

2002 januari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Salade van geitenkaas en spek met frambozendressing

Salade van geitenkaas en spek met frambozendressing

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------------|-------------|-----------|
| dikke plakken (½ cm) jonge geitenkaas | 12 | |
| plakjes katenspek | 48 | |
| honing | 6 | el |
| krop rucola | 1 | |
| krop frisée | 1 | |
| krop lollo rosso | 1 | |
| frambozen of kriekbier | 1 | dl |
| olijfolie | 3 | dl |
| ui | 1 | |
| peterselie | 4 | takjes |
| tijm | 4 | takjes |
| suiker | 2 | theelepel |
| peper & zout | | |
| stokbroden | 2 | |

Pak de geitenkaas in met katenspek (4 plakjes per plak geitenkaas). Leg de ingepakte plakken geitenkaas op een bakplaat en sprenkel over iedere plak ½ eetlepel honing. Zet het geheel ongeveer 5 minuten in een voorverwarmde oven (175°). Leg de plakken geitenkaas op de schoongemaakte blaadjes gemengde salade en giet er onderstaande dressing overheen.

Frambozendressing: Snipper de ui en hak de peterselie en tijm fijn. Doe dit in een kom en voeg frambozenbier, suiker, peper en zout toe. Roer met een garde alles goed door elkaar en voeg dan langzaam (druppelsgewijs) de olie toe. Geef er warm stokbrood bij.

Uiensoep van rode uien

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------------|-------------|----------|
| grote rode uien | 15 | |
| flesjes abdijbier: bruin of dubbel | 3 | |
| runderbouillon | 1¼ | liter |
| knoflook | 6 | teentjes |
| tomatenpuree | 3 | el |
| laurierblaadjes | 12 | |
| tijm | 12 | takjes |
| boter | 150 | g |
| sneetjes stokbrood | 24 | |
| geraspte oude kaas | 300 | g |
| peper & zout | | |

Snijd de uien in halve ringen en bak ze samen met de knoflook ongeveer 5 minuten in de hete boter. Voeg tomatenpuree toe en bak even mee. Pas op dat het niet aanbrandt! Blus af met abdijbier. Voeg de runderbouillon, tijm en laurierblaadjes toe en breng het geheel aan de kook. Houd het ± 1 uur tegen de kook aan, zodat de stukjes ui gaar kunnen worden en de smaak goed in de soep trekt. Leg de stukjes stokbrood met hierop de geraspte kaas in een voorverwarmde oven (180°) en laat dit even gratineren. Breng de soep op smaak met peper en zout en serveer met de stukjes stokbrood erop.

Gebakken paling met jenever

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| paling | 2 | kilo |
| citroenen | 3 | |
| jonge jenever | 3 | dl |
| tijm | 6 | takjes |
| boter | 300 | g |
| bloem | 150 | g |
| peper & zout | | |
| dille | 1 | bosje |
| waterkers | 1 | bosje |

Snijd de paling in stukjes van \pm 5 cm en kruid ze met peper, zout en fijngehakte tijm. Haal de palingmootjes door de bloem en bak ze ongeveer 5 minuten in de hete boter. Blus ze af met jenever en citroensap en zet ze 30 minuten in een voorverwarmde oven (180°). Serveren op borden met wat dille takjes, waterkers en natuurlijk Belgische frieten.

Belgische frieten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| grote binten | 2½ | kilo |

Schil de aardappels en snijd ze overlangs tot frieten van ongeveer 1 cm dik en 6 cm lang. Spoel ze af met koud water en dep ze droog met een theedoek. Verdeel de frieten in 4 porties en bak elk portie \pm 6 minuten in de frituur op 160°. Schud de patatten goed uit en laat ze uitlekken op keukenpapier. Laat het geheel afkoelen en frituur ze vlak voor het opdienen weer per portie in frituur van 180° in ongeveer 3 minuten goudbruin en laat ze even uitlekken boven de frituur. De frieten worden het lekkerst wanneer er gebruik gemaakt wordt van palmolie.

Chocolademousse

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| slagroom | 1 | liter |
| pure chocolade | 400 | g |
| suiker | 6 | el |
| crème de cacao | 1½ | dl |
| rood fruit | 1 | bakje |

Sla de slagroom samen met de suiker op tot yoghurt dikte. Laat de chocolade en de crème de cacao 'au bain marie' smelten. De chocolade mag niet heter worden dan 38°. Spatel de gesmolten chocolade door de geslagen room en laat dit minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

Advocaat

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| eierdooiers | 2 | |
| vanillesuiker | ¼ | zakje |
| fijne kristalsuiker | 25 | g |
| poedersuiker | 60 | g |
| gecondenseerde melk | 3 | cl |
| brandewijn | 2½ | dl |

Sla de eierdooiers, kristalsuiker en vanillesuiker met een mixer ongeveer 3 minuten op. Voeg de poedersuiker toe en sla dit met de mixer nogmaals 3 minuten op. Voeg de gecondenseerde melk toe en sla dit weer met de mixer 3 minuten op. Voeg de brandewijn toe en sla dit weer met de mixer 3 minuten op. Giet het mengsel in een pan met een dikke bodem op een laag vuurtje en klop het met een garde totdat de advocaat dik en warm is. (niet heet). Zet weg in de koeling.