

2020 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

Rouleau van eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken runderrookvlees (1 ½ maal zo dik gesneden als normaal)	15	st
bloc eendenlever 200-250 g	1	st
limoen	1	st

Leg 3 plakjes runderrookvlees voor 1/3 overlappend onder elkaar. Herhaal deze handeling met de andere plakjes. Beleg het rookvlees met dunne plakjes eendenlever (beetje beleggen en beetje uitsmeren). Rasp wat limoenschil over de eendenlever. Rol het geheel nu zo strak mogelijk op en rol het geheel strak in HH-folie. Draai de uiteinden dicht en leg de 5 rolletjes in de koeling. (lengte rolletje ca 10 cm).

Tomatenvocht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	7	st
rode peper	1	st

Breng water aan de kook en kras de trostomaten boven en onder kruislings in. Dompel de tomaten in het kokende water totdat je ziet dat de velletjes open barsten. Haal ze uit het water en dompel direct onder in koud water. Ontdoe de tomaten van de velletjes en snijd het kroontje uit de tomaten. Snijd de rode peper in de lengte middendoor en verwijder de zaadjes. Snijd de peper in kleine stukjes. Blender nu de tomaten en de peper fijn en passeer de saus door een fijne zeef. Maak het tomatenvocht op smaak met zout.

Pimentmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (eidooier)	2	st
yoghurt	50	ml
witte aceto balsamico	10	ml
arachideolie	200	ml
pimentkorrels	5	g

Splits de eieren. Stamp de pimentkorrels fijn in een vijzel en voeg deze toe aan 200 ml licht verwarmde arachideolie. (max 50 °C) Zet apart en laat min1 uur staan. Neem een smalle beker en doe daar 2 eidooiers, 50 ml yoghurt en 10 ml witte aceto balsamico in. Mix met de staafmixer en voeg druppelsgewijs de pimentolie toe. Breng op smaak met zout. Zet apart.

Cherrytomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaatjes mix kleur (geel, rood, oranje, paars)	36	st
water	500	ml
suiker	100	g

Doe 500 ml water in een kleine steelpan en breng aan de kook. Kras de cherrytomaatjes boven en onder kruiselings in. Dompel de tomaatjes kort in het kokende water en daarna in koud water en verwijder de velletjes. Haal de pan water van het vuur en los er 100 g suiker in op. Als het suikerwater is afgekoeld tot 50 °C de ontvelde tomaatjes toevoegen en verder af laten koelen in het suikerwater. Laat de cherrytomaatjes uitlekken op keukenpapier.

Gamba's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine gepelde gamba's	36	st
boter	25	g

Peper en zout de gamba's licht en bak ze zachtjes in de boter tot net doorgeslagen.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	2000	ml
kleine winterwortel	1	st
peterselie	1/3	bos
bleekselderij	2	stengels
venkelknol klein	1	st
bloemige aardappelen	300	g
knoflookteen	1	st
room	100	ml
boter	50	g

Zet 12 diepe borden in de warmhoudkast. Schil de wortel en snijd hem in grove stukken, schil de bleekselderij stengels en snijd in 4 stukken, was de peterselie en laat heel, schil de knoflook en laat heel, maak de venkel schoon en snijd in 4 stukken. Zet deze ingrediënten samen met 2 liter groentebouillon op het vuur en laat 1 uur zachtjes trekken. Haal de stukjes wortel, de knoflookteen en de peterselie uit de bouillon en voeg 300 g geschilde en in grove stukken gesneden aardappelen toe. Laat dit wederom 1 uur zachtjes koken. Voeg het room/amandelmeel mengsel toe aan de soep plus 100 ml room en 50 g boter. Pureer met de staafmixer of met de keukenmachine zeer fijn. Maak eventueel op smaak en verwarm opnieuw.

Amandelroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	200	ml
amandelmeel	50	g

Meng amandelmeel met 200 ml room en laat 20 min heel zacht trekken, tegen de kook aan. Zet apart voor de soep.

Champignons en truffel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote kastanje champignons	500	g
boter	100	g
crème fraîche	200	ml
potjes hele truffel (neptruffel)	2	st
extra gedroogde porcini (eekhoortjesbrood)		

Maak 36 plakjes door dunne plakjes van het hoedje van de champignons af te snijden op de Chinese mandoline. GEBRUIK EEN THEEDOEK O.I.D. OM DE CHAMPIGNON VAST TE HOUDEN!!! Maak met een steker van 4 cm kleine rondjes van de champignon plakjes. 36 stuks. Kook de plakjes kort in gezouten water. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg de plakjes champignons op een werkblad van links naar rechts in een lange rij. Bedek ze nu van links naar rechts voor de helft met een strook aluminium folie en bestrooi de niet bedekte helft met $\frac{1}{4}$ van het poeder van eekhoortjesbrood. Maak 36 plakjes truffel op de Chinese mandoline en hak de rest zeer fijn. LET OP UW VINGERS!! Hak de rest van de champignons fijn en bak ze in 50 g boter tot het vocht is verdampt. Maak op smaak met peper en zout. Laat afkoelen en vermeng met de gehakte truffel en de crème fraîche.

Aardappelschijfjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappelen	100	g
zonnebloemolie	300	ml

Maak op de Chinese mandoline 36 schijfjes aardappel en steek hier rondjes uit van 3 cm. LET OP UW VINGERS!! Bak de plakjes gaar in een pan met zonnebloemolie op 160°C en bak ze af op 180°C (dus niet in oven of frituur) Laat uitlekken op keukenpapier en zout licht.

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines (maat 8/12)	36	st
olijfolie, om in te bakken	40	ml

Zorg er voor dat de langoustines vers zijn ingekocht of geheel ontdood alvorens met het gerecht aan te vangen! Trek voorzichtig (draaiend, trekkend) de koppen van de langoustines. Knip de karkassen van de staartjes aan de onderkant, van beneden naar boven in, en verwijder voorzichtig de karkassen. Snijd de onderzijde van de langoustines van boven naar beneden in en verwijder het darmkanaal. Leg een velletje HH-folie op een snijplank en daar op 1 langoustine. Leg er nog een velletje HH-folie op en sla de langoustine met een houten hamer (eventueel pannetje) plat. Probeer er een rondje van te maken. Herhaal dit met nog 11 langoustines en leg ze daarna in de diepvriezer. Leg de overige 24 langoustines schoongemaakt apart. Kort voor uitserveren: Peper en zout de 24 langoustines en bak ze kort in 40 ml olijfolie. Houd warm.

Trostomaatjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine trostomaatjes	36	st
honing	30	g
knoflook	1	teen
takjes tijm	2	st
takje rozemarijn	1	st
olijfolie extra virgin	30	ml

Snipper de knoflookteen en hak de tijm en rozemarijn fijn. Knip de trostomaatjes los van de centrale steel en laat de kleine steeltjes aan de tomaten zitten. Snijd met een scherp mesje een kruis in de onderkant van de tomaatjes en dompel ze 15 sec onder in kokend water. Schep ze direct over in koud water en verwijder de schilletjes zonder het steeltje te verwijderen. Leg de tomaatjes in een ovenschaal en besprenkel ze met 30 ml. olijfolie, de honing, peper, zout, de gesnipperde knoflookteen en de gehakte tijm en rozemarijn. Plaats de tomaatjes in een oven van 140 °C gedurende 20 min.

Quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode quinoa	300	g
kippenbouillon	600	ml
pijnboompitjes	60	g
sesamzaad	20	g
witte rozijnen	75	g
komijn	8	g
olijfolie	20	ml
sushiazijn	10	ml
sesamolie	5	ml

Rooster het sesamzaad in een droge koekenpan tot goudbruin en stort op een velletje keukenpapier om af te koelen. Rooster de pijnboompitten daarna in de zelfde pan en stort eveneens op een velletje keukenpapier. Hak de rozijnen fijn. Spoel in een fijne zeef de quinoa af onder koud water. Laat uitlekken en kook de quinoa gaar in de kippenbouillon. Als de quinoa gaar is, de deksel van de pan nemen en de quinoa verder droog stomen (gebruik plaatjes). Vermeng de quinoa met de geroosterde pijnboompitten, de gehakte rozijnen, de komijn, peper, 20 ml olijfolie, 10 ml sushiazijn en 5 ml sesamolie. Houd warm op de warmkast.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (eidooiers)	2	st
grove mosterd	15	g
sesamolie (5 + 5)	10	ml
sesamzaad	20	g
miso pasta	10	g
limoen	1	st
arachideolie	200	ml
sesamolie	5	ml
sushiazijn	5	ml

Rasp met de microplane het groen van de limoen en houd dit. Pers daarna de limoen en houd beide apart. Splits de eieren en doe 2 eidooiers met de grove mosterd, 5 ml sesamolie, peper en zout in een maatbeker. Meng dit goed met de staafmixer en voeg in een dun straaltje de arachideolie toe. Mix tot een stevige mayonaise. Voeg aan deze mayonaise 10 g miso pasta, 5 ml sesamolie, de sesamzadjes, het sap van een halve limoen en 5 ml sushiazijn toe. Roer door met een garde en zet apart.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
burrata bol	1	st
gekleurde mini tomaatjes	12	st
bakje paarse cress	1	st
peper en zout		

Scheur de burrata in plakjes en vervolgens in stukjes van 2 x 2 cm. Snijd de 12 gekleurde mini tomaatjes in kwarten.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poussin (piepkuiken)	6	st
sjalot	2	st
laurierblad	2	st
foelie	2	st
kleine winter wortel	1	st
kippenbouillon	1500	ml
room	200	ml
extra gedroogde porcini (eekhoorntjesbrood)	25	g
maizena	30	g
witte wijn	200	ml

Maal in de keukenmachine (kleine beker) de porcini tot poeder. Doe terug in het potje en gebruik $\frac{3}{4}$ van de hoeveelheid voor de saus. Snijd de vleugels, poten en borstjes van de poussins. Leg de borstjes en poten apart. Doe de karkassen en vleugels in de 1500 ml kippenbouillon samen met de grof gesneden sjalot, laurier, foelie en de grof gesneden winterwortel. Breng aan de kook en laat zonder deksel trekken en inkoken. (1 tot 2 uur) Voeg de room en $\frac{3}{4}$ van de porcinepoeder toe. Laat verder inkoken en bind de saus eventueel met wat maizena aangelengd met witte wijn.

Poussinborstjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poussinborstjes		
peper en zout		

Haal de huid van de borstjes en peper en zout de velletjes. Bak de velletjes zeer langzaam uit in een anti-aanbakpan. Laat de velletjes verder drogen in een oven van 95 °C. Dep regelmatig het vet weg. Zo verkrijgt je in ca 1 uur kaantjes. En zet de borstjes apart.

Poussinpootjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	g
witte wijn	300	ml
peper en zout		

Peper en zout alleen de pootjes en bak ze in 150 g boter licht bruin. Blus af met 300 ml witte wijn en laat met het deksel op de pan verder garen (ca 50 min).

Cherrytomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaatjes	36	st
honing	30	g
olijfolie	30	ml
grof zeezout	5	g

Knip de tomaatjes van de centrale steel maar laat het kroontje en een stukje steel van het tomaatje zitten. Leg ze op een vuurvastschaalje en bedek ze met wat honing, wat olijfolie en grof zeezout. Zet ze ca 30 min in een oven op 200 °C.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	st
kleine winterwortel	1	st
kippenbouillon	200	ml
suiker		
witte wijn	200	ml

Was de prei goed, snijd de prei in stukken van 8 cm. en halveer deze stukken vervolgens in de lengte. Snijd er reepjes van. Kook deze reepjes beetgaar in 200 ml kippenbouillon, Giet af en houd apart. Schil de winterwortel en rasp de wortel in lange sliertjes. Kook de sliertjes in gezouten water met 2 scheepjes suiker tot beetgaar. Giet af en houd apart.

Rijsttimbaaltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		
rijst	200	g
aluminium folie		

Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing in gezouten water. Vet wat timbaaltjes in met boter en druk hier de gare rijst in. Zet de timbaaltjes in een schaal met warm water en warm ze verder op in een oven op 200 °C. Timbaaltjes wel afdekken met een laagje folie.

Vervolg poussins

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aluminium folie		
prei		
wortel		
poussinborstjes		
witte wijn		

Neem een royaal stuk alu folie en maak hier een bakje van dat je van boven dicht kunt vouwen. Maak meerdere bakjes (4 tot 6) afhankelijk van de hoeveelheid poussins. Leg in ieder bakje een laagje prei en wortel en daar boven op 2 of 3 gepeperde en gezouten borstjes. Giet in ieder bakje wat witte wijn en vouw het bakje dicht. Bak af in een oven op 200 °C. gedurende 20 min. Controleer of de borstjes geheel gaar zijn maar laat ze niet uitdrogen.

Pastinaakcake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote pastinaken	3	st
eieren	3	st
bloem	180	g
kaneelpoeder	3	g
bakpoeder	2	g
witte basterdsuiker	200	g
zonnebloemolie (100+300)	400	ml
poedersuiker (voor pastinaakschillen)	50	g

Verwarm de oven voor op 90°C en voor de pastinaakschillen en daarna op 180°C voor het pastinaakmengsel. Was en schil de pastinaken en bewaar de schillen. Leg de schillen op een stukje bakpapier gedurende 1 uur in een oven op 90°C. Snijd de pastinaken in grove stukken en blender ze fijn in de keukenmachine. Meng de pastinaak nu met de eieren, bloem, kaneelpoeder, bakpoeder, basterdsuiker en 100 ml zonnebloemolie. Beleg een bakplaat met bakpapier en stort hier het pastinaakmengsel op. Bak dit gedurende 50 min af in een oven op 180 °C. Kort voor uitserveren: Steek met een steekring van 5 of 6 cm. 12 rondjes uit de pastinaak cake.

Tonkabonenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	300	ml
room	300	ml
suiker	243	g
eieren (eidooiers)	8	st
tonkabonen	4	st
kaneelstok	1	st

Splits de eieren. Verwarm de melk, room, Tonkabonen (in zijn geheel) en kaneelstokje langzaam tot het kookt. Neem van het vuur en laat 30 min trekken. Meng de 8 eidooiers met de suiker en sla deze massa met de handmixer tot licht geel en romig mengsel. Voeg al roerend de helft van de nog warme melk aan de eimassa toe. Haal de Tonkabonen en het kaneelstokje uit de melk en voeg de rest van de melk toe aan de eimassa. Doe het mengsel nu terug in de schoongemaakte pan en verwarm het geheel au bain marie tot maximaal 82°C (Vanaf 72 °C zal het mengsel gaan binden). Laat het geheel op ijs afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van. Bewaar in de diepvries.

Appelbolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appelen	3	st
appelsap	460	ml
gembersiroop	115	ml
limoen	2	st

Rasp de limoenen met de Microplane en pers ze daarna uit. Schil de appels en maak met een pommes parisienneboortje zo veel mogelijk bolletjes. Meng de bolletjes met de appelsap, gembersiroop, limoenrasp en limoensap. Zet apart in de koeling.

Chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	200	g
bakpapier, spuitzak, steekringen 5 à 6cm		

Smelt de witte chocolade au bain marie en doe in een kleine spuitzak. Snijd er een minuscule puntje van af en maak op bakpapier figuurtjes o.i.d. Leg e.e.a. in de koeling tot gebruik.

Vervolg pastinaakschillen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	300	ml
poedersuiker		

Bak de uitgedroogde pastinaakschillen ZEER kort (seconden werk) in 300 ml zonnebloemolie (Let op, gaat zeer snel! Niet laten verbranden want dan worden de schilletjes bitter) Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met poedersuiker.