

2006 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Slakkenbroodjes

Slakkenbroodjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistolets (afbakbroodjes)	6	st
champignons	36	st
wijngaardslakken	36	st
zachte boter	250	g
knoflook	6	teen
heel fijn gesneden zontomaatjes	4	st
peterselie gehakte	2	el
gehakte gemengde kruiden, b.v. tijm, bieslook en oregano	1,5	el
gehakte sjalotten	2	el
gevogelte bouillon	500	ml
versgeraspte parmezaan	250	g
peterselie voor garnering	0,5	bos
zout naar smaak		
peper naar smaak		

Wrijf de paddestoelen schoon breek het steeltje af. Blancheer de paddestoelhoedjes in de bouillon. Af laten koelen. Halveer de pistolets en maak in elke helft 3 kuiltjes waar de paddestoelen goed inpassen. Spoel de slakken. Blancheer de tenen knoflook met vel heel kort in water. Ontvel ze en pers ze in de boter. Voeg de tomaatjes kruiden peterselie sjalot peper en zout toe. Meng en proeven of de smaak klopt. Vul de broodkuiltjes met de paddestoelen, en daarin de slak, daarop royaal de kruidenboter. Eventueel wat parmezaan erover raspen. Bak de broodjes af in een voorverwarmde oven van 190° C, in ongeveer 10 min. Boter moet lekker pruttelen op de slakjes. Opdienen, op klein voorverwarmd bord met pluk peterselie op het halve pistoletje en fijngehakte peterselie over het hele bordje.

Knoflooksoep met druiven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	g
bloem	60	g
knoflook	3	teen
warme vleesbouillon	1000	ml
witte wijn	500	ml
room	250	ml
pitloze zoete druiven	750	g
sap van een citroen		
peper en zout		
bladerdeeg	250	g
knoflook (het sap van)	2	teen
melk	250	ml
paprikapoeder	1	tl
parmezaanse kaas	1	el
zout en cayennepeper		
bieslook	0,5	bos

De boter smelten in een pannetje en de knoflooktenen strooien en gedurende 2 min goed door elkaar roeren. Daarna de warme bouillon en de wijn er al roerend bij voegen. Kruiden met peper zout en citroensap. Zeker 5 min zachtjes laten doorkoken. De room erdoor scheppen. De druiven halveren (eventueel ontvellen) en door de soep roeren. Warmen, niet meer laten koken. Leg de bladerdeeg lapjes naast elkaar en rol dun uit. Roer de knoflook door de melk bestrijk het deeg met melk. Bestrooi met paprika, parmezaanse kaas, zout, cayennepeper en strooi de helft over de helft van het deeg uit. Herhaal dit met de rest van melk en kruiden. Maak minimaal 24 stengels uit. Oven voorverwarmen op 220 °C bak ze 7 tot 10 min. Serveren in diepe voorverwarmde soepborden en 2 soepstengels apart bij.

Visrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	500	g
visbouillon voor de risotto	10	dl
olijfolie	3	el
pijlintvis, in ringetjes gesneden	200	g
witvis, in stukjes, bijvoorbeeld grietfilet	400	g
hollandse garnalen gepeld	400	g
gehakte rode ui	4	el
knoflook, gepeld en gehalveerd	3	teen
bieslook	1	bos
witte wijn	100	ml
sint-jakobsmosselen	6	st
peper uit molen		
zeezout		

Bereidt de rijst volgens aanwijzing op het pak en voeg 2 min voor het einde van de kooktijd de visragout toe. Bak de ui zachtjes in wat olie tot het goudbruin is. Draai het vuur hoog en voeg de gepelde knoflooktenen toe, samen met al de vis, behalve de Sint-Jakobsvruchten. Roerbak kort, maximum 3 min en blus af met wijn. Laat even inkoken en verwijder de knoflooktenen. Meng rijst en ragout, laat nog enkele min op het vuur staan. Snipper de bieslook, houdt 12 mooie sprietten apart. Halveer de Sint-Jakobsmosselen overlans, bestrooi ze met peper en zout en bak ze kort aan beide zijden bruin in een beetje olijfolie. Vul een ring met risotto, in het midden van een voorverwarmd bord. Verwijder de ring, beleg het torentje met de Sint-Jakobsmossel en garneer met een bieslookspriet.

TUSSENGERECHT Granita met limoen en knoflook**Granita met limoen en knoflook**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	600	ml
suiker	120	g
knoflook in kwarten	3	teen
limoen voor 300 ml vers geperst limoensap	12	st
dunne reepjes limoenschil		
blaadjes citroenmelisse voor garnering	12	st

Kook het water met de suiker en het knoflook 5 min. Giet het geheel af en laat afkoelen. Roer het limoensap erdoor en vries in, roer het mengsel regelmatig totdat het korrelig wordt (of gebruik de ijsmachine). Serveren in champagne of likeurglas en garneren met de reepjes schil en blaadje citroënmelisse.

HOOFDGERECHT Lamshaasje met aardappellintjes en gevulde courgettes met walnoten en feta

Aardappellintjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote vaste aardappelen	6	st
boter	300	g
knoflook in plakjes	6	teen
olijfolie		
zout		
peper		
geraspte parmezaanse kaas	3	el
paprikapoeder	1	el

Schil de aardappelen en snijd ze in plakken van 1 1/2 cm. Schil elke plak een aantal malen rondom zodat er een lang lint ontstaat. Week de aardappellinten een uur in ijskoud water giet ze af en dep ze droog met keukenpapier. Verhit de knoflook en de boter zachtjes in een koekenpan tot de knoflook glazig wordt. Haal de knoflook uit de pan en de pan van het vuur. Doop elk aardappellint in de hete knoflookboter en leg ze op een bakplaat. Als alle linten klaar zijn dan bestrooien met peper zout, parmezaanse kaas en wat paprikapoeder. Bak ze in 7-12 min knapperig en goudbruin.

Gevulde courgettes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenpersoons courgettes of 6 iets grotere	12	st
olijfolie		
knoflook fijngesneden	3	teen
uien fijngesneden	3	st
feta verkruimeld	150	g
walnoten grof gehakt	100	g
broodkruim	100	g
eieren losgeklopt	3	st
dille	2	tl
aluminiumfolie		
zout		
peper		
stieltjes van de paddestoeken van het voorgerecht		

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Voeg courgettes toe, wacht tot het water weer kookt en blancheer ze 3 min. Giet af en spoel ze onder de kraan, uit laten lekken. De courgette moet een soort bootje worden, dus snijd een dun reepje van de bovenkant en hol ze uit met b.v. een theelepeltje. Snijd wat mooi vruchtvlees en de paddestoelstelen klein. Verhit wat olie in een pan bak hierin de ui en knoflook 5 min, voeg paddestoel en courgette toe en laat het geheel een mooi kleurtje krijgen. Neem pan van het vuur en laat enigszins afkoelen. Roer er de feta, noten, broodkruim, ei, dille, peper en zout door. Vul de courgette bakjes hiermee en schik de gevulde courgettes naast elkaar in een ovenschaal sprenkel er nog wat olie over. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en plaats hem 30 min in een op 190°C voorverwarmde oven. Verwijder de folie en bak het geheel nog 10-15 min, tot ze goudbruin zijn.

Lamshaasje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamshaasjes (gvs liesj)	12	st
tijm	2	tk
knoflook	2	teen
olijfolie	150	ml
honing	2	el
tomaten	3	st
sla	100	g
fetakaas	180	g

Marineer de lamshaasjes in olijfolie, tijm 2 tn geperste knoflook en wat honing. Oven voorverwarmen op 220 °C. Bak de lamshaasjes in de marinade olie snel bruin, ze moeten nog rosé en sappig zijn. Houdt ze warm. Blus het braadvocht af met een heel klein beetje rode wijn of bouillon, druppel later een beetje van dit vocht over het vlees. Serveren op een groot voorverwarmd bord met een toef sla 1/4 tomaat en wat brokjes feta.

Chocoladecake met knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook, fijngesneden	2	teen
boter	100	g
cacao	100	g
eieren (lichtgeklopte)	4	st
suiker	250	g
gezeefde bloem	100	g
gehakte walnoten	100	g
geblancheerde amandelen	50	g

Oven voorverwarmen op 160 ° C. Doe de knoflook en de boter in een grote schaal en verwarm ze au bain-marie. Als de boter gesmolten is, roer dan de cacao er goed doorheen. Voeg eieren, suiker, bloem en walnoten toe en roer het goed door. Doe het mengsel in een met bloem bestrooide cakevorm en versier de bovenkant met de amandelen. Bak de cake in ongeveer 35 min. De bovenkant moet veerkrachtig zijn en de binnenkant wat vochtig. Draai de cake om op een plank en verdeel hem in stukjes. Serveren bij een kopje koffie of thee.