

# 2011 april

CCR Rijnmond · Lente

---

**VOORGERECHT** Koolrabitaartje met geitenkaas en appel

---

## Koolrabitaartje met geitenkaas en appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi's	6	st
geitenkaas (bettine fromage de chevre 45+)	750	g
boter, op kamertemperatuur	120	g
gedroogde rozemarijn	3	tl
walnoten, grof gehakt	180	g
appels (jonagold)	6	st
witte basterdsuiker	5	el
verse rozemarijn		
peper		
zout		
bakpapier		
appelboor		

Verwarm de oven voor op 190°C. Snijd elke koolrabi in 6 plakjes. Kook deze 7 min. in water met zout. Giet het water af en laat afkoelen. Brokkel de geitenkaas boven een kom en meng met de boter, de rozemarijn en de walnoten. Breng op smaak met peper en zout. Verwijder het klokhuis van de appels met de appelboor en snijd de appel in 10 zeer dunne plakken. (gebruik eventueel de mandoline) Bestrooi de plakken koolrabi met peper en zout. Verdeel het geitenkaasmengsel over alle plakken koolrabi (zorg dat alle plakken ermee bedekt zijn). Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg de 12 grootste plakken koolrabi op de bakplaat. Dek elke plak koolrabi af met 2 plakken appel en leg hierop weer 1 plak koolrabi. Vervolg met 2 plakken appel, leg hierop weer 1 plak koolrabi en eindig met 1 plak appel. Bestrooi de taartjes met de basterdsuiker en bak ze in 20 min. gaar en goudbruin. Serveren: Plaats het koolrabitaartje in het midden van het bord en garneer met verse rozemarijn.

## Erwtenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten, diepvries	250	g
suiker	110	g
melk	500	ml
eierdooiers	5	st

Breng de doperwten met de melk aan de kook. Mix het geheel en druk het vervolgens door een zeef. Meng 110g suiker en 5 eierdooiers. Klop tot de suiker is opgenomen tot je een smeug lint kan trekken. Giet er de erwtenmelk bij, meng en verwarm op een lage hittebron. (pas op voor schiften) Druk het geheel door een fijne zeef en laat afkoelen (in een bak met ijsklonten). Draai tot ijs in de ijsmachine.

## Balsamicosiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamico azijn	400	ml
fijne kristalsuiker	100	g
scheut water		

Maak in een koekenpan een karamel van de fijne kristalsuiker en een scheut water. Blus af met de balsamico azijn. Laat het geheel 2/3 inkoken en laat afkoelen.

## Tomatensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	600	g
zwarte peper		
fleur de sel		
gerookte kip	600	g

Snijd de ontvelde en ontpitte tomaten in brunoise. Voeg de siroop toe, wat zout en peper en laat even marineren. Snijd ondertussen de gerookte kip in plakjes. Serveren: Leg een hoeveelheid tomaat op het bord, strooi wat fleur de sel over, drapeer plakjes kip er om heen en maak af met een lepel erwtenijs. Leg een bolletje erwtenijs in het midden van het bord, drappeer daaromheen de tomatensalade en bestrooi eventueel nog met wat fleur de sel. In de buitenste ring van het bord komen tot slot de reepjes kip.

**Snoekbaars "gelakt" met appelstroop, bieslook en rieslingsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilets met huid	12	
arachide olie		
zout en peper		
appelstroop		
struikjes bleekselderij	4	st
katenspek, in kleine blokjes gesneden	500	g
sjalotjes	2	st
riesling wijn	400	ml
visfond	400	ml
room	400	ml
koude boter	30	g
bieslook, fijngeknipt	4	el
stokbrood (eventueel)	1	st

Bak de snoekbaars heel even om en om in hete anti-aanbakpan met een beetje olie. Lak met een kwastje de appelstroop op de huid van de snoekbaars. Kort voor het opdienen de snoekbaars met de huid naar boven even onder de hete grill leggen. Bak in een hete pan met wat olie de schoongemaakte en ontdraadde bleekselderij met de fijngesneden sjalotten en de spekjes. Maak een mooie roomsaus met de riesling wijn, de visfond, laat tot de helft inkoken voeg de room toe en laat weer inkoken. Indien nodig monteer af met de koude boter. Het moet een mooie gladde saus worden. Serveren: Leg de bleekselderij in het midden van de voorverwarmde borden. Leg de visfilet er op en schenk de roomsaus er om heen. Versier het geheel met de geknipte bieslook. Eventueel een mandje met stukjes stokbrood optafel plaatsen.

**Omgekeerde ananastaart met kokos**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokos	50	g
kleine verse ananas	1	
fijne tafelsuiker	200	g
zachte boter	150	g
eieren	3	st
ananasjam	4	el
bloem	150	g
lage taartvorm (26 cm), dik ingevet		

Verwarm de oven voor op 160 °C. Rooster de kokos in een droge koekenpan goudbruin. Laat de kokos op een bord afkoelen. Snijd de ananas in plakken van 1 ½ cm dik. Snijd de schil met de harde kroontjes weg. Halveer de plakken en snijd ook het harde binnenstuk weg. Strooi 50 g suiker over de bodem van de vorm. Leg de plakken ananas dicht tegen elkaar aan als een bloem in de vorm. Snijd de overgebleven plakken in stukken en leg ze langs de buitenkant. Klop in een kom de boter met een snufje zout en de rest van de suiker met de handmixer tot een romige massa. Voeg de eieren toe en klop tot de massa weer romig wordt. Klop dan achtereenvolgens de ananasjam, kokos en bloem door het beslag. Verdeel het beslag over de ananas en strijk de bovenkant glad. Schuif de vorm een richel onder het midden in de oven en bak de taart in ca. 45 min. goudbruin en gaar. Leg direct uit de oven een platte schaal op de vorm en keer de taart op de schaal. Laat de taart afkoelen. Serveren: Snijd de taart in punten en serveer lauwwarm.