

2018 maart

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Coquilles St Jacques met beurre blanc

Coquilles St Jacques met beurre blanc

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	36	st
boter	25	g
sjalotjes	2	st
laurier	1	blaadje
witte wijn	50	ml
noilly prat	250	ml
room	300	ml
ijskoude boter	150	g
peper, fleur de sel		
zeekraal	300	g

Zet 12 ronde borden in de warmhoudkast. Snipper de sjalot fijn. Laat de fijngesneden sjalot in een steelpan met de Noilly Prat, de wijn en laurierblaadje inkoken tot de helft. Zeef de ui eruit en druk met een pollepel zoveel mogelijk vocht uit de ui in de saus, verwijder het laurierblad. Laat het vocht en de toegevoegde room weer inkoken tot de helft. Snijd ondertussen 150 g koude boter in blokjes. Haal de pan van het vuur en klop met een garde 1 voor 1 de koude blokjes boter erdoor. Maak op smaak met witte peper en fleur de sel. Houd warm in de warmhoudkast. Was de zeekraal en verwijder houtige stukjes. Kook ze in 1 à 2 min. in ongezouten water. Spoel af met koud water. Net voor het opdienen de zeekraal snel in wat boter opwarmen. Spoel de coquilles en droog ze. Bestrijk ze met een beetje gesmolten boter. Draai er wat peper en zout over. Grill ze net voor het opdienen in 2 met boter ingevette hete grillpan om en om ½ min per kant. Leg in het midden van het bord 3 coquilles. Drapeer daar rondom de zeekraal en schenk de saus over de coquilles.

Wortelsoep met ricottaballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
smakelijke groentebouillon	1000	ml
wortelen	800	g
ui (ca 100 g)	1	st
laurier	2	blaadjes
ricotta (150+50)	200	g
spinazie	200	g
parmezaanse kaas (30 + 20)	40	g
nootmuskaat		
peper, zout		
olijfolie		
witte boterhammen	12	st
papieren kleedjes	12	st

Rasp de Parmezaanse kaas. Was de spinazie en laat ze snel slinken in een beetje olie. Vervolgens laten afkoelen en wat zout toevoegen. Alles fijnhakken en heel goed uitknijpen. Meng de spinazie door ca 150 g ricotta en breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en 30 g geraspte Parmezaan. Zet tot gebruik in de koelkast. Draai er kort voor het uitserveren 12 balletjes van ca 2 cm van. Gebruik de overgebleven ricotta om de toast mee te besmeren. Schrap de wortels en snijd in blokjes. Maak de ui schoon en hak hem fijn. Fruit de ui zachtjes met de laurierblaadjes in ca 4 el olie voeg na ca 4 min de wortels toe. Laat ze even de smaak aannemen en voeg dan de groentebouillon toe. Doe een deksel op de pan en laat ca 25 min zachtjes koken. Verwijder de laurierblaadjes en pureer de soep. Breng op smaak. Steek 12 rondjes uit het brood, besmeer met wat van de overgebleven ricotta, bestrooi vervolgens met de 20 g geraspte Parmezaanse kaas en laat even bruinen onder de salamander. Neem grote wijnglazen en vul de glazen voor $\frac{3}{4}$ met de wortelsoep (tip: gebruik een maatbeker). Zet het glas op een klein bord met een papieren kleedje. Doe er een ricottaballetje in en leg er het rondje toast naast.

Italiaanse gevulde mosselen met ciabatta en kruidenboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen (ca 100)	2000	g
witte wijn	250	ml
knoflook	6	tenen
peterselie	30	g
sjalotje	1	st
zongedroogde tomaatjes op olie	12	st
pecorino, raspen (25 +25)	50	g
panko	100	g
peper, zout		
boter	500	g
ciabattabrood	1	st
vuurvaste spaanse schaaltes	12	

Was de mosselen in koud water en verwijder de schelpen die kapot zijn. Breng de wijn aan de kook op hoog vuur. Voeg de mosselen toe en kook ze ca 5 min tot alle schelpen open zijn. Tussentijds de pan 2 à 3 keer schudden. Afgieten en laten afkoelen. Zoek ca 8 mooie mosselen per persoon uit en zet ze apart. Kies 12 mooie dubbele mosselen uit om straks als bestek te gebruiken. Hak peterselie, sjalot en zontomaatjes samen tot een zeer fijn mengsel. Rasp 25 g pecorino, pers de knoflook en meng nu alles in een kom met ca 450 g boter en de panko. Maak op smaak met zout en peper. Vul de halve schelpen (ca 8 per persoon) met een mossel en een schepje vulling. Leg de gevulde mosselschelpen in de vuurvaste Spaanse schaaltes. Verdeel de rest van de vulling over de schaaltes en strooi de geraspte pecorino erover. Laat ze net voor het opdienen gratineren onder de salamandergrill tot ze goudbruin zijn. Zet de vuurvaste schaaltes op een bord, garneer met een toefje peterselie en leg er 2 sneden ciabatta naast. Geef als bestek een lege dubbele mossel.

HOOFDGERECHT Witlof trio met tarte tatin, stamppotje en salade

Witlof trio met tarte tatin, stampotje en salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	6	stronkjes
verse tijmblaadjes	1	el
diepvries bladerdeeg	12	velletjes
gruyère de savoie	200	g
peper, zout		
olijfolie		
boter	25	g
rammequins (soufflébakjes)	12	st
karnemelk	100	ml
roquefort	100	g
pecannoten	70	g
bleekselderij	4	stengels
gerookte kipfilet	200	g
rijpe handpeer	1	st
peper		
aardappels	500	g
spekjes	100	g
kwarteleitjes	12	st
melk	50	ml
witte azijn		
ei (eiwit)	1	st
bloem	2	el
paneermeel	3	el
olie om te frituren	300	ml

Verwarm de oven voor op 180 °C. en zet de borden in de warmhoudkast. Haal kontje en lelijke blaadjes van de witlofstronkjes. Snijd ze in de lengte in vieren en smeer in met olie, peper en zout. Verhit een grillpan op hoog vuur en rooster de witlof om en om 1 à 2 min. Laat even uitlekken en verdeel ze over de met boter ingevette rammequins. Strooi er de tijm overheen en laat even afkoelen. Leg er dan een passend stukje ontdooid bladerdeeg op en druk de randen van het deeg diep in de vorm. We maken een omgekeerd bakje. Prik er een paar gaatjes in en bak de taartjes in 25 à 30 min goudbruin in de voorverwarmde oven. Stort de witloftaartjes uit de vorm en leg ze met de deegkant op een bakplaat. Rasp de Gruyère grof en verdeel over de taartjes. Zet ze net voor het uitserveren onder de hete salamandergril. Pureer de karnemelk en de roquefort in een hoge beker met een staafmixer tot een dressing. Breng op smaak met versgemalen peper. Verhit een koekenpan en rooster de pecannoten ca. 3 min. Laat ze afkoelen en hak ze grof. Snijd de bleekselderij in klein boogjes. Neem de 12 grootste witlofblaadjes (om te gebruiken als schuitjes) en snijd de rest fijn. Snijd de kipfilet in kleine blokjes. Schil de peer en snijd in kleine blokjes. Meng de fijngesneden witlof, boogjes bleekselderij, blokjes peer en kip en schep de dressing erdoor. Vul de witlof schuitjes hiermee en garneer met de noten. Verhit de frituurolie tot 180 °C. Schil de aardappels, snijd de witlof

heel fijn. Bak de spekjes in een droge koekenpan knapperig en kook de kwarteleitjes 4 min. Kook de aardappels en maak er een grove puree van met de melk en de boter. Meng de witlof, de puree en de gebakken spekjes net voor het uitserveren door elkaar en maak op smaak met peper zout en witte azijn. Schil de gekookte kwarteleitjes. Meng het eiwit, de bloem en het paneermeel door elkaar. Rol de eitjes hierdoor en frituur ze 1 à 2 min. Maak met een ijstang 12 bolletjes van de stampot en leg ze op de grote voorverwarmde borden. Decoreer dat met het doormidden gesneden eitje. Plaats de gegratineerde tarte tatin ernaast en daaronder het witlofschuitje.

DESSERT Chocolade omelet Sibérienne

Chocolade omelet Sibérienne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	st
witte basterd	100	g
bloem	125	g
cacaopoeder	50	g
volle melk	400	ml
donkere basterdsuiker	70	g
cacao	40	g
pure chocola	150	g
slagroom	200	ml
ei (eiwitten)	6	st
witte basterdsuiker	200	gr.
pure chocola (raspen)	50	g
maartse viooltjes	12	st

Warm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Klop de eieren en de basterdsuiker tot een dik en licht mengsel. Zeef de bloem en de cacao erboven en spatel ze voorzichtig erdoor. Schep het deeg op de bakplaat ca 50 bij 40 cm en bak in de voorverwarmde oven in ca 7 min. tot het veerkrachtig aanvoelt. Laat afkoelen en steek er 12 rondjes van 8 cm uit. Rasp de 150 g chocolade grof. Zeef de cacao en los op in een beetje van de melk. Doe de rest van melk en de donkere basterdsuiker in een steelpan en breng aan de kook. Roer er dan snel de cacao door en voeg de geraspte chocola toe. Haal van het vuur en roer tot de chocola gesmolten is. Laat ca 30 min afkoelen. Klop de slagroom stijf en spatel voorzichtig door het afgekoelde chocolade mengsel. Draai er in de ijsmachine ijs van. Vorm er met een ijstang 12 bollen van en leg in de diepvries. Klop de eiwitten stijf voeg langzaam de suiker toe. Klop ze tot een stijf en glanzend schuim. Vul hiermee een spuitzak met kartelmond. Koel bewaren. Leg de 12 bodemrondjes op een bakplaat en daar bovenop een ijsbol. Spuit het geklopte eiwit op de ijsbol. Zorg dat het ijs helemaal bedekt is. Brand bruin met de brander tot de meringue lichtbruin is. Leg het ijstaartje in het midden van een rond wit bord. Steek een bloemetje op zijn hoed en rasp er de rest van chocola over.