

2022 juli

CCR Rijnmond · Zomer

Gevulde paprika's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pimientos del piquillo (glazen pot) (zoete pepers/paprika van ca. 7 cm)	36	st
boter	90	g
rode ui	½	st
venkelknol	½	st
venkelloof	4	tl
knoflook	3	tenen
bloem	90	g
sherry-medium dry	2	el
volle melk	250	ml
tonijn in olijfolie	450	g
oude manchego (kaas)	70	g
witte peper en zout		
olijfolie om in te frituren		
wat extra bloem om te paneren		
zout	1	tl
cayennepeper		
spaans bier, of ander blond pils op kamertemperatuur	300	ml
citroenen	3	st
bakpapier		

Zet 12 kleine bordjes in de warmhoudkast. Laat de pimientos goed uitlekken en dep ze droog en zet opzij om verder te drogen. Verhit de boter in een steelpan op laag tot matig vuur. Snijd de ½ ui en de ½ venkelknol zeer fijn en doe deze in de steelpan en laat ze onder af en toe roeren 15 min opstaan tot ze heel zacht zijn. Hak de knoflooktenen fijn en roer erdoor. Doe nu de bloem erbij en laat het mengsel al roerend 2 min bakken. Voeg nu geleidelijk de sherry toe en roer goed door. Neem de pan van het vuur en klop beetje bij beetje de helft van de melk door het mengsel zet de pan terug op het vuur en klop nu de rest van de melk erdoor. Blijf ongeveer 5 min roeren of tot het mengsel glad en flink dik is en van de rand van de pan begint los te komen. Laat de tonijn even uitlekken en prak de tonijn fijn en doe deze nu bij het mengsel en breng op smaak met peper en zout. Laat alles nu afkoelen tot kamertemperatuur, dek het dan af en zet nog ½ uur in de koelkast. Snijd het venkelloof fijn en rasp de Manchego kaas. Roer nu het gehakte venkelloof en de geraspte Manchego kaas door en meng alles goed. Vul de pimientos met het tonijnmengsel en druk de vulling voorzichtig tot in alle hoekjes aan, maar zonder dat de pimientos openbarsten. Vul de frituurpan of grote zware steelpan voor 1/3 met olie en verhit die tot 180 °C, of tot een blokje brood dat je in de olie gooit in 15 sec bruin is. Doe de bloem, zout en flinke snuf cayennepeper in een kom en klop er geleidelijk het bier door, zodat je een glad beslag krijgt. Haal de pimientos even door de bloem, doop ze in het beslag en laat overtollig beslag eraf lekken. Frituur ze, met 4 of 5 tegelijk, ca 3 min. Snijd de citroenen in 12 partjes. Scheur 12 vierkanten bakpapier en leg deze op de bordjes, hierop de pimientos en een partje citroen.

Gazpacho met schapenkaas panna cotta en knoflookcrutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	ml
cabrales (spaanse blauw geaderde schapenkaas)	150	g
gelatine	3	blaadjes
rijpe roma tomaten	1500	g
bleekselderij	1	stengel
ui	1	st
knoflook	1	teen
groene paprika	1	st
rode paprika's	2	st
komkommers	2	st
sherry azijn		
extra vergine olijfolie	100	ml
zout en peper		
olijfolie classico	4	el
sherry- medium dry	2	el
witte wijnazijn	2	el
pistolets (voor 12 dunne schijfje)	2	st
knoflookolie	50	ml

Week de gelatine. Verwarm 125 ml slagroom (niet laten koken) en los hierin de Cabrales op. Knijp de gelatine uit en voeg ook deze toe, roer goed door en laat afkoelen. De andere 125 ml slagroom opkloppen, niet te stijf. Bekleed een snijplank met huishoudfolie en zet de ringen hierop. Meng de halfgeslagen slagroom met het andere slagroom/kaas mengsel en verdeel over de 12 ringen. Zet 1 uur in de koelkast om op te stijven. Meng de marinade ingrediënten en zet apart. Haal de steel en zaadjes uit de groene paprika snijd nu met de dunschiller dunne reepjes en giet de marinade over de sliertjes groene paprika. En laat zo lang mogelijk marinieren. Breng pan water aan de kook en snijd de tomaten kruislings in. Leg ze in het kokende water totdat de velletjes openspringen. Haal ze eruit en spoel onder koud water af en verwijder de velletjes. Snijd ze in stukken en haal zoveel mogelijk zaadjes eruit. Doe de tomaten in de keukenmachine en draai kort tot puree. Zeef de puree en zet apart. Snijd de bleekselderij, ui, knoflook, 2 rode paprika's grof en verwijder de zaadlijsten van de paprika's in de keukenmachine en draai ook dit tot een zeer fijne puree. Meng dit met de gezeefde tomaten. Breng op smaak met de sherryazijn, zout en peper. Roer er de extra vergine olijfolie door en zet de soep in de koelkast om goed koud te worden. Snijd 12 flinterdunne schijfjes stokbrood en kwast deze in met knoflookolie, rooster ze onder de salamander. Haal de groene paprika lintjes uit de marinade en dep de droog. Haal de Cabrales panna cotta uit de vormpjes. Leg in ieder bord een panna cotta. Giet er wat gazpacho omheen. Leg bovenop de panna cotta een bergje groene paprikalintjes en hierboven op het geroosterde stokbrood.

Bloemkoolrisotto met gebakken bloemkool en Manchego schaafsel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
little gem	3	st
bloemkool (groot)	1	st
boter	40	g
olijfolie	1	el
sjalotten	2	st
knoflook	1	teen
arborio rijst	275	g
kippenbouillon (700+100)	800	ml
witte wijn	100	ml
oude manchego	ca. 300	g
zout		

Zet 12 risottoborden in de warmhoudkast. Was de sla en zoek 12 mooie bladen uit, niet kreuken, moeten mooie kommetjes blijven. Dep voorzichtig droog en zeg apart tot gebruik. Snijd de bloemkool in roosjes en houd ca 10 van de dikste roosjes achter, snijd deze in 60 plakjes en zet deze apart. Kook de resterende bloemkoolroosjes zacht en pureer. Breng de kippenbouillon aan de kook. Smelt de boter en olie in een pan met dikke bodem. Snipper de sjalotten en knoflook en fruit deze in de boter zachtjes tot ze glazig zijn, doe de rijst erbij en roer goed door zodat alle rijstkorrels rondom bedekt zijn met de boter/olie. Giet de witte wijn erbij en roer goed door. Giet nu steeds wat warme kippenbouillon erbij (houdt 100 ml apart!) en roer tot al het vocht is opgenomen, ca 18 min. koken. Roer de bloemkoolpuree door de rijst en maak zo nodig op smaak met wat zout. Bak de 60 plakjes bloemkool goudbruin in een beetje olie en besprenkel ze met iets zeezout. Roer de gebakken bloemkoolplakjes voorzichtig door de risotto en roer tot slot de resterende 100 ml kippenbouillon erdoor. Maak met behulp van een kaasschaaf krullen van de kaas. Zorg dat de risotto goed heet is. Leg in ieder bord een kommetje slablad, hierop een bergje bloemkoolrisotto en leg bovenop enkele kaaskrullen van de Manchego.

Kip met sherrysaus, sinaasappel, olijven en gebakken aardappelblokjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen	900	g
olijfolie	4	el
boter	50	g
spaanse groene olijven met ansjovis	200	g
sinaasappel (gebruik ook voor de zestes van de saus)	1	st
grote rode ui	1	st
winterpeen	1	st
bleekselderij	1	stengel
laurierblad	1	st
sherry- medium dry	6	el
sinaasappelszest (zie sinaasappel bij kip)	3	tl
gezeefd vers sinaasappelsap (pak)	300	ml
gevogeltefond	380	ml
vastkokende aardappelen	9	st
olijfolie om in te bakken	100	ml
bladpeterselie	30	g
zout		

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Oven voorverwarmen op 180°C. Schil de aardappelen en snijd 1 blokjes van 2 x 2 cm. Kook deze 5 min in gezouten water, spoel af onder koud water, laat uitlekken en drogen. Zet apart tot gebruik. Snijd de kippendijen in 12 porties en smeer in met zout. Verhit de olie en de boter in een grote koekenpan op matig tot hoog vuur. Bak de kippendijen in 2 of 3 porties in 5 min aan tot ze net bruin zijn. Leg ze in een grote braadslede. Trek zestes van de sinaasappel en snijd de sinaasappel in blokjes en zet apart. Hak de ui, bleekselderij, winterpeen fijn. Giet alle olie/vet (van de kip) op 3 el na uit de pan en zet het vuur laag tot matig. Bak nu eerst de uitjes in 8 min goudbruin, voeg nu de wortel, selderij en laurierblad toe en laat die 10 min meebakken, of tot de groenten zacht en licht goudbruin zijn. Schenk de sherry erbij en vervolgens na 1 min de sinaasappelszest, het sinaasappelsap en het gevogeltefond. Laat dit alles aan de kook komen en roer eventuele aanbaksels van de bodem van de pan los. Schenk de saus over de kip en zet 1 uur in de oven totdat de kip mooi goudbruin is en bijna gaar. Haal kip uit de oven en giet het braadvocht in een klein pannetje. Dek de kip af en houd hem warm in de warmhoudkast. Schep het vet af dat bovenop de saus drijft, breng de saus aan de kook en laat 20 min zachtjes inkoken. Schenk de saus over de kip strooi de olijven in zijn geheel en stukjes sinaasappel over en zet de kip nog 10 min in de oven. Hak de bladpeterselie fijn. Doe de 100 ml olijfolie in een grote koekenpan en laat goed heet worden. Bak hierin nu de aardappelblokjes goudbruin. Leg 1 portie kippendij in het midden van het bord. Schep wat saus eroverheen en strooi rondom wat gebakken aardappelblokjes. Bestrooi de bladpeterselie over het gerecht.

Halfbevoren Intxaursalsa turrón (bevoren walnotenougat) met koffiesiroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten, gepelde	100	g
kristalsuiker	145	g
water	125	ml
eieren	3	st
walnotenlikeur (b.v. nocello)	4	el
vanille extract	1 ½	tl
slagroom	300	ml
instant koffiekorrels	2	tl
moccaboontjes	125	g
poedersuiker		

Leg een vel bakpapier op een bakplaat en spreid de walnoten er in een enkele laag over uit. Doe de 145 g suiker met 125 ml water in een steelpan, zet hem op matig vuur en roer met een metalen lepel tot de suiker is opgelost. Breng het mengsel nu aan de kook en laat het zonder te roeren 10 min koken, tot het donker goudbruin van kleur is. Laat het niet verbranden, dan vuur temperen!!! Giet het mengsel heel voorzichtig op de walnoten en laat 30 min afkoelen. Splits de eieren. Klop de eidooiers, 2 el suiker, walnotenlikeur en 1 tl van het vanille extract met een mixer tot een bleke, romige massa. Het kloppen neemt ca. 10 min in beslag. Klop in een aparte (zeer schone!) kom de eiwitten op met een klein schepje suiker tot het schuim in stevige pieken blijft staan. Breek de walnotenougat in kleine stukjes en maal die fijn in een keukenmachine. Klop de slagroom luchtig op. Roer de gemalen walnoten door het eidooiermengsel. Spatel dit notenmengsel voorzichtig maar grondig door de room en vervolgens ook het geklopte eiwit erdoor. Giet het mengsel in de siliconenvormpjes en zet ze tot gebruik in de vriezer. Maak deze koffiesiroop pas kort voor serveren! Doe de koffiekorrels en de suiker met het water in een steelpan, zet hem op matig vuur en roer tot de suiker is opgelost. Breng het mengsel aan de kook en laat koken tot het stroperig is. Ca. 13 min. Zet de siliconenvorm met de walnoten nougat in heet water en haal nu de bevoren turrón eruit. Leg ze op een bord, bestrooi turrón en bord met poedersuiker. Strooi hier en daar een moccaboontje en giet een beetje warme koffiesiroop over de intxaursalsa turrón. Direct uitserveren.