

2014 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

Mousse van Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte ham	450	g
parmaham	450	g
kippenbouillon	350	ml
cayennepeper		snuf
gelatine	4	blok
slagroom	300	ml
wit casinobrood	24	sneetjes

Zet 12 stekers van 6 cm Ø in de vriezer. Snij de gekookte ham en de Parmaham grof. Maal de grof gesneden hamsoorten heel fijn in een keukenmachine. Breng 250 ml kippenbouillon aan de kook en giet bij de ham. Roer goed door. Breng op smaak met cayennepeper. Week de gelatine 10 min in koud water. Verwarm de rest van de kippenbouillon en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Roer door het hammengsel. Klop de slagroom lobbig. Snij de 2 plakjes Parmaham in dunne repen van 3 cm lengte. Spatel de slagroom (yoghurtdikte) en de hamreepjes door het hammengsel. Bekleed een bakplaat met plasticfolie en vul de stekers met de hammousse. Laat ca. 1 uur opstijven in de koeling. Rooster het brood en steek met een ring van 6 cm er 24 rondjes uit.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	st
dijonmosterd	1	el
grove mosterd	1	el
witte wijnazijn	30	ml
zonnebloemolie	200	ml
gembersiroop	1	el
zout en peper		

Ingrediënten op kamertemperatuur. Meng voor de mosterdmayonaise de eierdooiers, mosterd en azijn met een garde tot een homogene massa. Voeg al kloppend en heel langzaam de olie toe. Breng op smaak met zout, peper en wat gembersiroop.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
augurk (klein)	8	st
amsterdamse uitjes	8	st
paprikapoeder		

Snij de Amsterdamse ui in plakjes en de augurk brunoise. Leg een rondje toast op een bord. Zet de steker met hammousse er op. Leg het andere toastrondje hierop en druk er voorzichtig op, terwijl je de steker omhoog haalt. Garneer met een streep mosterdmayonaise, augurk, Amsterdamse uitjes en snufje paprikapoeder.

SOEP Geroosterde tomatensoep

Geroosterde tomatensoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	1500	g
uien	2	st
olijfolie extra vierge	60	ml
knoflook	3	teen
gemberwortel	2	tl
rode peper, klein	1	st
tomatensap	300	ml
kokosmelk	400	ml
koriander	1	bos
bruine basterdsuiker	1	el
vissaus (nam pla)	2	el
yoghurt	200	ml

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie. Halveer de trostomaten. Snijd de uien in vieren. Leg de halve tomaten en de parten ui op de bakplaat en sprenkel er 3 el olijfolie over. Bestrooi ze met zout en peper en rooster tomaten en ui 1 uur in de oven tot ze heel zacht en licht geblakerd zijn. Verwijder de zaadjes van de rode peper. Hak rode peper en knoflook fijn. Rasp de gember wortel. Bewaar 24 blaadjes van de koriander voor de garnering. Snijd het resterende blad fijn. Verhit de laatste eetlepel olie in een pan op middelhoog vuur. Smoor de knoflook, gember en rode peper 1-2 min. tot ze geuren. Voeg het tomatensap, de kokosmelk en de gehakte koriander toe en laat alles 6-8 min. zachtjes koken. Roer de suiker, vissaus, geroosterde tomaten en uien erdoor met het uitgelopen vocht van de bakplaat. Laat de soep nog 2 min. zachtjes koken tot de soep iets is ingekookt. Neem de pan van het vuur en laat de inhoud iets afkoelen. Pureer de soep in een blender glad. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de soep gekoeld. Sprenkel er een el yoghurt over. Garneer met korianderblaadjes.

Pompoencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	1350	g
olijfolie	6	el
parmezaan, geraspt	120	g
sinaasappel, rasp	3	st
nootmuskaat		
zout en gemalen zwarte peper		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd het stuk pompoen in vieren en verwijder de zaden en vezels. Leg de stukken met de schil naar beneden op een bakplaat en druppel de olijfolie erover. Bestrooi met zout en peper. Rooster 45 min in de oven. Laat de pompoen iets afkoelen. Schraap het vruchtvlees van de schil in een kom. Prak het vruchtvlees met een vork, voeg Parmezaan, geraspte sinaasappelschil en nootmuskaat toe. Voeg naar smaak peper en zout toe. Eventueel nog een kneepje sinaasappelsap en wat olijfolie. Roer alles goed door en verwarm de crème voor serveren.

Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
extra vierge olijfolie	200	ml
knoflook	1	teen
zeezout		
basilicum	1	bs

Verwarm de olijfolie in een steelpan met zout, peper en de knoflookteen. Laat de basilicum een paar minuten meetrekken, maar zorg ervoor dat het mengsel niet kookt. Verwijder de halve knoflookteen. Pureer in de keukenmachine of blender.

Zeewolf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolf (filet) van 125 g	12	st
citroen, sap	2	st
serranoham	24	plakken
olijfolie	9	el
pompoenpitjes	4	el

Verwarm de oven opnieuw voor op 80 °C. Halveer de zeewolffilets in de lengte. Wrijf ze in met citroensap en versgemalen zwarte peper en wikkel elk stuk stevig in Serranoham. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de vis in 2 minuten rondom mooi bruin. Leg de filets in een ovenschaal en gaar nog 10 minuten op 80 °C rustig door. Rooster de pompoenpitjes licht. Snijd de visrolletjes diagonaal een of twee keer doormidden. Leg op elk bord twee visrolletjes. Maak met lepels twee quenelles per persoon van de pompoencrème. Strooi de pompoenpitjes op het bord en garneer met de basilicumolie.

Millefeuille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diepvriesbladerdeeg	12	plakken
bloem		
poedersuiker, gezeefd	70	g
fijne kristalsuiker	110	g
frambozen	400	g

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Halveer de bladerdeegvellen (5 x 10 cm). Leg de deeglapjes op de 2 met bakpapier beklede bakplaten en bestuif ze met de helft van de poedersuiker. Leg een vel bakpapier over de deegvelletjes en zet er een lichte bakplaat of siliconenmatje op om het gebak enigszins plat te houden. Bak ze in de oven in 25 min. goudbruin. Laat afkoelen. Bestuif de helft van het gebakken bladerdeeg met de rest van de poedersuiker. Verhit een metalen spies in een open vlam tot heet en druk hem in de poedersuiker. Breng zo een ruitpatroon aan op het gebak. Verhit de spies steeds opnieuw.

Crème pâtissière

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei (eidooier)	6	st
poedersuiker	170	g
bloem	80	g
vanillestokje	1	st
volle melk	500	ml
slagroom	200	ml

Klop eidooier met de suiker tot een dik romig mengsel. Zeef de bloem erboven en roer glad. Breng de melk met het gespleten en uitgeschraapte vanillestokje in een steelpan aan de kook. Laat even trekken. Haal de melk van het vuur en verwijder het vanillestokje. Giet wat van de kokende melk bij het eidooiermengsel en roer goed door en giet het dan terug bij de melk. Laat het goed doorkoken om de bloem te garen. Constant stevig roeren om aanbakken te voorkomen. Giet in een kom en laat afkoelen. Klop de slagroom lobbij resp. stijf, afhankelijk van de dikte van de crème en meng deze met de crème. Vul een spuitzak met de crème.

Frambozencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	400	g
citroen (sap)	1	st
suiker	100	g
frambozenlikeur		
zwarte peper uit de molen		

Pureer de frambozen met de suiker in de keukenmachine. Breng op smaak met frambozenlikeur, citroensap en eventueel vers gemalen zwarte peper. Spuit op het midden van het bord een toefje crème pâtissière. Leg hierop een plak bladerdeeg en druk licht aan. Bespuit de plak bladerdeeg met crème pâtissière. Leg hierop de frambozen, eventueel gehalveerd en weer een laag crème. Tot slot de plak bladerdeeg met het ruitpatroon erop. Garneer met wat frambozencoulis.