

2019 april

CCR Rijnmond · Lente

AMUSE Pakketje van komkommer met kreeftenstaartjes en Bourbon

Pakketje van komkommer met kreeftenstaartjes en Bourbon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rechte komkommers	6	st
olijfolie	50	ml
kreeftenstaartjes	500	g
rode ui	1	st
bourbon-whiskey	6	el
citroensap	2	el
griekse yoghurt	1	el
eieren	4	st
melk	60	g
bloem	200	g
boter	100	g
peterselie	½	bos
peper en zout		
zonnebloemolie		

Vulling: Pers de citroen, snipper de rode ui zeer fijn. Hou minimaal twee kreeftenstaartjes per pakketje apart voor garnering. De rest grof hakken. De staartjes mengen met de Griekse yoghurt, gesnipperde rode ui, 2 el citroensap, Bourbon en peper en zout. Minimaal 5 min laten trekken en dan in een zeef om vocht weg te laten lekken, hierdoor wordt de vulling wat droger. Blini: Splitst de eieren, smelt de boter en hak de peterselie fijn (4 el voor blini, rest voor garnering). Klop de bloem samen met snuf zout, de eidooiers, de melk en de gesmolten boter in een kom door elkaar totdat het klontvrij is. In een vetvrije kom de eiwitten stijf slaan en door het bloemmengsel scheppen met 4 el gehakte peterselie. Verhit de olie in een pan leg voor elke blini 1 el beslag in de pan. Ca. 3 min bakken totdat de onderkant lichtjes gaat kleuren. Blini omkeren en nog ca 2 min op de andere kant. Pakketje van komkommer: Per pakketje met een dunschiller 4 lange repen van de komkommer snijden, met een klein randje groen en zonder zaad. De 4 linten, 2 horizontaal en 2 verticaal op elkaar, op een werkblad leggen en in elkaar vlechten, zodat je een vierkante bodem krijgt. Op de bodem een flinke schep vulling leggen. De linten erover vouwen en bijknippen of snijden zodat je een mooi pakketje krijgt. Het geheel omdraaien dus de onderkant boven en op een blini leggen. Serveren: Leg op een bord de blini met daarbovenop het pakketje. Bestrijk het pakketje met een lekkere olijfolie en garneer met de apart gezette kreeftenstaartjes en wat gehakte peterselie.

Ravioli pijnboompitten, ricotta, Parmezaanse kaas en salieboter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
00 bloem	500	g
eieren	5	st
ricotta	800	g
ei (dooiers)	2	st
parmezaanse kaas	75	g
pijnboompitten	40	g
gemengde kruiden (peterselie, basilicum)	6	el
nootmuskaat	1	snufje
salie (4 à 5 el)	½	bos
roomboter	200	g
citroen	1	st
zout en peper		
stekertje ca 6 cm		
pommes parisiennesboor		

Verwarm de oven voor tot 70°C. Zet diepe borden in de warmhoudkast. Ravioli: Bloem met de eieren in de Magimix mixen tot een kruimelig geheel. Uitstorten en met de hand een samenhangend deeg maken. In twee stukken verdelen. Tenminste 30 min laten rusten in folie in de koeling. Vulling: Rasp de Parmezaanse kaas. Rooster en plet de pijnboompitten en hak de kruiden grof. De ricotta, eidooiers en ¾ van de Parmezaanse kaas opkloppen tot een luchtig romig mengsel. De pijnboompitten en de kruiden er door mengen. Op smaak maken met peper en zout en nootmuskaat (evt. nog wat kaas toevoegen). Salieboter: Roomboter smelten met 4 à 5 el salieblaadjes. Deze worden knapperig wanneer de boter begint te schuimen. Vervolg ravioli: Uitrollen met de pastamachine. Circa 12 keer op de dikste stand het deeg er door halen. Iedere keer het deeg dubbelvouwen. Daarna steeds op een dunnere stand. Wanneer de deeglap mooi dun is op het met bloem bestrooide werkblad leggen en licht bevochtigen met water. Met pommes parisiennesboortje de vulling op de deeglap brengen. Ca 5 cm uit elkaar in de vorm van dambord. De volgende lap deeg er op leggen en rondom de lucht er uit drukken met de bolle kant van stekertje dat iets groter is dan het vullingbolletje. Deeg goed aandrukken en uitsteken op de gewenste doorsnee. Bewaar onder vochtige theedoek. Kort voor uitserveren: de ravioli voorzichtig in grote pan met gezouten kokend water laten zakken. Probeer te vermijden dat ravioli aan elkaar gaat plakken. Roer af en toe voorzichtig door het water. Gaartijd 3 à 4 min. Serveren: Ravioli door de salieboter, waaraan nog een kneepje citroen is toegevoegd, halen en afwerken met olijfolie en Parmezaanse kaas. En verdeel over de diepe borden.

Kabeljauw met caponata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilets (ca. 75 g)	12	st
olijfolie	200	ml
bloem	30	g
aubergines	2	st
rode ui (gemiddelde maat)	4	st
courgettes	2	st
bleekselderij	4	stengels
romatomaat	850	g
olijven zonder pit	150	g
kappertjes	8	el
rode wijnazijn	8	el
bruine basterdsuiker	2	el
verse gemalen peper		
rozemarijn	12	takjes
peper en zout		

Zet de borden in de warmhoudkast. Caponata: Aubergines in blokjes van 1 cm snijden. De bloem op smaak maken met peper en zout en hiermee de aubergineblokjes bestrooien en in een koekenpan met olie 5 tot 8 min bakken. Zonodig in twee porties. Laten uitlekken op keukenpapier. De Romatomaten ontvellen, ontpitten en in blokjes snijden. De courgettes en bleekselderij in blokjes snijden. In een schone pan de in blokjes gesneden uien fruiten ca. 3 min. De in blokjes gesneden courgettes en in blokjes gesneden bleekselderij toevoegen en nog 5 min bakken. Dan de gebakken aubergines, blokjes Romatomaat, de in vieren gesneden olijven, kappertjes en rode wijnazijn erdoor roeren. Ca. 10 min laten sudderen. Van het vuur laten afkoelen tot lauw warm. Kabeljauw: De kabeljauwfilet door met zout en peper op smaak gebrachte bloem halen en in een pan met olie aanbakken en keren en nog kort bakken. Serveren: Op voorverwarmde borden een flinke lepel lauwarme caponata leggen en daarop de kabeljauw met een takje rozemarijn. Olijfolie er om heen sprenkelen.

Involtini van kalfslapje met eekhoortjesbrood en risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd eekhoortjesbrood	60	g
sjalotten	3	st
knoflook	3	teentjes
olijfolie		
kalfslapjes (100 g)	12	st
bladspinazie	250	g
bloem	20	g
boter	60	g
keukentouw		
witte wijn	300	ml
weekwater van eekhoortjes brood (zie boven)		
maizena	1	el
room	200	ml
citroen	1	st
cayennepeper		
zongedroogde tomaat op olie (ca.200g)	1	pot
rookspek	200	g
uien	3	st
risottorijst	500	g
groentebouillon	1500	ml
parmezaanse kaas	100	g
peterselie	30	g
bieslook	30	g
roomboter (50+50)	100	g
peper en zout		

Zet de borden in de warmhoudkast. Vulling: Week het eekhoortjesbrood tenminste 30 min in warm water. Laat het eekhoortjesbrood goed uitlekken. Zeef het weekwater zorgvuldig en bewaar voor de saus. Hak de sjalotten, knoflook en de geweekte paddenstoelen fijn. Stoof gaar in wat olie en maak op smaak met peper en zout. Involtini: Kalfslapjes goed plat slaan. Kruiden met peper en zout. Beleggen met spinazieblaadjes en daarover de vulling smeren. Aan de randen 1 cm vrij laten. Het geheel mooi strak oprollen (zonder dat de vulling er uit loopt). Met keukentouw of een prikker vaststeken. Licht bebloemen en rondom in de boter braden (ca 6 tot 8 min). In een oven van 70 °C warm houden. Saus: Los de maizena op in het weekwater van het eekhoortjesbrood. Deglaceer de pan, waar de lapjes in gebakken zijn, met wat wijn, voeg het maizenamengsel toe en laat inkoken tot een mooie dikte. Door een zeef in een schone pan doen. Voeg 150 g spinazie bij of zoveel als er over is toe. Kort laten koken en pureren met een staafmixer. Slagroom toevoegen en op smaak brengen met zout, peper, snuf cayenne en wat citroensap. Nog even opkloppen met de mixer. Bij het maken van de saus op de dikte letten en eventueel bijbinden met maizena. Risotto: Rasp de Parmezaanse kaas. Snijd de zongedroogde tomaten niet al te fijn en bewaar de olie. Hak de peterselie en

bieslook fijn. Zorg dat je 3 el gehakte kruiden hebt. Snijd het spek in heel kleine dobbelsteentjes en bak het spek uit (krokant) in de olie van de gedroogde tomaten. Houd apart. Snijd de uien en de knoflook fijn en bak in 50 g boter op niet te hoog vuur. Voeg de rijst hier aan toe en bak totdat de rijstkorrels rondom met de boter zijn bedekt. Voeg de wijn toe en laat even koken. Voeg daarna de warme bouillon (soep)lepel voor lepel toe. Laat bouillon eerst opnemen voordat de volgende lepel wordt toegevoegd. Na ca 20 min is de rijst romig en beetbaar. Laat de risotto nog 4 min rusten. Kort voor het opdienen: Roer het spek, de zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, en 3 el fijngehakte kruiden door de risotto en breng op smaak met peper en zout. Maak met 50 g boter de risotto lekker romig. Serveren: Plaats op het voorverwarmde bord met behulp van een ring een bergje risotto. Leg het kalfsrolletje ernaast en versier met een toef peterselie. Schenk wat saus om de involtini.

DESSERT Tiramisu met een twist

Tiramisu met een twist

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemalen koffie (voor 250 + 150 ml)	50	g
poedersuiker	35	g
mascarpone	250	g
tia maria	75	ml
slagroom	500	ml
lange vingers	200	g
amaretto	50	ml
bittere chocolade	150	g
cacaopoeder	75	g
sputzakken		
witte wijnglazen	12	

Koffie: Zet de koffie, Gebruik 250 ml voor de crème en laat 150 ml afkoelen voor de lange vingers. Crème: Kook 250 ml koffie in tot 25 ml en laat afkoelen. De mascarpone met de poedersuiker, de 25 ml ingekookte en afgekoelde koffie en 75 ml Tia Maria losroeren. De slagroom opkloppen en voorzichtig bij het mascarponemengsel doen tot een homogeen mengsel. Opletten dat het niet schift. Tot gebruik in spuitzakken koel wegzetten. Lange vingers: De lange vingers in stukken breken en op een plaat leggen. De Amaretto en Tia Maria met de 150 ml afgekoelde koffie mengen en gelijkmatig over de lange vingers druppelen. Zo lang mogelijk laten staan. Garnering: Rasp de chocolade. Serveren: Leg onder in een wijnglas een laagje lange vingers. Dek dit af met een laagje crème. En strooi er een laagje chocoladerasp op. Nog een keer een laagje langevingers en afsluiten met een flinke laag crème. Afwerken met de cacao-poeder en het restant van de geraspte chocolade.