

# 2025 april

CCR Rijnmond · Lente

---

## Gegratineerde coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles (vers)	12	st
sjalot	2	st
boter	20	g
bloem	20	g
melk	100	ml
slagroom	100	ml
gruyère	50	g
tijm	2	takjes

Snipper de sjalotten fijn. Verhit de boter en fruit de sjalotten glazig. Roer de bloem er door en laat het mengsel op een laag vuur, onder voortdurend roeren, bruin worden. Neem de pan van het vuur, roer beetje bij beetje de melk en de room er door. Zet de pan terug op het vuur en blijf roeren tot de saus bindt. Neem de pan weer van het vuur en roer de kaas er door tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout. Zet de saus tot gebruik weg in de warmhoudkast. Kort voor het serveren: Verwarm de salamandergrill voor. Zet de coquilles op een Jacobsschelp en schep over elke coquille een flinke lepel saus. Zet de coquilles 2 à 3 min onder de hete Salamander grill tot ze goudbruin zijn. Garneer met wat tijmblaadjes.

## Gegrilde coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles (vers)	12	st
plakjes bacon	6	st
zeekraal	100	g
rijpe avocado	6	st
zure room	6	el
citroensap	2 à 3	tl
peper		
grof zeezout		
knoflookpoeder		
olijfolie classico		
olijfolie extra vergine		

Verhit een klein beetje olijfolie classico in een koekenpan en bak de bacon op laag vuur in ca. 20 min knapperig. Doe ruim water in een pan en breng aan de kook. Spoel ondertussen de zeekraal af met koud water en dep droog met een schone theedoek. Verwijder de harde steeltjes en blancheer de zeekraal ca. 30 tot 60 sec. in het kokende water. Giet daarna af en zet even weg. Snijd de avocado's doormidden, verwijder de pit en schep het vruchtvlees uit de schil. Schep het vruchtvlees om met het citroensap, de zure room, een scheut olijfolie extra vergine en een snuf peper, zout en wat knoflookpoeder. Prak het heel fijn met een vork. Kort voor het serveren: Dep de coquilles goed droog, bestrijk ze met olijfolie classico en grill ze in een grillpan in 1 tot 2 min. gaar. Keer ze halverwege om.

## Portsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	st
champignons	100	g
boter	35	g
tijm	1	takje
knoflook	1	teen
rode port (ruby)	325	ml
wildfond	500	ml

Snijd de sjalot en champignons in stukjes, hak de knoflook fijn en bak in de boter met takje tijm. Blus af met de port en laat tot 2/3 inkoken. Voeg wildfond toe en laat inkoken tot een mooie (niet te dikke) saus. Zeef de saus in een andere pan en breng op smaak met zout en peper. Eventueel bijbinden met aangelengde maizena tot een licht hangende saus.

**Tonijn-spinazierol**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse spinazie	750	g
blikjes tonijn in olijfolie à 100 g uitgelekt	2	st
ansjovisfilets in olijfolie potje à 95 g	1	potje
casino wittebrood	1½	sneden
melk	350	ml
eieren	2	st
parmezaanse kaas	200	g
panko	25	g
citroen (voor 6 el citroensap)	2	st

Verwijder de steeltjes van de spinazieblaadjes en was ze een aantal keren tot er geen zand meer in zit. Kook de spinazie met aanhangend vocht ca. 10 min. in een pan met deksel en 6 tl zout om het blad groen te houden. Laat de spinazie in een vergiet uitlekken en afkoelen. Neem van de afgekoelde spinazie steeds een hand vol en knijp al het vocht er uit. Hak de spinazie vervolgens heel fijn en doe de massa in een mengkom. Hak de tonijn en 8 ansjovisfilets fijn en doe die samen bij de spinazie. Leg het wittebrood in een diepe schaal en laat deze in de melk weken. Breek de eieren in de kom met de spinazie en de tonijn. Voeg de Parmezaanse kaas en Panko toe. Knijp het geweekte brood uit en vang de melk op. Voeg het brood toe aan het spinaziemengsel in de kom en meng alles tot een homogene massa. Voeg zo nodig wat van de opgevangen melk toe. Breng op smaak met wat zout en peper uit de molen. Spoel een kaasdoek uit, wring het overtollige vocht er uit. Leg de vochtige doek op het werkblad en leg het spinazie tonijnmengsel aan één kant van de doek en vorm er een worst van met Ø van ca. 7 cm. en lengte van min. 14 cm. Druk de worst stevig aan en rol deze vervolgens stevig in het kaasdoek en bind de uiteinden af met keukentouw. Leg de rol in een grote pan, waar de rol inpast zonder deze te buigen of te knikken. Voeg zoveel water toe zodat de rol net onder staat. Leg het deksel op de pan en breng op matig vuur aan de kook. Temper het vuur en houdt het tegen de kook aan. Kook de rol 35 min. Til de rol voorzichtig uit de pan met behulp van twee schuimspanen zonder dat deze breekt. Laat iets afkoelen en verwijder voorzichtig het kaasdoek en laat vervolgens verder afkoelen tot kamertemperatuur. Dit is essentieel om de rol goed te kunnen snijden.

## Toastjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casino wittebrood	6	sneden
verse ricotta	150	g
boter op kamer temperatuur	10	g
ansjovis filets	6	st
pruimtomaten	2	st
teentje knoflook	1	st
kleine rode ui	1	st
platte peterselie	¼	bos
limoen	1	st

Laat de ricotta 30 min. uitlekken. Hak de ricotta met de 6 ansjovisfilets, boter, 1 el olijfolie extra vergine, zwarte peper uit de molen met staafmixer tot een romig mengsel. Proef of de smaak van de ansjovis voldoende naar voren komt. Voeg zonodig wat ansjovis toe en zet weg tot gebruik. Snijd de tomaten kruiselings in, leg ze kort in kokend water, koel meteen daarna in ijswater en ontvel ze. Verwijder de zaadlijsten en dep het vruchtvlees droog met keukenpapier. Snijd het vruchtvlees vervolgens brunoise. Snipper de ui, knoflook en de peterselie heel fijn en meng dit met de tomatenblokjes goed door elkaar. Breng op smaak met peper en wat druppels limoensap. Bestrijk de sneden brood lichtjes met olijfolie classico en leg ze op een bakplaat en zet in de oven en rooster tot ze goudbruin zijn. Verwijder de korstjes en snijd elke boterham in 4 vierkantjes.

## Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen voor 12 dunne plakjes	3	st
bospeen (dikte aan de kop min. 3 cm.)	2	st

Snijd van het dikste eind van de bospenen 12 schijfjes van ca. 4 mm. Blancheer deze ca. 3 min. in kokend water. Snijd de rest van de wortel brunoise (3 mm.).

## Serveren

Snijd de spinazie-tonijnrol in 12 plakken van krap 1 cm. Besprenkel de plak met olijfolie extra vergine en leg daarop een dun plakje citroen en vervolgens het geblancheerde wortelschijfje. Bestrijk 12 vierkantjes geroosterd brood met het ricottamengsel en bedek de overige vierkantjes met het tomatenmengsel. Zet een schijfje spinazie-tonijn in het midden van het bordje en plaats aan de linkerzijde het toastje met de ricotta en aan de rechterzijde die met de tomaat. Strooi wat wortelbrunoise er tussendoor.

## Polentakoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1000	ml
kort kokende middelfijne polenta (250 g + 25 g om af te strooien)	275	g
parmezaanse kaas	50	g
eieren (dooiers)	4	st
boter (30 g voor de polenta + 20 g om af te bakken)	50	g

Breng de melk aan de kook en strooi, al roerende, de polenta er in. Blijf roeren tot het mengsel dik is en van de zijkant van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur en roer de kaas, eierdooiers en 30 g boter door het polentamengsel. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Spreid het mengsel, op een met bakpapier beklede snijplank, uit tot een dikte van 1 cm en laat deze in ca.1 uur afkoelen en opstijven. Steek met een ring 6 cm Ø 12 rondjes uit de polenta. Bestrooi de polenta rondjes met de 25 g polenta en bak, vlak voor het uitserveren, aan tot deze licht verkleuren.

## Langzaam gegaarde zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmsfilets à 90 g, zonder huid	12	st
basilicum	45	g
tomasu sweet-spicy sojasaus	3	el
limoen	2	st

Hak de basilicum grof. Leg bakpapier in een ruime braadslede en schenk er 3 el olijfolie extra vergine op en leg daarop de helft van de basilicum. Spoel de zalmsfilets af en dep met keukenpapier droog. Wrijf de zalmsfilets aan beide kanten in met peper, zout en de sojasaus en leg deze op de basilicum in de braadslee (niet stijf tegen elkaar). Was en droog de limoenen en rasp de schil (genoeg voor ca. 3 tl.). Bestrooi de zalmsfilets met de limoenrasp verdeel de rest van de gehakte basilicum over de zalm en bedruppel deze met 3 el olijfolie extra vergine. Zet de braadslede op het rooster midden in de oven. Zet de temperatuur terug naar 65 oC en laat de vis in ca. 25 min. gaar worden.

## Gegrilde groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	36	st
zout		
versgemalen peper		

Snijd de houtachtige onderkant van de asperges (ca. 2 cm) en zet ze gedurende 30 min. rechtop in koud water. Kook de asperges in 3 tot 5 min. beetgaar. Laat de asperges goed uitlekken en kwast in met olijfolie classico. Grill de asperges tot er mooie grillstreepjes op staan.

## **Serveren**

Leg in het midden van het bord schuin 3 asperges iets uit elkaar. Leg dwars daarover de zalmfilet met wat van de basilicum en bedruip met wat olie uit de braadslede. Leg aan de voorkant deels op de asperges het polentakkoekje.

## Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse italiaanse kruiden (mix van bv. oregano, rozemarijn, salie, tijm)	30	g
grote uien	2	st
knoflooktenen	5	st
rode paprika	1	st
groene paprika	1	st
gele paprika	1	st
courgette (klein)	1	st
aubergine (klein)	1	st
roma tomaten	5	st
balsamicoazijn	3	el

Ris de blaadjes van de kruiden en hak ze fijn. Snipper de uien en de knoflooktenen grof. Snijd de paprika's, de courgette en aubergine in grove stukken. Doe deze met de kruiden en 4 el olijfolie extra vergine in een braadslede en schep door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Zet de braadslede in het midden van de oven en rooster de groenten ca. 30 min. Schep de groenten tussentijds twee keer om. Snijd ondertussen de tomaten in stukjes en schep deze na 30 min. door de groenten in de braadslede en rooster de groenten nog 20 min. Schep de groenten halverwege nog één keer om. Haal de braadslee uit de oven en druppel de balsamicoazijn over de groenten. Laat de groenten afkoelen en houd ze op kamertemperatuur.

## Portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	st
champignons	100	g
boter	35	g
tijm	1	takje
knoflook	1	teen
rode port (ruby)	325	ml
wildfond	500	ml

Snijd de sjalot en champignons in stukjes, hak de knoflook fijn en bak in de boter met takje tijm. Blus af met de port en laat tot 2/3 inkoken. Voeg wildfond toe en laat inkoken tot een mooie (niet te dikke) saus. Zeef de saus in een andere pan en breng op smaak met zout en peper. Eventueel bijbinden met aangengelnde maizena tot een licht hangende saus.

## Pommes allumettes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappelen (bijvoorbeeld frieslanders)	8	st

Schil de aardappelen en snijd deze in dunne staafjes van 2 à 3 mm. Was de aardappelreepjes en laat deze minimaal 10 min. weken. Laat uitlekken en droog met behulp van een keukendoek. Bak de aardappelstaafjes, vlak voor het uitserveren, in de frituur op 180 oC. goudbruin.

## Eendenborstfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets à ca. 250 g	6	st
gemalen piment		
versgemalen peper en zout		
olijfolie extra vergine		

Snijd de vetlaag van de eendenborstfilets met een scherp mes tot op het vlees kruiselings om de cm. in. Wrijf de vleeskant in met peper en zout en een beetje piment. Verwarm 2 koekenpannen en bak de filets op de vetkant op matig vuur in ca. 8 min. knapperig bruin. Keer de filets en bak de vleeskant in ca. 4 min. mooi bruin (kerntemperatuur 52°C ). Leg de filets onder aluminiumfolie op een snijplank en laat ca. 5 min. rusten.

## Serveren

Snijd de eendenborstfilets in dunne plakjes. Maak aan de linkerkant van het bord een spiegel van de portsaus en leg hierop dakpansgewijs de plakjes eendenborst. Maak rechts op het bord een bergje met de pommes allumettes. Schep midden onder op het bord wat ratatouille.

## Vanille-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	st
volle melk	500	ml
eieren (dooiers)	5	st
slagroom	250	ml

Schraap het merg uit het vanillestokje. Breng de melk met het vanillestokje én het merg tegen de kook aan en laat het ca. 15 min. trekken. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van het vanillemerg beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk. Splits de eieren. Klop de eierdooiers en de suiker 10-15 min. met een garde tot een romige crème, die als een breed lint van de garde loopt. Schenk nadat je het ei/suiker-mengsel romig hebt geklopt, al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel. Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Roer ook goed over de panbodem, zodat het mengsel zo min mogelijk 'aanzet'. Blijf roeren tot het mengsel een temperatuur van 80 °C. heeft bereikt. Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vla nog een uur in de koelkast. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in ca. 1 uur tot ijs.

## Tarte tatin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gezouten roomboter	120	g
suiker	240	g
grote handperen	6	st
plakjes roomboterbladerdeeg	12	st

Knip van bakpapier 12 rondjes ter grootte van de bodem van de taartvormpjes en leg deze in de vormpjes. Smelt op een zacht vuur de boter met de suiker en 3 el water. Roer alles goed door en kook het mengsel tot het goudgeel van kleur is. Is de saus nog te dik voeg dan wat water toe. Schenk de karamel in de taartvormpjes. Schil de peren, halveer en verwijder het klokhuis en snijd in parten. Leg de parten in een waaier in de vormpjes. Steek uit elk plakje bladerdeeg een rondje dat iets groter is dan de taartvormpjes. Leg het deeg op de peren en druk het deeg naar binnen. Zet de taartvormpjes tot moment van afbakken in de koelkast. Zet de taartvormpjes op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven en bak de taartjes in ca. 20 min. goudbruin en gaar. Laat de taartjes 5 min. afkoelen. Leg een dessertbord op een vormpje en keer het geheel om zodat het taartje uit het vormpje komt.

## Kaneelroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	ml
poedersuiker	50	g
kaneel	2	tl

Klop de slagroom met de poedersuiker stijf. Klop op het laatst de kaneel door de room. Zet tot gebruik in de koelkast.

## Serveren

Plaats de tarte tatin op het dessertbordje en leg er een bolletje vanille-ijs naast en daarnaast een quenelle kaneelroom.