

# 2006 april

CCR Rijnmond · Lente

---

**AMUSE** Amuse van Kip

---

## Amuse van Kip

| Ingredient               | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| kipfilet                 | 800         | g       |
| olie om te frituren      |             |         |
| citroen (garnering)      | 2           | st      |
| sla (garnering)          | 1           | krop    |
| sojasaus                 | 15          | ml      |
| sherry                   | 30          | ml      |
| gember (vers geraspt)    | 2           | tl      |
| limoenrasp               | 2           | tl      |
| suiker                   | 2           | tl      |
| eiwitten                 | 2           | st      |
| bloem                    | 50          | g       |
| limoen (voor 120 ml sap) | 1           | st      |
| kippenbouillon           | 125         | ml      |
| limoen (60 ml sap)       | 0,5         | st      |
| maïzena                  | 2           | el      |

Snijd de kipfilets in de lengte in repen van ongeveer 1 cm breed. Doe de reepjes in een niet metalen kom. Meng de ingrediënten voor de marinade en schenk deze over de kipreepjes. Meng zorgvuldig en laat 30 minuten intrekken. Klop de eiwitten, met een mespunt zout, stevig zodat er pieken blijven staan en spatel er dan de gezeefde bloem en het citroensap door. Haal de reepjes kip uit de marinade. Bewaar de marinade. Schenk de marinade in een pan en voeg de kippenbouillon toe. Breng dit aan de kook. Meng de maïzena met het limoensap tot een glad papje en roer dit goed door het mengsel in de pan. Zet het vuur laag en blijf roeren tot de saus kookt en gebonden is. Verhit de olie tot 180° C haal steeds een paar reepjes kip enkele malen door het beslag en frituur ze in 5 minuten goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Herhaal dit voor de rest van de reepjes. Zet in het midden van een groot bord een kom met de dipsaus. Leg hieromheen wat blaadjes sla en daarboven op de reepjes kip. Steek er schijfjes citroen tussen. Serveer en eet uit het vuistje.

**Salade met grote garnalen**

| Ingrediënt                                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| sjalotten                                 | 3           | st      |
| waterkers (voor garnering)                | 1           | bosje   |
| wijn- of sherry azijn                     | 8           | el      |
| mosterd                                   | 2           | tl      |
| olijfolie (extra virgine)                 | 16          | el      |
| peterselie (fijngehakt)                   | 4           | el      |
| bieslook (fijngehakt)                     | 4           | el      |
| garnalen (grote ongepelde)                | 1000        | g       |
| verschillende soorten sla                 | 250         | g       |
| champignons                               | 250         | g       |
| citroen (geperst)                         | 1           | st      |
| casinobrood                               | 0,5         | st      |
| droge sherry (voor het afmaken)           |             |         |
| suiker (voor het afmaken van de dressing) |             |         |
| peper en zout                             |             |         |

Sjalotten pellen en fijnsnipperen. In een kom saus kloppen van de azijn, peper, zout, mosterd en olie. De peterselie, bieslook en sjalotten erdoor roeren. Op smaak maken met suiker, peper en zout. De garnalen pellen en minstens 30 min in de saus laten marinieren. Sla wassen en droogmaken. Champignons schoonborstelen, in plakjes snijden en licht besprenkelen met citroensap tegen het verkleuren. Let op: de champignons rauw verwerken, dus niet hakken. Brood roosteren en in driehoeken snijden. De sla en de champignons over de borden verdelen. De goed uitgelekte garnalen op de borden rangschikken. De op smaak gemaakte dressing over het totaal scheppen, garneren met de waterkers. Rangschik het geroosterde brood op de borden.

## Raapstelensoup

| Ingrediënt                                    | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| raapstelen                                    | 10          | bos     |
| boter   | 30          | g       |
| uien (fijngesnipperd)                         | 3           | st      |
| kerriepoeder                                  | 2           | tl      |
| groenten bouillon                             | 1500        | ml      |
| rijst   | 100         | g       |
| aardappelen (geschild en in blokjes gesneden) | 3           | st      |
| rundergehakt                                  | 250         | g       |
| parmezaanse kaas                              | 75          | g       |
| peper en zout                                 |             |         |

Smelt de boter en laat hierin de fijngesnipperde uien met de kerriepoeder lichtgeel fruiten. Voeg de bouillon erbij. Strooi de goed gewassen rijst er in en voeg de aardappelblokjes eraan toe. Laat de soep ca 20-30 min koken. Maak ondertussen de raapstelen schoon door er de worteltjes vanaf te snijden. Was de groente enige malen goed en snijd ze fijn. Voeg de raapstelen bij de soep en breng aan de kook, daarna het vuur direct temperen. Breng het gehakt op smaak en maak er balletjes van. Braad de balletjes in een beetje boter. Leg de gehaktballetjes in de voorverwarmde diepe borden en giet de soep erover heen. Garneer met krullen Parmezaanse kaas.

**HOOFDGERECHT** Gestoofd kalfslende, niertjes, gebakken witlof en een saus van manzanilla sherry

---

### Gestoofd kalfslende, niertjes, gebakken witlof en een saus van manzanilla sherry

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| kalfslende        | 1500        | g       |
| boter             | 250         | g       |
| kalfsnier         | 2           | st      |
| witlof stronk     | 12          | st      |
| sherry manzanilla | 1           | fl      |
| suiker            |             |         |
| zout peper        |             |         |

Snij de kalfslende open als een boek en kruid het vlees met zout en peper. Rol dan het vlees vanaf de dikste kant netjes en gelijkvormig zodat een mooie rollade ontstaat. Met de rolladepennen vaststeken en nog extra vastbinden met keukengaren. Braad de rollade snel aan alle kanten bruin in de braadpan. Laat de rollade garen in een oven van 120 C° tot de kerntemperatuur 65 graden C bereikt is (ca 60 min). Af en toe bedruipen. Neem de rollade als deze gaar is uit de pan. Houdt de rollade warm in een oven van 55 C°. Pas kort voor serveren aansnijden. Kook de sherry tot ruim een ¼ in en vermeng met de braadsap. Was de niertjes zorgvuldig onder de stromende kraan, snij ze doormidden, snij het witte binnendeeltje eruit, leg ze af en dep goed droog. Bak de niertjes in niet te brander gele boter snel roze. Snijd het witlof in schuine stukken, zonder het bittere hart. Bak ze in de boter met wat suiker tot ze carameliseren, blus af met wat vocht, daarna sherry. Breng op smaak met peper en zout. Portioneer de kalfslende in 12 plakken. Schep de stukjes lof uit het midden op de voorverwarmde borden. Leg de plak kalfslende half op de witlof. Trancheer de niertjes en leg deze op het vlees. Schep de sherrysaus langs de kalfsborst.

**Citroenrol**

| Ingredient                 | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| ei                         | 4           | st      |
| suiker                     | 200         | g       |
| zelfrijzend bakmeel        | 200         | g       |
| citroen (geraspte schil)   | 1           | st      |
| zout                       |             |         |
| paperclips                 | 10          | st      |
| kwark                      | 200         | g       |
| slagroom                   | 125         | ml      |
| zakjes slagroomversteviger | 2           | st      |
| citroen (sap)              | 2           | st      |

Bedek bodem en randen van bakplaat van 60x40 cm met bakpapier (zet vast met paperclips). De oven voorverwarmen op 180 ° C. In een kom de eieren en de suiker met een mixer kloppen tot het mengsel dik is en licht van kleur. Het zelfrijzend bakmeel zeven en in één keer met de citroenschil en een snufje zout bij het eimengsel doen en snel erdoor spatelen. Het beslag in de voorbereide vorm scheppen en gladstrijken. De cake in het midden van de oven in ca 20 min gaar bakken. De cake voelt dan vrij stevig aan. Uit de oven nemen. De paperclips weghalen. Een schone theedoek met poedersuiker bestrooien en de cake hierop omkeren. Het bakpapier voorzichtig van de cake aftrekken, de cake met de theedoek oprollen en laten afkoelen. De kwark met de slagroom, de slagroomversteviger, het citroensap en de suiker stijfkloppen. De cake weer voorzichtig uitrollen, met de citroencrème bestrijken en weer oprollen. De citroenrol met poedersuiker bestrooien. Snijd de cake in plakken. Serveer de overgebleven citroencrème er apart bij.