

2019 december

CCR Rijnmond · Winter

Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	1	scheut
kwarteleitjes	12	st
eieren (alleen het eiwit)	3	st
bloem		
panko	100	g
zonnebloemolie	500	ml
peper en zout		

Doe een flinke scheut azijn in een ruime pan met water en breng dit aan de kook. Draai het vuur laag. Breek de eieren een voor een boven een kom en laat ze een voor een (max 4 tegelijk) in de pan glijden. Pocheer de eieren in 2 min tot het eiwit net gestold is. Neem ze met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en koel snel af in een kom met ruim koud water. Droog de eieren op een droge doek. Scheid van de 3 gewone eieren het wit en klop deze op. Zet 3 diepe borden klaar: een met bloem, een met de geklopte eiwitten en een met de panko. Haal de gepocheerde kwarteleitjes een voor een eerst door de bloem, daarna door het eiwit en vervolgens door de panko en zet apart. Kort voor het uitserveren: Verwarm de frituurolie voor tot 175°C. Frituur de gepaneerde gepocheerde eieren in 1-2 min snel goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Paddenstoelenroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine champignons	250	g
cantharellen	250	g
plantaardige olie	6	el
knoflook	2	tenen
sjalot	2	st
marsala	250	ml
bieslook	5	el
slagroom	250	ml

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd eventuele grote exemplaren kleiner. Pers de knoflookteentjes en snijd de sjalotten en bieslook fijn. Verhit de olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen rondom bruin. Voeg de knoflook en de sjalotten toe en bak deze 2 min mee. Blus het mengsel af met de marsala en laat iets inkoken. Voeg de bieslook en de room toe en laat het geheel ruim 1 min koken.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	24	st
extra virgine olijfolie	3	el

Verwarm intussen een grillpan voor op hoog vuur. Bestrijk de coquilles met wat extra virgine olijfolie en grill aan beide kanten net goudbruin, binnenkant mag iets rauw blijven.

Pata Negra

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dun gesneden pata negra	300	g

Pluk de pata negra in kleine reepjes.

Witlofsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof (ca 12 stronken)	1000	g
citroen	2	st
slagroom	250	ml
volle melk	450	ml
suiker	3	el
kippenbouillon	650	ml
bosui	5	st
hollandse garnalen	250	g

Haal van iedere stronk witlof een mooi buitenste blad af en leg tot gebruik afgedekt in de koelkast. Bewaar voor de garnering. Snijd de witlof in stukken, maar neem niet de harde kern mee. Pers de citroenen uit. Doe de witlof, slagroom, melk, citroen (naar smaak!), kippenbouillon en suiker in de pan en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep 20 min zachtjes doorkoken. Haal de pan van het vuur en pureer met een staafmixer. Breng het geheel weer zachtjes aan de kook. Zorg dat de soep bij het opdienen goed warm is. Snijd ondertussen de bosui in flinterdunne rondjes en doe deze door de garnalen. Laat de garnalen op kamertemperatuur komen zodat de soep straks niet te veel afkoelt.

Kaasstengels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter bladerdeeg (8 plakken)	1	pakje
oude kaas	200	g
eieren	2	st
grof zeezout		

Rasp de kaas. Laat het bladerdeeg ontdooien. Leg 2 x 2 plakjes bladerdeeg onder elkaar op de snijplank. Bestrijk de plakjes met wat losgeklopt ei en plak de randen lichtjes over elkaar, zodat je een grote plak krijgt. Bestrooi met geraspte kaas. Beleg het geheel op dezelfde wijze met 4 plakjes bladerdeeg en ga er met de deegroller over, zodat ze een beetje aangedrukt zijn. Snijd iedere plak (2) in ongeveer 6 repen. Strijk er dan nog een beetje losgeklopt ei overheen. Draai de reepjes aan het uiteinde tegen elkaar in zodat je een wokkel effect krijg. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Strooi er nog wat kaas en zeezout overheen. Bak ze ca 12-15 min in de oven tot ze goudbruin zijn.

Gevulde avocado's met paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado (rijpe met mooie schil)	6	st
komkommer	1.5	st
sjalot	2	st
sushi azijn	4	el
citroen	1	st
limoen	3	st
chilipeper	2	st
volkoren zuurdesembrood	1	st
lente-ui	2	st
waterkers,paars	1	bakje
basilicum	3	takjes
veldsla	300	g
amandelen	50	g
gerookte palingfilet	200	g
olijfolie	30	ml
peper en zout		

Snijd de avocado voorzichtig doormidden en verwijder de pit. Haal het vruchtvlees er met een lepel uit zonder de schil te breken. De schil heb je later nodig bij de opmaak. Hak het vruchtvlees fijn. Schil de komkommers en rasp deze en laat even uitlekken in een vergiet. Snipper de sjalotten, hak de koriander en pers de citroen en limoenen. Meng in een kom: de gehakte avocado, de geraspte komkommer, 3 el gesnipperde sjalotten, 5 el gehakte koriander, 4 el sushi azijn, citroen en limoensap (naar smaak) en wat olijfolie. Verwijder de zaadjes van de chilipepers en snijd hier zeer dunne ringen van. Voeg deze naar smaak toe. Bewaar 12 ringen voor de garnering. Meng alles samen en voeg eventueel wat extra olijfolie toe om het smeüiger te maken. Kruid met peper en zout. Snijd het zuurdesembrood in blokjes en bak ze in olijfolie tot croutons en laat ze afkoelen. Snijd de lente-ui in zeer dunne ringetjes. Neem wat blaadjes van de basilicum en waterkers. Rooster de amandelen in een droge pan en maal ze kort in de magimix. Snijd de palingfilet in stukjes van ca 2 cm (36 stukjes). Leg een toefje veldsla midden in een diep bord. Vul de avocadohelften met het mengsel en zet ze op de veldsla. Leg op de avocado 3 stukjes paling, wat zuurdesemcroutons, waterkers, basilicum en twee ringetjes lente-ui en een chilipeperringetje. Garneer met de amandelrasp.

Spoom "Hugo"

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vlierbloemsiroop	400	ml
prosecco	1200	ml
limoen	12	schijfjes
munttopjes	12	
ijsklontjes	4	per glas

Leg het schijfje limoen en het munttopje onderin de glazen. Schenk in ieder glas 25 ml vlierbloemsiroop en hierop 100 ml Prosecco. Schep in ieder glas vier ijsklontjes. Roer tenslotte het drankje om met een lepel, zodat alle ingrediënten mooi over het glas zijn verdeeld. Staat het leukst in cocktailglazen, maar rode wijn glazen kan ook. Serveer eventueel met lepel in het glas.

Parelgortrisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote prei	2	st
boter (50 + 50)	100	g
verse tijm	4	takjes
kippenbouillon	1200	ml
philadelphia roomkaas	40	g
parelgort (risotto)	300	g
cheddar	60	g
platte peterselie	1/3	bos

Maak de preien schoon, snijd in dunne ringen. Pluk de blaadjes van 6 takjes tijm. Smelt in een grote diepe pan op matig vuur 2 klontjes boter en voeg de prei, tijmblaadjes en een scheut olijfolie toe. Wat zout en peper bij en bak het geheel ca 15 min totdat de prei zacht is. Roer de risotto erdoor en voeg de helft van de kippenbouillon toe. Kook de risotto ca 20 min. Giet er dan al roerende kleine scheutjes van de resterende kippenbouillon bij en wacht telkens tot het vocht volledig is geabsorbeerd is. Kook de parelgort in totaal 40-50 min tot de korrels zacht zijn. Hak de platte peterselie en rasp de cheddar kaas. Proef de risotto en doe er eventueel nog een snufje peper en zout bij. Draai als de risottokorrels gaar zijn het vuur laag, doe er een klontje boter, geraspte cheddar en wat gehakte peterselie bij en doe de deksel op de pan. Mochten de korrels nog niet helemaal gaar zijn, schenk er dan gewoon nog een beetje bouillon bij en kook ze nog even.

Hachee

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pancetta (2 plakken à 100 g)	200	g
verse rozemarijn	2	takjes
koolraap	0.5	st
rode ui	2	st
grote winterwortel	1	st
meirapen	2	st
fazantenborsten	300	g
kippenlevers	150	g
bittere marmelade	2	el

Snijd de pancetta fijn en hak de naaldjes van de rozemarijntakjes fijn. Zet de pancetta en rozemarijn met een scheutje olijfolie in een grote koekenpan op matig vuur. Schil en snijd de koolraap, rode ui, wortel, meirapen in blokjes van 1-2 cm en voeg ze gaandeweg bij de pancetta in de pan. Strooi er een flinke snuf peper en zout bij en houd de boel in beweging. Bak het mengsel ca 30 min totdat de groenten zacht beginnen te worden. Haal indien nodig het vel van de fazantenborsten. Kruid de fazantenborsten en kippenlevers flink met peper en zout en snijd ze in stukken van 1 cm en doe ze bij de groenten in de pan. Draai het vuur hoog, roer goed en bak ze 5-10 min tot het vlees bruin begint te worden. Als de hachee mooi donkergoudbruin is, roer er dan de marmelade door.

Hert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jeneverbessen	7	st
rozemarijn	2	takjes
rode wijnazijn		
hertenlende aan een stuk (schoongemaakt)	1000	g
groene cress	1	bakje
olijfolie		
peper, zout en zeezout		

Pluk de blaadjes van 2 takjes rozemarijn en wrijf ze met de jeneverbessen en een flinke snuf zout en peper in een vijzel tot een pasta. Giet er een scheut olijfolie en rode wijnazijn bij en meng alles goed. Wrijf de hertenlende in met het mengsel en leg het stuk vlees afgedekt in huishoudfolie apart. Bak ca 20 min voor het uitserveren in een grote koekenpan met wat olijfolie op hoog vuur. het gemarineerde hertenvlees in ca 17 min. keer om de 2 min omkeert tot het mooi rood tot rosé is. Leg het vlees op een warm bord, smeer er een beetje boter op en laat het even rusten. Snijd de hertenlende in dunne plakjes. Leg op ieder bord een schepje risotto, daarnaast een schep hachee. Leg hier schuin twee plakjes vlees op. Garneer met de cress bovenop.

Suikerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koude boter	100	g
poedersuiker	100	g
bloem	250	g
zout	1	mespuntje
ei	1	st
boter om in te vetten		

Meng de boter met poedersuiker, bloem, zout en ei en kneed dit tot een soepel deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat 30 min rusten in de koelkast. Vet de taartring in. Rol het deeg uit en bekleed eerst de rand van de taartvorm en daarna de bodem met het deeg. Prik de bodem met een vork in en zet in de koelkast tot de vulling klaar is.

Sinaasappelbanketbakkersroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	st
sinaasappels (250 ml)	4	st
suiker	75	g
eieren	2	st
bloem	2	el

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg er uit. Pers de sinaasappels uit voor 250 ml sap. Breng in een pan het sinaasappelsap, merg van het vanillestokje en de helft van de suiker aan de kook en laat dit 5 min zachtjes trekken. Scheid de eieren en gebruik alleen de dooiers. N.B. eiwit bewaren voor het schuim. Roer de eierdooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem er door heen. Meng een scheutje sinaasappelsap door het eimengsel, schenk vervolgens de rest in de pan en roer goed door. Breng de sinaasappelbanketroom aan de kook en laat ca 3 min op laag vuur garen.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	st
paneermeel	2	el

Verwarm de oven op 180 °C. Schil 2 sinaasappels zonder het wit. Snijd de sinaasappelpartjes met een scherp mes uit de vliezen en verwijder de pitjes. Bestrooi de deegbodem met het paneermeel en leg de sinaasappelpartjes op de bodem. Schep de sinaasappelbanketbakkersroom over de sinaasappels. Bak de taart in het midden van de oven in ca 20 min goudbruin en gaar. Laat de taart daarna ca. 30 min afkoelen totdat het banketbakkersroom stevig is geworden. Neem daarna de taartring er af.

Konfijten sinaasappelschil

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	st
suiker	100	g

Schil de sinaasappel met dunschiller en snijd de schil in dunne reepjes (min 12!). Zet de schillen op met koud water en breng het aan de kook. Giet af en herhaal dit proces 4 keer. Voeg bij de laatste keer evenveel suiker als water toe en laat op zacht vuur konfijten (zachtjes koken). Leg ze op een bordje om af te koelen.

Sinaasappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel (120 ml)	2	st
suiker	380	g
eieren (eiwitten)	4	st

Pers de sinaasappels uit en zorg dat je 120 ml sap hebt. Breng in een pan het sinaasappelsap met de suiker aan de kook tot 121°C. Hierna heb je suikersiroop. Neem de 2 eiwitten die je over hebt en voeg hier nog 4 eiwitten bij. Klop de 6 eiwitten in een schone kom tot stijve pieken. Giet druppelsgewijs de suikersiroop hierbij en klop het eiwit koud. Schep het schuim in een spuitzak met een gladde spuitmond. Spuit 12 toefjes schuim op bakpapier en rooster het schuim goudbruin met een gasbrander.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenootjes	2	el

Hak de pistachenootjes. Snijd de taart in 12 punten en leg op ieder bord een stuk. Leg daarnaast een toefje sinaasappelschuim. Sprenkel op de toefjes wat van de gehakte pistachenootjes en leg hier een stukje van de gekonfijte sinaasappelschil op.