

2007 januari

CCR Rijnmond · Winter

Olijvencake met ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
bakpoeder	7	g
eieren	4	st
zonnebloemolie	125	ml
witte kookwijn	65	ml
schiedamse kruidenbitter	65	ml
dikke plak rauwe ham	200	g
ontpitte groene olijven met piment	200	g
geraspte gruyère	150	g

Verwarm de oven op 175°C. Klop de vier eieren los. Voeg de olie, de wijn en de kruidenbitter toe. Roer de bakpoeder en de bloem er door. Voeg de in kleine blokjes gesneden ham, de geraspte kaas en de olijven toe. Doe het geheel in een ingevet en met bloem bestoven cakeblik. Zet het blik 55 min in de voorverwarmde oven. Laat de olijvencake minstens 30 min afkoelen vóór het storten. Gebruik geen zout! De ham en olijven zijn al zout genoeg.

Komkommerschuitjes met jenevergarnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	st
jonge graanjenever	2	el
gepelde garnalen	350	g
crème fraîche	200	ml
sprietjes bieslook	12	st
zout		
peper		

Was de komkommers en halveer ze overlangs. Verwijder de zaadjes met een theelepeltje. Snijd de helften in 12 of 24 gelijke stukken. Knip de bieslook in stukjes van 3 cm. Vermeng de crème fraîche met de jenever en de garnalen, maar houd een paar garnalen achter voor de garnering. Breng op smaak met peper en zout en vul de komkommerstukjes met het garnalenmengsel. Serveren: Garneer de schuitjes met de achtergehouden garnalen en de sprietjes bieslook.

Kaassoesjes met karwij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	65	g
water	150	ml
gezeefde bloem	125	g
eieren	3	st
belegen kaas	75	g
karwijzaadjes	4	tl
karwijlikeur	2	glaasjes
zout	1	mespunt
cayennepeper		

Verwarm de hetelucht oven voor op 210°C. Doe de boter met het water, het zout en de cayennepeper in een steelpan en breng aan de kook tot de boter gesmolten is. Temper het vuur laag en stort de bloem in één keer in de pan. Roer krachtig met een houten lepel tot het deeg enigszins droog wordt en als een bal loslaat van de pan. Haal de pan van het vuur en laat het deeg iets afkoelen. Klop een ei door het deeg en als dit goed is opgenomen kan het tweede ei erdoor geklopt worden. Voeg nu de kaas toe met het karwijzaad en de karwijlikeur. Blijf stevig doorkloppen en kijk hoeveel er van het derde ei door het deeg moet zodat dit mooi gaat glanzen en gemakkelijk van de garde loslaat. Neem een bakplaat, bekleed met bakpapier en spuit hier niet te grote bergjes op met een spuitzak met glad mondstuk. Laat wel voldoende ruimte tussen de soezen, zodat ze kunnen rijzen. Schuif de plaat in het midden van de voorverwarmde oven en laat de soezen rijzen gedurende 10 a 15 min. Controleer het bakproces, maar laat de ovendeur gesloten anders zakken de soesjes in elkaar! Zet de oven af en laat ze in de gesloten oven afkoelen. Serveren: Leg op een groot bord een compositie van de Olijvencake met ham, de komkommerschuitjes en de kaassoesjes.

Gemengde salade met ossenhaascarpaccio, gebakken kippenlevertjes en tomatensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	500	g
grove mosterd	2	el
bieslook (geknipt)	2	el
zeezout		
kippenlevertjes	500	g
peper		
gemengde sla (krulandijvie, lollo rosso, rode sla enz.)	200	g
knoflooktenen	3	st
tomaten	8	st
kalfsfond	100	ml
basilicum	12	takjes
blanke hazelnoten	75	g
olie		
stokbrood	2	st

Carpaccio: Plet de ossenhaas voorzichtig onder plasticfolie. Bestrijk het vlees met mosterd. Bestrooi met geknipte bieslook, zeezout en peper. Rol het vlees strak op in plasticfolie en leg het in de diepvries tot moment van uitserveren en snijd dan de carpaccio op de snijmachine in mooie plakjes. Was ondertussen de sla en maak goed droog. Coulis: Pers de knoflooktenen uit en fruit deze in wat olie. Voeg de in kleine stukjes gesneden, ontvelde tomaten toe. Doe de kalfsfond erbij en laat ca. 10 min zachtjes trekken. Pureer de massa en passeer door een zeef. Kook coulis nog even op en breng op smaak met peper en zout. Voeg als laatste de ragfijn gesnede basilicum toe. Laat de coulis tot lauwwarm afkoelen. Kippenlever: Bak de kippenlevertjes mooi rosé en kruid ze licht met peper en zout. Snijd ze in mooie gelijke stukjes. Rooster de hazelnoten en kneus ze daarna. Serveren: Schik de slasoorten over de borden en nappeer met de coulis. Verdeel de kippenlevertjes en carpaccio erover en bestrooi het geheel met gekneusde hazelnoten. Serveer er sneetjes stokbrood bij.

Wilde ganzenborst met gestoofde sjalotjes, bosuitjes en rijstschijf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borsten van gans	6	st
gevogelte fond	600	ml
rode kookwijn	400	ml
crème de cassis	200	ml
laurierblaadjes	2	st
tijmtakjes	4	st
peterselie	10	stelen
bladselderij	8	stelen
uien	2	st
boter		
zout en peper		
sjalotten	24	st
sherry azijn	200	ml
water	200	ml
suiker	20	g
bosuitjes	12	st
rode en groene paprika in blokjes gesneden	100	gr.
rijst	400	g
bouillon	500	ml
eieren	3	st
parmezaanse kaas	100	g
geraspte kaas	125	g
gedroogde abrikozen	200	g
rozijnen	100	g
bloem		
eiwitten	3	st
paneermeel		
olie voor frituren		

Saus: Peterselienstelen, fijngesnsden bladselderijstelen en fijngehakte ui in boter aanzetten en laten fruiten. Gevogeltefond, kookwijn, crème de cassis, laurierblaadjes en tijmtakjes toevoegen en ca. 30 min zachtjes laten trekken. Vervolgens zeven en tot ca 300 ml in laten koken. Breng op smaak met peper en zout. Vlak voor het opdienen de saus monteren met koude stukjes boter. Sjalotjes en bosuitjes: Sjalotjes en bosuitjes pellen en gedurende enkele minuten in licht gezouten water beetgaar koken en daarna in ijskoud water laten schrikken. Droog de sjalotten en bosuitjes en stoof ze gaar in boter, suiker en sherryazijn/water gedurende 10 min. Breng op smaak met peper, zout en eventueel sherryazijn en/of suiker. Rijstschijf: Neem een ruime pan en bak hierin de fijngehakte sjalotten en paprikablokjes in boter beetgaar. Voeg de rijst roe en giet beetje bij beetje de bouillon er bij. Kook de rijst beetgaar en droog. Neem pan van het vuur en klop losgeklopte eieren, parmezaanse kaas,

geraspte kaas, de kleingesneden abrikozen en rozijnen door. Maak van deze massa schijven met een doorsnee van 4 cm met een dikte van 3 cm. Haal ze door de bloem, het losgeklote, licht gezouten eiwit en paneermeel. Bak ze, kort voor het uitserveren, in frituurolie mooi bruin. Ganzenborst: Ganzenborsten ontdoen van vet en huid. Licht kruiden met peper en zout en rosé in boter braden gedurende ± 20 min. Verpak ze in aluminiumfolie en laat ze gedurende 10 min rusten. Snijd, kort voor het opdienen, de borsten in tranches. Serveren: Maak een spiegel van de saus op een warm bord en leg in een waaivorm enkele tranches ganzenborst. Leg sjalotjes en bosuitjes er naast, evenals de getrancheerde rijstschijf.

DESSERT Citroentaart

Citroentaart

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem (gezeefd)	200	g
snufje zout		
basterd suiker	100	g
boter	150	g
citroenen	4	st
eieren	6	st
fijne tafelsuiker	300	g
poedersuiker		
citroenjenever	2	glaasjes
citroen ter garnering	1	st
taartvormen van 20 cm	2	st

Verwarm de oven op 175°C. Doe de bloem, het zout, de basterdsuiker en de in stukjes gesneden koude boter in een kom. Kneed hier een bal van. Rol het deeg uit en bekleed hiermee de bodem van een ingevette springvormen. Plaats de beklede vorm ca 30 min in de koelkast. Doe dan vetvrij papier in de beklede vorm en plaats in het midden van de oven en bak deze 15 min. Maak terwijl de bodem in de oven staat de vulling klaar. Boen de citroenen onder stromend water schoon en rasp de schil er fijn af. Pers de citroenen uit. Klop de eieren met de suiker en de citroenrasp in circa 10 min dik en romig. Roer het citroensap en het glaasje citroenjenenver erdoor heen. Haal het bakblik met de bodem uit de oven en verwijder de vulling. Schenk het mengsel op de warme taartbodem en bak de taart in nog 20 min goudbruin en gaar. Wordt de vulling tijdens het bakken te bruin, dek dan deze af met aluminiumfolie. Serveren: Laat de taart iets afkoelen, snijd hem los van de vorm en verwijder de rand van de vorm. Snijd een citroen in plakjes ter garnering. Bestrooi de taart met poedersuiker en snijd hem in punten.