

# 2014 februari

CCR Rijnmond · Winter

---

**VOORGERECHT** Sandwich van rogvleugel met kappertjes, citroen en spinazie à la béchamel

---

## Sandwich van rogvleugel met kappertjes, citroen en spinazie à la béchamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rogvleugel zonder huid	1500	g
boter	100	g
citroenen	2	st
kappertjes	50	g
spinazie	2000	g
knoflook	1	teen
sjalot	1	st
melk	300	ml
bloem	30	g
grove mosterd	2	el
soja saus	3	el
peper		
zout		
nootmuskaat		
peterselie		

Verwarm de borden voor. Fileer de rogvleugels en verdeel in 24 stukken. Schil de citroenen tot op het vruchtvlees haal het vlees tussen de vliezen uit en snijd in kleine blokjes. Was en droog de spinazie en snijd knoflook en sjalot fijn. Bak de knoflook en sjalot glazig en roerbak hierin de spinazie en laat uitlekken. Maak een bechamelsaus van de boter, bloem en warme melk en maak op smaak met mosterd peper, zout en nootmuskaat. Meng spinazie en bechamelsaus. Bak in de boter de stukken rogvleugel 3 à 4 min. aan elke kant goudbruin. Houd warm. Verwarm de blokjes citroen, de kappertjes en de sojasaus snel in de bakboter (let op niet te zuur). Serveren: Leg op een voorverwarmd bord 1 stuk rogvleugel, daarop een schep spinazie en daarop de andere vleugel. Verdeel de kappertjessaus over de sandwich en decoreer met wat peterselie.

## Nieuwerwetse erwtensoep met pesto en rookworstcake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakmeel	250	g
eieren	4	st
olijfolie	150	ml
witte wijn	100	ml
rookworst	200	g
peterselie	5	takjes
peper		
grove mosterd, ca 10 ml	2	tl
geraspte kaas	50	g
boter	20	g
uien	2	st
bleekselderij	4	stengels
diepvries doperwten	650	g
groentebouillon	1000	ml
ontbijtspek	12	plakjes
basilicum	1	bosje
knoflook (groot)	1	teen
pijnboompitten (50 en 50)	100	g
geraspte parmezaanse kaas	70	g

Verwarm de soepkommen voor. Hartige cake: Verwarm de oven voor op 180 °C. Wel de rookworst (eventueel met magnetron) en laat afkoelen. Meng met een handmixer het meel met de eieren. Doe de olijfolie en de wijn erbij en meng het tot een soepel deeg. Voeg de kaas, mosterd, fijn gesneden peterselie, de in stukjes gesneden worst en de peper toe. Vet een cake blik in met boter, bestuif dit met bloem en vul dit met het mengsel. Bak in de voorverwarmde oven op 180 °C ca. 40 min. Soep: Bak in de boter de gesneden uien en bleekselderij glazig voeg doperwten toe en bak ze al roerend 3 à 4 min. mee. Voeg de bouillon toe en laat 10 min. pruttelen en pureer met de staafmixer. Roer er 2 of meer el pesto door en maak af met peper en zout. Bak de plakjes ontbijtspek knapperig op hoog vuur. Pesto: Rooster alle pijnboompitten, bewaar de helft voor garnering. Pers de knoflook. Knip de basilicum grof. Doe alle ingrediënten in een keukenmachine (magimix) en pureer alles. Maak op smaak met versgemalen peper. Serveren: Op een groot bord een klein kommetje soep afgedekt met een plakje ontbijtspek, een plakje cake, wat pesto en strooi over het bord de rest van de pijnboompitten.

**Kalfslever op gebakken appel met uien, rozijnen en knolselderijfrietjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever	1200	g
uien	4	st
rozijnen	250	g
appels bijv. goudrenet	3	st
boter	125	g
suiker		
peper		
zout		
bloem		
witte wijn	50	ml
knolselderij	1	st
fijngehakte peterselie	3	el
zonnebloemolie		

Verwarm de borden voor. Kalfslever: Schil de uien en snijd in plakken, ringen. Schil de appels verwijder klokhuis met appelboor en snijd in 12 ringen. Was de rozijnen. Verdeel de lever in 12 plakken. Bak de uien in de boter goudbruin voeg de rozijnen en de wijn toe. Laat zachtjes pruttelen. Bak de appels in boter, bestrooi met suiker en laat caramelliseren. Meng peper, zout en bloem door elkaar en wentel er de lever door. Bak de plakken in hete boter ca. 3 min. aan elke kant. Houd warm. Knolselderijfrietjes: Schil de knolselderij. Snijd in dunne plakken en vervolgens in dunne frietjes. Meng bloem met zout en haal de knolselderij frietjes erdoor, schud de overtollige bloem eraf. Verhit in een koekenpan de zonnebloemolie en bak hierin in delen de frietjes tot ze mooi bruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm in de warmhoudkast (80 °C). Serveren: Leg in het midden van een voorverwarmd bord een schijf appel daarop de lever en dan de ui rozijnensaus. Schik wat frietjes rondom het taartje en garneer met de peterselie.

**Pithivier met peer, rozijnen en pistache met boterkaramelijs**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stevige, rijpe peren	6	st
rozijnen	4	el
cognac	100	ml
gepelde pistachenoten	6	el
bladerdeeg	24	velletjes
eierdooiers	2	st
melk	2	el
suiker	2	el
volle melk	500	ml
room	100	ml
fijne suiker	160	g
zeezout (fleur de sel)	1	afgestreken koffielepel
boter	30	g

Boterkaramelijs: Laat 110 g suiker tot een karamel koken, neem de pan van het vuur wanneer de karamel bruin begint te kleuren en laat heel even staan. Blus met de room en roer de boter en zeezout erdoor. Klop de eierdooiers tot een witte massa met de resterende 50 g suiker. Breng de melk aan de kook en giet deze al roerende over de eierdooiers. Giet deze massa bij de karamel en warm alles op tot 83 °C. Laat afkoelen in een schaal ijswater. Draai er ijs van in de ijsmachine. Pithivier: Verwarm de oven voor op 190 °C. Week de rozijnen in de verwarmde cognac. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snijd ze in blokjes. Smelt wat boter in een pan en voeg de perenstukjes toe. Bestrooi met wat suiker en bak de peren goudbruin. Voeg de uitgelekte en afgedroogde rozijnen en de pistachenoten toe en laat afkoelen. Steek 24 rondjes van ca 7 à 8 cm uit het bladerdeeg, lepel wat van het perenmengsel in het midden van de 12 bladerdeeggrondjes. Bestrijk de randen met de losgeklopte eierdooier en leg er de 12 rondjes op. Druk de randen aan met een vork en bestrijk de bovenkant met eierdooier. Schik de pithiviers op een bakplaat, maak een kleine inkeping in de bovenkanten (schoorsteen) en bak ze af in circa 20 min tot ze goudbruin zijn. Serveren: Serveer met het boterkaramelijs en de rest van de gebakken peren.