

# 2018 november

CCR Rijnmond · Herfst

---

**Butternut squash soup (pompoensoep) en ciabattabrood**

| Ingrediënt                           | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------------|-------------|---------|
| flespompoen                          | 2           | st      |
| extra virgin olijfolie               | 60          | ml      |
| boter                                | 20          | g       |
| ui                                   | 1           | st      |
| bospeen                              | 6           | st      |
| gemberwortel                         | 6           | cm      |
| sinaasappels (120 ml sinaasappelsap) | 3           | st      |
| kippenbouillon, van goede kwaliteit  | 700         | ml      |
| nootmuskaat                          | 5           | g       |
| kerriepoeder                         | 2           | tl      |
| peper en zout                        |             |         |
| ciabatta (voor 12 dunne plakken)     | 1           | st      |
| parmezaanse kaas                     | 150         | g       |
| thijm blaadjes                       | 6           | takjes  |
| zestes van de sinaasappelschil       | 4           | el      |

Verwarm de oven op 200 °C en zet de soepkommen in de warmhoudkast. Halveer de pompoenen, verwijder zaadjes en draadjes. Schil de pompoen en snijd het vruchtvlees in stukken. Leg de stukken pompoen op een ovenplaat en druppel hier ruim olijfolie over. Laat deze stukken 30 tot 40 min roosteren. Let op dat het niet verbrandt. Af en toe voelen of het al zacht is. Snijd de ui en de wortel fijn. Schil en rasp de gemberwortel, haal de zestes van de sinaasappel (zet apart voor de garnering) en pers de sinaasappels uit (zorg dat er pulp mee komt). Rasp wat nootmuskaat en zet apart. Verwarm een soeppan op laag vuur en voeg de extra virgin olijfolie en de boter toe. Voeg de uien en wortelen toe als de boter is gesmolten en na ca 5 min (als de groenten voldoende zacht zijn), voeg wat zout en peper toe. Voeg dan de 120 ml sinaasappelsap en geraspte gember. Laat het geheel nog even 1 à 2 min doorkoken en blijf over de bodem roeren met een houten lepel. Pureer eerst de stukken pompoen in de blender of keukenmachine en voeg de andere ingrediënten uit de pan toe en pureer nogmaals totdat alles een gladde massa is geworden. Doe daarna alles terug in de soeppan en voeg de kippenbouillon toe. Breng op smaak met kerrie, peper, zout en geraspte nootmuskaat. Laat het geheel nog ca 10 min zachtjes doorkoken. Voor ciabatta: Gebruik de salamander. Rasp de Parmezaanse kaas en snij 12 dunne, schuine plakken van de ciabatta en leg de plakken op een bakplaat. Vet met een kwast de plakken in met wat extra virgin olijfolie op en bestrooi met de Parmezaanse kaas. Plaats de bakplaat onder de salamander (blijf erbij) tot het een mooie, goudkleurige, krokante bovenkant heeft. Rits de thijmblaadjes van de takjes. Schep de soep in de soepkommen en garneer met blaadjes thijm en wat sinaasappelzestes en serveer er de ciabatta bij.

**Waldorfsalade met gerookte kip**

| Ingrediënt                              | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| kipfilet                                | 200         | g       |
| houtmot                                 | 2           | el      |
| olie                                    |             |         |
| rookoven                                |             |         |
| stevige zure appel (bijv. granny smith) | 2           | st      |
| rode appels (bijv. elstar)              | 2           | st      |
| stengelsbleekselderij                   | 6           | st      |
| walnoten                                | 150         | g       |
| rozijnen, blanke                        | 100         | g       |
| citroen (sap)                           | ½           | st      |
| plakken ontbijtspek                     | 200         | g       |
| ei                                      | 1           | st      |
| arachideolie                            | 145         | ml      |
| mosterd                                 | 1           | tl      |
| azijn                                   | 1           | tl      |
| zout en peper                           |             |         |

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 met zout, peper en olie ingesmeerde kipfilet 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 kipfilet 20 min. (Verzwaar het deksel eventueel met een zwaar gewicht bv. de vijzel om zo min mogelijk rook te laten ontsnappen). Laat de filet in de rookoven afkoelen en snij in dunne reepjes. Voor mayonaise: Neem een hoge smalle kom en een staafmixer. Doe het ei en de olie in de kom met wat peper en zout en mosterd. Zet de staafmixer op de bodem en laat draaien. Onder in de kom gaat het emulgeren. Trek de staafmixer langzaam omhoog. Maak op smaak met citroensap en azijn en eventueel nog wat peper en zout. Voor salade: Wel de rozijnen in lauwwarm water. Giet de rozijnen af in een vergiet, als ze voldoende zacht zijn. Was de appels en snijd ze met schil julienne (Luciferhoutjes). Zet deze apart met wat citroensap (om verkleuren te voorkomen). Was de stengels bleekselderij grondig en snijd de voor en achterkant van de stengels af en trek hierbij de draden van de nerven mee. Snijd de stengels in dunne (2 mm) boogjes. Houd het loof van de stengels apart voor de garnering. Bak de plakken ontbijtspek krokant en laat deze op een stuk keukenrol afkoelen. Snijd of breek deze vervolgens in kleine stukjes. Houd 1/3 achter voor de garnering. Houd 12 hele walnoten apart en hak de rest grof. Meng de appel met de bleekselderij, rozijnen, gehakte walnoten, reepjes kipfilet en de stukjes spek met 2 tot 3 el mayonaise en een beetje citroensap. Schep de salade in een ring en druk deze met een lepel aan. Verwijder de ring en leg er wat kruimels ontbijtspek en 1 hele walnoot bovenop. Leg ter garnering het loof van de bleekselderij ernaast.

## Gevulde kalkoenrollade

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid  |
|--|-------------|----------|
| kalkoenfilet (bijv. 2 x 750 g)                                 | 1500        | g        |
| keukentouw   |             |          |
| pancetta (plak van 200 g voor blokjes, 200 g plakken gesneden) | 400         | g        |
| zuurdesembrood   | 200         | g        |
| cranberry's, gedroogd  | 300         | g        |
| pistaches  | 100         | g        |
| cayennepeper   | 2           | tl       |
| verse salie  | 10          | blaadjes |
| knoflook   | 2           | teentjes |
| ei   | 2           | st       |
| boter  | 250         | g        |

Verwarm de oven voor op 190°C. Voor vulling: Snipper de ui, pers de knoflookteentjes, snijd de plak pancetta in blokjes, snijd van het zuurdesembrood eveneens blokjes, hak de salieblaadjes en de pistachenootjes fijn. Klop de 2 eieren. Bak de ui, knoflook en pancettablokjes in 1 el boter. Voeg er het gehakte brood, cayennepeper, salieblaadjes, 300 g gedroogde cranberry's en de gehakte pistachenootjes aan toe. Breng op smaak met peper en zout. Meng de losgeklopte eieren erdoor en zet koel weg. Leg beide kalkoenfilets op een snijplank, snijd deze met een scherp mes in en vouw open tot een grote dunne lap. Leg de lappen naast elkaar waarbij de naad elkaar iets overlapt. Leg hier plastic folie op en rol hier met een deegroller licht drukkend overheen totdat het een brede dunne lap is (ongeveer de dikte van een schnitzel). Verdeel de helft van de vulling erover en rol op. De rest van de vulling bewaren. Leg de plakjes pancetta op de bovenkant van de rollade en bind vast met keukentouw. Leg de rollade in een ingevette ovenschaal. Smelt het pakje boter. Bestrijk de kalkoenrollade met de gesmolten boter (Smeer de rollade tussendoor nog een keer in met de gesmolten boter) en braad hem 25 min in de voorverwarmde oven. Haal de rollade uit de oven. Zet de oven terug naar 160 °C. Lepel nu de rest van de vulling rond de kalkoenrollade en bak nog ca 15 min verder in de oven tot de kalkoen mooi goudbruin is (kerntemperatuur 70-72 °C). Laat de rollade 15 min rusten onder aluminiumfolie.

## Cognac-roomaus

| Ingredient        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| bloem             | 120         | g       |
| cognac            | 2           | el      |
| gevogeltebouillon | 800         | ml      |
| room              | 4           | el      |
| boter             | 120         | g       |
| uien              | 2           | st      |

Snipper de uien en fruit in de boter. Bestrooi met de bloem en roer los. Voeg de bouillon beetje bij beetje stevig roerend erbij tot een gladde roux ontstaat. Voeg er de cognac en de room aan toe en breng op smaak met peper en zout.

## Cranberryrelish

| Ingredient                                 | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| cranberry's, verse                         | 500         | g       |
| sinaasappels (geraspte schil en sap van 1) | 2           | st      |
| gember                                     | 4           | cm      |
| kaneel                                     | 2           | stokjes |
| kruidnagels                                | 3           | st      |
| rode port                                  | 6           | el      |
| suiker                                     | 150         | g       |

Hak de cranberry's grof. Breng met het sap van 1 sinaasappel en de schil van de 2 sinaasappels voorzichtig aan de kook. Voeg suiker, geraspte gember, kaneelstokjes en kruidnagels toe. Zet het vuur zachter en laat 5 min sudderen (sudderplaatje!). Haal van het vuur, roer er de port door. Doe in een kommetje, dek af met huishoudfolie en zet koel weg. Verwijder voor het serveren de kaneelstokjes en de kruidnagels.

## Zoete aardappelpuree

| Ingrediënt           | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| zoete aardappels     | 1500        | g       |
| boter                | 50          | g       |
| slagroom             | 150         | ml      |
| bruine suiker        | 100         | g       |
| vanille extract      | 1           | tl      |
| kaneel               | 1           | tl      |
| eieren               | 2           | st      |
| gezouten cashewnoten | 150         | g       |
| marshmallows         | 50          | g       |
| kokosrasp            | 50          | g       |
| peper en zout        |             |         |

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet de ovenschaal in. Aardappels schillen en in blokjes snijden. In koud water met zout op hoog vuur opzetten tot het kookt. Dan op lager vuur 20 min laten koken tot de aardappels zacht zijn. De aardappels afgieten en stampen. Smelt de boter en klop de 3 eieren. Doe de aardappels met de koffiemelk, suiker, gesmolten boter, vanille-extract, kaneel, geklopte eieren, zout en peper in een grote kom en meng tot het een glad mengsel is. Doe de puree in een ingevette ovenschaal en bak 25 min in de oven van 180 °C. Meng de in grove stukken gehakte cashewnoten, marshmallows en kokosrasp in een kleine kom. Verdeel het notenmengsel over de puree. Bak nog 5-10 min in de oven tot de marshmallows licht geroosterd zijn. Laat het 5 min. afkoelen.

## Pompoenpureevulling

| Ingrediënt                      | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| oranje pompoen voor 400 g puree | 1           | st      |
| lichtbruine suiker              | 130         | g       |
| kaneelpoeder                    | ½           | tl      |
| nootmuskaat, versgeraspt        | ½           | tl      |
| gemberpoeder                    | ½           | tl      |
| fijn zeezout                    | 1           | tl      |
| volle slagroom                  | 180         | ml      |
| volle melk                      | 120         | ml      |
| middelgrote eieren (losgeklopt) | 2           | st      |
| vanille-extract                 | 2           | tl      |

Verwarm de oven voor op 220 °C. Leg bakpapier op een ovenbakblik. Snijd de pompoen doormidden en zet de ongeschilde helften met de snijkanten naar beneden op het bakblik en druppel hier wat olijfolie over. Rooster de pompoenhelften 45 tot 50 min, tot het vruchtvlees zacht is geworden. (als je de pompoenhelften uit de oven haalt, verlaag je de temperatuur van de oven meteen naar 180°C). Laat de helften een beetje afkoelen. Verwijder de zaden en zet apart voor de topping. Schep met een lepel het vruchtvlees uit de schil. Voor vulling 400 g nodig! Pureer het vruchtvlees in de keukenmachine tot een zachte en egale massa. Meng in een flinke kom de pompoenpuree, suiker, kaneelpoeder, versgeraspte nootmuskaat, gemberpoeder, zeezout, slagroom, melk, 2 losgeklopte eieren en vanille-extract goed door elkaar. Schep de vulling over de gemberkoekjesdeegbodem en bak de taart 40 min in de oven.

## Deegbodem

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| taartvorm of springvorm van 22 centimeter doorsnee |             |         |
| gemberkoekjes                                      | 280         | g       |
| boter, gesmolten                                   | 80          | g       |

Taartvorm of springvorm van 22 centimeter doorsnee met gemberkoekjes en gesmolten boter.

## Topping

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| boter, gesmolten  | 3           | el      |
| kristalsuiker     | 2           | el      |
| gesuikerde gember | 2           | el      |
| fijn zeezout      | ½           | tl      |
| kruidnagelpoeder  | ¼           | tl      |

Verwarm de oven op 135 °C. Dep de achtergehouden zaadjes (ca 130 g) schoon met keukenpapier en verdeel ze op een met bakpapier bedekt bakblik en rooster ze ca 4 tot 5 min in de voorverwarmde oven. Laat de zaadjes afkoelen. Snij de gesuikerde gember in zeer kleine stukjes. Smelt de boter. Meng in een kom de geroosterde pompoenzaadjes, gesmolten boter, suiker, stukjes gember, zeezout en kruidnagelpoeder goed door elkaar met een grote houten lepel en blijf roeren tot de pompoenzaadjes gelijkmatig zijn bedekt met het mengsel. Neem de taart uit de oven als de taart met de vulling 40 min is gebakken. Laat de oven op 180°C!! Strooi de topping gelijkmatig over de taart. Zet terug in de oven en bak nog 20 min, tot de pompoenzaadjes licht zijn gebruid en de vulling stevig is geworden. Laat de taart afkoelen.

## Slagroom

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| slagroom   | 500         | ml      |

Klop de slagroom tot een lobbige massa. Snij de taart in 12 punten en serveer met de slagroom ernaast.