

# 2006 januari

CCR Rijnmond · Winter

---

**AMUSE** Komkommerboterhametje

---

## Komkommerboterhametje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	stuks
zout	1/4	tl
boter, op kamertemperatuur	60	g
verse dille, fijngehakt	2	el
witbrood (casino)	12	sneetjes
citroen	12	schijfjes
frisee sla	1	krop
zwarte peper (vers gemalen)		

Schil de komkommer met een dunschiller en snijd plakjes. Bestrooi die in een grote kom met zout en laat ze in de koelkast staan tot ze door inwerking van het zout vochtig zijn geworden. Roer intussen de boter met de dille en een snufje zout goed door elkaar. Leg de sneden brood in de juiste volgorde op elkaar en smeer ze met dunne laagjes dille boter. Laat de plakjes komkommer in een vergiet uitlekken en droog ze af in een theedoek. Verdeel de plakjes dan in twee porties per sandwich. Leg er de bijpassende snee brood op en duw voorzichtig aan. Snijd af en verdeel elke sandwich daarna in vier driehoekige stukken. Serveren: Plaats soepkommetje, garnalenglas en het komkommersandwichje op 4 driehoekige sandwiches op een bord. Decoreer het midden van het bord met een toefje sla, schijfje citroen, dat tot de helft is ingesneden en beide punten een andere kant uitwijzen.

**Vissersoep**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken doorregen spek, in reepjes	6	stuks
boter	15	g
ui, gesnipperd	1	stuks
knoflook, fijngehakt	1	teen
verse peterselie, fijngehakt	1	el
verse tijmblaadjes	1	tl
tomaten, ontveld, zonder zaad en fijngehakt	450	g
noilly prat (droge vermout)	150	ml
visbouillon	450	ml
aardappelen, in blokjes	300	g
witvisfilet, zonder vel in grote stukken	500	g
zout en versgemalen peper		
peterselie om te garneren		
kleine soepkommen	12	stuks

Bak het spek in een grote pan op middelhoog vuur lichtbruin maar niet knapperig. Haal het uit de pan en leg op keukenpapier. Doe de boter in de pan en bak de ui, af en toe roerend, 3-5 min. Voeg knoflook en kruiden toe en bak al roerend nog 1 min. Voeg tomaten, vermout en bouillon toe en breng de soep aan de kook. Draai het vuur lager, dek de pan af en laat de soep 15 min zacht koken. Voeg aardappelen toe, dek de pan weer af en kook de soep nog 10-12 min of tot de aardappelen bijna gaar zijn. Doe de vis en het spek in de pan. Laat alles zonder deksel ca 5 min zacht koken tot de vis net gaar is en de aardappelen zacht zijn. Serveer in de kleine soepkommen en garneer met peterselie.

**Garnalen met knoflook**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe, ongepelde, middelgrote garnalen	36	stuks
olijfolie	10	el
knoflook, groot	6	teen
rode pepers, heel fijngehakt	2	stuks
paprikapoeder, mild	1 1/2	tl
droge witte wijn	150	ml
citroen	6	schijfjes
amuse glazen	12	stuks

Verwijder van de garnalen de darmkanalen en laat de staart eraan. Verhit de olijfolie in een koekenpan op een middelhoog vuur. Voeg de knoflook, peper en paprikapoeder toe en laat 1 min fruiten. Schep er de garnalen en wijn door. Draai het vuur hoog en laat ca 3 min bakken tot de garnalen roze worden. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de garnalen met de saus over de 12 glazen. Garneer met een half schijfje citroen.

**Stampot van spitskool met noten en paddestoelen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	750	g
melk	100	ml
boter (2 x 25)	50	g
spitskool, gehalveerd en in repen	1	stuks
paddestoelen	500	g
gemengde noten	100	g
kerrie, peper en zout		

Kook de aardappelen met een beetje zout gaar. Giet de aardappelen af en stamp ze tot een luchtige puree samen met de melk en boter. Kook de spitskool met een beetje zout beetgaar. Afgieten en goed uit laten lekken. Verhit de boter in een koekenpan en bak de paddestoelen in 5 min bruin. Stamp de spitskool en de puree met wat peper en kerrie luchtig door elkaar. Voeg de gebakken paddestoelen en noten toe en roer erdoor. Garneer met wat mooi gebakken paddestoelen en wat klontjes boter.

## Stampot rodekool met gebakken appel en foie gras

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	750	g
boter	25	g
ganzenvet	4	el
rodekool, zeer fijnsgesneden	500	g
appels (b.v. jonagold)	2	stuks
foie gras	600	g
balsamico azijn	2	el
bloem	100	g
zout en grof zeezout		
versgemalen peper		
pitloze druiven, gehalveerd en ontveld	24	stuks
rozijnen	30	g

Laat het ganzenvet in een pan smelten. Voeg de rodekool en de rozijnen toe en roerbak dit ca 5 min. Giet zoveel water in de pan dat de kool voor 3/4 onder staat. Doe 2 tl zout en de balsamico azijn in de pan. Doe een deksel op de pan en stoof de rodekool op een vrij laag vuur gedurende 30 min. Kook intussen de aardappelen gaar. Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Snijd de parten in schijven. Bak deze in boter met de druiven aan beide zijden lichtbruin. Giet de aardappelen af en stoom ze droog in een pan die op een kookplaat op een laag vuur wordt gezet. Giet de kool af en bewaar het kookvocht. Schep de rode kool door de aardappelen en voeg zoveel kookvocht toe als nodig is om een smeùige puree te krijgen. Houd de stampot warm. Snijd de eendenlever in plakken van 1 cm en wentel deze door de bloem. Bak de plakken ca 2 min in een hete koekenpan met anti aanbaklaag (geen vet toevoegen). Draai de plakken na 1 min om. Garnering: Leg op de stampot de plakjes gebakken appel, foie gras en bestrooi die met peper en grof zeezout. Garneer af met wat druifjes.

## Stampot met tonijn, basilicum en zongedroogde tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	750	g
melk	100	ml
zongedroogde tomaten (op olie)	100	g
basilicum	10	takjes
tonijnfilet	250	g
olijfolie	25	ml
olijven, groen en zonder pit	18	stuks
zout en versgemalen peper		
rucola	1	bakje
cherry tomaten	6	stuks

Snij de zongedroogde tomaten in kleine stukjes. Verwarm de melk en voeg 5 takjes basilicum toe, breng aan de kook en laat 5 min trekken. Zeef de melk. Haal de blaadjes van de overige 5 takjes basilicum en hak ze fijn. Kook de aardappelen in water met zout. Snijd intussen de tonijn in kleine dobbelstenen. Giet de aardappelen af en stoom ze droog. Puree de aardappelen met de basilicummelk. Schep de zongedroogde tomaten, de tonijn en de olijven door de puree. Warm de stampot door. Garneer de stampot met de in plakjes gesneden olijven, 1/2 cherry tomaat, blaadje basilicum en wat rucola. Serveren: Maak op het voorverwarmde bord een compositie van de 3 verschillende stampotjes gegarneerd zoals beschreven en serveer de overgebleven stampotten in aparte schalen, zodat aan tafel kan worden aangevuld.

## Capuccino van Haagse Bluf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bessensap	500	ml
aardbeien	250	g
citroengras	1	stuks
suiker	100	g
eiwitten	4	stuks
vanille ijs	800	ml
poedersuiker	3	el

Het bessensap met de helft van de aardbeien en het in stukken gesneden stokje citroengras in een pan verwarmen (niet koken!). Naar smaak eventueel wat suiker toevoegen. Het stokje citroengras eruit halen, de massa glad cutteren met een staafmixer en laten afkoelen in de koelkast. Snijd de overige aardbeien in vier stukken. Klop de eiwitten stijf met suiker en een snufje zout. De aardbeien in een kopje doen, daarover het sap schenken en hierop een bolletje vanilleijs leggen. Het geheel afdekken met het stijfgeslagen eiwit en het eiwit branden met een brander of het kopje kort in een oven van 250°C zetten, zodat het eiwit een beetje kleurt. Op het laatst een beetje poedersuiker eroverheen strooien.

## Gemberkoffie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koffie		
gemberbolletjes met gembervocht	6	stuks
slagroom	125	ml

Meng versgezette koffie met een beetje gembervocht. Serveer in een hittebestendig glas met een flinke toef slagroom. Bestrooi met wat fijngehakte gember.

## Brownie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade, in stukjes gebroken	350	g
ongezouten boter	250	g
bloem	50	g
bakpoeder	1	tl
eieren	3	stuks
bruine basterdsuiker	250	g
pecannoten, grof gehakt	175	g

Verwarm de oven voor op 170°C, heteluchtoven 160°C. Beboter een bakblik van 29 x 18½ cm en minstens 5 cm diep. Leg ingevet vetvrij papier op de bodem. Smelt de chocolade en de boter au-bain-marie. Haal het mengsel van de warmtebron als alles gesmolten en goed vermengd is en laat het iets afkoelen. Zeef de bloem en het bakpoeder op een bord. Klop de eieren tot een dikke, romige substantie en klop er dan voorzichtig de suiker door met een elektrische mixer. Blijf kloppen tot het mengsel heel dik en mousseachtig is geworden. Voeg dan geleidelijk het chocolademengsel toe, afgewisseld met de bloem. Roer als laatste de noten erdoor. Doe de massa in het bakblik en bak de brownies 40 à 45 minuten tot de bovenkant gebarsten is en het midden stevig aanvoelt. Laat de brownies afkoelen in het blik. Draai het blik om en leg het gebak op een plank. Snijd de brownies in kleine vierkante stukken. Serveer met de koffie.