

2013 april

CCR Rijnmond · Lente

Frittata van doperwtjes en munt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	st
doperwten (diepvries)	250	g
ui, fijngesnipperd	1	st
munt, gehakt	4	el
geraspte parmezaanse kaas	4	el
zout en peper		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop de eieren met zout en peper. Voeg alle ingrediënten toe en roer goed. Giet het geheel op een ovenplaat met bakpapier en schuif in de oven. Na 10 min uit de oven halen (het geheel moet natuurlijk goed gestold zijn). Laat de frittata afkoelen en snijd er dan met een steker 12 mooie rondjes uit.

Saus van Griekse yoghurt en knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	250	g
munt, gehakt	2	el
knoflook, geperst	2	tenen
zout en peper		

Roer de munt en de knoflook door de yoghurt en voeg zout en peper toe. Zet in de koelkast.

Knolselderij-knoflooksoep met wilde spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui, fijngehakt	1	st
olijfolie	1	el
knoflook, gepoft	1	bolletje
knolselderij, in blokjes	300	g
aardappel, in blokjes	1	st
prei, in ringen	0.5	st
verse tijm	1	el
laurier	0.5	blaadje
zout	0.5	tl
zwarte peper		
worcestershire saus	0.5	tl
grove mosterd	1	el
groentebouillon	500	ml
slagroom	300	ml
gehakte wilde spinazie	handvol	

Verhit de olijfolie in een grote soeppan, voeg uien en prei toe en bak dit 5 min op halfhoog vuur. Doe de knolselderij en aardappel bij het ui/prei mengsel en bak dit ca 5 min, onder voortdurend roeren. Giet de bouillon er bij en roer goed door. Laat aan de kook komen. Rits de blaadjes van de tijm af en voeg tijm, laurier, worcestershire saus toe. Laat de soep 15 min zachtjes koken tot de knolselderij gaar is. Klop ondertussen de helft van de slagroom (voor de rozet). Knijp nu de knoflook uit de bolletjes en voeg toe aan de soep. Pureer de soep, voeg mosterd en de resterende slagroom toe en warm de soep weer zachtjes op. Roer er de gehakte spinazie door en breng op smaak met versgemalen peper en zout. Serveer in een mooi glas, waar kort voor het opdienen een slagroomrozet is opgespoten.

Ravioli gevuld met pompoen en salie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen, geschild en in blokjes gesneden	450	g
olijfolie	3	el
kleine rode ui, fijngesnipperd	1	st
ricotta	50	g
kleine eidooier, losgeklopt	1	st
parmezaanse kaas, geraspt	20	g
nootmuskaat, gemalen	0.5	tl
salie, fijngehakt	1	el
boter	125	g
saliebladeren	2	el
bloem	300	g
grote eieren, geklopt	3	st
eigeel, losgeklopt (om te plakken)	1	st

Verwarm de oven voor op 190 °C. Doe de pompoen in een bakblik met de helft van de olie en flink wat zout en peper. Bak het ca. 40 min tot het helemaal zacht is. Verhit ondertussen de rest van de olie in een pan en fruit de ui glazig. Doe de ui en de pompoen in een kom, laat de overtollige olie weglopen en stamp alles goed fijn. Laat het mengsel afkoelen en verkruimel de ricotta erdoor. Roer de eidooier, Parmezaanse kaas, nootmuskaat en salie erdoor. Breng op smaak. Smelt de boter langzaam samen met de salie en laat de smaken tenminste 5 min intrekken. Zeef de bloem boven een schoon werkvlak. Maak een kuiltje in het midden en giet hierin de geklopte eieren en een scheutje olijfolie. Werk geleidelijk het ei door de bloem. Kneed het deeg goed door elkaar. Het moet een mooi glad deeg worden. Dit duurt ongeveer 10 min. Laat het deeg nu even rusten. Verdeel het pastadeeg in 5 stukken en haal deze stukken telkens een stand smaller door de pastamachine (tot standje 4). Snijd het deeg nu in repen van ongeveer 6 cm breed. Leg telkens met een tussenruimte van ongeveer 3 cm een hoopje vulling op zo'n reep. Meng het losgeklopte eigeel met een beetje water en smeer dit rond de vulling. Leg daarover een volgende reep. Druk rondom de vulling en op de randen goed aan. Steek er nu mooie rondjes van. Probeer zoveel mogelijk lucht eruit te drukken om openspringen tijdens het koken te voorkomen. Breng een pan met ruim water aan de kook. Voeg de ravioli toe en kook al dente (= beetgaar in ca 4 min). Kook grote hoeveelheden ravioli in een paar keer, zodat ze niet op elkaar gaan plakken. Kort voor het opdienen besprenkelen met de salieboter en een beetje Parmezaanse kaas.

Coquilles met Tarte Tatin van venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel, in plakjes	4	st
boter		
venkelzaadjes	3	tl
suiker	3	el
bladerdeeg	12	plakjes
pernod	50	ml
zout, peper		
coquilles (groot)	18	st
olijfolie		
venkelgroen		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe boter in een koekenpan, voeg het venkelzaad en laat even bakken om de geuren goed vrij te laten komen. Schep de suiker erbij en laat even karamelliseren. Niet te lang, anders verbrandt het. Doe de venkel er bij en laat even meebakken. Voeg de Pernod toe en laat de venkel op een laag vuurtje zacht worden. Breng op smaak met zout en peper. Vet 12 siliconenbakjes (van ca 8 cm) in. Leg er een laagje venkel in, doe er nog een vlokje boter op en dek af met een passend plakje bladerdeeg. Prik het bladerdeeg hier en daar in. Zet de schaalpjes 15-20 min in de oven tot het bladerdeeg een mooi bruin kleurtje heeft. Laat even afkoelen. Zout en peper de coquilles en bak ze kort aan beide zijden in de grillpan met wat olie. Neem ze uit de pan en snijd ze doormidden in 2 gelijke plakjes. Stort het venkeltaartje op het bord (ligt dus ondersteboven) en leg 3 warme plakjes coquille op het taartje en garneer met wat venkelgroen.

Gepeperd staartstuk van rund in een zoutkorst met pepersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderstaartstuk	1500	g
gekneusde peperkorrels	10	g
eiwitten	10	st
zeezout	3000	g
zout en peper		
olie om in te bakken		

Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is. Verwarm de oven voor op 250 °C. Wrijf zout en peper in het vlees. Laat de olie goed heet worden in een koekenpan. Schroeï het vlees aan alle kanten dicht. Haal het uit de pan en laat afkoelen. Klop intussen de 10 eiwitten stijf (keukenmachine of handmixer) en spatel hier het zeezout doorheen. Er moet een kleverig zoutbrij ontstaan. Neem een vrij groot bakblik en smeer dat in met een beetje olie. Smeer hierin een laag zoutmengsel waar je het vlees op legt. Daarna beplak je het vlees (gewoon met je handen) met de gekneusde peperkorrels en daarna met het zoutmengsel. Zorg dat het een goede dikke laag is en aan alle kanten dicht. Zet het vlees nu in de voorverwarmde oven. Draai na 10 min de temperatuur terug naar 200 °C en laat het geheel nog zo'n 30 à 35 min in de oven staan. De zoutkorst is nu behoorlijk hard geworden. Haal het geheel uit de oven en laat een tiental minuten rusten. Verwijder de korst zodat je het vlees er uit kan halen. Snijd er mooie plakken van.

Pepersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
sjalot	1	st
bloem	25	g
cognac	25	ml
runderbouillon	250	ml
rode peperkorrels (in vocht)	2	tl
slagroom	125	ml

Verhit de boter in een steelpan en fruit de sjalot 5 min. Voeg de bloem toe en roer met een houten lepel tot het mengsel lichtbruin kleurt. Roer de cognac en de bouillon erdoor en breng aan de kook. Kneus ondertussen de peperkorrels licht in de vijzel en voeg toe aan de saus. Kook de saus op laag vuur in tot een gladde, gebonden saus. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Voeg kort voor het uitserveren de lobbige geslagen slagroom toe.

Roseval op z'n Korendijks

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roseval aardappelen (mooi ovaal) of hoeksche rooie	12	st
pancetta, mooi krokant gebakken	12	plakjes
melk	200	ml
boter	200	g
zout en peper		
peterselie		

Was de aardappelen en prik er met een vork wat gaatjes in. Leg ze in de magnetron en zet op de hoogste stand. Laat ze 5 min verwarmen. Als de aardappelen gaar zijn snij je er overdwers een dakje af. Hol voorzichtig de aardappel uit zonder de zijkant te beschadigen. Verwarm de melk en laat de boter hierin smelten. De aardappelmassa door een pureeknijper drukken en het melk/boter mengsel scheutje voor scheutje toevoegen. Het moet een mooie gladde consistentie hebben. Doe de massa in een spuitzak en spuit de holle aardappel vol. Verkruiemel de uitgebakken pancetta en strooi over de aardappel. Even afmaken met wat gehakte peterselie.

Haricots verts met hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haricots verts	500	g
hazelnoten	60	g
(walnoten)olie	1	el
zout		

Hak de hazelnoten grof en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin. Kook de schoongemaakte haricots verts in water met zout in ca 7 min beetgaar. Warm de boontjes kort voor het opdienen met wat olie op en schep de hazelnoten erdoor.

Ouderwets lekkere kwarktaart met aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	12	blaadjes
amarettikoekjes, verkruimeld	200	g
boter	100	g
perssinaasappel	1	st
magere kwark	500	g
witte basterdsuiker	200	g
slagroom	250	ml
aardbeien	250	g
geschaafde amandelen	50	g
poedersuiker		

Verkruimel de amarettikoekjes in de keukenmachine. Smelt de boter in een pannetje en roer dit samen met 2 el water door de koekkrumels. Vet een springvorm licht in. Verdeel vervolgens het kruimelmengsel over de bodem van de springvorm en druk het goed aan. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en pureer ze vervolgens in een keukenmachine. Week de gelatine circa 5 min in koud water. Pers de sinaasappel uit en verwarm het sap in een pannetje. Haal de pan van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine al roerend toe aan het sinaasappelsap. Laat dit even afkoelen. Roer in een kom de kwark, de suiker, het sinaasappelmengsel en de aardbeienpuree goed door elkaar. Klop in een andere kom de slagroom stijf en schep dit luchtig door het kwarkmengsel. Verdeel dit nu over de kruimelbodem en strijk de bovenkant glad. Laat de kwarktaart 90 min in de koelkast opstijven. Rooster de amandelen in een droge koekenpan. Verdeel kort voor het opdienen de in plakjes gesneden aardbeien, dakpansgewijs over de taart en strooi de geroosterde amandelen erover. Snij de taart in 12 punten en decoreer het geheel met wat poedersuiker.