

2012 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Gebakken tomaten met mozzarella

Gebakken tomaten met mozzarella

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(buffel)mozzarella	600	g
olijfolie extra vergine	8	el
witte balsamico azijn	2	el
knoflook (geplet) met wat zout	2	tenen
sjalotten, fijngesnipperd	2	st
basilicum, heel fijn gesneden	2	takjes
vleestomaten	6	st
polenta	8	el
olijfolie	8	el
boter	100	g
knoflook in vieren gesneden	2	tenen
slagroom	300	ml
parmezaanse kaas, vers geraspte	8	el
bieslook	4	el
basilicum	4	takjes
mix met pijnboompitten	100	gr.

Mozzarella: Meng olijfolie, balsamico, knoflook, fijngesneden sjalot en 2 takjes heel fijn gesneden basilicum peper en zout door elkaar. Snijd de mozzarella in 24 plakken (of 36) leg ze in een ruime schaal en verdeel de marinade erover. **Tomaten:** Snijd de tomaten horizontaal in 4 dikke plakken of 6 (kapjes er af). Bedek de tomaat met 2 fijngesneden takjes basilicum en polenta. Verhit de olie in een koekenpan bak de tomaten voorzichtig tot ze goudbruin zijn aan beide zijden houd ze warm in een lauwe oven. **Saus:** Smelt de boter op middelhoog vuur. Bak de knoflook goudbruin en de boter hazelnootbruin. Neem de pan van het vuur en verwijder knoflook voeg room toe en laat inkoken tot saus iets ingedikt is. Voeg Parmezaanse kaas, bieslook peper en zout toe. **Serveren:** Verdeel de mozzarella en de gebakken tomaten, om en om in het midden van het bord. Lepel er wat van de marinade over. Trek aan beide zijden een streep van de saus. Garneer met de pijnboompitten mix en de basilicumblaadjes.

Pittige wortelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	800	ml
honing	2	tl
komijn, gemalen	3	tl
korianderzaadjes gekneusd	3	tl
kaneelstokjes doormidden gebroken	2	st
wortels	1500	g
smakelijke kippenbouillon	1000	ml
slagroom	100	ml
crème fraîche	200	ml
verse koriander	3	el

Verwarm de oven voor op 200 C°. Schrap de wortels en snijd ze in stukken van ca. 3 cm. Meng in een braadslee de olie, honing, komijn, korianderzaadjes, kaneelstokjes, zout en flink wat vers gemalen peper. Voeg de wortels toe en meng alles goed door elkaar. Rooster alles 60 min tot de wortels zacht zijn en schud tijdens het bakken de braadslee regelmatig heen en weer. Haal uit de oven verwijder de kaneelstokjes en laat iets afkoelen. Pureer de bouillon en de wortels tot een gladde massa, giet het door een zeef in een schone pan. Breng zachtjes aan de kook en laat hem 10 min. koken voeg room en eventueel zout en peper toe. Serveren: In een klein wijnglas of een espresso kopje en garneren met crème fraîche en verse koriander.

VISGERECHT Vis in zoutkorst met rouille, ge glaceerde worteltjes en gefrituurde aardappellinten

Vis in zoutkorst met rouille, geglaceerde worteltjes en gefrituurde aardappellinten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hele zeebaars ca. 3000 g. (laat de vishandelaar de vis schubben en leeg halen)	1	st
grof zeezout	4000	g
citroenen		
verse kruiden voor vulling o.a. dille peterselie laurier koriander tijm		
olijfolie, extra vergine		
aluminiumfolie		
knoflook	3	tenen
rode spaanse peper	1	st
eierdooiers	2	st
olijfolie	175-250	ml
zeezout peper		
citroensap optioneel		
bospeentjes, afhankelijk van grootte	36 of 60	st
boter	12	g
honing	6	tl
fijngehakte peterselie	9	el
zout		
aardappelen	1000	g
plantaardige olie om te frituren		
zeezout		

Vis in zoutkorst: Verwarm de oven voor op 200 C°. Vul de vis royaal met kruiden naar keuze en schijven citroen. Bekleed een braadslee met folie en laat aan alle kanten een stuk van 30 cm. overhangen. Strooi een laag van 2 cm. zeezout op de folie en leg de vis er op. Strooi de rest van het zout erover weer ca. 2 cm. Frommel het overhangende folie wat in elkaar zodat de vis in een lekker bedje ligt en er minder zout nodig is. Sprenkel een klein beetje water over het zout zodat zich gemakkelijker een korst vormt. Zet de vis in het midden van de hete oven en reken 10 min per 500 g. Neem de braadslee uit de oven en laat de vis 5 min. rusten. Breek de zoutkorst voorzichtig open zodat je het vel kunt zien. Verwijder het zout. Pas op dat je het vel niet beschadigt, anders dringt er zout naar binnen en gaat de vis zout smaken. Trek het vel van de vis en gooi dat weg. Fileer de vis en houd hem warm druppel er wat mooie olijfolie over. Rouille: Plet de gepelde knoflook en gehakte Spaanse peper in een vijzel fijn tot een pasta. Klop eierdooiers in een kom en voeg de knoflookpasta toe, meng goed. Voeg enkele druppels olijfolie toe. Kluts en voeg extra olie toe als de vorige is geabsorbeerd. Blijf kloppen en olie toevoegen tot er een mooie dikke roze saus ontstaat. Kruid met een beetje zout en veel peper en voeg eventueel wat citroensap toe. Geglaceerde worteltjes: Laat wat groen aan de wortels zitten, boen ze schoon of schrap ze. Blancheer de wortels in een grote pan kokend water met zout 5 a 6 min. Spoel direct af en leg ze even in koud water. Smelt de boter en honing in een grote koekenpan, voeg de wortels toe en schep om en om zodat ze rondom

bedekt zijn. Laat weer heet worden en strooi de helft van de peterselie er door. Gefrituurde aardappellinten: Schil de aardappelen en snijd de aardappelen in plakken van 1 cm. dik. Ga met een dunschiller langs de rand van de plakken zodat u lange repen krijgt. Snijd er stukken af, of leg er een knoop in en leg ze in een schaal met ijskoud water. Voor gebruik goed droogdeppen met een theedoek. Verhit de frituurolie tot 190 C°. Frituur de aardappellinten in portie's in 3-4 min. krokant en goudbruin. Uitlekken op keukenpapier, bestrooien met zeezout en warm houden. Serveren: Gebruik grote hete borden. Leg in het midden een stukje visfilet. Leg daar half overheen de worteltjes. Vul een amuselepel met de rouille en leg hem boven aan het bord met de steel over de rand. Vul de rest van het bord op met de aardappellinten. Garneer de vis met een schijfje citroen en een blaadje groen.

Gemberparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekonfijte gember op siroop	300	g
eierdooiers	6	st
witte wijn	150	ml
honing	3 + 2	el
slagroom	400	ml
geraspte donkere chocolade 70 %	5	el

Borden koelen. Laat de gemberbolletjes uitlekken, hak ze fijn en vang het vocht op. Doe de gembersiroop, wijn, 2 el. honing en de eierdooiers in een kom en zet die in een passende pan met heet water. Klop het mengsel met de mixer au bain-marie dik en schuimig. Neem de kom uit het water en blijf nog enkele min kloppen laat verder afkoelen. Klop de slagroom half stijf klop het dooiermengsel nogmaals goed door en spatel ze voorzichtig door elkaar. Roer de gehakte gember en chocolade erdoor. Schep het mengsel in vormpjes en zet ze ca. 120 min in de diepvries.

Aardbeien in gembersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	750	gr.
gembersiroop	150	ml
water	150	ml
sinaasappellikeur	3	el
citroen (sap)	1	st
aardappelmeel	1	el
geschaafde amandelen	4	el
blaadjes munt	12	st

In een sauspannetje gembersiroop met water likeur en citroensap aan de kook brengen. Aardappelmeel met water aanmengen en hiermee de saus binden. De saus af laten koelen. In een vette koekenpan de amandelen lichtbruin roosteren. Aardbeien schoonmaken de saus erover schenken en in de koeling zetten. Controleren op zoetheid.

Wafeltje met slagroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
suiker	125	g
honing	50	g
bloem	75	g
zout	1	mespunt
gemberpoeder	1	tl
cognac	1	tl
slagroom	250	ml
vanillesuiker	15	g

Oven voorverwarmen op 200 C°. De zachte boter met 50 g suiker en de warm gemaakte honing mengen. De bloem met zout en gemberpoeder mengen en zeven. Dan om en om met de rest van de suiker en de Cognac door het honingmengsel scheppen. 1 tl beslag op een met bakpapier belegde bakplaat uitstrijken en ca.10 min. in het midden van de oven bakken. Het wafeltje direct van het blik nemen en met behulp van een steel van een houten lepel oprollen. Wafeltje voor wafeltje bakken tot het deeg op is. De slagroom met de vanillesuiker stijf slaan en net voor het opdienen de wafeltjes ermee vullen. Serveren: Haal de parfait uit de vormpjes (eventueel met behulp van warm water). Stort ze op het midden van een koel bord. Drapeer de aardbeien er om heen, strooi wat amandelschaafsel over het geheel en maak het af met het slagroomwafeltje en munt.