

2002 april

CCR Rijnmond · Lente

Salade van tuinbonen en groene asperges met langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote langoustines	20	
boter	125	g
olijfolie	6	el
5-specerijenpoeder	3	g
citroensap	2	el
takjes peterselie		
bosje notensla		
groene asperges	20	
majoraan	½	bos
tuinbonen	1	kg

Vorbereiding: 1. Dop de tuinbonen en blancheer ze 1-2 minuten in gezout kokend water. 2. Koel de tuinbonen af in koud water en giet ze af. Pel de tuinbonen (trek het velletje eraf) en was ze. 3. Was de notensla, verwijder de steeltjes. 4. Schil de groene asperges en blancheer ze 4-5 minuten in gezout kokend water. 5. Koel ze af in koud water, giet ze af en snij ze in drie stukken. 6. Pluk de majoraan. 7. Maak de dressing van het citroensap en zout & peper. 8. Voeg de olijfolie beetje bij beetje toe. Goed roeren met een garde en bewaren. Bereiding: 1. Verwarm de oven tot 200°. 2. Hak de peterselie fijn. 3. Doe voor beurre monté 5 cl water in een kookpan, roer met een garde en voeg de boter blokje bij blokje toe tot alle boter gesmolten is. De boter mag absoluut niet koken! 4. Voeg aan de boter het 5-specerijenpoeder en de gehakte peterselie toe. Breng hoog op smaak met zout en peper uit de molen. 5. Knip de langoustine aan de bovenzij in de lengterichting openen verwijder het zakje in de kop (de maag) en de darm (een dun lang sliertje). 6. Bewaar 10 kopen voor de garnering. 7. Leg de langoustines in de beurre monté en schud, zodat ze goed bedekt zijn. 8. Doe de notensla, tuinbonen, groene asperges en majoraan in een kom. Voeg de dressing toe en maak op smaak met peper en zout. 9. Leg de langoustines op een ovenplaat en plaats ze 1-2 minuten in een voorverwarmde oven. Presentatie: Verdeel de sla over de borden (aspergekoppen naar buiten) en leg de langoustines, meteen van onder de grill, rond en op de salade.

Tuile's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gezeefde poedersuiker	70	g
geschaafde amandelen	70	g
gezeefde bloem	20	g
eiwit	1	
gemalen anijsblokjes	20	g
roomboter op kamertemperatuur gesmolten	50	g

1. Meng de poedersuiker, de amandelen, bloem, eiwit en de anijsblokjes in een kom en meng deze met een spatel. 2. Meng daar de afgekoelde boter doorheen en laat rusten in de koelkast. 3. Verwarm de oven voor op 200°. 4. Vet de bakplaat rijkelijk in met boter en rol de massa ongeveer 3 millimeter dik. 5. Leg deze balletjes op de koude bakplaat met een tussenruimte van 10 centimeter. Druk deze balletjes plat met behulp van een koude natte werk - maak voor elk balletje de vork opnieuw nat. 6. Bak de tuile's ± 8 minuten tot ze goudbruin van kleur zijn. Neem de plaat uit de oven en laat deze twee minuten afkoelen voor dat de tuile's met een spatel van de plaat worden gehaald.

Noordzeepoon met droge-worstpoeder en jus van wortels en peterselie-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poontjes van ongeveer 100 g per stuk (of 10 filets van poon)	10	
droge worst	500	g
beschuiten	3	
ui	50	g
wortels	300	g
witte wijn	2½	dl
peterselie	1	bos
citroen	1	
visfond	6	dl
olijfolie	4	dl
boter		

Vorbereiding: 1. Verwarm de oven tot 100°. 2. Snij de droge worst in heel dunne plakjes en plaats ze in de oven tot ze volledig droog zijn. 3. Verkruiemel de worst en vermeng met beschuit. Bereiding: 1. Verwarm de oven tot 170°. 2. Verwarm de borden. 3. Snij de poontjes achter de laatste vin af (staart). 4. Snij de poonstaartjes dwars op diep in (filets van poon). 5. Smeer de poontjes goed in met de droge-worstkruiemels, ook in de inkepelingsen. 6. Snij de wortels in heel kleine blokjes. 7. Snipper de ui. 8. Verhit wat boter en fruit de ui hierin. 9. Voeg de wortel, de wijn en de visfond toe. 10. Laat de worteltjes helemaal gaar koken en maal deze tot een gladde puree. Zeef deze massa. 11. Pluk een peterseliebosje kaal, goed de stelen weg. 12. Verwarm 2 deciliter olijfolie met het nat sap van de citroen en doe dit samen met de geplukte peterselie in de blender en draai de massa glad. Zeef eventueel. 14. Verhit een anti-aanbakpan op een hoog vuur en schroei hierin de poon op de huid dicht. 15. Neem de poontjes uit de pan, leg ze op een bakplaat en laat ze ongeveer 3 minuten in de oven garen. Presentatie: 1. Dresseer poonstaart of -filet op een verwarmd bord. 2. Breng hierom een "veeg" worteljus aan. 3. En hierlangs weer een "veeg" peterselie-olie.

Lam gevuld met niertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout, ontbeend (± 150 g p.p.)	1	
lamsfond	2	potten
rode wijn	¼	l
boter	50	g
kalfsvlees van de schouder	150	g
eendenlever	30	g
ei	1	
crème fraîche	1	el
kalfsnier	125	g
paneermeel	10	g
slagroom	1	dl
snijbieten	4	
doperwten	200	g

Lamsjus: 1. Kook de fond met de wijn in tot ¼ liter. 2. Voeg de boter toe en breng op smaak met peper en zout. Farces: 1. Cutter voor de 1ste farce het kalfsvlees met de lever in de keukenmachine fijn. 2. Voeg al draaiend zout en peper toe en het ei. Meng tenslotte de crème fraîche erdoor. 3. Braad voor de 2de farce de kalfsnieren snel in 3 minuten rondom aan. Laat ze afkoelen. 4. Cutter de helft van de nieren grof in de keukenmachine, voeg terwijl de motor draait het paneermeel en de slagroom toe. 5. Houd de andere helft van de nieren apart. Bereiding: 1. Verwarm de oven tot 155°. 2. Leg de bout open, maal er peper over en bestrijk met de 1ste farce. 3. Verdeel de 2de farce farce daar weer over. 4. Vouw het vlees tot de oorspronkelijke vorm. Bind of naai met touw de bout weer dicht. 5. Braad het vlees circa 45 minuten in de oven (kerntemperatuur 50°); neem het eruit en laat 10 minuten in aluminiumfolie op een warme plaats rusten. 6. Blancheer voor de garnituur de snijbietstelen en smoor ze kort na in boter. Breng op smaak met zout en peper. Blancheer de erwten 10 seconden, schud ze vlak voor het opdienen met boter en zout. Presentatie: Leg op de voorverwarmde borden een plak gevuld lamsvlees, verdeel de groente ernaast en sprenkel de lamsjus rondom. Serveer met een aardappelkoekje.

Aardappelkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte aardappels	300	g
lente-uitjes, gehakt	1	bosje
tomaten, ontveld, ontpit, in blokjes	2	
boter	25	g
bloem (+ nog een beetje)	75	g
boter & olie		

1. Maak de aardappel in een pureerknijper fijn. 2. Meng er de gesnipperde ui, de tomaten, de bloem en de boter door. Breng op smaak en kneed nog even. 3. Rol uit op een bebloemd vlak en steek er rondjes uit. Verhit de boter met de olie en bak hierin de koekjes bruin.

Cocktail van sinaasappels met earl grey en gemberroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(bloed)sinaasappels	5	
earl graythee	2½	dl
blaadjes gelatine	3	
vanillestokjes	3	
suiker	125	g
glas triple sec		
room	½	l
gemberstroop	3	el

Vorbereiding: 1. Zet 2½ dl earl greythee. 2. Schil de sinaasappels dik en snij het vruchtvlees met een scherp mes tussen de vliezen uit. 3. Hak het vruchtvlees in stukjes. Vang het sap tijdens het snijden op. 4. Splits de vanillestokjes in de lengterichting en haal het merg eruit. Bewaar dat. 5. Week de gelatine in koud water (3-4 minuten). 6. Verwarm de thee met merg plus stokjes en de suiker. 7. Los de geweekte gelatineblaadjes in dit mengsel op. 8. Meng dit mengsel met de in stukjes gehakte sinaasappels. 9. Voeg de Triple Sec toe. 10. Verwijder de vanillestokjes. 11. Giet het mengsel in grote wijnglazen. 12. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Bereiding: 1. Haal de wijnglazen met het sinaasappelmengsel uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. 2. Sla de room met de gemberstroop half stijf. 3. Giet de gemberroom in de wijnglazen. Presenteren: 1. Plaats de glazen op een mooi bord en leg er een flinke bol walnootijs naast. Garneer met een krokant koekje.

Notenijis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten, gemalen	100	g
kokende melk	¼	l
eierdooiers	6	
suiker	450	g
water	2	dl
vanillestokje	1	
slagroom, stijfgeklopt	¼	l

1. Doe de gemalen noten in een kom. Giet de kokende melk erover en laat een uur trekken. 2. Klop dan de eierdooiers erdoor. 3. Doe dit samen met de suikerstroop (afgekoeld) in een steelpan. Verhit op een laag vuur (voortdurend roeren) tot de crème dik wordt. 4. Koud kloppen in ijswater. 5. Schep de slagroom erdoor. 6. Draai er in de ijsmachine ijs van.