

# 2009 december

CCR Rijnmond · Winter

---

**SOEP** Crème van gepofte uien met pompoen en gebakken gamba's

---

## Crème van gepofte uien met pompoen en gebakken gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's, schoongemaakt	12	st
zoete uien (b.v. cevenne), gehalveerd	3	st
zeezout	6	el
olijfolie	100	ml
bleekselderij	1	stengel
pompoen (ca 500g)	1	st
knoflook, losse tenen, hak 1 teen fijn	1	bol
kippenbouillon	1000	ml
crème fraîche	200	ml
zout en peper uit de molen		
peterselie		

Pof de uien ongeveer 30-40 min op een laag zeezout in een op 170°C voorverwarmde oven. Schil de pompoen. Snijd deze samen met de bleekselderij in stukken van 1 cm, doe de gepelde tenen knoflook erbij en bak alles in ongeveer 8 min zacht in de olijfolie. Doe de gepofte uien erbij. Bak het geheel gaar en lichtbruin. Voeg de kippenbouillon toe en kook alles in 20 min gaar. Voeg de crème fraîche toe. Mix alles met een staafmixer. Op smaak maken met peper, zout en een scheut olijfolie. Bak tot slot de gamba's met een teen gehakte knoflook. Serveren: Leg de gamba's in een klein kopje of een groot diep bord en giet de soep erover en garneer met een toefje peterselie.

## Rozemarijntakjes met zeeduivel en pancetta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelfilet	600	g
verse rozemarijn	12	takjes
olijfolie	4	el
citroen (sap)	½	st
knoflook, gekneusd	2	tenen
pancetta	24	plakken
zout en peper		
citroen, schijfjes ter garnering	2	st
knoflook	6	teen
verse eieren (dooiers)	3	st
mosterd	3	tl
citroensap	2	el
zonnebloemolie	375	ml
tuinkers	1	bakje
afbak olijvenstokbrood	1	st

Snijd de vis in 36 mooie stukjes. Leg de stukken vis in een grote kom. Gebruik de takjes rozemarijn als spies, haal de naaldjes van alle takjes en houd ze achter. Laat aan het eind van elk takje een paar naaldjes zitten (het pluimpje) en leg ze in het water. Snijd voor de marinade de achtergehouden naaldjes fijn en klop ze met de olijfolie, het citroensap en de knoflook in een kom door elkaar, breng op smaak met zout en peper. Schep de stukken vis zorgvuldig door de marinade. Dek de kom af en zet hem 1 uur in de koeling. Dep daarna de vis droog en rol in de pancetta (1 keer er omheen rollen). Prik 3 stukjes op de in water geweekte rozemarijnspies. Verwarm de grill voor. Zorg er tijdens het roosteren voor dat de rozemarijnblaadjes de grill niet raken. Rooster de spiesen ca. 10 min tot ze gaar zijn. Draai ze zo nu en dan en bestrijk ze met de overgebleven marinade. Serveer ze heet, gearneerd met schijfjes citroen om erboven uit te knijpen. Stokbrood afbakken. Aioli: Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn! Klop de geperste knoflook, eidooiers, zout, peper, mosterd en citroensap door elkaar. Druppel onder voortdurend kloppen daar geleidelijk de olijfolie bij tot een dikke glanzende saus ontstaat. Zo nodig op smaak brengen met extra citroensap. Serveren: Leg op elk bord wat tuinkers, een visstokje, gearneerd met schijfjes citroen en wat aioli om te dippen. Zet een mandje stokbrood op tafel.

**HOOFDGERECHT** Eendenborstfilets met cassis en frambozen, gekarameliseerde witlof en gesouffleerde aardappelen

---

### Eendenborstfilets met cassis en frambozen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets van ca.200 g	6	st
zeezout	3	el
kaneel	3	el
bruine suiker	6	el
zwarte peper		
rode wijn	400	ml
crème de cassis	250	ml
maïzena	2	el
frambozen (eventueel diepvries)	400	g
zout en peper		

Maak met een scherp mes inkepingen in het vel en het vet van de filets, zonder in het vlees te snijden. Verhit een koekenpan en bak de filets met het vel naar beneden tot ze bruin en knapperig zijn. Haal het vlees uit de pan en giet het overtollige vet uit de pan op ca. 4 el na. Roer het zeezout, kaneel en suiker door elkaar en strooi dit over het vel van de eend en druk het aan. Verhit de pan, waarin de eendenborst gebakken is, opnieuw en bak de filets met het vel naar boven ca 5 min. Haal het vlees uit de pan en laat het rusten op een snijplank. Verwarm de grill. Meng ondertussen de wijn en de crème de cassis in een kan. Giet ongeveer 100 ml in een kom, meng hier de maïzena doorheen en giet het vervolgens terug in de kan. Strooi nog wat extra zout suikermengsel over de filet. Zet de nog vette pan terug op het vuur en giet er de wijn met de crème de cassis bij. Laat de saus zachtjes koken, onder voortdurend roeren, tot ze gebonden is. Voeg de frambozen toe en laat deze een minuutje mee warmen. Breng eventueel op smaak. Zet de eendenborstfilets met het vel naar boven onder de grill, ca 1 min, tot de suiker begint te karameliseren. Snijd de filets kort voor het opdienen in dunne plakken. Serveren: Leg de plakken vlees op de voorverwarmde borden en giet er een beetje saus omheen. Plaats de gesouffleerde aardappel en de witlof ernaast en garneer met een toefje peterselie en de geroosterde amandelen.

## Gesouffleerde aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappelen	6	st
sjalotjes	4	st
boter	50	g
room	3	el
zout	½	tl
gemalen zwarte peper	1	tl
geraspte nootmuskaat	1	tl
eieren, gesplitst	3	st

Bak de fijngesneden sjalotjes bruin in een beetje boter. Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de aardappelen goed schoon en pit ze. Maak met de punt van het aardappelmesje enkele prikjes in de aardappelschil. Leg ze op een bakblik en laat ze in 1 uur in de oven gaar worden. Halveer de aardappelen en schep er met een lepeltje het kruim uit. Leg de uitgeholde aardappelen terug op het bakblik. Laat ze in 10-15 min in de oven knapperig bakken. Maak een puree van aardappelkruim, boter, room, zout, peper, nootmuskaat, gebakken sjalotjes en de eierdooiers. Klop de eiwitten stijf. Schep het eiwitschuim voorzichtig door de aardappelpuree. Vul de uitgeholde aardappelen met de luchtige puree en zet ze terug in de oven. Laat het pureemengsel in 10-15 min rijzen en licht kleuren.

## Gekarameliseerde witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	6	stronkjes
fijne suiker	4	el
boter		
zout en peper		
geschaafde amandelen	100	g

Witlof in smalle parten snijden. In koekenpan boter verhitten en witlof ca. 3 min bakken. Zout, peper, suiker en witlof toevoegen en op hoog vuur nog ca. 3 min roerbakken tot groente beetgaar en lichtbruin is. Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan.

## Gorgonzola brûlée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	250	ml
pittige gorgonzola	250	g
eidooier	4	st
zout en peper		
melk	150	ml
rietsuiker		

Breng de melk aan de kook en los hierin de gorgonzola op. Voeg voorzichtig de room toe. Laat afkoelen tot 40°C en meng de geklopte eidooiers erdoor. Doe de massa in kleine vormpjes. Zet ze au bain marie in de oven op 95°C (ca 40 min.) Laat de crème afkoelen tot lauw (niet ijskoud serveren), strooi er een laagje rietsuiker overheen en brûleer met de brander of onder de salamandergrill. Serveren: Zet het lauwwarme Gorgonzola brûlée bakje op een bord met een sneetje foccacia.

## Druivenfoccacia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte tarwebloem (plus 70 g om te bestuiven)	300	g
lauw water	170	ml
olijfolie	40	ml
zout	5	g
verse bakkergist	15	g
citroen, geraspte schil	1	st
grof geplukte rozemarijn	½	el
gehakte tijm	½	el
bruine suiker	½	el
pitloze druiven	150	g
blauwe kaas (b.v. danish blue)	50	g

Verwarm de oven voor op 190°C. Zeef de bloem in een ruime kom en meng het zout erdoor. Los de gist op in het lauwe water. Maak een kuiltje in de bloem en giet hier de opgeloste gist en olie in. Meng beetje bij beetje bloem met vocht totdat alles gemengd is. Kneed het deeg tot een stevige en elastische bal, het deeg mag iets vochtig zijn. Meng er de helft van de gehakte kruiden door en alle citroenrasp. Laat het deeg afgedekt in een kom op een warme plaats tot dubbel volume rijzen. Vet intussen een bakplaat in met olijfolie. Wanneer het deeg voldoende is gerezen, kneed je het nog een keer goed. Leg het deeg op het bakblik zodat een plat brood ontstaat. Verdeel druiven over het brood en druk ze in het deeg. Besprenkel het brood royaal met olijfolie, het restant van de kruiden, de bruine suiker en de in stukjes gesneden kaas. Laat het brood nogmaals tot dubbel volume rijzen en bak het af in de voorverwarmde oven. Reken op ongeveer 20-30 min. Het brood is gaar als het hol klinkt wanneer je er op klopt of wanneer een satéprikker er droog uitkomt. Los het brood van het blik en laat afkoelen.

## Straciatella roomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	375	ml
melk	125	ml
suiker	125	g
pure chocolade (70%)	100	g
eierdooiers	2	st
zout		

Doe voor het roomijs de slagroom, melk, suiker en zout in een pan. Breng al roerend tegen de kook aan en roer tot de suiker is opgelost. Klop intussen de dooiers in een kom tot ze lichtgeel zijn. Klop geleidelijk een gedeelte van het hete roommengsel door de dooiers. Klop nu het dooiermengsel door het hete roommengsel. Verhit het mengsel al roerend 3 tot 4 min tot het dik genoeg is om aan de achterkant van een lepel te blijven hangen. Laat het niet aan de kook komen. Lepel er de 100g grof geraspte chocolade door. Laat afkoelen tot de inhoud lauw geworden is. Draai er in een ijsmachine ijs van.

## Aardbeien met chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	36	st
bittere chocolade (100 en 50)	150	g
bamboestokjes (klein)	12	st

Was de aardbeien en dep ze droog. Verwijder bij 12 aardbeien het kroontje niet. Smelt 100g chocolade au bain marie. Haal de pan van het vuur. Rijg de aardbeien met het kroontje elk aan een klein bamboestokje en dompel de aardbeien in het chocolademengsel. Laat de spiesjes afkoelen. Snij de rest van de aardbeien in kleine stukjes en rasp de rest van de chocolade in grove stukjes.

## Gefrituurd ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerencake (450 g)	1	st
straciatella roomijs (zelfgemaakt)	500	ml
zonnebloemolie		
poedersuiker		
bloem	100	g
ei	1	st

Snij plakken cake van 1 cm. Schep een bolletje ijs en leg op een plank. Leg met natte handen het plakje cake met het ijsbolletje in de handpalm en leg er een tweede plak bovenop. Kneed de plakjes om het ijs zodat bolletje bedekt is met cake. Maak er totaal 12 en laat opstijven in de vriezer. Verwarm frituurpan tot 180°C. Zeef de bloem en voeg al kloppend het ei en 150 ml ijskoud water toe tot een dun beslag. Haal bolletjes door beslag en leg ze in olie. Frituur in 3 à 4 min. goudbruin. Haal ze uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Serveren: Leg het gefrituurde ijs op een bord. Spies het aardbeienstokje in het ijs en garneer met de aardbeien en chocoladerasp. Bestrooi tot slot met poedersuiker.