

---

**Paddestoelentaartje (waar een kwarteltje over vloog)**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter (100 +50)	150	g
bloem	230	g
parmezaanse kaas (70+50)	120	g
water	4	el
funghi porcini (gedroogde paddenstoelen)	50	g
water, heet	200	ml
kastanjechampignons	250	g
gemengde paddenstoelen	250	g
rode uien	250	g
knoflook	3	tenen
boter (75 +25)	100	g
gerookte kip (stukje)	200	g
citroen (sap)	½	st
peterselie	6	takjes
kwarteleitjes	12	st
fleur de sel, peper		
gemende sla	50	g

Oven voorverwarmen op 200°C. Deeg: Rasp de Parmezaanse kaas. Zeef de bloem en snijd 100 g boter in blokjes. Kneed met de vingertoppen de boter door de bloem, daarna 70 g Parmezaanse kaas en voeg zoveel water tot het een samenhangend deeg is. Of gebruik de keukenmachine met deeghaken. Verpak het deeg in huishoudfolie en laat ca. 30 min. rusten in de koeling. Vulling: Week de funghi porcini in 200 ml heet water ca. 30 min. Snijd ondertussen de gerookte kip, uien en knoflook fijn. Wrijf de kastanjechampignons en de gemengde paddenstoelen schoon en snijd ze fijn. Pers de citroen en hak de peterselie fijn. Knijp het vocht uit de gedroogde paddenstoelen en snijd ze fijn. Verhit 75 g boter in een grote koekenpan voeg fijngesneden uien en knoflook toe en laat ca. 15 min. zachtjes fruiten. Voeg dan alle paddenstoelen en de rest van de boter toe en laat bakken tot de champignons hun vocht afgeven en voeg het citroensap en de fijngehakte peterselie toe. Draai het vuur wat hoger en laat het vocht inkoken en voeg de gesneden kip toe. Maak op smaak met grof gemalen peper en fleur de sel. Vervolg deeg: Vet een siliconen vorm voor 12 muffins in met boter. Rol het deeg uit tot een lap van ca. 3 mm. Steek er 12 rondjes uit en bekleed hiermee de muffinvormpjes. Prik gaatjes in de bodem en bak ze 15 à 20 min. in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin en knapperig is. Neem de siliconenvormpjes uit de oven en schakel de oventemperatuur terug naar 180 °C. Verdeel de vulling over de muffinvormpjes en maak een kuiltje in het midden. Breek een kwarteleitje in een kommetje en laat het ei in het kuiltje glijden. Bestrooi met wat Parmezaanse kaas. Zet de vormpjes 12 à 15 min. terug in de oven tot de eiwitten zijn gestold. Serveren: Leg op een rond bordje een plukje sla en zet daar het paddestoelentaartje op.

## Kip kerriesoep met pastinaakchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	500	g
bleekselderij	2	stengels
winterwortels	2	st
kleine uien	2	st
peterselie (stelen)	½	bosje
laurier	2	blaadjes
peperbolletjes	12	st
zout		
koud water	1500	ml
pastinaak	750	g
middelgrote uien	2	st
knoflook	2	tenen
korianderzaad	2	tl
komijnzaad	2	tl
kardemonpeulen (zaadjes)	6	st
kurkuma	2	tl
gemberpoeder	2	tl
boter	40	g
arachideolie	1	el
middelgrote zoetzure appel	1	st
peterselie	2	takjes
glazen ijscoupes	12	st

**Bouillon:** Snijd de groenten grof. Voeg kippenvleugels, laurier, peterseliestelen, peperbolletjes en beetje zout bij de gesneden groenten in een pan met deksel. Voeg 1500 ml water toe en breng aan de kook. Laat ca. 45 min. trekken en giet door een zeef en gebruik de bouillon voor de soep. **Soep:** Snijd de ui en de knoflook fijn. Schil de 750 g pastinaak en snijd in blokjes. Zet een kleine koekenpan op het vuur en rooster de koriander, komijn en kardemonzaadjes in de droge pan, 2 tot 3 min. tot ze beginnen te geuren en in de pan gaan springen. Wrijf ze fijn in de vijzel. Verhit de boter en de olie in een soeppan, laat hierin de uien 5 min. fruiten. Voeg de knoflook toe en bak nog een paar min. Roer er de fijngewreven zaadjes de kurkuma en het gemberpoeder door. Laat een paar min. zachtjes bakken. Voeg de pastinaakblokjes, 1200 ml bouillon, peper en zout toe. Laat ca. 45 min. zachtjes trekken zonder deksel. Pureer de soep. Controleer op smaak. Schil de appel en rasp die ca. 3 min. voor het opdienen door de warme soep. **Pastinaakchips:** Snijd de 400 g geschilde pastinaak met de mandoline in dunne plakjes. Verhit de arachideolie in een steelpannetje tot de damp er af komt. Bak de plakjes, met niet te veel tegelijk, in 2 à 3 min goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi licht met zout. **Serveren:** Verdeel de tegen de kook aangehouden soep in de glazen ijscoupes. Zet de soepcoupe in het midden van een klein bord en strooi er de chips omheen en decoreer met een toefje peterselie.

**Zalm met een Marokkaans jasje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm van ca 100 g	12	mootjes
paprika's (2 rood, 2 geel, 2 groen)	6	st
cherrytomaatjes	36	st
sjalotjes	6	st
provençaalse kruiden	2	tl
knoflook	1	teen
olijfolie, neutraal	125	ml
ras el hanout	8	tl
citroen	1	st
vloeibare honing	1	el
peper, zout		
couscous (voorgekookt)	250	g
diepvries doperwten	250	g
groentebouillon	300	ml
olijfolie	50	ml
peterselie	6	takjes
gepelde pistachenoten, ongezouten	100	g
veldsla	80	g

Warm de oven voor op 180°C. Zet grote borden in de warmhoudkast. Marokkaanse groenten: Was de paprika's verwijder pitten en steel en snijd ze in grove repen. Snijd de sjalotjes grof. Halveer de cherry tomaatjes. Pers de knoflook en meng met olijfolie, Provençaalse kruiden en peper en zout. Meng in een ovenbakplaat de paprika's, de cherrytomaatjes, sjalot en kruidenolie. Rooster dit in de voorverwarmde oven ca. 40 min. Het moet nog net niet bruin en knapperig zijn. Marinade: Was de citroen en rasp hem, snijd door en knijp het citroensap eruit. Meng de olie, een beetje citroensap en rasp met uitgeperste knoflook, de ras el hanout, honing en peper en zout. Bestrijk hiermee de zalmfilets en laat ca. 30 min. koel marineren. Leg ze daarna op de groenten in de bakplaat. Druppel er nog wat olie over en bak ze tussen de groente in ca. 12 min. rosé. Couscous: Hak de peterselie fijn, rasp de citroen en kook de groentebouillon. Doe de couscous, citroenrasp, de helft van de peterselie en wat peper in een grote kom, giet er de kokende bouillon over, dek af met plasticfolie en laat ca. 5 min. weken in de warmhoudkast. Kook de doperwten in kokend water in 4-5 min. gaar en giet af. Maak een beetje dressing van olie, citroensap, peper en zout. Roer de couscous los met een vork en voeg de doperwten, dressing en de rest van de peterselie toe. Garnering: Hak de pistachenoten grof en rooster in een droge koekenpan. Was de toefjes veldsla. Serveren: Leg in het midden van het bord een bedje van couscous (grote ijslepel!) en leg daarop een moot zalm. Decoreer daar de gekleurde groenten omheen en strooi er wat pistachenoten over. Maak het af met een toef veldsla.

**Vijgen met stilton, port en noten**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse vijgen	12	st
rode port	½	fles
vijgenjam	2	el
stilton	300	g
honing		
walnoten, gepeld	60	g
suiker	60	g
water	1 à 2	el
krentenboterhammen	12	st

Vijgen: Wel de vijgen in zijn geheel in de port op een laag vuur (vlamverdeler) ca. 8 min. Haal de vijgen uit de port en laat ze uitlekken op keukenpapier. Kook het portvocht in tot 1/3 (stroperig). Snijd de vijgen open als een bloem en vul ze met een likje jam en stilton. Zet ze in een vuurvast schaalje. Druppel kort voor het opdienen, wat honing over de kaas en plaats ze onder de hete salamander totdat de kaas een beetje pruttelt. Gekarameliseerde noten: Breek de gepelde walnoten met de hand in stukjes. Maak een karamel in een koekenpannetje van de suiker en heel weinig water. Schud de massa af en toe en voeg, als de suiker licht bruin wordt, de noten toe en roer die met een houten lepel zodat ze een suikerkorstje krijgen. Laat afkoelen op een plank. Rooster de krentenboterhammen en steek er rondjes uit. Serveren: Maak een spiegeltje van de portsiroop op een rond bord. Zet daar de vijg in en strooi wat gekarameliseerde noten omheen. Geef er geroosterde rondjes krentenbrood bij.

## Lemoncurd

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	st
suiker	250	g
citroenen	2	st
boter	75	g

Boen de citroenen schoon, rasp en pers ze. Snijd de boter in blokjes. Zet een pan met water op voor de au bain-marie. Doe de eieren en de suiker in een kom (die op de waterpan past) en klop alles zeer schuimig met een mixer. Voeg het citroensap, de rasp en de boter toe. Zet de kom op de pan met heet water en laat warm worden. Klop regelmatig tot het dikker is. Laat afkoelen in de koeling. Gebruik 200 g voor het Lemontaartje en vul een spuitzak met de rest en bewaar voor de garnering. N.B. Lemoncurd is in schoongemaakte potten ca. 3 weken houdbaar in de koelkast.

## Zwitserse meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei (eiwitten)	2	st
poedersuiker	100	g
amandelschaafsel	50	g

Warm een oven voor op 100°C. Klop de eiwitten met de suiker au bain-marie heel stijf. Haal van de warmtebron en blijf kloppen tot het eiwit op kamertemperatuur is. Doe in een spuitzak met kartelmond en spuit 12 of meer rozetten op een met bakpapier beklede bakplaat en strooi er 50 g amandelschaafsel over. Zet in de oven en laat drogen ca. 60 min.

## Lemontaartje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	200	g
slagroom	100	g
suiker	50	g
cake	12	plakken
limoncello	150	ml
amandelschaafsel	100	g
witte chocola	1	reep
steekringen	12	st

Klop de slagroom lobbige en meng dit met de mascarpone en 200 g lemoncurd. Voeg zoveel suiker toe als nodig is. Steek uit de cakeplakken 12 rondjes en laat de cake in de ring zitten en zet op een plaat. Druppel hier de limoncello over en vul verder op met het roommengsel. Zet koud weg om iets op te stijven. Rooster 100 g amandelschaafsel in een droge koekenpan goudbruin.