

2009 februari

CCR Rijnmond · Winter

Bearnaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	st
fijn gesneden dragon	1½	el
droge witte wijn	200	ml
witte wijnazijn	1	el
eierdooiers	6	st
koude boter in blokjes	200	g

3 sjalotten pellen en fijnsnipperen. In een steelpan de sjalotten, 1 el van de dragon, de wijn en de wijnazijn aan de kook brengen. Laten inkoken tot er circa 100 ml over is. Het vocht zeven. De eierdooiers toevoegen en erdoor kloppen. Het dooiermengsel au-bain-marie kloppen tot het gebonden is. Daarna ¼ deel van de klontjes boter erdoor kloppen. Als de boter helemaal is opgenomen de rest van de boter deel voor deel erdoor kloppen. Naar smaak zout en peper toevoegen met de rest van de dragon. De saus au-bain-marie warm houden, maar beslist niet te heet laten worden.

Aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	1000	g

Schil de aardpeer en snij in grove stukjes. Kook de aardpeer met wat zout in ongeveer 4 min gaar en giet ze af.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	600	g
sjalotten	2	st
knoflook	1	teen

Maak de spinazie schoon, ontdoe ze van de stelen en laat de spinazie goed uitlekken. Snipper 2 sjalotten en knoflook en fruit het in de olijfolie. Voeg na 4 min de spinazie toe en bak de spinazie kort, zodat het knapperig blijft.

Portobello met kwartelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
portobello's	12	st
knoflook	2	teen
kwarteleieren	12	st
vers van het stuk geraspte leerdammer gatenkaas	100	g
boter		
zout en peper		

Verwijder de steel van de portobello's en bestrooi het hoedje met zout en peper. Bak de bolle kant kort in de boter. Schik de portobello's naast elkaar op een bakblik. Breek boven elke portobello een kwarteleitje en strooi er wat vers geraspte Leerdammer overheen. Plaats ca 3 min onder de grill.

Sjalottenvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	6	st
roomboter	1	el
rode balsamico	1	tl
notenolie	1	el
peper en zout		

Snij de sjalotten in dunne ringen. Zweet deze ringen in de boter en blus af met 1 tl balsamico en 1 el notenolie. Er moet een goede balans tussen zuren en olie ontstaan. Maak af met zout en peper.

Cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen, snijd de grote door midden	300	g
roomboter	1	el
zout en peper		

Borstel de cantharellen schoon. Bak de cantharellen in de roomboter en voeg zout en peper toe. Houdt ze warm.

Eendenmaagjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenmaagjes, gekonfijt in ganzenvet	600	g
knoflook	2	tenen
peper en zout		
balsamico		
mosterd		

Trancheer de maagjes en bak ze krokant in hun aanklevende ganzenvet. Voeg peper, zout en de uitgeperste knoflook toe. Maak van het overgebleven ganzenvet (ca 100 ml) een lauw warme dressing naar keuze met balsamico, mosterd, peper en zout.

Sla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde sla - kies bij voorkeur bijzondere sla, zoals mosterdsla, pissenlit, rode sla	200	g

Was de sla en droog deze.

VISGERECHT Snoekbaars met gekarameliseerde paling, gort met venkel, spinazie en jus van paling

Paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke paling	900	g
roomboter om te bakken		
jus de veau	500	ml
balsamico	2½	el
appelstroop	3	tl
steranijs	3	st
laurierblaadjes	3	st

Bestrooi de paling met zout en bak deze in een ovenbestendige pan rondom aan in de boter. Blus af met de jus de veau. Voeg de balsamico, appelstroop, steranijs en laurierblaadjes toe, breng aan de kook en laat inkoken tot het als een siroop om de paling hangt. Zet de paling 15 min in de oven (170 °C) om te karameliseren. Keer de vis halverwege. Neem de paling uit de oven, haal deze uit de jus en laat even afkoelen. Snijd de filets er af. Voeg eventueel wat vocht toe aan de jus. Zeef de jus en breng op smaak met zout en peper.

Gort met venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen, in kleine stukjes	5	st
room	1000	ml
kippenbouillon	500	ml
pernod	1	scheutje
anijszaadjes, gekneusd	15	st
knoflook	4	tenen
gort	300	g

Kook de venkel in de room, kippenbouillon, pernod, anijszaadjes en knoflook gaar. Pureer het mengsel, zeef het, doe het weer terug in de pan en houd het warm. Doe de gort in de pan, voeg wat van de venkelroom toe en breng dit op laag vuur aan de kook. Roer af en toe en voeg als de room door de gort is opgenomen opnieuw een soeplepel warme venkelroom toe. Herhaal dit tot de room op is en de gort gaar.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	250	g
boter, zout en peper		

Was de spinazie, ontdoe ze van de stelen en laat goed uitlekken. Roerbak de spinazie kort in boter. Laat uitlekken en breng op smaak met zout en peper.

Snoekbaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilets zonder graten ca 100 g per stuk	12	st
boter en zout		

Bestrooi de snoekbaarsfilets met zout en bak deze in een koekenpan met boter 3 min op de velkant. Keer ze en bak ze nog eens 2 min.

Yoghurtijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	g
boerenyoghurt	750	ml

Meng de suiker en de yoghurt en schep het in de ijsmachine, draai er ijs van en bewaar het in de vriezer tot gebruik.

Ananas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse ananas	1	st
basterdsuiker	50	g
rasp van een citroen		
vanillestokjes, in de lengte open gesneden	2	st

Schil de ananas, snijd het vruchtvlees in parten en verwijder de harde kern. Snijd de plakken in kleine blokjes. Breng de vanillestokjes met 400 ml water, de basterdsuiker en geraspte citroenschil aan de kook. Schraap het merg uit de vanillestokjes en doe het merg terug in het mengsel. Voeg als de suiker is opgelost de ananasblokjes toe en houd het geheel 5 min tegen de kook aan. Laat vervolgens afkoelen.

Piña Colada-mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine (=15g)	9	st
kokosmelk	300	ml
basterdsuiker	100	g
sap van citroen	½	st
mascarpone	450	g
pina colada	150	ml
room, stijfgeklopt	400	ml
brownie, in kleine stukjes	100	g

Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de kokosmelk met de suiker en het citroensap tot de suiker is opgelost. Neem het kokosmengsel van het vuur en los er al roerende de uitgeknepen gelatine in op. Meng de mascarpone en de Pina Colada door de stijfgeklopte room. Meng dit met het afgekoelde kokosmengsel. Bouw een trifle in de glazen van laagjes Pina Colada-mousse, ananas en brownie. Laat opstijven in de koelkast.

Wafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
melk	1250	ml
eieren	4	st
roomboter, kamertemperatuur	200	g
gist	10	g
zout		mespunt
vanillesuiker	1	zakje
poedersuiker		

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Zeef de bloem meerdere malen. Meng al ingrediënten tot een gistdeeg. Maak het deeg luchtiger door het met de hand meerdere malen met de deegroller uit te rollen of rekken, tot een bal maken en weer uit te rollen of rekken. Laat het deeg daarna ongeveer half uurtje rijzen in een kom met daar overheen een schone droge theedoek. Smeer met een kwast het wafelijzer in met olie of boter. Doe wat beslag in het ijzer (niet te veel) en bak de wafels aan beiden zijden bruin. Laat ze even afkoelen op een rooster en bestrooi ze met poedersuiker.