

2013 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Tikkagarnalen met mango-raita

Tikkagarnalen met mango-raita

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	60	ml
limoen (sap)	1	st
kleine rode peper	1	st
gember van 2 cm	1	st
knoflook	1	teen
garam masala (indiase specerijenmengsel; te koop bij toko)	2	tl
geelwortelpoeder (kurkuma, kunyit)	0.75	tl
grote rauwe garnalen, op het staartje na gepeld, darmkanaal verwijderd	24	st
griekse yoghurt	250	ml
munt	1	bs
mango's	2	st
zout		
satéprikker	24	st

Week de satéprikkers 30 minuten in water. Pers de limoen uit. Verwijder de zaadjes van de rode peper en snij grof. Rasp de gember en hak de knoflook fijn. Pureer de olie, 2 ½ el limoensap, rode peper, gember, knoflook, mestpunt zout en specerijen in een blender. Doe het mengsel met de garnalen in een plasticzak, schud om de garnalen te bedekken en marineer 30 minuten in de koelkast. Rijg de garnalen aan de satéprikkers. Hak 2 ½ el munt. Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng de yoghurt, munt en mango (=raita). Bewaar wat mango voor de garnering. Zet de raita apart. Verhit de grillpan (of barbecue) op hoog vuur. Rooster de garnalen in 2 minuten aan alle kanten lichtbruin en gaar. Serveren: Leg 2 spiesjes op het bord, leg een bergje raita er naast en garneer met wat mango en een takje munt.

Vispakketjes met groene asperges en aardappelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	100	ml
groene asperges	500	g
grote citroen	1	st
witvisfilet, bijvoorbeeld koolvis of kabeljauw	600	g
krieltjes, schoongeboend	500	g
sjalotten, fijn gesneden	6	st
bladpeterselie, grof gesneden	6	el
zout en peper		
eierdooier	2	st
knoflook, geraspt	5	teen
witte balsamico azijn	1	tl
stukken aluminiumfolie	12	st

Aardappelsalade: Kook de krieltjes in ca. 10 minuten gaar. Giet af, laat afkoelen en snij ze in vieren. Boen de citroen schoon, rasp de citroen en pers het sap. Besprenkel met de helft van het citroensap en het citroenrasp. Voeg de sjalotjes, de rest van de olie en royaal zout en peper toe en laat de smaken goed naar binnen trekken. Vispakketje: Verwarm (de barbecue of) oven op 180°C voor. Snij 2 ½ cm van de onderzijde van de asperges. Snij het restant in stukken van 5 cm. Leg de aluminiumfolie klaar met de glimmende kant boven en vet het midden in met wat olie. Meng de asperges met 2 el van de olie, de helft van het citroensap en -rasp en bestrooi met zout en peper. Verdeel ze over het midden van de folie. Snij de vis in gelijke mootjes, verdeel over de folie en druppel er nog wat olie over. Bestoos met zout en peper. Vouw de pakketjes naar boven toe dicht en leg 12-15 minuten op het rooster in de oven. Aioli: Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de eierdooier, de knoflook, de balsamico azijn en wat zout in de blender en schenk, terwijl de machine draait, geleidelijk de olijfolie bij tot er een dikke crème ontstaat. Verdeel de Aioli over kleine bakjes. Serveren: Leg de pakketjes op het bord, vouw ze open en bestoos met bladpeterselie. Verdeel de aardappelsalade over de borden en zet op elk bord een bakje Aioli.

Kipsalade met gekruide vijgen en buffelmozzarella

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets	400	g
olijfolie	2	el
bocconcini (kleine bolletjes mozzarella)	24	st
prosciutto, in stukken gescheurd	12	pl
rucola	100	g
zout en peper		
kristalsuiker	220	g
rode wijn	375	ml
balsamico azijn	125	ml
kaneelstokje	1	st
kardemonpeulen	6	st
peperkorrels	6	st
steranijs	2	st
gember van 2 centimeter, in dunne plakjes gesneden	1	st
verse vijgen	12	st
citroen (groot), in 12 schijfjes gesneden (garnering)	1	st

Gekruide vijgen: Verhit voor de gekruide vijgen alle ingrediënten, behalve de vijgen, in een pan op middelhoog vuur. Laat 10 min. zachtjes koken, voeg de vijgen toe en laat nog 3 min. zachtjes koken, of tot de vijgen een beetje zacht zijn. Neem de vijgen met de schuimspaan uit de pan en zet ze apart. Zet de pan terug op het vuur en laat het vocht inkoken tot ongeveer 250 ml. Neem van het vuur, zeef en laat afkoelen. Leg de vijgen nog even in de afgekoelde siroop. Neem voor het serveren de vijgen uit de siroop en halveer ze. Kipsalade: Bestrooi de kip met zout en peper. Verhit de olie en bak de filets op middelhoog vuur. Bak de kip in 8-10 minuten aan alle kanten bruin tot de kip gaar is. Snijd de kipfilets in repen, halveer de bolletjes mozzarella. Serveren: Zet 12 borden klaar. Leg op elk bord wat rucola. Verdeel de stukjes kip, vijgen, prosciutto en mozzarella over de borden. Bestrooi licht met zout en peper en besprenkel het geheel met de gekruide vijgensiroop. Garneer met een schijfje citroen.

Lamskoteletten met limoen en mangochutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie, extra vierge	3	el
limoen (sap)	1	st
groene chilipeper, zadjes verwijderen en fijngehakt	1	st
gemberwortel, geraspt	1	tl
knoflook, geperst	2	teen
garam masala	1	tl
geelwortelpoeder (kurkuma)	1	tl
lamskoteletten	12	st
zout en peper		
witte ui, in heel dunne ringen, 5-10 min. geweekt in koud water en uitgelekt. (garnering)	1	st
koriander (koriandertakjes, garnering)	1	bs
zwart mosterdzaad	1	tl
mango's van totaal 600 g vruchtvlies, in blokjes gesneden	2	st
fijne kristalsuiker	75	g
rode chilipeper, gehakt	1	st
limoensap		
zout		

Lamskoteletten: Doe 1 el limoensap en de overige ingrediënten, behalve de koteletten in een kom en roer door elkaar. Breng op smaak met zout en peper, wentel dan de koteletten erdoor en zorg dat het mengsel elk plekje van de kotelet bedekt. Laat minimaal een half uur marineren. Verhit een grillpan voor op hoog vuur. Laat overvloedige marinade van de koteletten lekken. Gril ze 2 minuten aan elke kant in de grillpan tot de koteletten van buiten licht geschroeid zijn, maar van binnen nog roze. Houd de koteletten warm in aluminiumfolie.

Mangochutney: Verhit de olijfolie in een middelgrote steelpan, voeg het mosterdzaad toe en roer tot de zadjes beginnen te springen. Roer er de blokjes mango, suiker, chilipeper en zout naar smaak door. Laat op een middelhoog vuur, af en toe roerend, 15 minuten koken tot de chutney stroperig wordt. Voeg 1 el limoensap toe, controleer de smaak en laat afkoelen.

Serveren: Verdeel de koteletten over de borden. Leg op elk bord een takje koriander en enkele ringen witte ui. Verdeel de mangochutney.

Ossenhaas in kruidenkorst met gemarineerde kerstomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
herbes de provence	6	el
ossenhaas	700	g
olijfolie	60	ml
zwarte olijventapenade	4	el
slablaadjes voor de garnering	100	g
zout en peper		
kerstomaten	500	g
witte balsamico azijn	125	ml
knoflook, in plakjes	2	teen
sjalotten, in plakjes	2	st
eierdooier	2	st
knoflook, geraspt	5	teen

Gemarineerde tomaten: Snijd voor de gemarineerde tomaten een klein kruis in de onderkant van de tomaten. Blancheer ze 5-10 seconden in kokend water. Laat ze uitlekken en leg ze 30 seconden in ijswater. Verwijder direct de velletjes en doe de tomaten in een kom. Verwarm de balsamico, olie, knoflook, sjalot en de herbes de Provence 2 minuten in een pan op middelhoog vuur. Peper en zout de tomaten. Schenk het mengsel over de tomaten. Laat minimaal 2 uur marinieren. Ossenhaas: Verwarm de oven op 180°C. Verdeel de herbes de Provence over een vel bakpapier. Bestrijk de ossenhaas met 40 ml olie, bestrooi met zout en peper en rol het vlees door de kruiden. Verhit de rest van de olie in een ovenvaste braadpan op middelhoog vuur. Braad de ossenhaas in 3-4 minuten aan alle kanten bruin. Zet 20 minuten in de oven voor rosé, of gaar het vlees naar eigen wens. Laat het vlees 5 minuten rusten. Aioli: Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de eierdooier, de knoflook, de balsamico azijn en wat zout in de blender en schenk, terwijl de machine draait, geleidelijk de olijfolie bij tot er een dikke crème ontstaat. Roer de aioli los met 1-2 eetlepels water tot hij vloeibaar is. Serveren: Bestrijk elk bord met een beetje tapenade. Leg op elk bord een bedje van slablaadjes. Snijd de ossenhaas in 12 plakken en leg ze elegant op het bedje van slablaadjes. Schep er wat van de gemarineerde tomaatjes naast en besprenkel met de aioli.

Salade met blauwe kaas en walnoten met druivendressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers of veldsla	200	g
gemengde jonge sla	200	g
blauwe duiven (zonder pit), gehalveerd	300	g
gorgonzola dolce of andere milde blauwe kaas, grof gehakt	150	g
walnoten, geroosterd, fijngehakt	75	g
druivensap (rood)	200	ml
balsamico azijn	2	el
walnotenolie	100	ml
grove mosterd	2	tl
zeezout, zwarte peper		

Doe voor de druivendressing het druivensap in een kleine steelpan en breng op hoog vuur aan de kook. Draai het vuur lager en laat en laat 6 minuten zachtjes koken tot het sap voor de helft is ingekookt. Neem van het vuur en laat 10 minuten afkoelen. Klop het druivensap, de azijn, de olie en mosterd door elkaar en breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper. Doe de sla, druiven, gorgonzola en walnoten in een kom. Voeg driekwart van de druivendressing toe en schep door de salade. Serveren: Verdeel de salade over de borden en besprenkel met de rest van de dressing.

Dessert van bevroren zomervruchten en witte chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosbessen	1	bakje
frambozen	1	bakje
bramen	1	bakje
aardbeien	1	bakje
rode aalbessen	1	bakje
witte chocolade (goede kwaliteit)	150	g
slagroom	300	ml
eetbare bloemen, bijvoorbeeld violen	1	bakje

Spread de vruchten uit op een bakblik en zet 1 uur in de vriezer. Snijd vlak voor het serveren de witte chocolade in stukjes en doe die samen met de slagroom in een kleine pan en laat al roerend op matig laag vuur smelten. Het moet een mooie, warme, gladde saus worden. Serveren: Verdeel de vruchten over de 12 diepe borden en schep de chocolade saus erover. Garneer elk bord met wat bloemen. Serveer direct.