

2010 februari

CCR Rijnmond · Winter

AMUSE Hambouillon met meloenbolletjes

Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	400	g
water	1000	ml
xantaangom	2,5	g

Verwijder overtollig vet van de ham, snijd het in stukjes van ongeveer 1 cm en doe de ham met het water in een pan. Breng het pruttelend aan de kook en schuim het 15 min lang af. Zeef deze bouillon door een passeerdoek en laat het in de koeling afkoelen. Meng de gekoelde bouillon met een staafmixer met de xantaangom. Zorg dat er geen klontjes in het mengsel zitten. Zet het mengsel tot verdere verwerking in de koeling.

Meloen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meloen	2	st
algin	6	g
calcic	8	g
injectiespuit		
versgemalen zwarte peper		

Schil de meloen en verwijder eventuele pitten. Pureer de meloen in een keukenmachine en zeef door een passeerzeef. Roer met een staafmixer de Algin in 1/3 van de meloensap volledig op. Roer daarna de rest van het sap erdoor. Zeef het mengsel weer door een passerzeef en houd op kamertemperatuur. Los met een garde de Calcic op in een schaal met 500 ml water. Vul de injectienaald met de meloensap en laat het 3 min in de Calcic garen. Verwijder met een zeef de gare bolletjes en spel ze af met koud water en laat ze uitlekken.

Ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heldere kippenbouillon	500	ml
agar-agarpoeder	12	g
gelatine	4	blaadjes
trostomaten	8	st
parmezaanse kaas in kleine blokjes	200	g
rucola		
olie, peper, zout en suiker		

Doe de bouillon in een steelpan en los de agar agarpoeder met een staafmixer op in de bouillon. Week de gelatine blaadjes in koud water. Breng de bouillon goed roerend tegen de kook aan, knijp de gelatineblaadjes uit en los deze op in de bouillon. Giet de bouillon op een vlakke bakplaat van 30x60 cm tot er een laag van 2 mm ontstaat. Hiervoor is exact 360 ml nodig. Laat de bouillon opstijven en zet tot gebruik in de koelkast. Dompel de tomaten 30 sec in kokend water en spoel ze direct af met koud water en verwijder dan de schil. Snijd ze doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Verhit de olie in een koekenpan en fruit daarin de tomatenblokjes met wat peper, zout en suiker. Haal het mengsel uit de pan en laat het afkoelen. Snijd met een mes de opgesteven bouillon langs een lineaal in stukken van 4 bij 6 cm. Haal ze met een spatel van het blik. Leg een theelepel tomaat aan de zijde van een velletje en sla het dan dubbel. Druk de randen goed aan. Maak 36 stuks.

Pesto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	½	bos
olijfolie	150	ml
pijnboompitten	75	g
knoflook	2	teentjes
pecorino	25	g
parmezaan	25	g
beetje zout		

Meng de ingrediënten in een keukenmachine tot een mooie pesto. Proef en breng eventueel op smaak met wat zout.

Ragout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnsvlees van de schouder (niet te vet)	1500	g
gemalen tijm	2	tl
boter	100	g
ui gesnipperd	1	st
rode port	½	fles
wildfond	1	l
gewelde rozijnen	100	g
dijon mosterd	2	el
zout en peper		

Snijdt het vlees in gelijkmatige blokjes en bestrooi met zout en peper en gemalen tijm. Bak het rondom bruin in de boter. Doe het vlees samen met de port en de ui in een braadpan en laat het vlees 1,5 uur sudderen. Voeg halverwege de wildfond toe en roer wanneer het vlees gaar is de mosterd en rozijnen er door. Als na het sudderen de saus niet voldoende is ingedikt neem het vlees dan uit de pan, houd het warm en kook de saus in.

Puree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	1000	g
olijfolie	100	ml
truffelolie gemengd met	1	tl
truffelsalsa	1	tl
eidooiers	2	st
zout en peper		
spuitzak		

Kook de aardappelen goed gaar in ruim water met zout, giet ze af en laat ze even nastomen. Meng de truffelolie met de salsa. Pureer de aardappelen en roer de puree glad met de truffelolie, eidooier, peper en zout.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoorntjesbrood (gedroogd)	250	g
gehakte knoflook	1	tl
boter	30	g
gehakte peterselie	2	el
broccoli	2	stronken

Wel het eekhoorntjesbrood in wat water. Laat goed uitlekken en dep droog. Bak de paddenstoelen met de knoflook in de boter en meng er de peterselie door. Snijd de broccoli in kleine roosjes en kook ze met wat zout in 8 tot 10 minuten beetgaar.

Bodem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	12	st
bloem	350	g
suiker	350	g
boter	100	g
espresso	1	kop
amaretto	6	el

Verwarm een oven op 160 C°. Klop de eieren stijf met de suiker en spatel de bloem erdoor. Bestrijk een bakblik met boter en leg hierop bakpapier. Bestrijk het bakpapier licht met wat boter. Strijk het beslag uit over het bakpapier en bak de bodem in 25 tot 30 min gaar. Laat het geheel afkoelen en besprenkel met koffie en amaretto (Het makkelijkste is dit m.b.v. een plantenspuit te doen).

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
espresso	12	kopjes
glucosesiroop	3	el
water	600	ml
suiker	150	g

Verwarm de espresso en voeg al de ingrediënten toe en roer tot de suiker is opgelost. Laat het mengsel afkoelen en draai er met de ijsmachine sorbetijs van. Bewaar het ijs tot het uitserveren in de vriezer.

Tiramisu

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	200	g
suiker	60	g
room (stijfgeslagen)	600	ml
eidooiers	3	st
amaretto	2	el
cacaopoeder		

Klop de eidooiers op met de suiker. spatel er de mascarpone, de room de espresso en de amaretto door. Leg bakpapier in de rand van 12 ringen van 6 cm en vul deze met het mengsel. Zet dit 1 tot 2 uur in de koeling om op te stijven.

Merengue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	st
fijne kristalsuiker	150	g
citroen	2	tl
poedersuiker	150	g

Verwarm een oven op 90 C°. Klop het eiwit stijf met de suiker en citroen en spatel er de poedersuiker door. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit er toefjes van op een met bakpapier bekleed bakblik. Bestrijk het bakblik met een beetje boter zodat het papier op z'n plaats blijft. Bak de merengues tot ze droog en krokant aanvoelen.

Decoratie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
poedersuiker	200	g
eiwitten	6	st

Verwarm een oven op 150 C°. Leg bakpapier op een bakplaat. Roer alle ingrediënten glad en vul een spuitzak met het mengsel (kleine spuitmond). Spuit de gewenste vormpjes op het bakpapier en bak deze goudbruin.