

2016 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Steak tomaat

Steak tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roma tomaten	12	st
sjalotten (groot)	2	st
peterselie, gehakt	5	el
zoutzure augurkjes (klein)	8	st
kappertjes	2	el
worcestershiresaus	2	tl
tabasco	1	tl
grove mosterd	2	el
tomatenketchup	2	el
taggiasche olijven	10	el
zeer goede olijfolie	12	el
kwarteleitjes	12	st
tuinkers	1	bakje
old amsterdam kaas	100	g

Kerf de tomaten boven en onder licht in met het puntje van een mes. Laat ze 10 tot 20 sec in kokend water hun velletje lossen en schep de tomaten direct in koud water om garen te voorkomen. Trek het velletje van de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder het zaad. Snijd de partjes brunoise ca ½ cm en meng met de ragfijn gesnipperde sjalotjes, de gehakte peterselie, de afgespoelde kappertjes en de in brunoise gesneden augurkjes. Maak op smaak met de worcestershiresaus, de tabasco en peper en zout. Meng de tomatenketchup en de mosterd goed en voeg dit toe aan de tomaten. Hak de taggiasche olijven en meng dit met de olijfolie. Bak de kwarteleitjes heel zachtjes in een koekenpan met wat olijfolie. Tip: Kras met de punt van een officemesje (klein keukenmes) het eitje overdwers over de helft in en breek het verder boven de pan open. Serveren: Maak met een ring van 6 cm een bodempje tomaat in een diep bord. Schep hier wat olijven rondom en leg op de tomaat het kwarteleitje. Versier met wat tuinkers en wat krullen Old Amsterdam.

Saoto soepje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappelen	2	st
maisolie	150	ml
kippenbouillon	1200	ml
kipfilet	150	g
laurierblad	2	st
rode peper	1	st
sereh (citroengras)	2	stengels
verse gember	60	g
verse laos	40	g
pimentkorrels	8	st
donkere soja saus	4	el
sjalotjes	4	st
zoete soja	1	el
glasnoedels	50	g
taugé	50	g
takjes selderij	4	st
kwarteleieren	12	st
azijn		

Verwarm de oven voor tot 85°C en verwarm de kopjes in de warmhoudkast. Aardappelen: Schil de aardappelen en snijd ze op de mandoline in lucifers. Spoel ze af en droog ze zorgvuldig. Bak de lucifers nu in de maisolie gaar en lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. (BEWAAR DE OLIE IN DE PAN) Verspreid de lucifers op een bakplaat bedekt met bakpapier en laat 60-80 min drogen in een oven op 85 °C tot ze krokant zijn. Bouillon: Voeg aan de kippenbouillon het laurierblad, de rode peper (ontdaan van de zaadjes) de serehstengels, de in plakjes gesneden gember en laos en de pimentkorrels toe en breng aan de kook. Gaar nu de kipfilet zachtjes ca 60 min in de kippenbouillon. Haal de kipfilet uit de bouillon en snijd de filet in stukjes. Zeef de bouillon en voeg de 4 el donkere sojasaus toe. Houd warm. Vulling: Snijd de sjalotjes in ringen en bak ze in de olie van de aardappellucifers. Laat ze uitlekken. Doe ze in een kom en vermeng ze met 1 el zoete soja. Leg de glasnoedels in gezouten kokend water. Haal van het vuur en laat de glasnoedels wellen tot ze gaar zijn (ca 3 min) en giet de noedels af. Vermeng met een beetje olie zodat ze niet aan elkaar gaan plakken. Zet een pan gezouten water op met een scheut azijn en pocheer hier de 12 kwarteleitjes in. Bewaar de eitjes in lauwwarm water. Serveren: Vul een kopje met wat blokjes kipfilet, wat ringetjes sjalot, wat glasnoedels, 4 sprietjes taugé, 4 blaadjes selderij en een kwartelei. Giet hier overheen de kokende bouillon en garneer met wat aardappellucifertjes.

Zeewolffilet met garnalenravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolffilet	800	g
pancetta (langwerpige plakjes)	200	g
tomatentapenade	100	g
bloem	55	g
ijswater	165	ml
eidooier	1	st
mini asperges groen	1	pakje
venkelknol, groot	1	st
maisbloemolie	150	ml
witte wijn	400	ml
sjalotten	2	st
room	300	ml
maïzena (eventueel)		
bieslook	3	el
dille	3	el
hollandse garnalen	100	g
ricotta	200	g
wontonvelletjes	1	pak

Verwarm de oven tot 160 °C en zet de borden in de warmhoudkast. Zeewolffilet: Leg de plakjes pancetta, iets overlappend, naast elkaar en smeer daar een laagje tomatentapenade op. Leg de visfilet hier op en peper en zout de vis. Rol de vis in de pancetta en leg hem op een bakplaat. Bak de vis, kort voor het opdienen ca 15 min in een oven van 160 °C.

Tempurabeslag: Meng de bloem, 1 eidooier en het ijskoude water tot een luchtig beslagje. Maak op smaak met wat zout. Groenten: Snijd de uiteinden van de groene asperges en kook ze in gezouten water tot beetgaar. Snijd het groen en het vuile onderkantje van de venkel en snijd de venkel op de mandoline of snijmachine flinterdun tot een tulpvorm. (van beneden naar boven snijden op de platste kant). Gebruik de restanten van de venkel voor de saus. Haal de dunne plakjes venkel door het tempurabeslag en bak ze kort in de maisolie op 180 °C. Saus: Snijd de afsnijdsels van de venkel en de sjalotten klein en kook deze gedurende 5 min in de witte wijn. Laat vervolgens 30 min trekken. Zeef de saus, voeg de room toe en laat tot de helft inkoken. Bind de saus eventueel licht met wat maïzena. Garnalenravioli: Snijd de dille en bieslook grof en meng deze met de garnalen en de ricotta. Mix dit in de keukenmachine en maak op smaak met peper en zout. Bewaar de verkregen vulling in een plastic spuitzak. Klop het eidooier los. Leg een wontonvelletje klaar en spuit een toefje vulling in het midden. Smeer rondom het toefje in met eigeel en plak een tweede wontonvel op de eerste en druk zo veel mogelijk lucht uit het pakketje. Druk de randen goed aan en steek een rondje uit dit pakket. Herhaal tot de vulling is opgebruikt. Bewaar de ravioli's afgedekt met huishoudfolie (om uitdrogen te voorkomen). Kook de ravioli's, kort voor het opdienen, in gezouten water ca 3 min. Serveren: Snijd de vis in 12 partjes en serveer samen met de ravioli's, groenten en saus.

5-kruidenbiefstuk met aardappelpoffertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kogelbiefstuk (6 x 150 gram)	900	g
zwarte peper	1	el
steranijs	10	st
venkelzaad	2	el
kruidnagels	4	st
kaneelpoeder	2	el
boter	50	g
olijfolie (50+60)	110	ml
kruimige aardappelen	600	g
ei	3	st
kruidenroomkaas	150	g
zure room (200 +220)	420	ml
bloem	1	el
broccoli stronk	2	st
pijnboompitten	60	g
limoen	2	st

Verwarm de borden in de warmhoudkast. 5-kruiden: Rooster de peperkorrels, steranijs, venkelzaad en kruidnagels in een droge koekenpan op matig vuur tot de kruiden beginnen te geuren. Maak de specerijen fijn in een vijzel of in een keukenmachine en meng met de kaneelpoeder. Aardappelpoffertjes: Schil de aardappelen, kook ze in gezouten water gaar. Giet af en laat gedurende 10 min goed droog stomen. Pureer de aardappelen en voeg de eieren, de kruidenroomkaas, 200 ml zure room en 1 el bloem toe. Meng met de mixer tot een glad beslag. Breng op smaak met peper en zout. Bak de aardappelpoffertjes in een licht ingevette poffertjes pan en houd warm in de warmhoudkast. Limoenbroccoli: Snij kleine broccoli roosjes. Rooster de pijnboompitten lichtbruin tot het aroma zich ontwikkelt. Rasp voor de limoenolie de schil van de limoen met een fijne rasp en vermeng met 60 ml olijfolie. Verwarm een scheutje olijfolie in een sauteuse en bak de broccoli roosjes 3 tot 4 min. Gaar ze daarna met het deksel op de pan tot beetgaar (ca 5 min). Biefstuk: Dep het vlees droog met keukenpapier. Peper en zout het vlees en bestrooi het met het 5-kruiden mengsel. Bak het vlees in 50 g boter en 50 ml olijfolie rood tot rosé. Laat het vlees afgedekt met aluminiumfolie 5 tot 10 min rusten alvorens het aan te snijden. Serveren: Leg 2 broccoli roosjes op het bord en lepel hier wat limoenolie op. Vervolgens wat zure room en de pijnboompitten. Leg er 3 poffertjes naast en 2 plakjes biefstuk. Lepel nog wat jus van de biefstuk op het vlees.

Amandelmousse met kersensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
amandelspijs	120	gr.
blaadjes gelatine	11	st
eiwitten	2	st
slagroom	500	ml
fijne kristalsuiker (75+50+125+100)	350	g
amandellikeur	50	ml
pot kersen op sap 700 ml (250+100)	1	st
witte wijn	175	ml
citroensap	2	el
crème de cassis	150	ml
gedroogd citroenblad	10	st
volle biologische yoghurt	250	ml
maïzena		
rice krispies (volle eetlepels)	4	el
pure chocolade	150	g

Amandelmousse: Week de gelatine in koud water. Verwarm de melk met de amandelspijs tot deze is opgelost en voeg dan de uitgeknepen gelatineblaadjes toe aan de melk. Laat afkoelen tot het lobbijg wordt. Eventueel koelen in een bak ijsklontjes. Sla de eiwitten stijf en sla de slagroom stijf onder toevoeging van 75 g suiker. Spatel, als de amandelmelk lobbijg is, de stijf geslagen eiwitten en de stijf geslagen room er door. Voeg als laatste de amandellikeur toe. Schep in de aluminium puddingvormpjes en zet weg in de koeling. Kersensorbet: Mix in de keukenmachine 250 g kersen met 125 g suiker en 250 ml yoghurt. Draai hier ijs van en zet weg in de diepvries. Kersensaus: Breng 350 ml kersensap, 175 ml witte wijn, 50 gram suiker, 2 eetlepels citroensap en 150 ml crème de cassis aan de kook en bind het licht met wat maïzena. Neem van het vuur en voeg nu 10 gedroogde citroenblaadjes toe en laat deze 60 min trekken. Verwijder de citroenblaadjes en voeg de overgebleven 100 g kersen toe. Chocolades Krispies: Laat 100 g suiker met 1 el water in een koekenpan langzaam karameliseren. Voeg nu 4 volle el Rice Krispies toe en roer deze met een houten lepel door de karamel (pas op karamel is heet!!). Stort op een vel bakpapier en laat afkoelen. Breek de Krispies in kleinere stukken. Laat 150 g pure chocolade smelten in een glazen kom boven een pan heet water en roer hier de gekarameliseerde krispies door. Stort wederom op bakpapier en laat afkoelen in de koelkast. Serveren: Stort een puddinkje op een langwerpige witte bord, leg aan beide zijden een kleine quenelle yoghurtijs en garneer met wat kersensaus en de chocolade Krispies.