

# 2008 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

---

**VOORGERECHT** Trio van dingesneden Ganda ham, gevuld met bieslookroomkaas, tartaar van rundvlees, gepocheerd kwarteleitje en kruidenolie

---

### Ganda ham met bieslookroomkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganda ham	24	plakken
verse roomkaas	600	g
bieslook	4	el
pijnboompitten	150	g
chili peper	1	st
krop sla	1	st
zout		

Roer de roomkaas los. Snijd de bieslook fijn, ongeveer 4 el. Hak de pijnboompitten en de chilipeper kort in de magimix. Roer de bieslook, de pijnboompitten en de chili door de roomkaas. Op smaak brengen met wat zout. Doe de roomkaas in een spuitzak. Leg de plakken ham op een snijplank en spuit een streepje roomkaas over de ham. Rol ze in folie op en laat ze in de koelkast opstijven.

### Tartaar van rundvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderbiefstuk	300	g
bieslook	12	sprietten
sjalotten	1 ½	st
olie		
mosterd		
zout en peper		

Hak het rundvlees fijn. Pel de sjalotten en snipper deze fijn. Snij de bieslook fijn. Meng de bieslook en de sjalotten en een klein beetje olie door het vlees. Op smaak brengen met mosterd, zout en peper. Afgedekt in de koelkast zetten.

### Gepocheerde kwartel ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes (zeer vers)	12	st
water	600	ml
azijn	3	el
zout		

Breng in een pan het water met azijn en zout aan de kook. Breek de kwarteleitjes per stuk boven een schaalte. Maak met een garde een draaikolk in de pan. Stop met roeren en doe de eitjes per stuk in de pan. Gaar de eitjes ongeveer 2 min met het water tegen de kook aan. Schep de eitjes uit de pan en doe ze in koud water.

## Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	12	takjes
basilicum	6	takjes
knoflook	3	teentjes
olijfolie	24	el
zout en peper		

Doe de ingrediënten in een blender en draai dit fijn tot een mooie egale groene kleur.

## Gebraden kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel	6	st
ganzenvet	600	g
olie	3	el
kleine uien	3	st
knoflook	3	teen
tijm	6	takjes
rozemarijn	3	takjes
peper en zout		

Snijd de boutjes van de kwartel. Snijd de onderkant van de kwartel eraf zodat de borstjes aan het karkas blijven zitten. Gaar de boutjes in ca. 90 min in het ganzenvet (75 °C). Pel de uien en de knoflook en snijd deze grof. Doe de olie in een pan en bak de kwartelborsten goudgeel. Haal ze uit de pan. Doe in dezelfde pan de ui, knoflook, rozemarijn en de tijm en bak dit even aan. Verdeel het uimengsel op een bakplaat en leg daarop de kwartelborsten aan het karkas. Zet de oven op 210 °C en gaar de kwartelborsten in ongeveer 6 min. Snijd de borstjes van het karkas. Haal intussen de boutjes uit het ganzenvet en bak deze kort op de velzijde krokant.

## Tomatenchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	12	st
kaneelstokjes	2	st
sjalotten	2	st
knoflook	3	teen
tijm	3	takjes
noilly prat	6	el
olie	3	el

Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snijd het tomatenvlees in kleine stukjes. Pel de sjalotten en snijd deze fijn. Zweet de knoflook en de tijm aan in een beetje olie. Voeg de tomaat, sjalot en kaneelstokken toe en blus af met de Noilly Prat. Laat het geheel inkoken tot het vocht is verdampt en breng op smaak met zout en peper. Verwijder de kaneelstokjes.

## Wortelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	300	g
hazelnoten	12	g
shiso	2	bakjes

Schil de wortel tot hij schoon is. Schil nu met de dunschiller lange repen van de wortel. Rooster de hazelnoten en hak deze fijn. Frituur de wortelschillen op 160 °C mooi bruin.

## Kalfsentrecote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote	1800	g
bleekselderij	3	stengels
prei	1	st
knoflook	3	teen
tijm	6	takjes
tomatenpuree	3	el
kalfsbouillon	1500	ml
olie	3	el
boter	3	el

Maak de entrecote schoon en bewaar de afsnijdsels. Snijd de bleekselderij, knoflook, en prei fijn. Bak de afsnijdsels in de olie met de bleekselderij, knoflook, prei en tijm. Voeg de tomatenpuree toe en laat deze even ontzuren door ze 2 min al roerend te verwarmen. Voeg dan de bouillon toe en laat dit tot 1/3 inkoken. Passeer het vocht door een doek en laat het verder inkoken tot een saus. Doe de boter in een braadpan en bak de entrecote goudbruin. Gaar de entrecote in een oven van 200 °C tot het een kerntemperatuur heeft van 60-65 °C

## Champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	400	g
sjalotjes	3	st
gerookt spek	150	g
knoflook	3	teen
kerrie	1	tl
zout peper		
olijfolie		

Hak de champignons fijn. Pel en snipper de sjalotjes en knoflook. Snijd het rookspek in kleine stukjes. Bak het spek en voeg de champignons en sjalotjes en knoflook toe en bak dit tot het vocht is verdampt. Breng op smaak met kerrievoeder, peper en zout.

## Schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke rechte schorseneren	6	st
rookspek	18	plakken
boter	3	el

Schil en was de schorseneren. Rol het spek om de schorseneren tot ze geheel bedekt zijn. Leg op een vetvrij bakpapier een paar klontjes boter en leg daarop de schorseneren. Verwarm een oven op 180 °C en laat gedurende 20 min de schorseneren garen. Snijd ze daarna in stukken van ca. 5 cm.

## Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgettes	2	st
sjalotjes	3	st
boter	3	el

Snijd de courgettes in ca. 6 stukken. Snijd deze stukken nogmaals in 6 stukken. Snijd de scherpe kanten af van het vruchtvlees zodat er banaan-vormige stukjes courgette overblijft. Snipper de sjalotten. Stoof de courgette met een klontje boter en de sjalotten tot ze beetgaar zijn.

## Deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basterd suiker	150	g
boter	300	g
bloem	450	g
ei	1	st

Kneed een deeg van de ingrediënten en doe deze in ingevette silicone taartvormpjes.

## Frangipane

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	225	g
kristalsuiker	225	g
eieren	3	st
amandelpoeder	225	g
bloem	90	g
peren	3	st

Smelt de boter (niet te heet laten worden). Klop het ei en de suiker op en voeg al kloppend de gesmolten boter toe. Spatel de amandelpoeder en de bloem er doorheen. Leg op het deeg de blokjes peer en giet daarover de frangipane. Bak de taartjes +/- 30 min in een oven van 180 °C.

## Wentelteefjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uitgestoken boterhammen (wit)	12	st
room	300	ml
kaneel	3	tl
eieren	3	st
suiker	12	el
boter	3	el

Roer de room en ei door elkaar. Doop hierin de boterhammen en bak ze aan beide zijden goudbruin. Roer de suiker en kaneel door elkaar en wentel de gebakken boterhammen door de kaneelsuiker.

## Vanille parfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	1500	ml
eidooiers	12	st
eieren	6	st
suiker	375	g

Doe de eieren en de eidooier in een schaal en klop deze au bain marie tot het mengsel ongeveer 70 °C en gaar is. Klop daarna dit mengsel koud (ijswater). Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel de room door het koude eimengsel. Doe koud water in soufflé vormpjes en giet het er direct uit zodat wat water aan de vormpjes blijven hangen. Doe de parfait in de vormpjes en zet in de vriezer.