

2023 februari

CCR Rijnmond · Winter

Ceasarsalade met kipgehaktballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipgehakt	750	g
eieren	2	st
kleine uien	2	st
knoflook	2	tenen
tabasco		druppels
worcestersaus	1	el
parmezaan	40	g
pancetta (niet te dun)	12	plakjes
rustiek (afbak) stokbrood	0.5	st
olijfolie	4	el
ei	2	stuks
limoen	2	stuks
amerikaanse mosterd	2	tl
bieslook (voor 4 el)	20	g
little gem	4	kropjes

Zet 12 diepe borden klaar. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snipper de uien en hak de knoflooktenen fijn. Rasp ca. 40 g Parmezaan. Meng het gehakt met de uien, knoflook, geraspte Parmezaan en 2 eieren. Voeg de worcestersaus en tabasco naar smaak toe. Meng alles met schone vochtige handen en maak er ca. 36 balletjes van. Leg ze op de met bakpapier bedekte bakplaat en zet dit ca 15 min afgedekt in de koelkast om de balletjes op te laten stijven. Leg de plakjes pancetta op de tweede met bakpapier beklede bakplaat en laat ze in de oven in 10 min krokant worden. Haal uit de oven en van de bakplaat en laat afkoelen. Verwijder de korst van het brood en scheur het brood in stukken (croûtons) en leg op de met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met 2 el olijfolie en schep alles om en zet opzij. Besprenkel de gehaktballetjes met de rest van de olijfolie en bak ze ca. 10 min in de oven. Schuif de bakplaat met de croûtons onder de gehaktballetjes in de oven en laat dat nog ca. 10 min extra in de oven tot de balletjes gaar en de croûtons krokant zijn. Hak de knoflook fijn en pers de limoenen uit. Klop voor de dressing de eieren, de knoflook, het limoensap naar smaak, de Amerikaanse mosterd en de worcestersaus in de kleine kom van een keukenmachine glad. Voeg met draaiende motor de olijfolie erg langzaam toe tot er een emulsie ontstaat. Rasp de 80 g Parmezaan. Giet de dressing in een kom en voeg de geraspte Parmezaan en peper en zout naar smaak toe. Snijd de bieslook fijn tot 4 el. Schaaf de 30 g Parmezaan. Snijd de sla overlangs in 4 stukken en scheur de slaparten in stukjes. Verdeel de stukjes sla over de diepe borden. Voeg 3 kipballetjes per bordje en een plak pancetta toe. Besprenkel met de dressing en bestrooi met het Parmezaanschaafsel en de geknipte bieslook en verdeel de croûtons over het geheel.

Piemonte paprika's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	6	st
trostomaten (ca. 3-4 cm)	12	st
ansjovisfilets op olie	1	potje (95g)
knoflook	3	tenen
olijfolie	250	ml
kalamata olijven zonder pit (houdt 36 olijven apart voor de garnering)	300	g
zongedroogde tomatenpartjes	12	st
rustiek (afbak) stokbrood	0.5	st

Verwarm de oven voor op 180°C en zet 12 kleine bordjes in de warmhoudkast. Snijd de zongedroogde tomaten in kleine blokjes. Snijd de paprika's over de lengte doormidden, laat de steeltjes zitten. Verwijder de kern en de zaadjes. Leg de helften in een ovenschaal met de snijkant boven. Kerf een kruis in de tomaten bij het kroontje en leg ze in een kom met kokend water en laat ca. 30 sec staan. Giet het water af en laat de tomaten even afkoelen en ontvel ze. Gooi de schillen weg. Snijd de tomaten over de lengte in vieren. Leg in iedere halve paprika 4 tomaten kwartjes en verdeel de blokjes zontomaat over de tomaten. Laat de ansjovis uitlekken en hak ze fijn. Snijd de knoflooktenen in dunne schijfjes. Bestrooi de paprika's met de gehakte ansjovis en knoflookschijfjes en besprenkel het geheel met olijfolie en voeg rest van olijfolie in de ovenschaal. Zet de ovenschaal in de voorverwarmde oven en laat de paprika's in 40 min gaar worden. Voeg de olijven na 20 min toe en rooster het geheel dus nog ca. 20 min. Laat de paprika's tot kamertemperatuur afkoelen. Bak af volgens aanwijzingen op verpakking. Snij 12 plakjes en gebruik het restant bij de Ceasarsalade. Leg een halve paprika op elk bordje en leg er ca. 3 olijven ernaast. Dien op met een plakje stokbrood.

Pasta met garnalen en macadamia pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	60	g
bieslook	15	g
bladpeterselie	15	g
parmezaan	60	g
macadamia olie (evt. olijfolie vergine)	100	ml
citroen	1	st
knoflook	3	tenen
licht geroosterde macadamianoten	80	g
verse spaghetti (uit het koelvak)	300	g
olijfolie (classic)	3	el
cherrytomaatjes	250	g
rauwe ongepelde garnalen (middel)	500	g
gemarineerde feta (blokjes in olie)	265	g
zout en peper		

Zet 12 risottoborden in de warmhoud kast. Rasp de Parmezaan grof. Pers de citroen. Hak de knoflooktenen fijn en hak de macadamianoten grof. Knip de bladpeterselie en de bieslook (elk 2 el). En neem ca. 60 g basilicumblad. Doe de geknipt peterselie, geknipte bieslook, het basilicumblad, Parmezaan, macadamia olie, 2 tl citroensap, knoflook en macadamia noten in een keukenmachine. Voeg wat peper en zout toe en mix tot een pesto. Proef en voeg zonodig extra peper en zout toe. Schep de pesto in een bakje en dek af met folie. Zet in de koelkast tot gebruik. Pel de garnalen, verwijder darmkanaal en laat de staartjes eraan. Dep de garnalen goed droog met keukenpapier en bestrooi met zout en peper. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de garnalen al omscheppend ca 2 -3 min. Neem de garnalen uit de pan en droog ze met keukenpapier en zet apart. Halveer de tomaatjes. Kook de pasta volgens het voorschrift beetgaar. Verhit ondertussen 2 el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de gehalveerde tomaatjes toe en bestrooi met peper en zout en roer 2-3 min tot ze zachter worden. Voeg de gebakken garnalen toe en verwarm ca 1 min. Direct na afgieten pasta wordt deze met de pesto toegevoegd aan de koekenpan. Schep alles goed door elkaar. Scheur de peterselieblaadjes. Laat de fetablokjes uitlekken en zet klaar voor gebruik. Verdeel de inhoud van de koekenpan over de 12 borden en bestrooi met de fetablokjes en garneer met wat peterselieblaadjes.

Gesmoord varkensvlees met chorizo en olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	100	ml
varkensprocureur	1000	g
bloem voor het bestuiven van het vlees		
rode wijn	200	ml
uien	3	st
knoflook	8	tenen
chorizo	200	g
pimenton dulce (gerookte paprikapoeder zoet)	3	tl
tomatenpuree	3	el
tomaten blokjes uit blik	400	g
kippenbouillon	450	ml
oregano	1	bosje
rozemarijn	1	bosje
sherryazijn	100	ml
fijne kristal suiker	3	tl
zwarte olijven zonder pit	150	g
spruitjes	600	g
roomboter		klontje
basmati rijst (ca 1000 g gekookt)	400	g

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Snijd de varkensprocureur in stukken van ca 3 cm. Bestuif het vlees met bloem. Verhit 5 el olijfolie in een grote braadpan op middelhoog tot hoog vuur. Bak het vlees in een aantal porties rondom bruin en schep de porties in een grote kom. Giet de rode wijn in de braadpan en schep het aanbaksel los van de bodem. Laat de wijn 3-4 min licht inkoken en giet het over het vlees in de kom. Verhit de overgebleven olijfolie in de pan op middelhoog vuur. Snijd de uien fijn. Roerbak de uien zachtjes 3-4 min tot ze glazig zijn, laat ze niet kleuren. Hak de knoflooktenen fijn en verwijder het vel van de chorizo en snijd in reepjes. Voeg de knoflook en chorizo bij de uien en roerbak nog 2 min. Voeg de pimenton en de tomatenpuree toe en roerbak nog 1 min. Voeg de tomaten uit blik met vocht samen met de bouillon toe. En voeg tot slot het vlees weer toe. Hak 3 el oregano en 2 el rozemarijn fijn en voeg toe. Breng op smaak met zout en peper en breng tegen de kook. Draai het vuur laag en stoof het vlees 1 tot 1 ½ uur tot het vlees zacht is (Proeven!). Zet een kleine pan met de sherryazijn en de suiker op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Draai het vuur iets hoger en laat inkoken tot de gewenste dikte. Giet de verkregen siroop bij het vlees, voeg de olijven toe en roer alles goed door elkaar. Smoor het geheel nog ca. 15 min in de open pan tot de saus aan de bolle kant van de lepel blijft hangen. Maak de spruitjes schoon en kook ze in ca. 10 min beetgaar. Giet de spruiten af en maak op smaak met een klontje boter. En houdt warm. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op het pak. Schep een lepel rijst op de borden en verdeel het vlees met de saus over de borden en dien op met de spruitjes.

Mini pavlova's met pittige ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	stuks
fijne kristalsuiker	400	g
maïzena	4	tl
witte wijnazijn	2	tl
boter	200	g
fijne lichte rietsuiker	60	g
ananas	1	st
chilivlokken	1	snufje
slagroom	500	ml
poedersuiker	4	el
bio limoen	1	st

Verwarm de oven voor op 190°C. Neem bij voorkeur de oven bij de bar, omdat die beter te regelen is. Scheid de dooiers van de eiwitten. Doe de eiwitten met de suiker in een kom en zet de kom op een pan met zachtjes kokend water. Klop alles 6-8 min met een garde tot de suiker is opgelost. Giet het eiwit mengsel in de kom van een keukenmachine en klop het tot een dik en glanzend schuim. Zeef de maïzena en schep met een metalen lepel de maïzena en azijn door het eiwitschuim. Neem een bakplaat groot genoeg voor 12 bollen en bekleed die met bakpapier en leg 12 bollen schuim op de bakplaat, maak in het midden van de bolletjes een kuiltje en zet de bakplaat ca. 5 min in de oven. Verlaag daarna de temperatuur tot 110°C voor 50 min. Draai de oven uit met de bakplaat erin en zet de deur op een kier om langzaam (ca 40 min) af te laten koelen. Smelt de boter in een koekenpan met de rietsuiker op middelhoog vuur en roer tot de suiker is opgelost. Verwijder de schil van de ananas en snijd de ananas in blokjes van ca 3 cm. Doe de blokjes ananas in de pan en schep ca 8-10 min de ananas om en om tot de ananas gaar wordt en de saus gaat binden. Voeg de chilivlokken toe, neem de pan van het vuur en laat afkoelen. Rasp de bio limoen en pers de limoen uit. Klop de slagroom met de poedersuiker tot er zachte pieken ontstaan en klop de limoenrasp erdoor. Voeg het citroensap naar smaak toe. Zet de meringues op 12 dessert bordjes en schep wat roommengsel en pittige ananas in het kuiltje van de meringues.