

2016 december

CCR Rijnmond · Winter

Vorkje met eendenborst sinaasappel en waterkers

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborst	1	st
sinaasappels	2	st
waterkers	1	bos
limoen (sap)		st
olijfolie, extra vierge		
rode peper		st
munt	1	takje
peper en zout		
pijnboompitten		
gebakvorkjes	12	

Kerf een grof ruitpatroon in de vetkant van de eendenborst. Bestrijk alles met peper en zout. Bak op een zeer laag vuur de eendenborst alleen aan de vetkant tot het knapperig en bruin is (ca 30 min). Binnen moet rosé blijven en laat afkoelen. Snijd het pepertje en de munt heel fijn en maak er een dressing van met de olie en het limoensap. Schil de sinaasappels boven een kom zo dik dat het witte vel weg is en snijd de sinaasappelpartjes tussen de vliezen vandaan. Leg de partjes in de kom in het opgevangen sap. Rooster een klein handje pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan. Zet apart en gebruik voor de garnering. Snijd de afgekoelde eendenborst schuin in de lengte in lange dunne repen, minimaal 24 partjes (gebruik de snijmachine). Leg een takje waterkers op de plakken eend en vouw ze dubbel. Prik een plakje eend om en om met de sinaasappelpartjes op het vorkje (2 plakjes eend per vork). Op het laatste moment besprenkelen met de peperdressing en garneren met de pijnboompitten.

Vorkje met vijgen, citroenmozzarella en Parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
minibolletjes mozzarella	12	st
olijfolie, extra vierge	3	el
citroen (geraspte schil en sap)	1	st
verse vijgen	4	st
parmaham	12	plakjes
peper, zout, balsamicosirop		
gebakvorkjes	12	

Marineer de mozzarella ca. 20 min. in de olie, citroensap, citroenrasp en peper en zout. Snijd de vijgen in kwarten. Vouw een plakje Parmaham om de $\frac{1}{4}$ vijg en het gemarineerde mozzarellabolletje. Prik op een vorkje en garneer met een paar druppels balsamicosirop.

Crème brûlée van eendenlever kruidkoek en bladgoud

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe eendenlever	200	g
crème fraîche	300	g
eierdooiers	3	st
zout en peper		
rietsuiker		
eetbaar bladgoud	1	blaadje
boter		
kruidkoek	50	g
kleine schaaltes b.v. eierdopjes	12	
koffielepeltjes	12	
waterkers		
pijnboompitten		

Verwarm de oven voor op 160 °C. Snij de eendenlever in stukjes en meng met de crème fraîche tot het mengsel glad is. Voeg eierdooiers, peper en zout toe en meng voorzichtig. Beboter de schaaltes (eierdopjes) en vul ze. Zet ze in een braadslede met zoveel water dat ze voor $\frac{1}{4}$ in het water staan. Zet 40 min. in de oven van 160 °C. En laat daarna minimaal 30 min afkoelen in de koelkast. Warm kort voor het uitserveren de salamander voor of zet gasbrander gereed. Maal, hak of rasp de kruidkoek tot kruimels. Bestrooi ieder schaalte met een dun laagje rietsuiker en koekkruimels. Laat dit net voor het opdienen karamelliseren onder de grill of gasbrander. Let op het verbrandt snel. Breng met een kwastje of je vingers her en der wat bladgoud aan op de harde suikerlaag, druk het zachtjes aan en strijk een beetje glad.

Venkelsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	2	el
venkel (groot)	1	st
sjalot	1	st
groentenbouillon	400	ml
slagroom	100	ml
gorgonzola	70	g
boter	30	g
peper en zout		
venkelgroen		
kleine leeuwenkopjes	12	

Rooster de hazelnoten lichtbruin laat ze afkoelen en hak ze fijn. Snijd de sjalot en de venkel klein en verkruimel de gorgonzola. Sla de slagroom lobbijg. Smelt de boter en fruit hierin de sjalot (niet bruin). Schep de venkel erdoor en schenk de bouillon erop. Kook zachtjes gaar in ca. 20 min. Pureer met de staafmixer (eventueel door een zeef wrijven). Roer de verkruimelde gorgonzola door de lobbige slagroom. Vul de kopjes (niet te vol!) met soep, schep er een lepel gorgonzolaroom op en garneer met venkelgroen en hazelnoten.

Doperwtensoepp met limoncello en een Parmezaankoeckje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	st
knoflook	1	teen
groentebouillon	400	ml
doperwten	250	g
munt	20	blaadjes
limoen (sap en zestes)	1	st
limoncello		
parmezaan	120	g
olijfolie		
kleine leeuwenkopjes	12	

Snij de ui knoflook en munt fijn. Verhit de olie en fruit de ui en de knoflook glazig. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Doe de doperwten erbij en laat 5 min meekoken. Haal van het vuur en voeg munt en limoenzestes toe (houd iets achter voor garnering). Pureer de soep (wrijf eventueel door een zeef). Voeg wat limoensap en eventueel peper en zout toe. Rasp de Parmezaanse kaas. Bekleed een bakplaat met bakpapier en vorm van de kaasrasp 12 langwerpige koekjes (2x12). Bak ze in 2 à 3 min onder de hete salamadergrill goudbruin. Laat afkoelen. Vul de kopjes (niet te vol) met de soep, giet er een klein scheutje limoncello in en garneer met wat gesneden munt en zestes.

Tomaten garnalensoepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	el
kleine uien	2	st
knoflook	2	tenen
gepelde tomaten (400 g)	1	blik
witte wijn	100	ml
visbouillon	200	ml
gepelde rauwe garnalen	24	st
gehakte peterselie	2	el
peterselie voor garnering	12	toefjes
peper zout		
kleine leeuwenkopjes	12	

Was de garnalen en laat goed uitlekken. Verhit de olie op een halfhoog vuur en bak onder af en toe roeren de uien en knoflook tot ze zacht en goudgeel zijn. Voeg tomaten toe en plet ze met een vork. Voeg dan de wijn en bouillon toe en laat 10 min. pruttelen tot het iets dikker is. Doe de garnalen erbij en kook nog een paar minuten tot ze oranje-rood zijn geworden. Doe er de gehakte peterselie en eventueel versgemalen peper en zout bij. Verdeel de garnalen en de soep over de kopjes (niet te vol) en garneer met een toefje peterselie.

Tong met rivierkreeftjes en spinaziesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slibtongfilets (mag diepvries)	12	st
verse zalm	200	g
gekookte en gepelde rivierkreeftjes	36	st
visbouillon	500	ml
witte wijn	250	ml
boter	100	g
wilde spinazie	500	g
crème fraîche	3	el
slagroom	100	ml
peper, zout		
cocktailprikkers	12	

Verwarm de borden (rond) voor in de warmhoudkast. Was en droog de spinazie. Houd 12 spinazieblaadjes apart voor de tong. Smelt de boter en roerbak de spinazie. Maak fijn met hakmes en laat uitlekken. Maak op smaak met peper, zout en crème fraîche. Klop de slagroom stijf en schep net voor het opdienen door de spinazie. Leg de met een weinig zout en peper ingesmeerde tongfilets met de huidzijde naar boven, dus graatzijde onder. Snijd de rauwe zalm in 12 reepjes. Wikkel de zalm in een spinazieblad en rol dit geheel in een tongfilet op van de breedste kant naar de smalste en steek er een cocktailprikker door. Kook de visbouillon met de wijn (met eventueel wat resten groenten of kruiden) en pocheer de rolletjes ca. 5 min. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en snijd elk rolletje in 3 plakken.

Coquille-lolly met chilisaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles st .jacques	12	st
zoete chilisaus	4	el
citroenmayonaise	2	el
bamboeprikkers	12	
fleur de sel		
kleine glaasjes	12	

Meng de mayonaise met de chilisaus en verdeel dit over 12 glaasjes. Droog de coquilles en bestrooi ze met een weinig fleur de sel en peper uit de molen. Grill ze vlak voor het opdienen om en om in een hete grillpan. Steek er een bamboeprikker door en zet in het glaasje.

HOOFDGERECHT Amandelkipfilet met sinaasappel-citroensaus, pastinaakpuree en bloemkool

Amandelkipfilet met sinaasappel citroensaus en bloemkool couscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets (150-200g)	6	st
eieren	3	st
citroen	1	st
parmaham	50	g
parmezaanse kaas, geraspt	50	g
amandelschaafsel	100	g
boter	100	g
peper en zout		
cocktailprikkers	12	st
cranberries, vers	100	g
water	200	ml
suiker	50	g
bloemkool (klein)	1	st
olijfolie, mild en extra vierge		
pijnboompitten	200	g
rode ui		st
citroen, zestes en rasp	2	st
fleur de sel, peper		
knoflook	4	teentjes
olijfolie	75	ml
pastinaken, grof gesneden	400	g
bloem	25	g
appelstroop	1	el
limoncello	50	ml
sinaasappelsap, vers	100	ml
kippenbouillon	100	ml
peterselie, fijngehakt	2	el

Warm de oven voor op 150 C°. Warm 12 diepe ronde borden voor in de warmhoudkast. Snij van de kipfilets de haasjes en puntjes af. Maak hier een farce van met de fijngesneden Parmaham, geraspte kaas, zestes van 1 citroen, 1 ei, peper en zout (b.v. in de magimix). Snijd met een scherp mesje een kleine opening in filets en maak binnenin een flinke ruimte waar de vulling in kan. Kruid de opening met peper en zout. Vul de filet met de farce (spuitzak) en sluit het gat met een cocktailprikker. Klop de overige 2 eieren los, wentel de kipfilets erdoor en rol ze daarna door de geschaafde amandelen. Zet koel weg. Smelt kort voor het opdienen de boter in een koekenpan en bak de kipfilets rondom goudbruin. Leg ze op een bakplaat in de oven en laat ze nog ca. 10 min. garen. Snijd ze in plakken, 3 per persoon. Doe de knoflook met de olie in een kleine pan en pof ze in 10 à 15 min gaar. Laat iets afkoelen en knijp ze dan uit hun velletjes. Prak ze met peper en zout door de boter. Kook de pastinaken in 20 min. gaar. Giet af, stamp tot een puree en roer er op het laatst de knoflookboter door. Maak een suikerstroop van 200 ml water, 50 g suiker en pocheer de cranberries hierin ca. 10 min. Haal

ze uit het vocht en laat afkoelen. Verdeel de bloemkool in grove stukken, verwijder de stronken en rasp de roosjes op een grove rasp tot een couscous-achtige structuur. Verhit een laagje milde olijfolie in een steelpan. Frituur hierin de pijnboompitten ca. 2 min. tot ze goudgeel zijn. Laat afkoelen op keukenpapier. Snijd de ui fijn. Meng de bloemkool met de uitgelekte cranberries, fijngesneden ui, sap en de zestes van de citroenen, gefrituurde pijnboompitten en schenk er royaal de extra vierge olie over. Maak op smaak met fleur de sel en versgemalen peper. Smelt de boter en roer de appelstroop er door. Laat even pruttelen en roer de bloem door het mengsel. Giet al roerend limoncello en sinaasappelsap en bouillon erbij tot het een gebonden saus is. Maak op smaak en houd warm. Leg in het midden van het bord een steekring (ca 6 cm). Lepel daar de bloemkoolcouscous om heen. Vul de ring met puree, kip en saus. Haal de ring weg. Garneer met wat peterselie.

Kaastaartje met blue stilton

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blue stilton	200	g
roomkaas	100	g
witte port	3	el
witbrood	12	sneetjes
rijpe peren	2	st
citroensap	1	el
cranberryjam	4	el
notenolie	2	el
noten (verse notenmix)	36	st
peper uit de molen		

Meng de blue stilton met roomkaas en witte port. Breng op smaak met peper. Rooster het brood. Steek er 12 sterren uit met een stersteker. Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd in plakken en steek er rondjes uit met een steker van ca. 3 cm. Meng met wat citroensap tegen het verkleuren. Meng de jam met de notenolie, peper en zout. Zet de ronde steker op het sterrenbrood en vul met de crème, daarop de peer en vervolgens de rest van de verbrokkelde stilton.

Gember rozemarijnolly

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gember	4	bolletjes
gembersiroop	50	ml
eierdooiers	5	st
volle melk	250	ml
slagroom	250	ml
suiker	100	g
vanillestokje		st
espresso-oplospoeder	2	staafjes
rozemarijnnaaldjes	1	el
pure chocolade	250	g

Maal gemberbolletjes met gembernat fijn in de magimix. Klop eierdooiers in een kom. Breng melk, room, suiker en vanille aan de kook. Los de koffie hier in op. Giet het hete roommengsel al roerend bij de dooiers. Giet alles terug in de pan en voeg het gembermengsel toe. Laat het op laag vuur in ca. 1 min. al roerend binden (het mag niet koken). Giet het door een zeef en voeg de zeer fijngesneden rozemarijnnaaldjes toe. Laat snel afkoelen en draai het mengsel in de ijsmachine tot stevig ijs. Maak er met een ijstang kleine bolletjes (ca 3 cm) van steek er een lollystokje in en zet in de vriezer. Smelt een half uur voor het uitserveren de chocola au bain marie. Doop de bolletjes ijs erin. Leg ze op aluminium folie en zet ze tot het uitserveren terug in de vriezer.

Gezouten karamellolly

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rietsuiker	225	g
grof zeezout	1	tl
bloemetjes (bij voorkeur rood)	24	

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Plaats de plaat op een hittebestendige ondergrond. Strooi de suiker in een metalen steelpan (gebruik geen anti-baklaagpan, hierin is het lastig de kleur van de karamel te bepalen). Plaats de pan op een lage warmtebron. Wacht tot de suiker gesmolten is en begint te kleuren (af en toe schudden, liever niet roeren). Wacht tot de gesmolten suiker volledig is gekaramelliseerd en mooi goud van kleur is. Roer dan snel met een houten lepel het zeezout door de karamel. Neem de pan van het vuur en schenk 12 karamelrondjes op het bakpapier. Leg direct een lollystokje in ieder rondje. Volledig laten afkoelen voor ze van het bakpapier te halen.