

# 2022 april

CCR Rijnmond · Lente

---

## Salade met geroosterde vijgen, honigtijmspekjes, roquefortdressing en hartige saladebiscuits

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	12	st
olijfolie (4+2)	6	el
rode ui	2	st
gerookt spek	200	g
tijm	4	tl
honing	4	tl
crème fraîche	250	g
melk	100	ml
roquefort	200	g
zelfrijzend bakmeel	200	g
gezouten roomboter	100	g
ei	1	st
geraspte oude kaas	60	g
fijngehakte peterselie/tijm mix	4	el
rucola salade	150	g
peper en zout		

Zet 12 ronde borden klaar. Warm de oven voor op 180 °C voor de vijgen. Snijd de vijgen in kwarten en leg ze met de bolle kant op de bakplaat met bakpapier. Besprenkel de vijgen met 4 el olijfolie. Rooster de vijgen in de voorverwarmde oven in 5 min warm en sappig. Snipper intussen de uien en snijd het spek in blokjes. Verhit in een koekenpan 2 el olijfolie en bak de spekblokjes in 4 min knapperig. Ris de tijmblaadjes van de takjes en roer ze met de honing door de spekblokjes. Bak nog 1 min, tot de honig aan de blokjes plakt. Verwarm de crème fraîche met de melk in een steelpan, verkruimel de roquefort erboven en laat de kaas op laag vuur, al roerend in de warme room smelten. Warm de oven voor op 180 °C. Kneed met de mixer met deeghaken of in de keukenmachine een soepel deeg van het bakmeel met de boter, het ei, 3 el melk, de kaas, het fijngehakte peterselie/tijm mengsel en een mespunt zout. Schep het deeg op een vel vershoudfolie en vorm er een rol van ca 5cm doornede. Draai de uiteinden van de folie dicht, als bij een toffee. Druk het deeg eventueel plat voor ovale koekjes. Laat het deeg minimaal 30 min in de koelkast rusten. Verwijder de folie en snijd de deegrol in ca 36 plakjes van 2-3 cm dik. Leg de deegplakjes op de plaat, bekleed met bakpapier. Bak de koekjes in de voorverwarmde oven in 12-15 min goudbruin en gaar. Laat de biscuits op een rooster afkoelen. Verdeel de rucola over de borden. Leg de vijgen tussen de slablaadjes. Bestrooi met de ui en de honingtijmspekjes. Lepel de warme dressing over de salade en bestrooi met gemalen peper naar smaak. Leg tot slot de hartige biscuits naast de salade.

**Courgettesoep met doperwten, basilicum en kaassoesjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakolijfolie (traditioneel)	90	ml
knoflook	1	bol
courgettes (ca 1300 g)	6	st
groentebouillon	1000	ml
water	300	ml
diepvriesdoperwten	500	g
basilicum	80	g
feta	200	g
citroen, biologisch	1	st
boter	65	g
bloem	110	g
eieren	3	st
gruyère	100	g
zout en peper		

Zet 12 risottobordjes in de warmkast. Verwarm de oven voor op 210 °C. Haal de tenen van de knoflook los en pel de tenen. Was en snijd de courgettes in 3cm dikke plakken (dus niet schillen). Rasp de schil van de citroen en bewaar apart. Breek de feta in brokjes van 1-2cm. Haal de basilicumblaadjes van de steel en 12 topjes of toefjes en bewaar apart. Schenk 75 ml olijfolie in een grote (braad)pan en verhit de olie op halfhoog tot hoog vuur. Voeg alle knoflooktenen toe en bak ze regelmatig roerend 2-3 min tot ze goudbruin zijn. Doe in de pan de courgettes, 2 tl zout en royaal peper erbij en bak alles al roerend nog 3 min tot de courgettes licht gaan kleuren. Giet de groentebouillon met 300 ml water in de pan en breng de soep op hoog vuur aan de kook. Laat het mengsel 7 min koken tot de courgettes gaar maar ook nog heldergroen zijn. Voeg de doperwten toe en roer 1 min; doe het basilicumblad erbij. Haal de pan van het vuur en pureer de soep met een staafmixer of blender tot hij glad wordt en heldergroen is. Schenk het water in een pan. Voeg de boter, een snuf zout en wat peper toe en breng het geheel aan de kook. Neem de pan van het vuur, voeg de bloem in een keer toe en klop het mengsel stevig door, laat het deeg een paar min. afkoelen. Voeg de eieren een voor een toe en klop ze er steeds stevig door, tot een zacht en stevig deeg is ontstaan. Snijd de gruyère in 24 blokjes en zet apart. Zet nu de oven op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe het soezendeeg in een spuitzak (advies: hang de spuitzak in een maatbeker, bij een plastic zak vóór het vullen het mondstuk in de zak plaatsen). Spuit bolletjes deeg ca 5 cm uit elkaar op de bakplaat. Leg op elk bolletje een blokje kaas en bak ze 15 min midden in de oven. Laat afkoelen op een rooster. Verdeel de warme soep over 12 risottobordjes en bestrooi met brokjes feta en citroenrasp. Sprenkel wat druppels extra vierge olijfolie en maal verse peper over de soep. Leg op de rand van het bord op 10 voor 2 uur de beide soesjes met in het midden een toefje basilicum.

**Vol-au-vent kippenragout met brosse kraak**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	700	ml
kipfilets	600	g
roomboterbladerdeeg	12	plakjes
ei	1	st
sesamzaad	6	el
ui	1	st
winterpeen	125	g
knolselderij	125	g
knoflook	3	teen
shiitake paddenstoelen	200	g
laurierblaadje	1	st
boter	75	g
bloem	50	g
room	75	ml
witte wijnazijn	1 ½	el
platte peterselie	½	bos
peper en zout		

Zet 12 middelmaat borden in de warmhoudkast, Verwarm de oven voor op 180 °C. Breng de kippenbouillon aan de kook. Leg de kipfilets in de kokende bouillon, breng weer aan de kook en 30 min garen. Neem de kipfilet uit de bouillon, afkoelen en snijd het kippenvlees in blokjes. Houd de kippblokjes apart voor de ragout evenals de kippenbouillon. Leg 12 plakjes bladerdeeg op een plank. Kluts de eieren los en bestrijk alle plakjes hiermee. Strooi de sesamzaadjes erover en snijd het bladerdeeg diagonaal door. Bedek een bakplaat met bakpapier. Leg de driehoeken bladerdeeg op de plaat. Bak ca 15 min in de oven. Laat het bladerdeeg afkoelen op een rooster. Snipper de schoongemaakte ui. Schil de winterpeen en knolselderij, snijd ze in kleine blokjes. Verhit de boter in een hoge pan en bak de ui, wortel en knolselderij 10 min op laag vuur. Snijd de gepelde knoflook fijn en de geborstelde shiitake paddenstoelen doormidden. Voeg de shitake, knoflook en het laurierblad toe en bak het geheel 5 min. Strooi de bloem erover en bak nog 2 min. Schenk al roerend 600 ml kippenbouillon in de pan met groentemengsel, breng al roerend aan de kook en laat op laag vuur 5 min tot een roux doorkoken. Verwijder het laurierblad. Voeg de kip, room en azijn toe aan de roux en laat doorwarmen. Breng de ragout op smaak met zout en peper. Snijd de platte peterselie fijn. Snijd de driehoekjes bladerdeeg overlans door zodat je een 'bodem' en een 'dakje' hebt. Leg de bodems op de warme borden en verdeel de ragout erover. Bestrooi met de peterselie en leg de dekseltjes ofwel 'brosse kraak' erop.

**HOOFDGERECHT** Aubergine met tomaat, bulgur, köfte en citroenyoghurt

---

## Aubergine met tomaat, bulgur, köfte en citroenyoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsgehakt	800	g
bladpeterselie	25	g
munt	½	bos
ras el hanout (marokkaanse specerijenmix)	2	el
rozemarijntakjes	12	st
aubergines	3	st
uien	3	st
knoflook	4	teen
cherrytomaatjes	600	g
piment	1 ½	tl
tomatenpuree	2	el
water	500	ml
bulgur (graanproduct)	350	g
gekonfijte of ingemaakte citroen (pot souq)	40	g
yoghurt, griekse stijl	300	g
zout, zwarte peper		
olijfolie om te bakken		

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 200 °C. Was en leg 12 takjes rozemarijn van ca 12cm lengte in een bakje water (laat naadjes eraan!). Snijd alle bladpeterselie fijn. Snijd ook 3 el munt fijn. Doe het lamsgehakt met peterselie, munt en 2 el ras el hanout in een kom. Meng alle ingrediënten goed door elkaar en voeg zout en peper naar smaak toe. Verdeel het gehakt in 12 gelijke porties en vorm er met vochtige handen 12 worstjes van. Rijg ze aan de rozemarijnspiezen en laat ze in de koelkast 30 min opstijven. Snijd de aubergines in blokjes. Doe ze in een zeef en strooi er 2 el zout over. Dit goed mengen en ca 30 min laten intrekken. Vervolgens afspoelen en droogdeppen. Meng ze in een grote kom met 6 el olijfolie, 1 tl zout en royaal versgemalen zwarte peper. Spreid de blokjes uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster de groente ca 40 min in de oven en schep de blokjes halverwege de tijd om tot ze gaar en gekaramelliseerd zijn. Haal ze uit de oven en bewaar ze in een schaal. Zet de schaal afgedekt in de warmhoudkast. Pel de uien schoon en snijd in dunne plakken. Pel de knoflook en hak fijn. Schenk 4 el olijfolie in een grote sauteerpan met deksel. Zet de pan op halfhoog tot hoog vuur. Voeg de uien toe in de hete olie en fruit ze 8 min omscheppend tot ze gaar en gekaramelliseerd zijn. Bak knoflook en piment steeds roerend 1 min mee tot de knoflook geurt en bruin is. Doe de cherrytomaatjes erbij, prak ze met en pureestamper fijn. Roer de tomatenpuree, 500 ml water en 1 ½ tl zout door. Breng het mengsel aan de kook, draai het vuur lager, sluit de pan en laat de groenten 12 min stoven. Voeg de bulgur toe, roer tot de korrels volledig met saus zijn omhuld en haal de pan van het vuur. Zet de pan 20 min opzij tot de bulgur alle vloeistof heeft opgezogen. Snijd een handvol muntblaadjes in reepjes. Roer in een middelgrote kom de yoghurt met de ingemaakte citroen, de helft van de muntreepjes en een ½ tl zout door elkaar. Gebruik de rest van de muntreepjes voor de garnering. Laat een grillpan op middelhoog tot hoog vuur heet worden. Bestrijk de köfte met de bakolijfolie. Rooster de köfte onder regelmatig keren tot ze licht geblakerd en gaar zijn. Verdeel de warme bulgur over de hete borden. Schep de aubergines

deels op de bulgur. Voorts een lepel yoghurt erbij. Maak het geheel compleet met de köfte in het midden en bestrooi het gerecht met de reepjes munt.

## DESSERT Perzik-frambozentaart met hazelnoten

### Perzik-frambozentaart met hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flinke perziken	2	st
frambozen	150	g
fijne kristalsuiker	15	g
blanke hazelnoten	125	g
boter	200	g
grote eieren	3	st
bakpoeder	1 ½	tl
bloem	125	g
zonnebloemolie	2	tl
munt	4	takjes
poedersuiker		
springvorm 24 cm doorsnede		
bakspray		

Zet 12 gebaksbordjes klaar. Verwarm de oven voor op 170 °C. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en spray de zijkanten in met de bakspray. Ontvel en ontpit de perziken. Snijd ze doormidden en de helften in plakken van 1 ½ cm. Doe de perziken in een middelgrote kom met 150 g frambozen en 1 el suiker. Meng alles door elkaar en zet de kom opzij. Mix de blanke hazelnoten kort in een keukenmachine tot ze grof gemalen zijn. Zet opzij. De boter moet op kamertemperatuur zijn. Doe de suiker met de boter in de kom van een standmixer (Kitchen aid). Klop alles tot de massa glad en goed gemengd is en klop vervolgens stuk voor stuk de eieren door het beslag. Voeg de gemalen hazelnoten met bloem, bakpoeder en zout toe en blijf rustig mixen tot het een glad beslag is. Giet het beslag in de voorbereide springvorm en schik de perzikparten en de frambozen erop. Bak de taart 70-80 min midden in de oven en dek de bovenkant na 30 min af met aluminiumfolie, zodat de taart niet te donker wordt. Controleer aan het einde van de baktijd met een satépen of de taart voldoende gaar is. Haal de taart uit de oven en laat een tijdje afkoelen voordat hij uit de vorm gehaald wordt. Ris de muntblaadjes van de takjes. Snijd de taart in 12 parten, leg op de 12 taartbordjes en garneer met de frambozen en 2 blaadjes munt en maak het feestelijk af met poedersuiker.