

2005 april

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Sandwich van gerookte zalm en selderij-aardappelkoekjes

Pannenkoeken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	500	g
knolselderij	300	g
sjalotjes (gesnipperd)	2	
arachideolie	100	ml
gerookte zalm (plakjes)	800	g
kropsla (gebruik de blaadjes uit het hart)	½	
peper en zout		

Schil de aardappelen en de knolselderij, rasp ze en vermeng ze met het sjalotje, peper en zout. Voeg hier wat melk aan toe om een lekker beslag te krijgen. Vorm er 36 dunne pannenkoekjes van en bak ze in een koekenpan in de olie aan beide zijden goudbruin en gaar.

Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn (goede)	100	ml
olijfolie (neutraal)	100	ml
bieslook (fijngesneden)	2	el
crème fraîche	4	el
peper en zout		

Meng de ingrediënten voor de dressing.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	6	
tuinkers	2	bakjes

Leg op elk bord in het midden een pannenkoekje, hierop een plakje zalm, een blaadje sla en een lepeltje van de dressing en een pannenkoekje. Herhaal dit nog eenmaal. Dek af met een pannenkoekje. Leg boven op het torentje een halve tomaat en garneer de toren en bord met tuinkers.

Peren-waterkersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	2	bos
peren (of 8, afhankelijk van de grootte)	6	
kippenbouillon	1800	ml
slagroom	250	ml
limoenen (sap)	2	
zout en vergemalen peper		
boter	50	g
olijfolie	2	el
brood (oud, in blokjes)	300	g
stilton (geraspt)	200	g

Doe 2/3 van de waterkersblaadjes en alle steeltjes in een pan met de peren en bouillon. Laat 15–20 min zachtjes koken. Bewaar een paar waterkersblaadjes voor de garnering en doe de rest in een keukenmachine of blender. Doe de soep in een kom en roer de room en het limoensap erdoor. Breng op smaak met giet de soep weer in de pan. Verwarm hem voorzichtig, terwijl je voorzichtig roert. Smelt de boter en de olie en bak de broodblokjes goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Strooi de kaas erover en zet ze onder een hete grill tot de kaas begint te bubbelen.

HOOFDGERECHT Gerookte lamsfilet met sinaasappelsaus, gefrituurde haricots verts en boterkrieltjes

Lamsfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfiletlapjes van 75 g	12	

Bestrijk de lamsfiletlapjes met olie en rook ze gedurende ca. 6 min. Grill of bak ze kort voor het opdienen aan beide kanten nog 3 min en bestrooi het vlees met zout en peper.

Sinaasappelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
persinaasappelen	4	
uien	3	
honing	2	el
mosterd	2	tl
crème fraîche	100	ml
knoflook (enkele tenen)		
olie		
tijm, rozemarijn, zout, peper		

Pers de sinaasappelen uit. Schil en snipper de knoflook en de uien fijn. Giet het sinaasappelsap met de knoflook en de uien in een pannetje en voeg de tijm, wat rozemarijn, de honing en de mosterd toe. Laat alles 15 min zachtjes koken. Pureer de saus en voeg de crème fraîche toe. Voeg zout en peper naar smaak toe. Houd de saus warm.

Haricots verts

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	225	g
bier	190	ml
zout	$\frac{3}{4}$	tl
haricots verts	900	g
komijnzaadjes	1,5	el
zeezout	3	el

Maak een glad beslag door de bloem, het bier en het zout in de keukenmachine te mengen. Laat dit minimaal 60 min afgedekt rusten. Rooster de komijnzaadjes 1 min in een droge koekenpan. Meng met het zeezout. Haal de boontjes door het beslag en frituur ze 2 min in olie van 190°C. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze met komijnzaad/zoutmengsel.

Krieltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe krielaardappeltjes	900	g
peterselie (fijngehakt)		
boter		

Krieltjes koken en serveren met klontje boter en peterselie

DESSERT Bombe norvégienne met glace à l'orange

Génoise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basterdsuiker	350	g
eieren	6	
sinaasappel (gerapte schil)	1	
bloem (gezeefd)	275	g
boter (gesmolten)	150	g
boter en bloem		

Vermeng de suiker en de eieren in een kom en plaats deze op matig vuur in een bain-marie, zodat het mengsel enigszins warm wordt. Klop het mengsel tot het dik wordt en de garde loopt. Neem de kom van de hittebron af en blijf kloppen afkoelen. Spatel de sinaasappelrasp en de bloem door het mengsel en voeg de gesmolten boter in een dun straaltje toe. Spreid het deeg uit in een beboterde en met bloem bestoven ronde taartvorm en bak de cake 20–25 min in een oven van 190°C tot lichtbruin is. Laat hem afkoelen.

Meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	10	
basterdsuiker	400	g

Klop de eiwitten stijf met een mespuntje zout. Voeg de basterdsuiker toe en schep deze met een lepel voorzichtig door het schuim, zodat dit luchtig blijft. Schil 3 sinaasappels en snijd de partjes tussen de velletjes uit. Bewaar deze voor de garnering.

Glace à l'orange

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelijs	1	liter
sinaasappels	3	st

Leg de plak génoise op een schaal. Bouw hierop een berg van sinaasappelijs tot vlak voor het opdienen in de vriezer. Als het geheel bevroren is, bedek dan het ijs met een laag meringue. Strijk de meringue glad in een gelijkmatige dikke laag van ca 2 cm, waarvan de bovenkant puntig wordt gevormd. Spuit met een spuitzak gespoten rest van de meringue. Plaats het in een oven van 240°C en laat de meringue in 2–3 min gaar bakken en kleuren, zonder dat het gaat smelten en te dringen. Snijd de bombe in 12 stukken garneer met de sinaasappelpartjes.

Kaascake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	100	g
kaas (overjarig)	200	g
boter	250	g
patentbloem	250	g
zout	1	tl
ei	7	st

Blancheer de wortel en snijd hem fijn. Rasp de kaas. Verwarm de oven voor op 165°C. Vet de cakevorm dun in met boter. Draai de boter met de kaas, de bloem en het zout tot een kruimige massa. Klop de eieren tot dik schuim en spatel het door de boter bloemmassa. Schep de wortelrasp erdoor. Doe het cakebeslag in de vorm, schud de vorm een paar keer, zodat het beslag gelijkmatig verdeeld is. Bak de cake 45-55 min in het midden van de oven. Controleer met een breinaald of hij gaar is.