

# 2016 april

CCR Rijnmond · Lente

---

## AMUSE Aspergeverrassing

---

### Aspergeverrassing

| Ingrediënt           | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| witte asperges       | 24          | st      |
| boter                | 50          | g       |
| bloem                | 50          | g       |
| veldsla              | 24          | toefjes |
| eieren               | 12          | st      |
| zalmfilet zonder vel | 400         | g       |
| snoeptomaatjes 12+12 | 24          | st      |
| peterselie           | 12          | takjes  |
| zout peper           |             |         |
| bakspray             |             |         |

Schil de asperges en snijd het harde achterste stukje er af. Kook in gezouten water de schillen en kontjes in ca. 10 min en zeef de schillen er uit. Snijd de koppen van de asperges ongeveer 8 cm en bewaar tot verder gebruik. Snijd de rest in stukjes van 1 cm en kook ze in het asperge vocht ca. 5 min. Koud afspoelen. Hak de peterselie fijn. Snijd de zalm in kleine blokjes en 12 tomaatjes in vieren. Meng zalm, gekookte asperge stukjes, peterselie, tomaat en peper en zout. Doe een plastic zakje in een kommetje, spuit in met bakspray, vul met het zalm-aspergemengsel. Breek een ei in een kopje en voeg het er bij. Knoop of bind het zakje dicht tot een balvorm. Vul een brede pan met ongeveer 10 cm water en kook daarin net voor het uitserveren de pakketjes in 5 à 7 min gaar. Meng de bloem met zout en peper, hussel de asperge punten er door en bak ze in de boter in ca. 7 min beetgaar en goudbruin. Houd warm. Snijd 12 tomaatjes doormidden. Serveren: Op langwerpige witte bord. Knip het plasticzakje open en leg het ei plus in het midden. Leg links en rechts een half tomaatje, toefje sla en de gebakken asperges. Strooi een beetje fleur de sel en een paar draaien peper uit de molen er over.

**Ceviche van makreel**

| <b>Ingrediënt</b>                                 | <b>Hoeveelheid</b> | <b>Eenheid</b> |
|---|--------------------|----------------|
| heel verse rauwe makrelen ( gefileerd zonder vel) | 3                  | st             |
| limoenen 9 +1                                     | 9                  | st             |
| rode uien   | 2                  | st             |
| knoflook  | 3                  | teentjes       |
| rode chilipeper                                   | 1 ½                | st             |
| zout en peper uit de molen                        |                    |                |
| rijpe avocado's                                   | 2                  | st             |
| limoen  | 1                  | st             |
| maiskolven  | 2                  | st             |
| kerstomaatjes, 6 voor garnering                   | 30                 | st             |
| koriander, 12 takjes voor garnering               | 1                  | bosje          |

Zet ijscoupes in de vriezer. Controleer de makreelfilets zorgvuldig op graatjes en snij de makreel in kleine stukjes. Pers 9 limoenen uit, snij de rode ui in flinterdunne halve plakjes. Haal de knoflook door de knijper, hak de rode peper (zonder zaadjes) heel fijn. Meng alles in een kom door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Schep de makreelstukjes erdoor. Afdekken met folie en ca. 2 uur in de koeling laten marinieren (garen). Snij de avocado's in kleine blokjes. Hussel om met een beetje limoensap tegen het verkleuren. Kook de maiskolven in ruim water (geen zout toevoegen) in ca 15-20 min en schrap daarna de mais van de kolven. Snij de kerstomaatjes klein en de koriander grof. Haal de vis kort voor het uitserveren uit de marinade, dep luchtig en meng de vis met het avocado -tomaat- mais en koriandermengsel. Breng, indien nodig, op smaak met zout en peper. Serveren: Verdeel het vismengsel over de gekoelde ijscoupes. Garneer met een takje koriander en 1 half kerstomaatje.

**Sorbet van aardbeien**

| Ingrediënt                             | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| aardbeien (houd 12 met kroontje apart) | 600         | g       |
| balsamico azijn                        | 2           | el      |
| balsamico siroop                       | 1           | el      |
| sinaasappelen (sap)                    | 3           | st      |
| fijne suiker                           | 125         | g       |
| eiwit, stijfgeklopt                    | 1           | st      |
| peper uit de molen                     |             |         |
| satéstokjes                            | 12          | st      |

Zet 12 champagneflûtes koud. Los op een matig vuur de suiker in het sinaasappelsap op, laat afkoelen. Pureer de aardbeien en voeg er de balsamico, sinaasappelsap en een paar draaien peper aan toe. Draai er in de ijsmachine een stevig sorbet ijs van. Voeg halverwege het stijfgeklopte eiwit toe en laat verder meedraaien. Prik de 12 aardbeien op de satéprikkers. Serveren: Doe 2 kleine bolletjes ijs in het gekoelde champagneglas en garneer met de aardbei op prikker.

## Lamshaasjes met tomaat rozemarijnkorst met aardappeltaartje en bospeentjes

| Ingrediënt                          | Hoeveelheid | Eenheid  |
|-------------------------------------|-------------|----------|
| bospeentjes                         | 36          | st       |
| knoflook                            | 2           | teentjes |
| peterselie (ook voor garnering)     | 1           | bosje    |
| olijfolie + fleur de sel            |             |          |
| flinke binten (aardappel)           | 10          | st       |
| eieren ( 2 eiwitten en 2 eidooiers) | 2           | st       |
| geschaafde amandelen                | 100         | g        |
| boter, zout, peper, nootmuskaat     |             |          |
| lamshaasjes                         | 12          | st       |
| zongedroogde tomaatjes op olie      | 12          | st       |
| rozemarijn                          | 4           | takjes   |
| geraspte parmezaanse kaas           | 75          | g        |
| peper en zout                       |             |          |

Verwarm de oven voor op 200 C° en zet grote borden in de warmhoudkast. Bospeentjes: Schrap of schil de peentjes, laat ca. 2 cm loof zitten. Snijd de knoflookteentjes in dunne plakken. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat de wortels en de knoflook, besprenkel met neutrale olijfolie wat fijngesneden peterselie en fleur de sel; meng door elkaar en zet in de voorverwarmde oven. Rooster alles in ca. 30 min knapperig gaar (af en toe omdraaien). Aardappeltaartje: Schil de aardappelen en snijd van de dikste stukken 12 plakken van ½ cm. Steek uit deze plakjes een ronde schijf van ca. 4 cm en kook deze schijven beetgaar. Snijd de rest van de aardappelen klein en kook ze in water en zout gaar. Stoom ze droog en maak er met de boter, eidooier, peper, zout en nootmuskaat een mooie puree van. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat de 12 aardappelrondjes. Spuit daar met een spuitzak een mooi bolletje aardappelpuree op. Klop het eiwit los en bestrijk daar het bolletje mee. Paneer met de geschaafde amandelen. Zet zo'n 20 min voor het uitserveren in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn. Lamshaasjes: Bestrooi de lamshaasjes met peper en zout. Bak ze in een hete koekenpan met boter snel om en om bruin, zet weg. Pureer de gedroogde tomaten met de fijngehakte rozemarijn en geperste knoflook met de staafmixer en maak op smaak. Rasp de Parmezaanse kaas. Verwarm de salamander (grill). Snijd het dikke gedeelte van het lamshaasje half in en vouw open. Besmeer dit met het tomatenprutje en duw er wat kaas in en wat erop. Gratineer ze net voor het uitserveren even onder de hete grill. Serveren: Leg de worteltjes verticaal op het bord en leg daartussen het lamshaasje en aardappeltaartje. Garneer met een horizontale streep fijngesneden peterselie.

## Koningpuddinkjes

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| fijne kristalsuiker (150 +wat extra voor in de vormpjes) | 180         | g       |
| zachte boter   | 180         | g       |
| zelfrijzend bakmeel, gezeefd                             | 180         | g       |
| bakpoeder, gezeefd                                       | 1           | tl      |
| eieren   | 4           | st      |
| crème fraîche  | 3           | el      |
| sinaasappelmarmelade                                     | 2           | el      |
| gemberpoeder   | 1           | tl      |
| kaneel   | 1           | tl      |
| golden maple syrup (2+2)                                 | 4           | el      |
| mandarijnen (3+2+4)                                      | 9           | st      |
| slagroom   | 300         | g       |
| vanille suiker   | 2           | zakjes  |
| aluminium timbaaltjes                                    | 12          | st      |
| rood wit blauwe vlaggetjes                               | 12          | st      |
| wegwerpspuitzak  |             |         |

Verwarm de oven voor op 180 C°. Schil 3 mandarijnen onder het witte vlies, vang het sap op. Snijd in 12 plakken. Pers 2 mandarijnen uit. Strooi wat suiker onder in de vormpjes en leg daar een plakje mandarijn op. Klop in een kom de boter en de suiker met een mixer bleek en romig. Voeg bakmeel, bakpoeder, eieren, crème fraîche, marmelade, specerijen, 2 el golden maple syrup en mandarijnensap toe en klop nog even tot het een glad beslag is. Verdeel het beslag over de vormpjes, zet ze in een braadslede en vul deze met heet water tot de helft van de vormpjes. Dek luchtig af met aluminium folie (doffe kant boven). Zet het geheel 55-60 min in de voorverwarmde oven tot een in een vormpje gestoken satépen er schoon uit komt. Trek zestes (rasp) van 4 mandarijnen. Blancheer de zestes tweemaal in suikerwater. Zeef ze en laat uitlekken op keukenpapier. Mandarijnensiroop: Doe 150 g suiker, sap van 4 mandarijnen en 2 el syrup in een pannetje. Zet op een laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Laat het mengsel op een middelhoog vuur in 3-4 min tot een siroop inkoken. Klop de slagroom met vanillesuiker lobbij. Serveren: Stort de puddinkjes op een dessertbord, giet wat mandarijnensiroop er over. Vul een wegwerpspuitzak met slagroom, knip er een klein puntje af en spuit wat cirkels om dit taartje. Garneer met de mandarijn zestes en zet de koningsvlag op de top!