

2019 februari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Ceviche van heilbot met gember en chilipeper

Ceviche van heilbot met gember en chilipeper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heilbotfilet (rauw en sushikwaliteit)	400	g
rode ui	2	st
limoenen	5	st
knoflook	1	teen
verse gemberwortel	5	cm
lange groene chilipeper	1	st
koriander	4	takjes
kiemsla	1	bakje
casinobrood	6	sneetjes

Zet 12 bordjes klaar. Wikkel de heilbot in plasticfolie en leg de vis 20 min. in de vriezer. Snijd de rode uien in dunne ringen en week de uiringen 10 min. in koud water. Giet ze af en dep ze droog met keukenpapier. Pers de limoenen uit (ca.150 ml sap), rasp de helft van de geschildde gemberwortel, wrijf de knoflook fijn. Verwijder de zaadjes uit de peper en hak de peper fijn. Hak de koriander fijn. Klop in een kom limoensap, knoflook, gember, chilipeper en koriander met zout en peper op smaak door elkaar. Pak de bevroren vis uit en snijd in flinterdunne plakjes. Garnering: Rooster 6 sneetjes casinobrood goudbruin, snijd de korst er af en snijd iedere plak diagonaal door. Serveren: Kwast wat limoendressing over het bordje en schik de visplakjes op de bordjes. Sprenkel de limoendressing over de vis en laat nu ca. 10 min rusten. Verdeel de uien er overheen. Garneer met de kiemsla en een driehoekje casinobrood.

Pittige groentesoep met maistortilla chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1500	ml
langkorrelige rijst	100	g
knoflook	2	tenen
rode ui	1	st
lange groene chilipeper	1	st
gerookte kipfilet	200	g
tomaten	4	st
koriander	3	el
limoen	1	st
maistortilla's (ca 8 stuks)	1	pak
olijfolie		
bosuien	2	st
avocado	2	st

Zet 12 soepkommen in de warmhoudkast. Verwarm de oven tot 180 °C. Soep: Schil en hak de knoflook fijn, snijd de ui in dunne ringen, verwijder de zaadjes van de groene peper en hak fijn. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd ze brunoise. Breng de knoflook en kippenbouillon in een grote pan op middelhoog vuur in een grote pan tegen de kook aan. Roer de rijst erdoor en laat 10 min koken. Voeg de ui en groene chilipeper toe en laat het geheel in 10 min gaar worden. Snijd de gerookte kipfilet in reepjes en pluk de korianderblaadjes. Pers de limoen. Verwarm de kip, tomaten en koriander in de soep. Breng de soep op smaak met zout, peper en limoensap. Tortilla chips: Kwast een tortilla in met wat olijfolie. Leg de volgende tortilla daarboven op en kwast ook in met de olijfolie. Herhaal tot alle tortilla's zijn gebruikt. Snijd de hele stapel in gelijke puntjes (zoals bij een taart). Haal de puntjes los van elkaar en verdeel ze over een bakplaat. Zorg dat er ruimte tussen de puntjes blijft. Bak ca. 10 min in de voorverwarmde oven totdat de chips knapperig en goudbruin zijn en laat ze afkoelen. Garnering: Hak de bosuitjes in smalle reepjes. Snijd 12 kleine schijfjes uit de limoen en pers het restant uit. Schil de avocado en snijd in kleine blokjes en voeg wat limoensap toe. Serveren: Plaats de voorverwarmde soepkom op een langwerpige bord en schep de soep erin. Bestrooi de soep met fijngesneden bosui en blokjes avocado. Leg het limoenschijfje erop en serveer de geroosterde tortilla's erbij.

Taartje met ansjovis, Mon Chou en witlof-waterkerssalade met walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode puntpaprika's	2	st
bladerdeeg (diepvries)	12	plakjes
dunne preien	3	st
ansjovis (reepjes)	2	potjes
mon chou	300	g
verse tijm	5	takjes
walnoten	150	g
boter	30	g
witlof	6	stronkjes
waterkers	1	zak
citroen	1	st
mosterd	2	tl
olijfolie extra vierge	3	el
versgemalen zwarte peper		
cayennepeper		
zout		

Paprika's: Verwarm de oven voor op 200°C en pof hierin de paprika's 35 tot 45 min tot ze hier en daar zwartgeblakerd zijn. Laat ze wat afkoelen en verwijder de vellen, de stelen en de zaadjes. Snijd de paprika in 24 repen en zet apart voor de vulling. Taartje: Verwarm de oven voor op 190 °C. Laat het bladerdeeg ontdooien. Vet 12 taart- of muffinvormpjes (liefst met anti-aanbaklaag en doorsnede van 6-7 cm) en bekleed met het deeg. Snijd het overstekende deeg eraf en prik het deeg in met een vork. Dek af met bakpapier en vul de vormpjes met een steunvulling (erwtjes). Bak midden in de oven de taartje in 15 à 20 min gaar en goudbruin. Haal ze daarna uit de oven en laat ze afkoelen en haal ze uit de vorm. Vulling: Ris de blaadjes van de tijmtakjes. Verwijder het groen van de prei, was de prei en kook de witte stukken beetgaar in water met zout. Snijd de prei in de lengte door en snijd vervolgens stukjes van ca. 6 cm. Giet de olie van de ansjovis. Beleg elk taartbakje met 1 à 2 ansjovisfilet, 2 kruislings gelegde repen paprika en een schep Mon Chou en bestrooi de taartjes met de tijmblaadjes. Leg op elk taartje een stuk prei en maal er ruim zwarte peper over. Zet de taartjes, vlak voor het serveren, 3 à 4 min. onder de hete salamandergrill. Witlof-waterkerssalade: Hak de noten grof. Verhit de boter in een koekenpan en bak de noten rondom goudbruin. Bestrooi de noten met wat zout en cayennepeper en laat ze afkoelen. Maak de witlof schoon en snijd de stronkjes in smalle repen. Verwijder de dikke stelen van de waterkers. Pers de citroen uit. Klop een dressing van het citroensap, de mosterd en de olijfolie. Schep de witlof, de waterkers, de walnoten en de dressing luchtig door elkaar in een schaal. Serveren: Plaats op een langwerpige bord in het midden het taartje met aan beide zijden de witlofsalade met walnoten.

HOOFDGERECHT Konijnenboutstoof met gedroogde pruimen, regenboogwortelen, gekarameliseerde sjalotten en pommes Duchesse

Konijnenboutstoof met gedroogde pruimen, regenboogwortelen, gekarameliseerde sjalotten en pommes Duchesse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenbouten	6	st
rode uien	3	st
bleekselderij	5	stengels
knoflook	3	tenen
verse wild en stoof kruiden (bv. laurier, tijm, salie)	15	g
regenboogwortelmix	750	g
gedroogde pruimen (zonder pit)	300	g
rode wijn	750	ml
kippenbouillonpoeder	12	g
olijfolie		
boter	50	g
sjalotten (kleine)	300	g
rode balsamicoazijn	7	el
honing	3	el
vastkokende aardappels	1000	g
ei (dooiers)	2	st
olijfolie om te braden		
nootmuskaat		
papriapoeder		
peper, zout		
keukentouw		

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 160 °C. Konijnenboutenstoof: Verhit een flinke scheut olijfolie in een flinke braadpan. Breng de konijnenbouten op smaak met zout en peper, bak de bouten rondom aan en leg ze in een braadslee. Snijd de bleekselderij in schuine boogjes, de uien in ringen en de gepelde knoflook in plakjes. Bak vervolgens deze groenten aan in de braadpan. Drapeer dit mengsel over de bouten in de braadslee. Bind de verse stoofkruiden bij elkaar met keukentouw. Schil de wortelen en leg dit samen met het bosje stoofkruiden en de pruimen in de braadslee. Strooi de bouillonpoeder over het gerecht en schenk de wijn en 300 ml water erbij. Dek de braadslee af en stoof de konijnenbouten in de 160 °C oven. Regelmatig bedruipen en de bouten zo nodig keren tijdens het stoven. Haal na 70 min het aluminiumfolie eraf en laat de bouten nog eens 20 min garen. Haal de bouten als ze gaar zijn uit de braadslee, ontbeen ze en verdeel het vlees in stukken. Verwijder de stoofkruiden. Schep de regenboogwortels met schuimspaan eruit en rooster de wortels nog even in een hete oven. Schep ook de overige groenten eruit en houdt warm. Leg het vlees terug in de braadslee en houdt warm tot uitserveren. Gekarameliseerde sjalotten: Smelt 50 g boter in een pannetje en bak de gepelde sjalotten aan op een rustig vuur. Haal de sjalotten van het vuur en blus af met de balsamicoazijn. Voeg de honing toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg vervolgens een beetje water toe en laat de sjalotten op laag vuur karameliseren. Pommes Duchesse: Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil de aardappelen en kook deze in zijn geheel gaar. Pureer de aardappelen. Splits de eieren en voeg

de eidooiers en de boter toe aan de aardappelpuree. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Schep de puree in een spuitzak met gekarteld spuitmondje en spuit rozetjes (24 stuks) op een met bakpapier beklede bakplaat. Strooi er wat paprikapoeder over en bak de pommes Duchesse in ca. 15 min. goudbruin in de oven. Serveren: Verdeel het vlees over de voorverwarmde borden. Schep er wat geroosterde regenboogwortels, groenten, gekarameliseerde sjalotten en 2 pommes Duchesse bij. Lepel wat saus uit de braadslee over het vlees. Garneer met enkele takjes verse tijm.

DESSERT Amandelgebak met peren in rode wijnsaus

Amandelgebak met peren in rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	450	ml
fijne kristalsuiker	200	g
kaneelstokjes	3	st
stevige peren (bv doynné du comice)	6	st
suiker	200	g
boter	200	g
eieren	4	st
bloem	100	g
amandelmeel	200	g
bakpoeder	2	tl
springvorm 24 cm doorsnede		
bakpapier		

Eventueel 12 taartbordjes verwarmen. Bereiding: Verwarm de oven voor op 180 °C. Peren: Zet een pan met de rode wijn en 200 g suiker op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Schil de peren, verwijder klokhuis en snijd in vieren en vervolgens dunne parten. Leg de perenparten met de kaneelstokjes in de wijn, leg deksel op de pan en pocheer de peren in de wijn in ca. 10 min. gaar. Laat de peren in het pocheervocht afkoelen. Taart: Klop de boter met 200 gram suiker met de mixer bleek en romig. Voeg een voor een de eieren toe en klop tussendoor steeds goed. Zeef de bloem en de bakpoeder. Spatel bloem, amandelmeel en bakpoeder door het mengsel. Houdt warm. Bakken: Vet de bakvorm in met boter of spray en bekleed met bakpapier. Schep de peren uit de pan, laat uitlekken en bewaar het pocheervocht. Leg de plakken peer elkaar licht overlappend in een cirkel in de vorm. Schep het taartbeslag erover en strijk de bovenkant met een spatel glad. Bak de taart midden in de oven in 35 à 40 min. gaar. Controleer met een satépen in het midden van de taart de gaarheid van het deeg (droge pen). Laat de taart 10 min. in de vorm staan. Wijnsiroop: Laat het pocheervocht 6-8 min. al roerend, op middelhoog vuur tot een siroop inkoken. Serveren: Leg een schotel op de taart en draai deze in een beweging om. Bestrijk de warme taart met de wijnsiroop. Snijd de taart in 12 punten en serveer op een bordje.