

2010 april

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Gamba's met notensla, hazelnootolie en parmezaanroom

Gamba's met notensla, hazelnootolie en parmezaanroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's, schoongemaakt (diepvries)	48	st
olijfolie		
knoflook, fijngehakt	7	teen
citroen, schil fijn geraspt	3	st
ruccola	300	g
hazelnootolie	2	el
balsamico	2	el
zout en peper		
slagroom	500	ml
melk	250	ml
aardappelzetmeel		
geraspte parmezaan (200g geraspt en 150 g schilfers)	350	g
peper		
nootmuskaat		

Parmezaanroom: Verwarm de room en de melk en bind met het aardappelzetmeel. Haal van het vuur en laat hierin de Parmezaan rustig smelten. Blender met de staafmixer en breng op smaak met peper en iets nootmuskaat. Houd het mengsel warm en giet kort voor het opdienen in een slagroomsputzak. **Salade en dressing:** Maak een dressing van de hazelnootolie en balsamico, proef zorgvuldig en maak de dressing naar eigen smaak af met o.a. zout en peper. Meng de dressing kort voor het opdienen in een grote kom door de ruccola. **Gamba's:** Verwarm de olijfolie en bak de gamba's met knoflook en geraspte schil van de citroenen in ongeveer 2 min. **Serveren:** Verdeel de ruccola over de borden en nappeer de dressing over de sla. Verdeel de gamba's over het geheel. Spuit de warme Parmezaanroom met de slagroomsputzak royaal over de salade.

Gefrituurde asperges met gepocheerd ei en aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (niet te dik)	36	st
aardappelzetmeel		
tempura		
panko (geen paneermeel gebruiken)		
aardappels, geschild	750	g
roomboter	100	g
melk	0.5	kopje
olijfolie		
kleine eieren om te pocheren	12	st
azijn		
waterkers	2	bs

Aardappelpuree: Kook de aardappels en maak met de melk, boter en een scheutje goede olijfolie een mooie romige aardappelpuree. Asperges: Kook de asperges 5 min in weinig water met zout. Zet het vuur uit en laat ze 5 min rusten. Haal daarna uit het vocht en dep de asperges droog. Rol ze door de aardappelzetmeel, daarna door het tempurabeslag en ten slotte door de panko. Frituur de asperges op 180 °C goudgeel. Gepocheerd ei: Pocheer ondertussen een voor een de eieren. Zet een pannetje water op waarin een scheutje azijn is gedaan. Breek het ei in een kopje. Houd het water net tegen het kookpunt aan. Draai daarin met een garde een draaikolkje en laat het ei daarin zakken. Vouw, indien nodig, met behulp van een spatel of schuimspaan het wit rond de dooier en pocheer het ei ongeveer 3 min. Herhaal dit en houd de reeds gepocheerde eieren intussen warm in een braadslede met water van ca 60 °C. Serveren: Spuit een rozet van de aardappelpuree op het verwarmde bord. Plaats een toef waterkers aan de bovenkant van het bord en leg de asperges er half overeen. Tot slot het gepocheerde ei op de asperges.

HOOFDGERECHT Minirollade van varkenshaas met olijven en serranoham, spinaziesalade met pijnboompitten en knoflookcroutons

Minirollade van varkenshaas met olijven en serranoham, spinaziesalade met pijnboompitten en knoflookcroutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaasjes van ca 250-300 g	6	st
zwarte olijventapenade	6	el
buffelmozzarella, in dunne plakken gesneden	375	g
serranoham	18	plak
baguette	1	st
knoflook		
olijfolie		
pijnboompitten	75	g
zaanse mosterd	2	el
witte balsamicoazijn	2	el
zout en peper		
spinazie	300	g
bosuitjes	3	

Minirollade: Verwarm de oven op 150 °C. Halveer de varkenshaasjes in de lengte en bestrooi ze met zout en peper. Verdeel de tapenade gelijkmatig over de helften en leg daarna de plakjes mozzarella dakpansgewijs er bovenop. Leg de andere helft van het varkenshaasje zo op de mozzarella, dat ze aan beide kanten even dik zijn. Leg 3 plakken serranoham overlappend naast elkaar. Leg een varkenshaasje erop en rol de ham er strak omheen. Maak op deze wijze van de andere varkenshaasjes zo'n zelfde rol. Bestrijk de rollen met olie en leg ze naast elkaar in een braadslee. Zet de braadslee in het midden van de oven op het rooster en gaar de varkenshaasjes 20 min. Zet de oven uit en laat de varkenshaasjes nog 15 min in de oven staan. Knoflookcroutons: Snij de baguette in kleine vierkante stukjes en bestrijk de stukjes aan beiden kanten met olie waarin de knoflook is uitgeperst. Bak dan de stukjes brood in de koekenpan al omscheppend goudbruin. Pijnboompitten: Rooster de pijnboompitten lichtbruin in een koekenpan zonder vet. Zet ze apart. Spinaziesalade en dressing: Klop in een ruime slaschaal een dressing van de mosterd, azijn, olie, zout en peper. Schep kort voor het opdienen de spinazie en de bosuitjes door de dressing in de schaal. Strooi de pijnboompitten en de croutons over de salade. Serveren: Snijd de varkenshaasjes in plakken en verdeel ze over de warme borden. Drapeer de spinaziesalade elegant naast de plakken varkenshaas.

Rabarber met vanilleroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	3	st
slagroom	370	ml
suiker	15	el
griekse yoghurt	375	ml
rabarber	1000	g
boter	40	g
aardbeienlikeur	6	el
aardbeien	500	g
munt		

Vanilleroom: Snijd de vanillestokjes open. Breng in een pan 150 ml water aan de kook. Laat de stokjes 10 min in het water trekken. Schraap het merg boven het vocht uit de vanillestokjes. Breng het vocht opnieuw aan de kook en los er 9 el suiker in op. Laat het suikerstroopje afkoelen. Klop in een kom de slagroom stijf. Spatel het suikerstroopje en de Griekse yoghurt erdoor. Laat de room in de koelkast heel koud worden. Rabarber: Maak de rabarber schoon en snijd de stengels in stukken van ca. 2 cm. Verhit de boter in een wok of hapjespan en roerbak de rabarber ca. 3 min. Strooi de resterende 6 el suiker erover en laat deze even karameliseren. Schenk de likeur erbij en verwarm het geheel nog ca. 2 min. Aardbeien: Snij de aardbeien in partjes. Serveren: Schep de rabarber in coupes en bedek het ruim met de vanilleroom. Strooi er de stukjes aardbei erover. Garneer met muntblad.