

2022 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

Tomatentartaar met avocado en een kwarteleitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stevige tomaten	24	st
bieslook (+ extra voor garnering)	2	el
sjalotten	3	el
kappertjes	3	tl
cornichons (of zoetzure amsterdamse augurkenblokjes)	2	el
zongedroogde tomaten in olijfolie (olijfolie bewaren!)	2	el
worchestershire sauce	2	el
hot chili ketchup	4	tl
dijonmosterd	6	tl
avocado	4	st
citroen	1	st
knoflookpoeder	1	tl
kwarteleitjes	12	st
bieslook	3	el
olijfolie classic		
zwarte peper en zout		
kookringen ca. 7 cm doorsnee		

Zet 12 kleine ronde bordjes klaar en verwarm 1 groot bord in de warmhoudkast.

Tomatentartaar: Breng een pan water aan de kook. Zet ook een bak met zeer koud water klaar. Kerf rondom het vel van de tomaten met een scherp mes in zodat vier kwarten ontstaan. Prik de tomaten aan een vork en houd ze één voor één ca. 20 sec in het kokende water. Doe ze in het koude water om het garen te stoppen. Pel het vel van de tomaat. Snijd de gepelde tomaten in kwarten en verwijder de pitten en verdere inhoud zodat alleen het vruchtvlees overblijft. Dep de partjes vruchtvlees af met keukenpapier zodat het zo droog mogelijk wordt. Snijd de afgedroogde partjes in zeer fijne blokjes (brunoise). Snijd de bieslook, sjalotten, kappertjes, cornichons en zongedroogde tomaten ragfijn en voeg deze bij de tomatenblokjes. Voeg ca. 6 tl van de olie van de zongedroogde tomaten, 6 tl ketchup en 6 tl mosterd toe. Voeg 3 el Worcestershire sauce toe. Proef en voeg eventueel nog wat meer ketchup, mosterd en/of Worcestershire sauce toe. Breng verder op smaak met wat peper en zout. Vervolgens voorzichtig doorroeren zodat de tomatenblokjes heel blijven. Avocado's: Snijd de avocado's in de lengte open en verwijder de pit. Haal het vruchtvlees uit de schil. Prak dit fijn met een vork en voeg onmiddellijk het sap van de citroen toe om verkleuren van het vruchtvlees te voorkomen. Breng op smaak met wat knoflookpoeder, peper en zout.

Kwarteleieren: Verhit een flinke scheut olie in een koekenpan, snijd de kwarteleieren in met een scherp mesje (let op hebben een stevig vlies), breek ze en laat de inhoud voorzichtig in de olie glijden waarbij je de dooier heel laat. Laat voldoende ruimte in de pan zodat de eieren niet aan elkaar bakken. In circa 2 min zijn de eieren klaar. Schep met een schuimspaan op het vooraf verwarmde bord en bestrooi met wat zout en peper. **Garnering:** Snij 3 el de bieslook fijn voor de garnering. **Serveren:** Zet de kookring midden op een rond bordje. Vul de kookring met een laagje avocado van enkele centimeters. Druk aan met een lepel zodat een mooie bodem van avocado in de kookring ontstaat. Vul vervolgens de kookring op met de tomatentartaar. Ook aandrukken maar niet te hard om te voorkomen dat je het vocht er uit perst. Voorzichtig

de kookring verwijderen zodat een mooi torentje in twee kleuren (groen en rood) blijft staan. Even de kookring van binnen schoonvegen en aan het volgende bordje beginnen. Leg vervolgens op elk torentje een gebakken kwarteleitje. Strooi tenslotte ter decoratie wat fijngesneden bieslook over de tomatentartaar-torentjes en het bord.

Spinazie-gorgonzola soep met grissini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	3	st
knoflook	4	teen
olijfolie (classic)	1	el
verse spinazie	500	g
groentebouillon van fond of poeder)	1800	ml
gorgonzola	150	g
kookroom	150	ml
tarwebloem (150 +150)	300	g
instantgist	7	g
bakkerszout	0.5	tl
suiker	0.125	tl
olijfolie	1	el
verse bladpeterselie	15	g
karwijzaad	0.125	tl
lauwwarm water	185	ml
zout en versgemalen peper		

Zet 12 risottoborden in de warmhoudkast. Soep: Pel en snipper de uien. Pel en snijd de knoflook fijn. Verhit een scheutje olie in een diepe pan en fruit de ui en knoflook circa 2 min. Voeg de spinazie en het water en de groentenbouillon toe en gaar met deksel op de pan tot de spinazie geslonken is. Verbrokkel de gorgonzola boven de pan en voeg de kookroom toe. Breng aan de kook en laat circa 8 min koken. Pureer de soep met een staafmixer. Zeef de soep en breng op smaak met een beetje versgemalen peper. Grissini: Ris de peterselieblaadjes van de steeltjes en hak ze heel fijn. Meng in een kom 185 ml lauwwarm water goed met de gist en suiker. Voeg dan de helft van de bloem, de olie en het zout toe aan het gismengsel en roer dit goed door elkaar. Voeg de fijngesneden peterselie en het karwijzaad toe, knijp de knoflooktenen erin uit en doe er flink wat versgemalen peper bij. Meng alles goed, voeg de rest van de bloem toe en breng het deeg over op een met bloem bestoven werkvlak. Kneed het deeg gedurende 10 min totdat het stevig en elastisch aanvoelt. Leg een natte theedoek over de kom en laat het vervolgens 30 min rijzen op een warme plek waar het niet tocht. Verwarm de oven voor op 225°C. Halveer de deegbol strooi wat bloem op het werkvlak en rol de eerste bol uit tot een vlak van ca. ½ cm dik. Snijd er 12 repen van en leg die een beetje in de lengte verdraaid op een met bakpapier beklede bakplaat. Gebruik de grote oven dan kun je direct de andere bol tot stengels verwerken (anders moet je in 2 porties bakken). Bak de stengels 15 min. in het midden van de oven tot ze goudbruin zijn. Halverwege de baktijd even omdraaien. Laat ze afkoelen op een rooster. Serveren: Schep de soep in de voorverwarmde risottoborden. Leg er telkens twee grissini naast en serveer.

Yotam Ottolenghi's geroosterde aubergines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saffraan (=2 buisjes)	0.1	g
knoflook	3	teen
griekse yoghurt	430	ml
olijfolie (extra vergine)	8	el
citroen	1	st
aubergines (kleine)	6	st
olijfolie (classic)	6	el
pijnboompitten	6	el
verse granaatappels	3	st
basilicumblaadjes	60	g
zout en peper		

Zet 12 middelgrote borden klaar. Saus: Breng 135 ml water aan de kook en giet dit in een kommetje. Voeg de saffraan toe en laat 5 min trekken. Snijd de knoflook fijn. Doe het water met de saffraan en knoflook in een schaal met daarin de yoghurt, de helft van de olijfolie, het sap van de citroen en een snufje zout. Klop alles tot een gladde, goudgele saus. Zet de saus afgedekt in de koelkast. Aubergines: Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de aubergines in de lengte en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Met de snijkant boven. Snijd het vruchtvlees kruislings in maar zorg dat het vel heel blijft. Besprenkel de helften royaal met de rest van de olie en bestrooi ze met peper en eventueel zout. Rooster ze ca. 40 min. in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen. Garnering: Rooster de pijnboompitten in een hete droge pan goudgeel. Snijd de granaatappels horizontaal doormidden (takaanzet boven). Houd de open kant boven een ruime schaal en sla met een lepel op de buitenkant van de schil zodat de rode pitten eruit komen. Verwijder eventueel meegekomen witte vliesjes. Serveren: Leg op elk bord een halve aubergine. Verdeel de saffraan-yoghurtsaus erover. Bestrooi met de pijnboom- en granaatappelpitten, leg de basilicumblaadjes erop en serveer.

HOOFDGERECHT Portobelloburger met pesto en ovenfriet met vegan mayonaise

Portobelloburger met pesto en ovenfriet met vegan mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pitabroodjes	12	st
portobellos	12	st
ketjap manis	3	el
sesamolie	3	el
balsamicoazijn	3	el
japanse miso pasta	3	el
verse basilicum	50	gr.
knoflook	5	teen
pijnboompitten	100	g
parmezaanse kaas (excl korst)	80	g
olijfolie	300	ml
rode ui	3	st
trostomaten	4	st
rucola	75	g
optioneel: wat tomatenketchup naar smaak		
bloemige aardappelen	1000	g
zonnebloemolie of arachideolie	50	ml
sojamelk (ongezoete)	300	ml
zonnebloemolie	750	ml
appelazijn	3	el
mosterd	3	el
zeezout	1	tl
peper en zeezout		

Zet 12 grote borden klaar in de warmhoudkast. Marinade: Roer de ingrediënten goed door elkaar zodat ook de miso pasta daarin volledig is opgelost. Pesto: Rooster de pijnboompitten zonder olie of boter lichtjes in een pannetje. Laat ze afkoelen op een bordje. Rasp de Parmezaanse kaas. Pel de knoflook en snijd in stukjes. Doe de knoflook, kaas en geroosterde pijnboompitten en de blaadjes basilicum in de keukenmachine en maal tot een groene massa. Voeg de olijfolie er beetje bij beetje bij en mix goed door. De pesto moet niet te droog zijn maar ook niet te olieachtig. Breng de pesto op het laatst op smaak met een beetje zwarte peper. Avocado's: Snijd de avocado's in de lengte open en verwijder de pit. Haal het vruchtvlees uit de schil. Prak dit fijn met een vork en voeg onmiddellijk het sap van de citroen toe om verkleuren van het vruchtvlees te voorkomen. Breng op smaak met wat knoflookpoeder, peper en zout. Kwarteleieren: Verhit een flinke scheut olie in een koekenpan, snijd de kwarteleieren in met een scherp mesje (let op hebben een stevig vlies), breek ze en laat de inhoud voorzichtig in de olie glijden waarbij je de dooier heel laat. Laat voldoende ruimte in de pan zodat de eieren niet aan elkaar bakken. In circa 2 min zijn de eieren klaar. Schep met een schuimspaan op het vooraf verwarmde bord en bestrooi met wat zout en peper. Portobello burger: Veeg de portobellos schoon met keukenpapier. (NB.: niet afspoelen, dan zuigen ze water op en verliezen smaak!) Snijd het steeltje af tot iets boven het kapje. Kwast de portobellos dik in met de marinade en laat dit 20 min intrekken. Smeer ze net voor

het grillen opnieuw in met marinade. Grill de portobellos aan beide zijden op een hete grillpan, 6-7 min per kant. Bak de pitabroodjes af in de oven. Snijd de afgebakken pitabroodjes horizontaal doormidden. Smeer de snijkant van de onderste helft van de pitabroodjes in met pesto. Leg daarop wat rucola en vervolgens de portobello, dan de plakjes tomaat. Smeer de snijkant van de bovenste helft van het pitabroodje in met een flinke dot vegan mayonaise, doe hier wat van de fijngesneden rode ui op en zet bovenop de rest van de burger. Prik zo nodig een cocktail prikker midden door het broodje om dit bijeen te houden. Ovenfriet: Was de aardappelen en snij deze tot grove frieten van ca 2-3 cm dik. Doe ze in een ruime pan water met een snuf zout en breng aan de kook. Laat ze in totaal zo'n 10 min in de pan zitten (vanaf het moment dat je het vuur aanzet, dus ook als het water nog niet kookt). Giet ze dan af en leg ze op een schone theedoek. Dep ze goed droog maar kijk uit dat je de frieten niet breekt. Leg de frieten gelijkmatig verdeeld op de bodem van een braadslede of bakplaat. Giet de olie erbij en hussel de frieten om, verdeel ze weer gelijkmatig over de bodem. Bak de frieten nu in 20 minuten op 200 °C (boven- en onderwarmte). Haal ze uit de oven en schep ze om, verspreid ze weer gelijkmatig over de bodem. Bak de frieten nu nog in 10 min op 220°C tot ze mooi goudbruin en knapperig zijn. Schep de frieten nu in een kom met keukenpapier, strooi er wat zout over en schud om. Vegan mayonaise: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Giet de sojamelk in schone hoge beker en voeg de mosterd, appelazijn, zout en peper toe. Meng alles even kort met een lepel door elkaar. Zet de staafmixer op een gematigde (maar niet te lage) stand en plaats 'm in het mengsel. Voeg langzaam de olie toe terwijl je met de staafmixer langzaam op en neer gaat. Zorg dat je als het ware 'lucht opzuigt' en de massa zich goed mengt. Stop met mixen als de mayonaise dik genoeg is. Serveren: Zet de kookring midden op een rond bordje. Vul de kookring met een laagje avocado van enkele centimeters. Druk aan met een lepel zodat een mooie bodem van avocado in de kookring ontstaat. Vul vervolgens de kookring op met de tomatentartaar. Ook aandrukken maar niet te hard om te voorkomen dat je het vocht er uit perst. Voorzichtig de kookring verwijderen zodat een mooi torentje in twee kleuren (groen en rood) blijft staan. Even de kookring van binnen schoonvegen en aan het volgende bordje beginnen. Leg vervolgens op elk torentje een gebakken kwarteleitje. Strooi tenslotte ter decoratie wat fijngesneden bieslook over de tomatentartaar-torentjes en het bord.

Mousse van frambozen in een filo-krul op een bedje van peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
halve peren op siroop (blik)	12	st
rietsuiker	3	el
frambozen (diepvries)	500	g
mascarpone	250	g
crème fraîche	250	ml
gelatine	3	blaadjes
poedersuiker (+ extra voor de filo-krul)	125	g
crème de cassis	250	ml
plakken filodeeg	12	st
poedersuiker		
muntblaadjes	24	st
mooie verse frambozen	36	st

Zet 12 risottobordjes klaar. Peer: Snijd de peren in de lengte in dunne plakken van ca. 0,5 cm dik, bijvoorbeeld met de mandoline. Bekleed hiermee de holte in de risottobordjes. Bestrooi de peer met een beetje rietsuiker. Karamelliseer de suiker licht met een gasbrandertje. Frambozenmousse: Ontdooi de frambozen en pureer in de keukenmachine. Maak 500 ml van de frambozenpulp warm in een pannetje. Week de gelatine in koud water, knijp uit en voeg deze aan de warme frambozenpulp toe. Laat de warme frambozenpulp afkoelen. Doe deze in een open mengschaal. Meng daarin met de overgebleven frambozenpulp. Voeg ook de mascarpone, de crème fraîche en de poedersuiker toe en meng tot een luchtige mousse. Zet de mengschaal in de koelkast om op te stijven. Filo-krul: Snijd uit de ontdooide plakken filodeeg een grote ruit. Strijk deze ruiten in met wat water. Bestrooi licht met poedersuiker en steek uit het midden van de ruit een cirkel met een steker van 6 cm (hierin komt een quenelle frambozenmousse bij het monteren). Leg de filodeegruiten op een bakplaat, bekleed met bakpapier. Bak lichtbruin af in een voorverwarmde oven bij een temperatuur 180 °C. Serveren: Leg het filodeeg in het midden van het risottobord bovenop de peer. Bestrooi licht met poedersuiker. Maak met een lepel een mooie quenelle van de frambozenmousse en drapeer deze in het gat in het midden van de filodeegruit. Garneer af met 3 frambozen en 2 muntblaadjes.