

2023 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	600	g
melk	1500	ml

Snijd de knolselderij in blokjes van 3 cm. Breng de melk aan de kook in een steelpan en kook hierin de knolselderij in ca. 15 min gaar. Giet af door een zeef en vang het kookvocht op in een kom. Pureer de knolselderij in een keukenmachine, voeg eventueel wat kookvocht op om de puree smeugiger te maken en breng op smaak met peper en zout.

Carpaccio van coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	18	st

Snijd de coquilles in dunne plakjes en leg dat op een groot bord. Dek af met plasticfolie en bewaar in de koelkast.

Kwarteleitje in brood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood (casino)	12	snedes
kwarteleitjes	12	st

Steek met een grote ring rondjes uit het witbrood en steek vervolgens met een kleine ring rondjes uit het midden. Bestrijk beide kanten van de broodringen met olijfolie (50 ml) en bak ze aan één kant in een koekenpan op middelhoog vuur goudbruin en keer om. Breek de kwarteleitjes boven het gat in het brood en bak de eitjes tot ze beginnen te stollen. Breng op smaak met wat zout en peper.

Truffelvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	200	ml
eekhoorntjesbrood gedroogd	10	g
balsamico azijn	50	ml
truffeltapenade	60	g
olijfolie (50+50)	100	ml
truffelolie	80	ml
rucola	150	g
ring 7 cm en ring 3 cm		

Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg het eekhoorntjesbrood toe en laat 5 min weken. Snijd het eekhoorntjesbrood fijn en doe terug in de bouillon. Laat afkoelen. Voeg de balsamicoazijn en de truffeltapenade toe en klop de olijfolie (50ml) en de truffelolie erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

Kalfsquenelles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mager kalfsvlees	300	g
kalfslever	100	g
eieren (eiwit)	2	st
slagroom	4	el
salie	4	blaadjes

Snijd de salieblaadjes zeer fijn. Snijd de lever en het vlees in stukjes en leg het ca 30 min in de diepvriezer. Scheid de eiwitten van de dooiers. Pureer de koude stukjes lever en het vlees met de eiwitten in de keukenmachine. Voeg, terwijl de machine draait, in een dun straaltje de slagroom toe. Voeg de fijngesneden salie toe en laat opstijven in de koelkast.

Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	380	ml
groentebouillon	800	ml
droge sherry	100	ml
verse kruiden: peterselie, bladselderij en bieslook	3	el

Hak de verse kruiden fijn (3 el) Los groentebouillonpoeder op. Breng groentebouillon aan de kook en voeg de kalfsfond toe. Roer de sherry erdoor, voeg de 3 el verse kruiden toe en breng de bouillon op smaak met zout en peper. Houd de bouillon warm.

Bladerdeegondjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboterbladerdeeg (12x12)	2	plakken

Leg bakpapier op een bakplaat Laat de plakken bladerdeeg licht ontdooien. Steek er (ca 36) ringetjes uit en leg op de bakplaat. Bak ze in het midden van de voorverwarmde oven goudbruin en gaar in ca 10 min.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dunne prei	2	st
zout, peper		
ringvormige steker (ca 2cm)		

Maak de prei schoon en snijd het witte gedeelte in smalle (2mm) ringetjes en spoel indien nodig af.

Afronding

Breng in een sauspan ca 1 ½ liter water met 1 el zout aan de kook. Vorm met behulp van 2 dessertlepels 12 eivormige balletjes (quenelles) van het levermengsel en laat ze ca 5 min zachtjes, net tegen de kook aan, gaar worden. Schep de quenelles met een schuimspaan uit het water, laat ze kort uitdruipen en schep ze in de hete bouillon. Leg op ieder verwarmde soepbord 1 quenelle en schenk de bouillon erbij. Garneer de heldere bouillon met de preiringetjes en de bladerdeeggrondjes, serveer direct!

Roux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	80	g
bloem	80	g

Laat de boter smelten in een steelpan. Neem de pan van het vuur en spatel er de bloem door. Laat de roux al roerend ca 5 min koken op een matig vuur tot hij licht hazelnootbruin wordt. Dek af met plasticfolie en zet weg op kamertemperatuur.

Pistacheboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontvelde pistachenoten (ongezouten)	70	g
boter	100	g
water	1	el

Draai de pistachenoten met 1 el water in een keukenmachine tot een pasta. Voeg de boter in een keer toe. Breng op smaak en wrijf met een schraper door een zeef. Rol in plasticfolie tot een worst en leg dit tot gebruik in de koelkast.

Sauternessaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	20	g
champignons	150	g
sauternes	300	ml
visbouillon	600	ml
blonde roux (zie boven)	150	ml
pistacheboter (zie boven)	160	g
kookroom	150	ml

Laat in een koekenpan de boter smelten. Maak de champignons schoon en afhankelijk van de grootte snijd de champignons in plakjes en voeg toe aan de boter en laat licht bakken. Giet er de wijn bij en laat tot ca 1/3 inkoken. Voeg de visbouillon toe en breng aan de kook. Klop er vervolgens de roux met beetje tegelijk erdoor. Laat de saus ca. 30 min zachtjes sudderen, klop de saus goed door. Voeg de room toe en laat sudderen tot de saus dikker is. Klop er vervolgens beetje bij beetje de pistacheboter door. Beëindig het koken als de boter is opgenomen. Breng de saus op smaak met zout en peper en passeer door een puntzeef en houd warm au bain-marie.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
linguine	500	g

Kook de linguine volgens de aanwijzing. De pasta moet gelijk klaar zijn met de vis.

Zeebaars

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilets ca 80 g	12	st
beetje bloem om de huidkant van de zeebaars te bedekken		

Smeer de huidkant van de zeebaars in met bloem en bak kort op de huid en daarna nog kort aan de andere kant tot hij gaar is.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	15	g
gemalen peper en zout		

Hak de peterselie fijn. Maak een spiegel van de Sauternesaus op de borden. Leg de zeebaars erop en de pasta ernaast. Garneer met fijngehakte peterselie. Zet eventueel overgebleven saus in kommetje op tafel.

Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
uien	2	st
knoflook	2	teen
paprika	1	rode
aubergine	1	st
courgette	1	st
champignons	150	g
tomaten, ontveld	1000	g
oregano		
tijm		
marjolein		
peterselie		

Snijd de uien en de knoflook klein en de paprika, aubergine, courgette en champignons in grote stukken. Verhit 1 el olijfolie in een braadpan en fruit hierin de ui en de knoflook tot ze glazig maar niet bruin zijn. Voeg alle groenten behalve de tomaten toe en bak 5 min. tot alles begint te kleuren. Voeg de tomaten, eventueel wat water en de kruiden toe en laat op een laag vuur 1 uur sudderen. Schep af en toe om. Roer de 2e el olijfolie door de ratatouille en breng op smaak met versgemalen peper en zeezout.

Varkenshaas in bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
st varkenshaasjes (totaal 1200 g)	2	à 3
bladerdeeg (12x12)	8	plakjes
grove mosterd	2	el
boter	50	g
eierdooiers, losgeklopt	2	st
panko	250	g
sjalotten	3	st
halfgedroogde tomaatjes uit olie	12	st
herbes de provence	1	tl
pijnboompitten	60	g
pecorino kaas, geraspt	60	g
rozijnen	80	g

Laat het bladerdeeg ontdooien. Steek een goed schoongemaakt aanzetstaal in de lengte door het stuk vlees en draai het rond zodat je een ca. 1½ cm. brede opening krijgt. Bestrooi met peper en zout. Wel de rozijnen in lauw water. Snipper de sjalotten en bak ze goudbruin, rooster de pijnboompitten en snijd de tomaatjes klein. Meng nu met de Panko en de overige ingrediënten van de vulling en controleer op smaak. Duw de vulling met je vingers in de opening van het vlees. Bak het vlees in de boter snel rondom mooi bruin, neem uit de pan en laat afkoelen. Rol het bladerdeeg uit, zo groot dat de varkenshaasjes er in de lengte in ingepakt kunnen worden. Smeer de mosterd en eventueel het restant van de vulling over het deeg. Leg het vlees er op met de dunnere uiteinden over elkaar, rol het stevig op, bestrijk de randen met water en druk het goed aan. Maak een paar kleine sneetjes in het bladerdeeg aan de bovenkant (kan stoom/vocht ontsnappen). Leg het met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met de eierdooiers en bak het ca. 20 min in de voorverwarmde oven. Laat de varkenshaas op een warme plaats (warmhoudkast) even rusten en snijd vlak voor het opdienen in 12 plakken.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	15	g
versgemalen peper, (zee)zout		

Pluk de basilicumblaadjes. Plaats een plak varkenshaas in bladerdeeg rechtop in het midden van het bord. Schik de ratatouille er omheen en verdeel wat basilicumblaadjes over het bord.

Sorbetijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bramen (diepvries)	1200	g
gelatine	3	blaadjes
suiker	300	g

Week de gelatineblaadjes in een kom met ruim koud water. Breng de 1200 g bramen in een steelpan in 300 ml water aan de kook. Kook zachtjes gedurende 5 min. Neem de pan van het vuur en pureer de bramen met een staafmixer. Voeg de suiker toe en laat dat op laag vuur oplossen. Knijp de 3 gelatine blaadjes uit en los al roerend in de warme bramenpuree op. Laat de bramenpuree afkoelen door op ijswater te zetten. Maak er daarna ijs van in de ijsmachine.

Cheesecake-mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	300	ml
kristalsuiker	120	g
mascarpone	300	ml
crème fraîche	225	ml
gelatine	9	blaadjes
citroensap	200	ml

Klop de slagroom en fijne kristalsuiker met een elektrische mixer tot yoghurt dikte. Klop op lage snelheid de mascarpone en crème fraîche erdoor. Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn. Verwarm intussen het citroensap tot het lauwwarm is. Knijp de gelatine uit en roer de gelatine door het citroensap tot het opgelost is. Laat afkoelen tot het licht begint te geleren. Je kunt dit proces versnellen door de pan in een kom met ijswater te zetten. Spatel 1/3 van de room door de citroengelei. Spatel vervolgens dit mengsel rustig door de rest van de room tot er een luchtige mousse ontstaat. Zet in de koelkast.

Bramencompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bramen (50 +200 + voor garnering 100)	350	g
geleisuiker	120	g
citroen (voor sap)	½	st
munt (3 takjes voor compote en rest voor garnering)	15	g

Doe 50 g bramen samen met de geleisuiker in een steelpan en roer door elkaar. Breng aan de kook op middelhoog vuur. Draai het vuur laag en laat 4 min zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en voeg 200 g bramen en het citroensap toe (bewaar de resterende bramen voor de garnering). Hak de muntblaadjes fijn. Roer ze door de compote. Laat afkoelen.

Koekcrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	270	g
boter	180	g
fijne kristalsuiker	90	g
ei	1	½ stuk

Verwarm de oven voor op 160°C . Meng voor de koekcrumble de bloem, boter, fijne kristalsuiker en het ei in een kom met je vingers door elkaar tot een kruimelig mengsel. Verdeel het in een gelijkmatige laag over de met bakpapier beklede bakplaat. Bak de kruimels in ongeveer 20 min goudbruin en gaar. Schep regelmatig om, zodat de kruimels niet samensmelten. Neem uit de oven en laat afkoelen.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
muntblaadjes voor garnering		

Pluk 12 muntblaadjes voor garnering. Maak met 2 kleine lepels 12 quenelles van de cheesecakemousse. Leg een quenelle aan de linkerzijde op het dessertbordje. Leg een bolletje bramensorbetijs aan de rechterbovenzijde van het bordje. Maak nu een verbinding tussen beide onderdelen met de bramencompote. Strooi luchtig koekcrumble op de open ruimte. Drapeer enkele bramen en een muntblaadje op het bordje.