

2010 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

Gekoelde tomatensoep met basilicum en stukjes roquefort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vlees- of roma-tomaten	750	g
basilicum	0.5	bos
basilicum voor garnering	12	blaadjes
droge sherry	100	ml
kruidenbouillon	200	ml
roquefort	150	g
tabasco		
zout / peper		
toast / stokbrood		

Snijd de tomaten in stukjes. Pureer de stukjes tomaat met de basilicum in de blender en wrijf de puree vervolgens boven een kom door een zeef. Roer de sherry en zoveel bouillon erdoor dat de soep nog licht gebonden is. Breng op smaak met enkele druppels tabasco en laat de soep koud worden. Verkruiemel de roquefort. Serveren: Schenk de soep in 12 kleine (sherry-) glazen en verkruiemel de stukjes roquefort gelijkmatig over de 12 glaasjes. Garneer met een blaadje basilicum.

Gekoelde komkommersoep met gerookte heilbotfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	3	st
munt	6	takjes
visbouillon	750	ml
gemalen komijn	6	tl
griekse yoghurt	150	ml
gerookte heilbotfilet	200	g
zout / peper		

Schil de komkommers en snijd ze in stukken. Ris de muntblaadjes van de takjes. Pureer de komkommers met munt en bouillon in de blender. Breng de komkommersoep op smaak met zout, peper en een mestpunt komijn en laat de soep goed afkoelen. Verwarm de resterende komijn in een koekenpan tot hij gaat geuren. Snijd de heilbotfilet in dunne flinters. Serveren: Schenk de soep in kleine glazen en verdeel de heilbotfilet over de glazen. Schep er een lepeltje Griekse yoghurt op en strooi de komijn erover.

Gekoelde gele paprikasoep en verkruimelde kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	5	el
gele paprika's, in stukjes	4	st
knoflook, fijngehakt	4	teen
dragon, fijngehakt	4	el
kippenbouillon	1000	ml
(oud-)witbrood, verkruimeld	3	sneetjes
kwarteleitjes, gekookt	12	st
zout / peper		

Kook de kwarteleitjes en laat ze afkoelen. Verwarm 3 el olijfolie in een pan en fruit de paprika's en knoflook heel zachtjes 3 min. Voeg de bouillon en 1 el dragon toe en kook de paprika's in 10 min zachtjes gaar. Pureer de paprikasoep in de blender. Schenk de soep door een zeef in een kom en laat hem afkoelen. Verhit de resterende olie in een koekenpan en bak het broodkruim al omscheppende goudbruin. Doe het kruim in een kommetje, schep de rest van de dragon erdoor en voeg naar smaak zout en peper toe. Serveren: Schenk de soep in 12 kleine glazen en verkruimel een kwarteleitje per glas. Schep er wat broodkruim over.

Gekoelde soep van watermeloen en gebakken stukjes kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
watermeloen	1000	g
droge rosé	200	ml
sinaasappelsap	200	ml
gerookte kip	150	g
melk	100	ml
koriander, vers	1	tl
zout / peper		

Snijd het vruchtvlees van de watermeloen uit de schil en snijd het in stukken. Verwijder de eventuele pitjes. Pureer de meloen met de rosé en sinaasappelsap in de blender. Breng de watermeloensoep op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Verwarm de melk met de koriander lauwwarm. Klop de melk met een melkkloppertje tot stevig schuim en laat de melk weer afkoelen. Snijd de gerookte kip in kleine blokjes. Serveren: Schenk de soep in kleine glazen. Verdeel de gerookte kip over de glazen en schep er wat melkschuim op. Maal er wat verse peper boven. Zet de 4 glaasjes op een bord met 4 kleine lepels. Serveer eventueel warme toast of stokbrood met boter erbij.

Boerenpaté met appelchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	2	el
uien	2	st
kippenlevertjes, in stukken en ontdaan van ongerechtigheden	500	g
crème fraîche	250	g
varkenslapjes, in stukjes	1000	g
kalfslapjes, in stukjes	500	g
knoflook, geperst	5	teen
eieren, losgeklopt	4	st
cognac	5	el
koekkruiden	2	tl
ham, in reepjes	100	g
ontbijtspek, in plakjes	500	g
zout / peper		
stokbrood		
appels, bijvoorbeeld goudreinetten	600	g
rozijnen	100	g
tafelsuiker	300	g
kaneelstokjes	2	st
tijm	4	takjes
gemberwortel, in plakjes	4	cm
appelazijn	300	ml

Verwarm de oven voor op 175 °C. Smelt in een koekenpan de boter en fruit hierin de uien in 4 min zachtjes glazig. Schep de levertjes en crème fraîche erdoor en smoor het geheel in ca. 8 min heel zachtjes gaar. Pureer het varkens- en kalfsvlees in de keukenmachine en zorg dat het goed mengt. Voeg de knoflook, eieren, cognac, koekkruiden, 4 el zout en naar smaak peper toe. Blijf alles mengen tot het een gladde massa wordt. Stop de machine en schep de ham en de gesmoorde kippenlevertjes met crème fraîche erdoor. Bekleed de vorm met plakjes spek en schep het patémengsel erin. Strijk de bovenkant glad. Leg de rest van het ontbijtspek erop. Dek de vorm af met een deksel of aluminiumfolie. Zet een braadslede op het rooster van de oven. Zet de vorm in de braadslede en vul deze tot 2 cm onder de rand van de vorm met kokend water. Doe dit hetzelfde met de andere vorm. Laat de paté in ca. 1 ½ uur gaar worden. Haal de vorm uit de braadslede en laat de paté op een rooster afkoelen. Appelchutney: Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in stukjes. Meng in een pan de appels met de uien, rozijnen en suiker. Steek de kaneel, takjes tijm en plakjes gember ertussen en schenk de azijn erbij. Breng het appelmengsel al roerend aan de kook. Zet het vuur laag en laat het 45 min zachtjes inkoken tot een dikke moes. Roer regelmatig. Verwijder de kaneelstokjes, takjes tijm en de stukken gember. Laat afkoelen. Serveren: Snijd de paté in plakken en serveer met de chutney en stukjes stokbrood.

Tonijnsteaks met pittige kruiden en sperziebonensalade met feta en basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse koriander	30	g
knoflook	3	teen
olijfolie	8	el
gemalen komijn	2	tl
pikante paprikapoeder	2	tl
korianderzaadjes	1	el
tonijn van 100 g	12	stukken
zout / peper		
sperziebonen	500	g
in dunne halve ringen gesneden	1	rode ui
balsamico azijn	2	el
olijfolie extra vierge	6	el
feta, grof gekruimeld	100	g
basilicum, in stukjes gescheurd	2	el

Tonijnsteaks: Verwarm de borden voor. Pureer in de blender de verse koriander met knoflook, olie, komijn, paprikapoeder en naar smaak peper en zout. Bestrijk de vis rondom met het kruidenmengsel en laat het kruidenmengsel bij kamertemperatuur 20 min intrekken. Rooster de korianderzaadjes in een droge koekenpan tot ze geuren. Strooi ze in een vijzel of op een plank en stamp of hak ze fijn. Verhit een koekenpan zonder vet. Bestooi de vis aan beide kanten met de korianderzaadjes. Rooster de vis op tamelijk hoog vuur aan elke kant ca. 1-2 min. (afhankelijk van de dikte). De binnenkant is dan nog mooi rosé. Sperziebonensalade: Kook in een pan de sperziebonen in ruim kokend water met zout in ca. 10 min beetgaar. Giet de bonen af en laat ze 5 minuten afkoelen. Meng in een kom de azijn met de ui en marineer de ui 5 min. Klop de olie en naar smaak zout en peper door de azijn. Schep de bonen, de feta en de basilicum door de azijn. Dek de schaal af en laat ca. 2 uur intrekken. Serveren: Leg de tonijnsteak op het bord en drapeer de bonen elegant om de vis heen.

Yoghurttaart met blauwe bessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote sinaasappel, schoongeboend	1	st
eieren, gesplitst	5	st
fijne kristalsuiker	100	g
zelfrijzend bakmeel	125	g
turkse yoghurt	500	g
blauwe bessen	300	g
rechthoekige bakvorm van ca 20 x 30 cm		
bakpapier		
satéstokje		

Verwarm de oven voor op 160 °C. Leg een stuk passend bakpapier op de bodem van de taartvorm. Trek zestes van de sinaasappel met de zesteur. Klop in een kom de eierdooiers met de suiker tot het mengsel heel licht van kleur is. Spatel het meel, de sinaasappelschil en de yoghurt erdoor. Klop in een schone kom de eiwitten stijf. Schep het yoghurtmengsel op de eiwitten en spatel alles luchtig door elkaar. Schenk het beslag in de vorm en strooi de blauwe bessen erover. Zet de vorm op het rooster iets onder het midden in de oven en bak de taart 1 uur. Steek een satéstokje in de taart. Komt dit er droog uit, dan is de taart gaar. Bak de taart anders nog enkele minuten en controleer hem nogmaals op gaarheid. Laat de taart ca. 10 min. afkoelen. Neem de taart uit de vorm en laat hem op een taartrooster verder afkoelen. Serveren: Snijd de taart in twaalf punten en plaats op elk bordje een punt.