

2005 januari

CCR Rijnmond · Winter

SOEP Tomatensorep met basilicum en vogelnestjes

Tomatensorep met basilicum en vogelnestjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	st
knoflook, gepeld	6	teen
prei (alleen het wit, dit blijft over bij de groenteterrine)	2	st
knolselderij	150	g
boter	15	g
vleestomaten	1500	g
tomatenpuree (klein)	1	blik
kwarteleitjes, hard gekookt	18	st
vleesbouillon	1500	ml
varkensgehakt	600	g
sjalotten, fijn gehakt	2	st
peterselie, fijn gehakt	2	el
broodkruim	3	el
bloem	2	el
basilicum	24	blaadjes
peper en zout		

Snijd de ui, prei en knolselderij in stukken en stoof in een klontje boter, samen met de knoflook, de groenten. Voeg de tomaten en de tomatenpuree toe. Deglaceer met de vleesbouillon en laat zachtjes koken gedurende 1 uur. Pureer alles met de staafmixer en breng de soep op smaak met peper en zout. Meng het gehakt met de sjalot, peterselie en broodkruim. Kruid met peper en zout. Maak een bal van gehakt rond om elk kwartelei. Rol ze door de bloem. Pocheer ze gedurende 3 min in gezouten, kokend water. Verdeel de soep over de warme borden. Snijd de gehaktballen doormidden, leg er drie per bord in de soep. Versier het geheel met blaadjes basilicum.

Warme groenteterrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	300	g
broccoli	300	g
knolselderij	300	g
parmezaanse kaas	150	g
eieren	3	st
slagroom	500	ml
kerriepoeder	1	tl
nootmuskaat		
peper en zout		
prei met veel groen (het wit bewaren voor de soep)	3	st
walnoten	100	g

Winterwortel schoonmaken, in stukjessnijden en in ca 10 min gaarkoken in water met zout. Broccoli schoonmaken. De stronk in stukjessnijden; de rest in kleine roosjes verdelen en in ca 10 min gaarkoken in water met zout. Knolselderij schoonmaken, in stukjessnijden en in ca 10 min gaar koken in water met zout. De groenten ieder apart goed laten uitlekken en uitdampen en daarna apart pureren in de foodprocessor (steeds eerst schoonmaken, want de groenten mogen niet gemengd worden). De groenten overdoen in elk een eigen kom en de Parmezaanse kaas over de kommen verdelen en erdoor scheppen. Door elke groente 1 ei en 3 el slagroom roeren. De wortelpuree op smaak brengen met zout en kerriepoeder. De broccolipuree op smaak brengen met zout, nootmuskaat en peper. Let op: beide purees goed op smaak maken anders is de smaak straks te flauw. Van de prei het groene blad afsnijden en in een pan met kokend water de preibladeren ca 3 min blancheren. In een zeef onder koud stromend water afspoelen. De preibladeren in de lengte in 2 lagen uit elkaar trekken. Een cakevorm (inhoud ca 1500 ml) invetten en bekleden met de preibladeren en deze ca 4 cm laten overhangen. Achtereenvolgens de broccoli- en wortelpuree met beleid in de vorm scheppen. De bovenkant glad strijken en de preibladeren er overheen vouwen. De vorm afdekken met aluminiumfolie en gaatjes in het folie prikken. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vul een braadslee met kokend water tot ca 2 cm onder de rand. Zet de cakevorm in de braadslee. De groenteterrine in ca 1,5 uur gaar laten worden. Ze is gaar als ze in het midden stevig aanvoelt. De walnoten fijn hakken. De rest van de room in een pannetje op een hoog vuur in ca 5 min laten inkoken en de walnoten erdoor roeren. De groenteterrine in 12 plakjes verdelen over de borden. Het plakje schuin doormidden snijden en de twee helften elegant op het bord draperen. Nappeer de saus en geef de rest van de saus apart in een sauskomerbij.

Risotto op z'n Vlaams met Zeeuwse mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	500	g
gevogeltefond	600	ml
old amsterdam (fijngeraspt)	300	g
olijfolie	3	el
boter	50	g
sjalot, gehakt	3	st
gemengde groene kruiden, gehakt (basilicum, peterselie, kervel, dragon)	12	el
zeeuwse mosselen	4000	g
ui, in ringen gesneden	3	st
bleekselderij, in grove stukken gesneden	3	st
droge witte wijn	350	ml
vers gemalen peper		

Kook de mosselen op de klassieke manier. Haal de mosselen uit de schelp en giet het vocht door een zeef op de mosselen. De mosselen die niet open zijn gegaan weggoien. Stoof de gehakte sjalot aan in olijfolie en voeg de rijst toe. Giet de heldere gevogeltefond zeer geleidelijk bij de rijst en blijf roeren met een spatel. Voeg totslot geleidelijk 100 ml mosselvocht toe. Laat alroerend gaar worden gedurende ongeveer 12 minuten. Voeg kaas en de boter toe en tenslotte de groene kruiden. Laat 2 minuten zachtjes garen en breng op smaak met peper en zout. Kook de rest van het mosselvocht in tot 300 ml. Leg een ring op het goed voorverwarmde diepe bord en doe daar de rijst in en zorg voor een mooi rijstrondje. Maak een spiegel van de saus. Drapeer de mosselen op het bord. Schenk zonedig nog wat saus er overheen. Versier het bord met enige takjes kruiden.

Taart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	g
ijskoude boter	150	g
zout		
vanillesuiker	9	g
eierdooier	1	st
ijskoud water		
handperen	2	st
suiker	50	g
ei	1	st
custardpoeder	2	el
slagroom	100	ml

De bloem in een kom zeven. De boter met 2 messen door de bloem snijden totdat het er uitziet als broodkruimels. Een snufje zout, de vanillesuiker, de eierdooier en een eetlepel ijskoud water toevoegen en alles tot een soepel deeg kneden. Het deeg 30 min in de koelkast laten rusten. De peren schillen, klokhuizen verwijderen en de peren in stukjes snijden. De suiker met een bodempje water opzetten en laten koken tot de suiker is opgelost. De peren toevoegen en koken tot er bijna geen vocht over is. De peren fijnmalen in een foodprocessor. De oven op 175°C voorverwarmen. Het deeg uitrollen tot een ronde plak van 22 cm en hiermee een lage ronde vorm van 20 cm bekleden. Het overtollige deeg wegsnijden. Het ei met de custardpoeder, de slagroom en de perenpuree loskloppen en in de met deeg beklede vorm schenken. De walnoten eroverstrooien. De taart ca 50 min in de oven bakken.

Vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	st
melk	350	ml
eierdooier	5	st
witte basterdsuiker	120	g
koffieroom	80	ml
slagroom	200	ml

Het vanillestokje open snijden en met de melk in de pan langzaam aan de kook brengen. De eierdooiers met de suiker witschuimig kloppen. Het vanillestokje verwijderen en de melk al roerend op het dooiermengsel schenken. Temperatuur < 82°C. Alles terug in de pan doen en op laag vuur alroerend laten binden tot het op de achterkant van een lepel blijft liggen (bij te lang koken gaat het schiften). Van het vuur de koffieroom erdoor roeren en eventueel de vla zeven. Koel af in een bak met ijswater onder voortdurend roeren (voorkom een vel). Klop de slagroom op en spatel door de glad geroerde massa tot een homogene massa. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. De taart uit de oven nemen, even laten staan en in punten snijden. De punten op de bordjes leggen en op ieder bordje een bolletje vanille-ijs scheppen.