

2010 december

CCR Rijnmond · Winter

AMUSE Bosuipoffertjes met rivierkreeft

Bosuipoffertjes met rivierkreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	3	st
bloem	3	tl
bosuitjes, in heel fijne ringetjes gesneden	6	st
zure room (3 en 6 el)	9	el
oregano (vers)	1	tl
knoflook	1	teen
olie	3	el
rivierkreeftjes	24	
zout, zeezout, peper		
poffertjespan		

Klop de eieren goed los met de bloem en 3 el zure room. Voeg zout en versgemalen peper naar smaak toe. Roer de bosui erdoor; houd een paar ringetjes apart. Verhit de poffertjespan en bestrijk hem dun met olie. Schep in elk kuiltje 1 el van het bosuimengsel. Draai de poffertjes om als het ei gestold is en bak ze aan de andere kant nog 1 min bruin. Maak de resterende zure room op smaak met zout, peper en oregano en de uitgeperste teen knoflook. Loop de rivierkreeftjes na op ongerechtigheden. Besmeer elk poffertje met een theelepeltje zure room en leg hierop 2 rivierkreeftjes en bestrooi met de achtergehouden ringetjes bosui, daarna met versgemalen peper en zeezout.

Paddenstoelenterrine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
paddenstoelmelange, in plakken gesneden	800	g
japanse sojasaus	3	el
knoflook, fijn gesneden	2	teen
amandelen	100	g
eieren	5	st
oude kaas, geraspt	200	g
peterselie, platte, fijngesneden	4	el
kookcognac	3	el
peper, zout		
vierkante ovenschaal		

Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin al omscheppend de paddenstoelen met de knoflook. Breng ze op smaak met de sojasaus, kookcognac en versgemalen peper en bak nog even op hoog vuur tot alle vocht verdampt is. Maal de amandelen kort in de keukenmachine grof. Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop de eieren goed luchtig en voeg wat zout en peper toe. Meng de droog gebakken paddenstoelen in een grote schaal met de amandelen, eieren en oude kaas. Doe het geheel in de ovenschaal. Bak de paddenstoelenterrine in 30 min gaar, neem uit de oven en laat hem afkoelen. Snijd de terrine in blokjes en bestrooi hem met peterselie.

Truffelpaté in pancetta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete sherry	300	ml
truffelpaté, van zeer goede kwaliteit	600	g
pancetta	24	pl
rucola	1	zak
boterhammen wit brood, geroosterd	12	
cocktailprikkers		

Kook de sherry in een pannetje op hoog vuur in ca. 4 min in tot stroop. Snijd de truffelpaté in 12 gelijke plakken en verpak elke plak met 2 plakjes pancetta en steek ze vast met een cocktailprikker. Verhit een droge koekenpan met anti-baklaag en bak de in pancetta verpakte paté op hoog vuur 1-2 min lichtbruin, keer halverwege. Leg wat blaadjes rucola op elk bord en een patépakketje. Druppel er sherrystroop over.

Warme carpaccio van kabeljauw

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	12	st
olijfolie, extra vierge	8	el
sjalotten, fijngesneden	4	st
courgette	1	st
droge sherry	3	el
kabeljauwhaasjes	1000	g
basilicum, in dunne reepjes	5	el
zout, peper, zeezout		
toast, warm	12	st
olijfolie		

Snijd de tomaten aan de bolle kant kruislings in en dompel ze 10 sec in kokend water. Schep ze in een kom met koud water en verwijder de velletjes (plisseren). Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in dunne reepjes (lucifer formaat). Snijd de schil van de courgette met een dunschiller eraf en snijd deze groene repen in dunne korte reepjes (lucifer formaat). Schep in een kom de tomaatreepjes, sjalotten en courgettereepjes door elkaar. Voer naar smaak zout, peper, droge sherry en de olijfolie erdoor en laat het intrekken. Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de olijfolie met een kwastje over 12 hittebestendige dessertborden. Bestrooi de borden met een beetje zeezout en peper. Snijd de vis met een scherp mes in dunne plakje en leg de plakjes mooi verdeeld op de borden. Zet de borden op het rooster in het midden van de oven en laat de vis in ca. 5 min gaar worden. Schep een lepel van het tomatenmengsel in het midden van de borden en strooi basilicum erover. Serveer met warme toast en olijfolie.

Zuurkoolsoep met parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	15	pl
olijfolie	3	el
sjalot, fijngehakt	3	st
wijnzuurkool	500	g
verse tijmblaadjes	3	el
runderbouillon	1000	ml
slagroom	250	ml

Hak 3 plakken parmaham fijn. Verhit 1 el olie in een pan en fruit hierin de fijngesneden parmaham en de sjalotten zachtjes 3 min. Schep de zuurkool (eventueel eerst spoelen) en de helft van de tijm erdoor en voeg de ham en de bouillon toe. Kook de soep zachtjes 10 min. Blender de soep in de keukenmachine. Verwarm intussen de grill van de oven op de hoogste stand voor. Klop de slagroom lobbige. Bestrijk de overgebleven plakken parmaham dun met de resterende olie en leg ze op de bakplaat. Schuif de plaat twee richels onder de grill in de oven en bak de ham in ca. 3 min krokant. Roer intussen de room door de soep, breng de soep voorzichtig opnieuw aan de kook en breng hem op smaak met zout en peper. Schep de soep in voorverwarmde kleine soepborden, strooi de resterende tijm erover en leg de stukjes parmaham op de rand van het bord.

HOOFDGERECHT Kalkoen met appelvulling en ciderjus, haricots verts met walnoten en gekarameliseerde aardappeltjes

Kalkoen met appelvulling en ciderjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalkoenen, ca. 2 kilo per stuk	2	st
salie	6	takjes
olijfolie	2	el
knoflook, fijngehakt	6	teen
grote uien, gesnipperd	2	st
grote, stevige appels	2	st
citroen, sap	½	st
saucijzen	400	g
droge cider	400	ml
katenspek	300	g
peper en zout		
braadsledes, bakpapier, rolladetouw, cocktailprikkers		

Zorg dat de kalkoenen op kamertemperatuur zijn. Snijd de salieblaadjes in dunne reepjes. Verhit de olie in een steelpan en fruit de knoflook en ui zachtjes glazig. Bak de salie reepjes heel even mee. Laat dit mengsel afkoelen. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Knip het vel van de saucijzen open en meng in een kom het vlees met het uimengsel en de appels. Breng op smaak met zout en peper. Bekleed de braadsledes kruiselings met 2 grote stukken bakpapier. Laat het bakpapier heel ruim overhangen. Vul de buikholtes van de kalkoenen met het vleesmengsel en steek de buikholtes dicht met cocktailprikkers. Wrijf de kalkoenen rondom in met zout en peper. Leg de kalkoenen in de braadsledes. Bedek de bovenkanten met plakjes katenspek. Vouw het bakpapier rond de kalkoen omhoog en bind het met rolladetouw dicht. Vouw eventuele kieren ook dicht. Schuif de braadsledes in de oven en schakel de oven in op 150 °C. Zo wordt de kalkoen heel geleidelijk met de oven mee warm. Braad de kalkoen in ca. 3 uur bruin en gaar. Vouw het bakpapier iets open en steek de kernthermometer in de borst. Als deze 80 °C aangeeft is de kalkoen gaar. Leg de kalkoenen op aluminiumfolie, pak ze in en laat zo nog 10 min rusten. Schenk het braadvocht in een hapjespan. Voeg de cider toe en kook het geheel op hoog vuur in tot een lichtgebonden jus. Breng de jus op smaak met een weinig citroensap, zout en peper. Leg de kalkoenen elk op een schaal en snijd de kalkoenen aan tafel. Geef de jus er apart bij.

Haricots verts met walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haricots verts	500	g
gepelde walnoten	125	g
walnotenolie	3	el

Snijd de puntjes van de haricots verts. Breng in een pan ruim water met zout aan de kook. Strooi de boontjes in het water en kook ze in ca. 8 min beetgaar. Giet de boontjes af in een vergiet, spoel ze met koud water na en laat ze uitlekken. Schenk de walnotenolie in een hapjespan met antibaklaag en bak de walnoten 2 min in de olie. Schep de boontjes erdoor en laat ze al omscheppend warm worden. Leg de boontjes en de aardappeltjes op goed voorverwarmde borden en serveer uit.

Gekarameliseerde aardappeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krieltjes in de schil	1000	g
zonnebloemolie	4	el
boter	50	g
suiker	50	g
majoraan, gedroogd	1	tl

Halveer de krieltjes. Verhit in een braadpan de olie en boter en bak hierin de krieltjes met wat zout in ca. 15 min op middelhoog vuur lichtbruin en vrijwel gaar. Schep ze regelmatig om. Voeg de suiker toe en bak de krieltjes al omscheppend 2 min. Voeg de majoraan toe en schep de krieltjes nog een keer goed om. Leg de boontjes en de aardappeltjes op goed voorverwarmde borden en serveer uit.

Ijskoffie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ijsblokjes	40	st
koude, zeer sterke, bij voorkeur espressokoffie	1000	ml
cognac	100	ml
slagroom	200	ml
witte basterdsuiker	5	el
kaneel (flinke mespunt)	1	mestpunt
chocoladekrullen	1	reep

Rasp met een kaasschaaf of dunschiller chocoladekrullen van een reep chocolade. Doe de ijsblokjes in de ijscrusher en maal ze fijn. Meng de koude koffie en cognac met de gecrushte ijsblokjes. Doe het geheel in een blender en mix het kort met de slagroom, basterdsuiker en de kaneel. Schenk de drank in 12 hoge glazen en bestrooi met de chocoladekrullen.

Amandeltaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	225	g
ongezouten amandelen	300	g
kaneelpoeder	1 ½	tl
zelfrijzend bakmeel	150	g
eieren, gesplitst	6	st
cognac	2	el
melk	90	ml
mint	24	blok
decoratiebloemen	12	
taartvorm		

Verwarm de oven voor op 160 °C. Bestrooi de vorm met 2 el suiker en schud de overtollige suiker uit de vorm. Maal de amandelen met de resterende suiker in de keukenmachine zo fijn mogelijk. Voeg de kaneelpoeder, bakmeel, eidooiers, cognac en melk toe. Draai de machine tot alles een zacht deeg is. Klop in een schone, goed ontvette kom de eiwitten stijf. Spatel het amandeldeeg zo luchtig mogelijk door de eiwitten. Doe het beslag over in de vorm en strijk de bovenkant glad. Zet de taart op het rooster in het midden van de oven en bak hem ca. 1 uur gaar. Laat de taart eerst 10 min afkoelen en verwijder dan de vorm. Serveer de taart lauwwarm. Snijd de taart in 12 mooie stukken en plaats op licht voorverwarmde borden en zet het glas ijskoffie er naast. Maak het bord af met blaadjes mint en decoratiebloem.