

2007 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Pa amb tomàquet (Catalonië)

Pa amb tomàquet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stevig boerenbruin brood - bij voorkeur rond - geroosterd	1	st
rijpe tomaten	1000	g
olijfolie extra virgine		

Een rijpe tomaat wordt gehalveerd en "uitgesmeerd" over het geroosterde brood. De inhoud van de tomaat wordt over het brood gesmeerd. Het vel blijft dan over. De olijfolie wordt over het tomatenbrood gesprengeld. Dit brood kan bij alle gerechten worden gegeten.

VOORGERECHT Alioli (Catalonië)

Alioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote tenen knoflook, gepeld	3	st
olijfolie, extra virgine	250	ml
eierdooiers	1 à 2	st
citroensap (naar keuze)		druppels
zout	½	tl

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Snijd de knoflooktenen in stukjes en stamp het met het zout in de vijzel tot een homogene pasta. Voeg de eierdooiers toe. Voeg al roerend de olijfolie eerst druppelsgewijs en daarna in een dun straaltje toe tot er een dikke pasta ontstaat. Voeg desgewenst naar smaak een paar druppels citroensap toe. Tijdens het toevoegen van de olie kan ook een garde of een mixer (lage stand) gebruikt worden. Deze knoflooksaus op tafel zetten. Kan bij alle gerechten gegeten worden.

Requesón con tomate y anchoas con vinagreta de garúm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe, grote tomaten, ontveld, gehalveerd en ontdaan van de pitten	6	st
gewone olijfolie		
verse requesón of ricotta	200	g
ansjovisfilets in olie, uitgelekt	12	st
pijnboompitten, in olijfolie gebakken	30	g
zout en suiker naar smaak		
spaanse harde kaas of parmesaans, geraspt	400	g
boter	60	g
zwarte olijven	300	g
grof gesneden verse tijm	1	tl
grof gesneden verse oregano	1	tl
grof gesneden verse rozemarijn	½	tl
grof gesneden verse salie	2	blaadjes
grof gesneden verse basilicum	2	el
knoflook	3	tenen
chilipeper, fijngesneden	½	st
kappertjes	1	el
citroensap	1	el
extra virgene olijfolie	250	ml
suiker	2	tl
zout en peper		
virgine extra olijfolie	3	el
tapenade van zwarte olijven	3	el
basilicum, fijnggehakt	3	takjes

Leg de halve tomaten op een bakplaat. Bedruip met gewone olijfolie, bestrooi ze met wat zout en suiker en zet ze 30 min in een tot 150°C voorverwarmde oven. Laat ze buiten de oven afkoelen. Kaaskoekjes: Smelt de boter in een koekenpan en schep er per koekje 3 el geraspte kaas in. Druk ze aan en bak ze aan beide kanten goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Tapenade: Haal de pitten uit de olijven. Maal alle kruiden met de knoflook en chilipeper fijn in een keukenmachine of met een staafmixer. Voeg de olijven, de kappertjes en het citroensap toe en schenk er vervolgens, beetje bij beetje, de olie toe. Moet korrelig van structuur blijven. Breng alles op smaak met suiker en zout. Voeg meer kruiden toe als het nodig is. De tapenade wordt lekkerder als hij een paar uur kan intrekken voordat hij opgediend wordt. Garum vinaigrette: Maak een vinaigrette van de virgene extra olijfolie, tapenade en basilicum. Serveren: Vorm een torentje: leg op een stukje tomaat, een stukje requesón, daarop een ansjovisfilets bestrooi ze met de pijnboompitten en druppel er wat vinaigrette over. Dek af met een kaaskoekje. Zet de overgebleven tapenade op tafel.

Calamar encebollade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijlinktvis (schoongemaakt) en in stukken van 2 ½ cm	800	g
laurierblad	3	st
water	300	ml
knoflook, in dunne plakjes	8	teen
gewone olijfolie	6	el
grote uien, in dunne ringen	2	st
rijpe tomaten, klein gesneden	2	
milde paprikapoeder	1	el
cognac	100	ml
zout en peper		

Doe de stukken inktvis met water en laurier in een pan met dikke bodem. Breng ze aan de kook en roer 3 min. Haal ze uit de pan en houd ze apart. Bewaar het kookvocht. Bak de knoflook in wat olijfolie gaar. Voeg nog 6 el olijfolie en de ui toe en laat alles afgedekt ca. 20 min op laag vuur pruttelen. Roer er de stukken inktvis en kookvocht door. Voeg daarna tomaten, paprikapoeder, cognac, zout en peper toe en kook de saus tamelijk ver in. Serveren: Dien het gerecht direct heet op.

Champiñones en salsa verde

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gewone olijfolie	150	ml
knoflook, fijngehakt	6	teen
rode verse chilipeper, ontdoen van de zaden en kleinsnijden	½	st
kleine champignons, schoongeborsteld en halveren	1000	g
bloem	3	el
zout en peper		
bladpeterselie, fijngehakt	1	bos
witte kookwijn	250	ml

Saus: Meng de knoflook, peterselie, wijn, zout en peper voor de saus in een kom en houd apart. Champignons: Giet de olijfolie in een stoofpan en bak de knoflook op laag vuur gaar. Voeg de chilipeper en champignons toe en zet het vuur hoger. Roer totdat al het vocht uit de champignons is gelopen en bak ze dan op niet te hoog vuur nog 10 min totdat het vocht verdampt is onder regelmatig roeren. Strooi de bloem over de champignons en roer goed. Haal de pan van het vuur en voeg al roerend beetje bij beetje de saus toe. Zet de pan weer op het vuur en breng het gerecht al roerende aan de kook. Laat alles 5 min pruttelen; de saus moet tamelijk dik worden - voeg zo nodig wat water of witte wijn toe. Serveren: Dien het gerecht heet op in een ondiepe aardewerk schaal.

Ajo Blanco

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	500	g
knoflook	6	teen
water	1000	ml
sherryazijn	3	el
gewone olijfolie	12	el
extra virgene olijfolie		
wit broodkruim	200	g
zout naar smaak		
muskaatdruiven	24	st

Pureer de amandelen en knoflook in een blender. Voeg broodkruim, water, azijn en zout toe en draai er in 2 min een gladde massa van. Voeg met draaiende motor beetje bij beetje de olijfolie toe; het moet een romige soep worden. Zet hem daarna minstens een uur in de koelkast. Serveren: Schenk de soep in een (kleine)soepkom en leg er 2 druiven in. Giet wat extra virgene olijfolie in elke kom.

Croquetas de jamón Serrano

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
serrano-ham	400	g
eieren	6	st
boter	4	el
melk	500	ml
bloem	5	el
nootmuskaat	1	mespunt
paneermeel		
zout en peper		
olie om te frituren		

Snijd de ham met de snijmachine in dunne plakken en daarna in reepjes en meng deze met 2 eieren en 2 eierdooiers. Laat de boter smelten in een pannetje, roer 5 el bloem erdoor en laat hem lichtgeel worden. Giet al roerend de melk erbij. Laat de melk één keer koken, draai het vuur laag en laat het mengsel al roerend in 10 min indikken tot een bechamelsaus. Haal het pannetje van het vuur, schep de ham door de saus en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Klop de resterende eieren los met de eiwitten. Serveren: Steek met een vochtige lepel hoopjes uit het vleesmengsel en vorm er kleine kroketten van. Rol deze achtereenvolgens door bloem, eimengsel en paneermeel en frituur ze. Laat ze kort uitlekken op keukenpapier en serveer ze zo heet mogelijk.

Suprema de merluza con trufa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heekmoten van 50 g (indien niet verkrijgbaar is kabeljauw een goed alternatief)	12	st
gewone olijfolie	9	el
wortel in julienne gesneden	2	st
kleine courgette in julienne gesneden	1	st
prei in julienne gesneden	1	st
tomaten, ontveld en in blokjes gesneden	3	st
sherryazijn	3	el
truffelpasta (indien niet te verkrijgen truffelolie)	2	el
pijnboompitten, geroosterd	6	el
olijfolie		
zout en peper		

Was de heekmoten, dep ze droog en wrijf ze in met zout en peper. Laat dit 5 min intrekken. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak de vis op een laag vuur aan beide kanten ongeveer 5 min. Neem de vis uit de pan en houd hem warm. Roerbak de groenten in hetzelfde vet snel gaar en schenk de azijn erbij. Serveren: Leg de heekmoot op een bedje van groente. Garneer het gerecht met truffelpasta (eventueel wat verdunnen met olijfolie) en de geroosterde pijnboompitten.

Salteado de hígado de cerdo con setas y piñones

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenslever, grof gehakt	500	g
wilde paddestoelen, in plakjes	200	g
gewone olijfolie	3	el
knoflook, fijngehakt	3	teen
witte balsamico	1 à 2	el
pijnboompitten	50	g
ontbijtspek, fijngesneden	100	g

Bak de lever ca 10 min. in wat olijfolie en houd ze apart. Bak de paddestoelen en knoflook in olijfolie gaar en houd apart. Bak ontbijtspek krokant in koekenpan en voeg de levers toe en laat ze warm worden. Serveren: Doe het levermengsel en paddestoelen in een ondiepe schaal en overgiet alles met balsamico. Garneer met de pijnboompitten en dien direct op.

Pularda rellena de frutos secos en salsa de zarzamora

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	50	g
walnoten, gepeld en kleingesneden	50	g
ongezouten pistachenoten, gepeld en kleingesneden	50	g
gedroogde en ontpitte pruimen, kleingesneden	125	g
kipkarbonaadjes van 70 g, uitgebeend	12	st
olijfolie	2	el
knoflook	8	teen
uitjes, in halve ringen	2	st
aardappels, in plakjes van 3 mm	2	st
zoete malaga	250	ml
zout en peper		
bramen	125	g
suiker	100	g
balsamico azijn	2	el

Meng de noten en pruimen en vul er de karbonades mee. Bind ze met keukengaren dicht. Leg de kipkarbonades op een bakplaat en bestrooi ze met zout en peper, bedruip ze met olie en leg er de tenen knoflook, uienringen en aardappels omheen. Zet ze 30 a 35 min in een tot 200° C voorverwarmde oven; het vlees moet gaar zijn. Verhit de bramen en suiker in een paar el water en los de suiker al roerend op. Voeg de azijn toe, breng alles aan de kook en kook het tot stroperig in (de saus wordt bij afkoelen dikker). Houd het apart. Serveren: Verwarm de wijn. Leg de karbonades, knoflook en uien op een schaal, giet er warme wijn over en flambeer het vlees direct door een vlam of lucifer bij de rand van de schaal te houden. Dien de kip met de saus op.

Tumbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine aubergines	2	st
gewone olijfolie	300	ml
aardappelen, in dunne schijfjes	3	st
kleine courgettes, in dunne plakken	2	st
knoflook	3	teen
rijpe tomaten, ontveld en in blokjes gesneden	750	g
suiker		mespunt
peper en zout		

Snijd de aubergines in plakken, leg ze in een grote zeef en bestrooi ze met zout. Laat ze ca 10 min staan, zodat het water eruit kan trekken en dep ze droog. Verhit de olijfolie in een diepe pan en bak de aardappelschijfjes goudbruin. Neem ze uit de pan en leg ze in een vuurvaste ovenschaal en strooi er zout over. Bak de aubergines kort in de olijfolie, laat ze uitlekken en verdeel ze over de aardappelen. Bak tot slot de plakken courgette kort in de olie en verdeel ze over de aubergine. Strooi er wat zout over en houd de groente warm. Gooi het restje bakvet weg en rooster het knoflook in de pan goudbruin. Voeg de blokjes tomaat toe en laat het geheel onder voortdurend roeren iets inkoken. Wrijf de verkregen saus door de zeef en pureer hem met de staafmixer. Voeg peper, zout en suiker naar smaak toe. Serveren: Verdeel de saus over de groenten. De tumbet kan zowel koud als warm gegeten worden.

Flan al caramelo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	500	g
eieren	8	st
eierdooiers	4	st
volle melk (vers)	1000	ml

Laat de helft (250 g) van de suiker tot een goudbruine kleur karamelliseren. Voeg dan de helft (500 ml) van de melk en laat de karamel oplossen in de melk tot een mooie saus. Verdeel deze saus over 12 ovenschaaltjes. Draai de schaaltes voorzichtig rond zodat de karamel gelijkmatig wordt verdeeld. Meng de eieren en de eierdooiers met de rest van de suiker. Breng de rest van de melk aan de kook en neem de pan van het vuur om de melk iets af te laten koelen. Roer de melk door de eieren en schenk het mengsel boven de soufflébakjes door een fijne zeef. Zet de soufflébakjes in een grote ovenschaal met een laagje water en laat de pudding in een voorverwarmde oven van 150°C in ca. 45 min stollen. Neem de soufflébakjes uit de oven, laat ze afkoelen en bewaar ze in de koelkast. Serveren: Zet de schaaltes voor het serveren in heet water en ga met een scherp keukenmes voorzichtig langs de rand zodat de puddinkjes los van de rand komen. Stort de flans op een dessertbord.