

2023 juli

CCR Rijnmond · Zomer

SOEP Italiaanse soep met ei en kaasstengels

Italiaanse soep met ei en kaasstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboterbladerdeeg 12x12 cm (koopmans)	8	plakjes
pecorino	100	g
italiaanse kruidenmix (mix van verse tijm, rozemarijn, salie en oregano)	20	g
kippenbouillon (concentraat, let op verdunningsfactor)	1500	ml
sjalotjes	3	st
knoflook	3	teen
eieren	2	st
roma tomaten (middelgroot)	2	st
bladpeterselie	½	bos
parmezaanse kaas	75	g
bakpapier		

Zet 12 soepkommen in de warmhoudkast. Oven voorverwarmen op 200 °C (of 180 °C hete lucht). Bakplaat bekleden met bakpapier. Kaasstengels: Hak de Italiaanse kruiden zeer fijn. Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Laat het bladerdeeg licht ontdooien. Snijd het bladerdeeg in 24 repen van 12 x 4 cm. Leg deze op de bakplaat met voldoende tussenruimte. Maak de bladerdeeg repen met wat druppels water iets vochtig aan de bovenkant en bestrooi met de Italiaanse kruiden. Rasp de kaas en strooi royaal over de bladerdeeg repen. Bak in de oven gedurende 20-25 min. Leg wat aluminiumfolie losjes over de bladerdeegrepen als de bovenkant te donker dreigt te worden. Haal uit de oven zodra ze gaar zijn en leg op een rekje om af te koelen, zodat de onderkant droog wordt. Garnering: Haal de blaadjes van de peterselie en snijd zeer fijn tot ca. 12 g. Rasp de Parmezaanse kaas. Soep: Snipper de sjalotjes, ontvel de tomaten en snijd deze in kleine stukjes. Fruit de sjalot even aan in een soeppan met wat olijfolie. Pers de knoflook uit met een knoflookpers en voeg toe, evenals de tomaat. Laat even kort meebakken en voeg dan de bouillon toe. Breng aan de kook. Kluts de eieren in een kommetje. Zodra de soep kookt, zet je het vuur uit. Kort voor het opdienen: Giet de geklutste eieren in de soep en roer met een vork door, zodat mooie sliertjes ontstaan. Proef en voeg zo nodig wat zout toe (soep niet meer opwarmen nadat geklutst ei is toegevoegd!). Serveren: Schep de soep in de soepkommen direct na toevoegen ei en zet deze op de schotel. Strooi peterselie en Parmezaanse kaas over de soep. Leg twee bladerdeegstengels op de rand van de schotel. Serveer meteen uit, zodat de soep nog goed warm is.

Pasta met citroen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse lange pasta (linguine)	500	g
olijfolie		
biologische citroenen	3	st
slagroom	250	ml
ongezouten boter (koud uit koelkast, snijd in blokjes van 15 g)	135	g
parmezaanse kaas	125	g
schil van de citroen (gebruik de citroen van de saus)	6	strips
zout		
versgemalen zwarte peper		
pastatang		

Zet 12 risottobordjes in de warmhoudkast. **Garnering:** Snijd met een dunschiller 6 dunne strips uit de schil van één van de citroenen. Snijd deze in de lengte in zeer dunne reepjes. Zet opzij tot serveren. **Pasta:** Zet grote kookpan op het vuur en breng hierin water aan de kook (zie verpakking pasta voor verhouding). Voeg royaal zout toe en enkele druppels olijfolie. Kook de pasta tot deze nog zeer 'al dente' is. Hij gaart nog na in de saus. **Saus:** Rasp de Parmezaanse kaas en zet opzij. Rasp de resterende schil van de citroenen en doe in een aparte grote pan (bijv. ijzeren stoofpan). Bewaar 45 ml van het sap van de citroenen en zet opzij. Voeg de room toe aan de citroenrasp in de pan en breng aan de kook. Laat 2 min koken terwijl je met een garde zachtjes erin roert. Zet vuur dan zeer laag. Voeg de blokjes boter één voor één toe terwijl je blijft roeren, tot de saus er romig en wat dikker uitziet. Zet even van het vuur af. Voeg een soeplepel van het kookvocht van de pasta toe aan de saus. Zet terug op het vuur en zet dit wat hoger (medium). Breng de pasta uit de kookpan met een tang over in de pan met saus. Het is niet erg als wat kookvocht meekomt. Hussel de pasta voortdurend voorzichtig door de pan en voeg de geraspte Parmezaan beetje bij beetje toe, tot deze gesmolten is en de saus er romig uitziet. Dit duurt ongeveer 3 min. Voeg nog wat kookvocht toe als de saus te dik wordt. Voeg citroensap geleidelijk naar smaak toe. Proef en voeg eventueel ook nog wat zout toe. **Serveren:** Leg de pasta met een draaiende beweging met de pastatang in het midden van de risottobordjes. Leg de apart gehouden dunne reepjes citroenschil ter garnering bovenop de pasta.

Ovenkabeljauw uit Noord-Italië

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilets à 80 g	12	st
biologische citroen	3	st
roma tomaten	6	st
zwarte olijven (zonder pit)	150	g
kappertjes	3	el
verse oregano (blaadjes)	30	g
tomato frito	500	ml
droge witte wijn	300	ml
olijfolie extra vergine	60	ml
witte rijst	240	g
taggische olijven (heel)	36	st
ovenschaal		

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Verwarm oven voor op 200 °C. Rijst: Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Kabeljauw: Kruid beide kanten van de kabeljauwfilets met zout en peper. Leg ze op enige afstand van elkaar in een ovenschaal, die je eerst hebt voorzien van een laagje olijfolie. Rasp 3 el citroenrasp van de citroenen. Halveer de citroenen en pers er 6 el citroensap uit. Snijd de Roma tomaten in kleine blokjes van ½ cm. Hak de zwarte olijven klein. Snijd de oreganoblaadjes fijn. Spoel de kappertjes met water af en droog ze. Meng in een kom de Roma tomatenblokjes, gehakte zwarte olijven, oregano, kappertjes, citroenrasp en sap. Voeg royaal zwarte peper en iets zout toe. Niet teveel want de olijven en kappertjes zijn ook al zout. Schep dit mengsel over de kabeljauwfiletstukjes zodat deze helemaal bedekt zijn. Verdun de tomato frito met de wijn en schenk om de visfilets heen. Bak de vis 10-15 min in de 200 °C oven totdat de filets gaar zijn. Serveren: Leg een kabeljauwfilet midden op elk bord met de topping er bovenop. Leg een klein bolletje witte rijst naast de kabeljauwfilet. Schep wat van de tomato frito met wijn-saus over de kabeljauwfilet en laat uitstromen over het bord. Leg 3 Taggische olijven in de saus op het bord.

Saltimbocca van kip met Parmezaanse kaas en een Italiaanse salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	250	g
italiaanse salami	75	g
rode ui	2	st
kerstomaten	250	g
extra vergine olijfolie	6	el
citroen	1	st
grote kipfilets (ongeveer 250 gram per stuk) of 12 kleine	6	st
blaadjes verse salie	24	st
parmezaanse kaas	120	g
plakken parmaham (groot)	12	st
bloem	3	el
droge witte wijn	180	ml
kippenbouillon	160	ml
olijfolie	6	el
boter ongezoeten (koud uit de koelkast)	45	g
versgemalen zwarte peper		
cocktailprikkers	24	st

Zet 13 borden in de warmhoudkast (12 om te serveren en 1 voor de bereiding van de saltimbocca). Salade: Spoel de rucola en doe deze in een kom. Snijd de rode ui in dunne ringen. Snijd de salami in dunne plakken of repen. Halveer de kerstomaatjes. Verdeel de rode ui, olijven, kerstomaatjes en salami over de sla. Maak een vinaigrette met het citroensap en 6 el olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en schenk over de salade. Saltimbocca: Snijd de grote kipfilets horizontaal doormidden met een fileermes tot twee dunne plakken. Kleine kipfilets hoeven niet doormidden gesneden. Leg de vervolgens de (al dan niet gehalveerde) filets één voor één op een snijplank onder plasticfolie en klop voorzichtig met een klein pannetje op het dikste deel tot een egale plak van 1 à 1 ½ cm ontstaat. Niet te hard en niet te lang slaan, want dan sla je de filet stuk! Bestrooi beide zijden met peper. Rasp de Parmezaanse kaas in een kom. Strooi een laagje Parmezaan-rasp op één zijde van de gehalveerde kipfilets. Wikkel 1 plakje Parmaham om elke filet en druk aan op de kaas. Zet op elke filet op de kaaszijde 2 blaadjes salie vast, elk met een cocktail prikker. Zet een bord met de bloem klaar en haal beide zijden van de filets licht door de bloem. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak hierin de filets in ca. 2 min per kant goudbruin. Haal de filets uit de pan en zet op een verwarmd bord opzij. Roer aanbaksels in de pan los en blus met witte wijn en kippenbouillon. Laat enkele min sudderen. Snijd de koude boter in stukjes en laat deze één voor één al roerend in de saus smelten. Voeg daarna ca.1 el citroensap toe. Leg de gebakken kipfilets terug in de pan in de saus. Laat 1-2 min sudderen. Serveren: Leg op elk bord een pluk van de salade en daarnaast een kipfilet. Giet de saus over de kipfilets en serveer direct.

Kersenclafoutis met kersensorbet-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse hollandse kersen	750	g
blaadjes gelatine	1½	st
water	300	ml
suiker	300	g
citroensap	8	ml
zout	2	g
eieren	6	st
amandelmeel	200	g
maïzena	100	g
vanillestokje	2	st
volle melk	200	ml
slagroom	600	ml
muntblaadjes	15	g
verse hollandse kersen, met pit en steeltje	12	st
boter (invetten taartvormen)		
bloem (bloemen taartvormen)		
poedersuiker		
kersenontpitter	1	st
taartvormen van 24 cm (moeten goed sluiten of dicht zijn; beslag is dun!)	2	st

Verwarm oven voor op 170 °C. Kersensorbet-ijs: Week de gelatineblaadjes in koud water. Spoel de kersen en ontpit ze daarna. Doe het water en de suiker in een steelpan met dikke bodem en zet op middelhoog vuur tot de suiker is opgelost. Voeg de kersen en het citroensap toe. Zodra het mengsel kookt haal je het van het vuur en voeg je de gelatineblaadjes toe. Pureer met de staafmixer en laat volledig afkoelen. Giet daarna in de ijsmachine en draai er ijs van. Laat het ijs zo nodig nog even opstijven in de vriezer. Clafoutis: Spoel de kersen en ontpit ze daarna. Verdeel de kersen over de 2 taartvormen. Meng voor het beslag in een kom de 6 eieren en 80 g suiker. Voeg het amandelmeel en de maïzena toe en meng goed. Splijt de 2 vanillestokjes en schraap het merg eruit. Voeg toe aan het beslag. Voeg 200 ml melk en 600 ml slagroom toe aan het beslag. Vet de taartvormen in met boter en bestuif met bloem. Verdeel de kersen gelijkmatig over de taartvormen. Giet het beslag over de kersen in de taartvormen. Bak 40 min op 140 °C. Neem uit de oven en laat tot lauwwarm afkoelen. Serveren: Haal de clafoutis voorzichtig uit de vormen. Snijd elk van de beide lauwwarme clafoutis in 6 punten. Leg elke punt op een dessertbordje. Bestrooi royaal met poedersuiker. Leg naast de clafoutis-punt een bol ijs. Garneer met een kers en muntblaadjes.