

2026 maart

CCR Rijnmond · Lente

Mosselkookvocht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1000	g
ui	1	st
stengels bleekselderij	2	st
stengels fijne groene selderij	4	st
takjes tijm	15	g
knoflook	3	teen
versgemalen zwarte peper	2	el
witte wijn	250	ml
gezouten boter	80	g

Spoel de mosselen 3 x in schoon water. Gooi schelpen die boven komen drijven en schelpen met barsten er in weg. Gebruik 1000 g voor het mosselvocht. Leg de rest opzij om te stomen. Snijd de ui, bleekselderijstengels, groene selderij grof en doe in de mosselpan. Snijd de knoflook fijn en voeg samen met de tijm in de mosselpan. Leg de mosselen erop, strooi de peper erover en giet de wijn eroverheen. Zet het deksel op de pan en kook de mosselen 5 -6 minuten op hoog vuur. Controleer of de mosselen openstaan. Haal gesloten mosselen eruit. Schud de mosselen op, voeg de boter toe en zet de pan met het deksel 2 -3 minuten terug op het vuur. Giet de mosselen door een zeef af boven een kom, zodat je het mosselvocht opvangt. Deze mosselen worden niet meer gebruikt.

Mosselsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1000	g
sjalotten	7	st
knoflook	3	teen
takjes tijm	3	st
ongezouten boter	75	g
kerriepoeder	3	tl
bleekselderij	120	g
witte wijn	300	ml
kippenbouillon	450	ml
mosselkookvocht	450	ml
slagroom	500	ml
fijn zeezout	3	misp
cayennepeper	3	misp

Snipper de sjalotten. Snij de knoflook zeer fijn. Ris de tijm van de takjes en hak fijn. Snijd de bleekselderij in dunne boogjes. Verhit een grote pan op middelhoog vuur en stoof de sjalot, knoflook en tijm aan in de boter. Voeg het kerriepoeder en de selderijboogjes toe en stoof even mee. Blus af met de witte wijn en laat tot driekwart inkoken. Voeg dan de kippenbouillon en het mosselkookvocht erbij. Laat 10 minuten pruttelen. Giet 375 ml slagroom erbij en laat nog 10 minuten zachtjes koken. Giet de soep in de blender, of zet een staafmixer in de pan en pulse snel 30 gestoomde mosselen erdoor. Haal direct daarna de soep door een zeef en in een schone pan om verkleuring te voorkomen. Kruid met zout en cayennepeper. Houd de soep op laag vuur warm.

Groentemix

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	240	g
bleekselderijblaadjes	60	g
tomaten	6	st
zalmforeleitjes	12	tl

Snijd de bleekselderij in dunne boogjes en blancheer 1-2 minuten. Voeg 60 g groene bleekselderij blaadjes en snijd alles in een zeer fijne mix. Ontvel de tomaten. Verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in heel kleine blokjes. Meng de groenten in een kom. Voeg de foreleitjes toe en roer deze er voorzichtig door.

Zuurdesembrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	1	st
olijfolie extra vergine		
fleur de sel		

Snijd 12 dunne plakken zuurdesembrood en steek hier 12 rondjes uit. Bekleed een bakplaat met bakpapier, leg de rondjes brood hierop. Besprenkel met wat olijfolie en strooi er wat fleur de sel over. Bak in de oven tot het brood goudgeel en crispy is. Laat afkoelen.

Serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	125	ml
dille	15	g
zeewierpoeder		

Klop 125 ml slagroom lobbig. Verdeel de groentemix met de foreleitjes op de bodem van de glazen. Leg daarop in elk glas 2 gestoomde mosselen. Doe hierop de lobbig geklopte slagroom. Schuim de mosselsoep luchtig op in de pan met de staafmixer. Schenk in elk glas 100 ml van mosselsoep over de groenten mix en slagroom. Werk af met een plukje dille en wat zeewierpoeder. Zet het glas op het bordje met het zuurdesemrondje ernaast. Serveer direct.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	0.5	st
eidooier	1	st
gladde mosterd	0.5	el
worcestersaus	0.5	tl
arachideolie	100	ml

Splits een ei. Doe de dooier in een ontvette kom. Voeg de mosterd, worcestersaus, het sap van de halve citroen en wat zout en witte peper toe. Roer alles met een garde door elkaar. Voeg geleidelijk de arachideolie toe. Eerst druppelsgewijs en daarna steeds iets meer tot je een mooie dikke mayonaise hebt.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	6	st
friszure appels	3	st
augurken	6	st
gerookte kipfilet	300	g
lente-uitjes	6	st

Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes van $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm. Kook ze ongeveer 5 min. in kokend water met zout. Proef of ze voldoende zacht maar wel nog stevig zijn. Giet de aardappelblokjes af in een zeef. Laat afkoelen. Schil de appels en snijd deze ook in blokjes van $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm. Snijd ook de augurken en de gerookte kip in blokjes van $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm. Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes van 2-3 mm. Meng vervolgens in een kom de aardappel-, appel- en augurkenblokjes en lente-uiringetjes door elkaar en maak de salade aan met de mayonaise. Breng op smaak met zout en peper. Laat de salade op smaak komen en laat afkoelen in de koelkast. Lekker ite!

Slaboompje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	2	st
platte peterselie	30	g
koriander	30	g
munt	30	g
gemengde slablaadjes	100	g

Was de komkommers, snijd ze doormidden en snijd vervolgens de halve komkommers met de kaasschaaf in de lengte in repen. Per persoon heb je één reep nodig. Was de slablaadjes en maak met de peterselie, koriander en munt kleine boeketjes. Wikkel rond elk boeketje een reepje komkommer. De sla en kruiden mogen er boven wat uitsteken, zodat een soort 'slaboompje' ontstaat. Druppel naar smaak wat extra vergine olijfolie en balsamico crème op het slaboompje.

Garnering en serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radijsjes	12	st
eieren	6	st
groene aspergetips	300	g

Kook de eieren 8 min., laat ze in koud water schrikken, pel ze en snijd ze in vieren. Kook de aspergetips 30 sec. in kokend water en spoel ze meteen met koud water, zodat ze knapperig blijven. Snijd de radijs in plakjes. Vul op elk bord een kookring met salade en haal deze er voorzichtig af. Zet het 'slaboompje' op de salade. Garneer met wat dingesneden plakjes radijs, 2 partjes ei en aspergetips. Leg deze op het bord naast / half tegen de salade.

Visrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scholfilets	12	st
zalm	500	g

Snijd de zalm in reepjes van ca. 2x2x4 cm. Bestrooi de scholfilets met de (voormalige) velkant naar boven met zout en peper. Leg hier een stukje zalm op. Rol op tot een rolletje en zet vast met een cocktailprikker.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	500	g
witte ui	2	st
ongezouten boter	250	g
witte wijn	300	ml
water	1000	ml
wortel	100	g
prei	1	st
knolselderij	100	g
kookroom	500	ml
dille	30	g
doperwten	120	g

Snipper de uien.

Snijd de wortel en de prei fijn en de knolselderij in kleine blokjes. Fruit de uisnippers glazig in 2 el boter. Voeg hier de visgraten bij.

Blus af met de witte wijn. Breng aan de kook, voeg het water, de wortel, prei en knolselderij toe. Laat 25 minuten koken. Giet boven een pan door een zeef. Laat vervolgens het vocht dat je na het zeven overhoudt inkoken tot ca 150 ml. Voeg de kookroom toe en laat inkoken tot de helft. Verwarm de saus. Snijd intussen de dille fijn. Voeg de helft van de dille en alle doperwten toe aan de saus. Laat 2 minuten doorgaren. Monteer de saus door de ijskoude blokjes boter uit de vriezer erdoor te kloppen.

Stomen en serveren

Als de basissaus klaar is, leg dan de met zalm gevulde scholrolletjes in een met boter ingesmeerde inzet van een stoompan en stoom in 9 minuten gaar. Zet de scholrolletjes op een spiegel van de dillesaus op het bord en bestrooi met het restant van de dille. Serveer direct.

Zoetzure salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bio sinaasappelen	3	st
rode uien	2	st
witte wijnazijn	3	el
paprikapoeder	0.25	tl
korianderpoeder	0.25	tl
komijn	0.5	tl
dadels	8	st
kropjes radicchio sla	3	st

Schil 2 sinaasappels. Snijd de witte velletjes weg. Verdeel in partjes. Rasp de schil van de derde sinaasappel en pers deze daarna uit. Doe het sap met de rasp en de sinaasappel-partjes in een kom, samen met de witte wijnazijn, paprikapoeder, koriander, komijn, 45 ml extra vergine olijfolie en peper en zout. Snijd de rode uien in dunne halve ringen en voeg toe in de kom. Meng goed door elkaar en laat deze dressing minstens 30 min. in de koelkast op smaak komen. NB. Ontpit kort voor het serveren de dadels, snijd ze in reepjes en leg ze in de dressing. Snijd ook pas kort voor het serveren de radicchio sla in reepjes, om te voorkomen dat ze slap wordt.

Honing-sojasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus	70	ml
honing	90	ml
balsamicoazijn	45	ml
bruine suiker	45	g
tomatenketchup	45	ml
kruidnagels	2	st
vleesfond	400	ml

Doe alle ingrediënten voor de saus in een sauspan en breng aan de kook. Laat de saus op zacht vuur in ca. 20 min. inkoken tot hij licht stroperig is. Giet hem vervolgens door een zeef. Zet apart. Warm de saus op kort voor het serveren.

Aardappelen uit de oven

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	1000	g
knoflook	3	teen
olijfolie classico	150	ml
ganzenvet	50	g
takjes rozemarijn	4	st
takjes tijm	4	st
maldon zout	1	tl

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 3x3 cm. Kook de aardappelen met de knoflooktenen (geschild), tijm, rozemarijn 10 min. in water met wat zout. Doe de olijfolie en het ganzenvet in een ovenschaal en zet voor 10 min. in de oven om voor te warmen. Haal de voorverwarmde ovenschaal uit de oven, doe de voorgekookte aardappelblokjes erin en meng met het voorverwarmde vet. Zet in de oven totdat de aardappelblokjes mooi goudbruin zijn. Roer de aardappelblokjes regelmatig goed door. Prik met een vork in een paar aardappelblokjes om te controleren of deze goed gaar zijn.

Varkenshaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaasjes à 250 g	4	st
olijfolie classico	30	ml
plakjes ontbijtspek	32	st
honing	45	ml

Kruid de varkenshaasjes met zout en peper. Vouw het dunne stuk onder de varkenshaasjes en zet vast met een cocktailprikker. Verhit de olijfolie in een ovenbestendige braadpan. Bak de varkenshaasjes kort rondom bruin. Leg voor elk varkenshaasje 8 plakjes ontbijtspek iets overlappend klaar op een snijplank. Leg het voorgebakken vlees in de lengte op het ontbijtspek en rol het spek om het vlees. Het vlees moet volledig bedekt zijn, behalve de kontjes. Leg de pakketjes met de naad naar beneden terug in de braadpan, bestrijk met de honing en zet in de oven. Bewaak het garen met een kerntemperatuurmeter; de kerntemperatuur moet 60-63 °C zijn voor mooi rosé. Bedruip het vlees tussentijds met het bakvet. Haal de gare varkenshaasjes uit de oven en bedruip nog éénmaal met het braadvet. Laat 5 min. rusten onder aluminiumfolie. Verwijder de cocktailprikkers. Warm de honing-sojasaus op. Haal de aardappels uit de oven. Trancheer de varkenshaasjes elk in 9 (totaal dus 36) plakjes. Leg midden op elk bord 3 plakjes varkenshaas. Leg de reepjes radicchiosla er links tegenaan. Rangschik wat sinaasappelpartjes en dadelreepjes uit de dressing daar bovenop en druppel de dressing over de radicchio sla. Giet wat van de soja-honingsaus over en rechts naast de plakjes varkenshaas. Leg rechts naast de saus stukjes gebakken aardappel.

Soezendeeg (lijfjes en halsjes)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	400	ml
ongezouten boter	200	g
bloem	200	g
eieren	7-8	st
zout	1	mespunt

Laat de boter en het water samen smelten in een pan tot het begint te koken. Neem van het vuur en voeg in één keer alle bloem toe en een mespunt zout. Roer door met een garde. Zet de pan terug op middelhoog vuur. Roer regelmatig om. Het wordt na ca. 10 min. een stevige bol, die moet loskomen van de pan. Laat afkoelen. Doe het beslag in een keukenmachine met de platte deeghaak, zet deze aan en voeg één voor één de eieren toe. Voeg pas een nieuw ei toe als het oude is opgenomen. Meng goed door elkaar tot een mooi glad beslag. Doe $\frac{3}{4}$ van het deeg in de spuitzak met de grote gekartelde spuitmond. Spuit met flinke tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat bolletjes soezendeeg ter grootte van een klein ei. Bak in de 200 °C oven in ca. 20 min. Zet de oven de laatste paar min. op een kiertje open tegen inzakken. Haal de soezen uit de oven en laat afkoelen. Deze vormen het lijfje van de zwanen. Spuit nu op een met bakpapier beklede bakplaat met de tweede spuitzak met het kleine gladde spuitmondje 12 x de vorm van het cijfer 2 met een extra lang voetje. Dit worden de zwanenhalsjes. Schat de grootte in relatie tot de soezen op ruim de doorsnee van de soezen, om tot een goede verhouding te komen. Bak de 'halsjes' in de oven in ca. 8 min. gaar. Laat afkoelen.

Zwitserse roomvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	130	g
volle melk	250	ml
vanillestokje	1	st
eieren	2	st
bloem	30	g
slagroom	250	ml

Laat de melk trekken in een pan met het merg van het vanillestokje. Voeg 70 g suiker toe aan de melk. Roer de eieren in een bakje los met 30 g suiker en de bloem. Voeg bij het losroeren van de eieren wat van de hete melk uit de pan toe en schenk alles terug in de pan. Zo krijg je een mooie gladde saus omdat het ei kan wennen aan de warmte. Roer het geheel door tot een gladde gebonden saus. Schenk uit in een schaal en laat afkoelen. Dit is banketbakkersroom. Klop de slagroom met 30 g suiker. Meng de stijfgeklopte slagroom met de afgekoelde banketbakkersroom. Dit heet 'Zwitserse room'. Zet in de koelkast.

Aardbeiencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien (diepvries)	500	g
suiker	250	g
citroen	2	st
water	125	ml

Ontdooi de diepvriesaardbeien. Doe in een pannetje. Pureer de aardbeien in het pannetje. Los de suiker op in het water in een ander pannetje en kook in tot je een suikersiroopje verkrijgt. Meng de aardbeienpuree met het suikersiroopje en voeg naar smaak citroensap toe (max. 100 ml). Laat afkoelen.

Samenstellen zwaantjes

Knip of snijd de bovenkant van de soezen net boven de helft. Dit wordt het lijf van de zwaantjes. Knip de afgesneden kap doormidden. Dit worden de vleugels van de zwaan. Vul het lijfje royaal met Zwitserse room. Steek hier de 'vleugels' iets naar boven gebogen in. Steek aan de voorkant, voor het punt waar de vleugels zijn ingestoken, de 'halsjes in de room.

Serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	30	g
verse aardbeien	36	st
zoete witte druiven	36	st

Maak een spiegeltje van aardbeiencoulis op de borden. Zet in het midden een zwaantje. Bestrooi de zwaantjes met wat poedersuiker. Decoreer met 3 druiven en 3 verse aardbeien in de aardbeiencoulis.