

# 2026 januari

CCR Rijnmond · Winter

**VOORGERECHT** Toast met geitenkaascrème, pancetta en bramen

## Toast met geitenkaascrème, pancetta en bramen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bramen	150	g
mascarpone	8	el
zachte geitenkaas	350	g
parmezaanse kaas (150 g geraspt)	175	g
peperoncino	1	tl
rode wijnazijn	1	el
bleekselderij	2	stengels
pancetta	12	plakjes
olijfolie classico	8	el
salieblaadjes	12	st
stevig zuurdesembrood	12	sneetjes
zout		
keukenpapier		

Zet 12 gewassen champagnecoupes ondersteboven op een passend langwerpig bord. Geitenkaascrème: Rasp 150 g Parmezaans kaas Pureer de bramen met de mascarpone, fijn geraspte Parmezaanse kaas, en de zachte geitenkaas tot een gladde crème. Breng op smaak met de peperoncino en wat zout. Laat 30 min. opstijven in de koelkast. Bramen: Halveer de bramen, meng met 1 el rode wijn azijn en laat 10 min. marineren. Bleekselderij: Schen de in heel dunne plakjes gesneden bleekselderij om met de wijnazijn en laat 10 min. marineren. Pancetta: Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de plakjes pancetta in 3 min. knapperig. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Salie: Verhit de olijfolie in een kleine koekenpan en frituur de salieblaadjes tot ze knapperig zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout. Zet apart voor de garnering. Bewaar de bakolie voor de toast. Toast: Steek met de uitsteekvorm 12 rondjes uit het brood. Verhit de achtergebleven salieolie opnieuw en bak het brood in 3 min. aan beide kanten goudbruin. Laat afkoelen en uitlekken op keukenpapier. Serveren: Zet de champagnecoupes ondersteboven op het langwerpige bord. Verdeel de paarse geitenkaascrème in een dikke laag over de desembrood en leg de toast op de champagnecoupevoetjes. Garneer met de gemarineerde bramen en bleekselderij. Steek er wat stukjes pancetta in en leg een knapperig salieblaadje er op.



## Ceviche van zeebaars met Indonesische BBQ-saus en pindakrokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte ui	1.5	st
rode chilipeper	1	st
knoflook	4	teen
olijfolie classico	2	el
boemboe, rode	1.5	el
bruine suiker	75	g
tomaat uit blik	300	g
poedersuiker	225	g
sambal badjak	3	el
ongezouten pinda's	120	g
boter	75	g
bloem	45	g
water	150	ml
gemberwortel	40	g
bleekselderij	2	st
groene jalapeño peper	0.75	st
suiker	20	g
limoensap (pak of flesje)	200	ml
koriander	30	g
zonnebloemolie	100	ml
verse zeebaarsfilet, zonder vel	600	g
cassavechips	4	el
citroen-afrikaan, of andere eetbare bloemetjes	1	bakje
zout		

Zet 12 kleine ronde borden klaar. Verwarm de oven tot 160 °C (voor pindakrokant).  
Indonesische BBQ-saus: Snipper de ui en snijd de chilipeper (zonder de zaadjes) fijn, bak ze samen met de hele, gepelde knoflooktenen in een pan met een scheutje olie tot alles mooi bruin is. Voeg de boemboe en de basterdsuiker toe en laat karamelliseren. Blus af met de uitgelekte tomaat uit blik en voeg mespunt zout toe. Laat het mengsel kort inkoken tot een stevige massa en pureer dan in de blender fijn tot een saus. Laat de blender flink lang draaien tot de saus mooi glimt. Laat helemaal afkoelen voordat je er een spuitzak mee vult. Bewaar deze in de koelkast. Pindakrokant: Meng de poedersuiker, sambal, pinda's (grof gehakt), boter, bloem, water en 1 ½ tl zout in een mengkom en roer het goed door. Verdeel het mengsel over een bakplaat bekleed met bakpapier en strijk mooi dun uit. Zet de bakplaat 12 min. in de 160 °C oven. Let op: als de pindakrokant uit de oven komt is hij nog zacht. Snijd van de nog warme, zachte pindakrokant schuine plakken van 2 cm dik. En laat afkoelen. Tijdens het afkoelen wordt hij pas hard. Limoen-leche de tigre: Schil de gemberwortel en snijd in stukjes. Snijd de bleekselderij in stukjes. Haal de zaadjes en zaadlijsten uit de jalapeño peper. Meng al deze ingrediënten samen met de suiker en knoflook in de blender. Mix het zo glad mogelijk. Voeg dan het limoensap toe en draai alles nog zeker 2 min. in de blender. Proef en voeg naar

smaak nog wat zout toe. Schenk het mengsel door een bolzeef in een kom en druk het residu goed aan om alle smaken op te vangen. Zet 200 ml apart voor de ceviche. Korianderolie: Blancheer een bos koriander kort in kokend water en spoel af onder koud stromend water. Leg de koriander in een theedoek en pers al het water eruit en snijd fijn in de blender. Verwarm 100 ml zonnebloemolie tot 70 °C. Gebruik een thermometer. En voeg het toe aan het mengsel in de blender. Mix tot het heel glad is, schenk de olie door een bolzeef en vervolgens via een trechter in een fles en zet apart voor de ceviche. Ceviche: Snijd de zeebaars in 48 gelijke stukjes. Ris korianderblaadjes van de steeltjes. Zet de helft apart voor de garnering. Meng de zeebaarsfilet in een kom met 200 ml limoen-leche de tigre en 2 el korianderolie en de blaadjes koriander. Zorg dat de zeebaarsfilet onder het vocht ligt en laat het 6-8 min. garen. Haal de zeebaarsfilet er uit en bewaar het vocht. Serveren: Verdeel de zeebaarsstukjes over de 12 borden. Besprenkel de vis met een flinke lepel van het cevichevocht. Snijd een puntje van de spuitzak en spuit dotjes BBQ-saus tussen de vis. Breek stukjes van de plakken pindakrokant en zet deze tegen de visstukjes aan. Strooi over elk bord wat klein gebroken cassavechips en garneer met de citroenafrikaan en wat blaadjes koriander.

## Aardpeersoep met prosciutto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	600	g
ui	1.5	st
knoflook	3	teen
prosciutto in plakjes	135	g
tijm	1.5	takje
kippenbouillon	900	ml
room	450	ml
hazelnoten	100	g
grof zeezout		
zwarte peper		
olijfolie classico en extra vierge		

Zet twaalf kleine soepborden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 180 °C (soep en prosciutto). Aardpeer: Schil en was de aardperen en verdeel ze in stukjes van ca. 1 cm over een bakplaat. Schil en snijd de ui in stukken van 1 cm en stop samen met de geschilde knoflooktenen tussen de aardperen. Bestrooi met grof zeezout en olijfolie, hussel even en schuif ze voor 15 min. de 180 °C oven in. Of tot de aardperen bruin zijn en je er met een mesje makkelijk in prikt en zet apart voor de soep. Prosciutto: Verdeel de plakjes prosciutto over een met stuk bakpapier beklede bakplaat. Leg er nog een vel bakpapier op en zet er iets zwaars op (bv. een andere bakplaat). Bak de prosciutto in 8 min. knapperig in de 180 °C oven, laat afkoelen en verkruimel de prosciutto en zet apart voor de garnering. Soep: Snipper ui en knoflook. Zet een soeppan op het vuur, voeg 2 el olijfolie classico toe en bak de gesnipperde ui en knoflook in 10 min. zacht (ze mogen niet verkleuren). Voeg de geroosterde aardperen, ui en knoflook toe samen met 1 ½ takje tijm. Giet er net zoveel bouillon op tot de groenten onderstaan. Laat de soep 10 min. zachtjes koken en check of de aardperen zó zacht zijn, dat ze bijna uit elkaar vallen. Doe dan de room erbij en zet het vuur hoog, tot de soep tegen de kook aan zit. Zet het vuur uit, vis de takje tijm uit de pan en pureer de soep helemaal glad. Zeef de soep. Garnering: Rooster de hazelnoten licht goudbruin in een droge koekenpan en hak ze in grove stukjes. Meng ze in een kommetje met een scheutje olijfolie extra vierge en wat grof zeezout. Ris de tijmtakjes en zet apart. Serveren: Dien de soep op met wat verkruimelde prosciutto en hazelnoten erover. Bestrooi tot slot met de geriste tijmblaadjes.

**HOOFDGERECHT** Hachee met vijfkruidenpoeder en gember, aardappel-pastinaakpuree en rode kool met appel

---

### Hachee met vijfkruidenpoeder en gember

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensprocureur	900	g
roomboter	6	el
uien	750	g
gember	7.5	cm
runderbouillon	750	ml
witte wijn azijn	3	el
kruidnagel	2	st
laurierblad	3	st
verse tijm	15	tak
vijfkruidenpoeder	7.5	g
tarwebloem	3	el

Zet 12 ronde borden in de warmhoudkast. Hachee: Snijd het vlees in kleine stukje. Dep goed droog met keukenpapier en bestrooi ze met peper en zout. Verhit de helft van de boter in een braadpan en bak het vlees in 5 min. rondom bruin. Doe dit eventueel in twee delen omdat bij een te grote hoeveelheden de temperatuur zakt en het vlees niet bruineert. Snijd de uien in dunne ringen. Schil de gember en snijd in fijne stukjes. Voeg de uien en de gember toe en bak 5 min. op halfhoog vuur mee. Schenk de bouillon in de pan en voeg de azijn, kruidnagel, laurier, tijm en het vijfkruidenpoeder toe. Sluit de pan af met een deksel en laat het vlees op laag vuur anderhalf uur zachtjes stoven. Meng de bloem met de rest van de boter in een kommetje tot een pasta en voeg al roerend in kleine hoeveelheden door het hete vocht zodat het braadvocht bindt. Laat de hachee nog 10 min. zachtjes koken.

### Aardappel-pastinaakpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	750	g
pastinaak	750	g
volle melk	225	ml
roomboter	60	g
liefde	1	el

Schil de aardappelen en pastinaak en snijd ze in stukjes. Kook ze in een laagje water met zout zachtjes gaar. Verwarm de melk. Giet het kookvocht af. Stamp de aardappelen met pastinaak fijn. Voeg de melk en 40 g boter toe en roer tot een luchtige puree. Breng op smaak met zout en peper.

## Rode kool met appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool à 1500 g	1	st
goudreinet	3	st
kaneel	1.5	tl
kruidnagels	3	st
laurierblad	3	st
jeneverbessen	3	st
bruine suiker	4	el
appelazijn	3	el
water	600	ml
roomboter	2	el
zout en peper		

Snijd de rode kool in kwarten en dan heel fijn. Doe de fijngesneden rode kool in een pan met het water en 3 tl zout, kruidnagels, laurier, jeneverbes, kaneel, suiker en azijn. Meng het geheel even goed door en breng aan de kook. Laat ongeveer een uur zachtjes pruttelen onder af en toe omscheppen. Schil de appelen en snijd ze in kleine stukjes. Roer de appelstukjes door de rode kool en laat nog vijf min. meestoven. Roer er de roomboter door en breng op smaak met peper en zout.

**Sinaasappel-sorbetijs met madeleine**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
versgeperst sinaasappelsap	1300	ml
suiker	300	g
volle melk	300	ml
amandelmeel	90	g
poedersuiker	225	g
bloem	90	g
eiwitten (pak)	225	g
boter	225	g
honing	1	el
vanille extract	1.5	tl
bio-citroen	1	st
zout	3	g
sputzak, 12 madeleinevormpjes		

Zet 12 glazen schaalpjes op een langwerpige bord. Verwarm de oven voor op 200 °C voor madeleine. Sinaasappel-sorbetijs: Breng de suiker met het sinaasappelsap in een steelpan aan de kook. Roer totdat de suiker is opgelost. Je hebt nu een siroop, laat deze afkoelen tot kamertemperatuur. Roer dan de melk door de siroop tot het een homogene massa is. Schenk het in de ijsmachine en draai het tot ijs door. Zet het dan in de vriezer tot een half uur voor je moet uitserveren. Zet het ijs dan in de koelkast. Madeleine beslag: Vet de madeleinevormpjes goed in en bestuif met bloem. Leg een spuitzak klaar. Rasp van de citroen de zeste en zet apart. Smelt de boter tot een lichtbruine, nootachtig geurende beurre noisette. Laat afkoelen. Meng amandelmeel, poedersuiker, zout en bloem door elkaar. Voeg de eiwitten, beetje bij beetje toe en roer tot een egaal beslag. Voeg de afgekoelde beurre noisette toe aan het beslag en roer goed door. Meng tot slot de honing, citroenzeste en het vanille extract erdoor. Doe het beslag in de spuitzak. Laat het koud worden in de koelkast, liefst een uur of langer. Vul de madeleinevormpjes voor 2/3e met het beslag. Bak de madeleines in 8-10 min gaar, goud bruin en met een buikje. Serveren: Plaats het sinaasappel-sorbetijsschaaltje op het bord en leg de madeleine er rechts naast.