

2009 januari

CCR Rijnmond · Winter

Beignets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken, geschild	2000	g
zout en versgemalen peper		
ui, heel fijngesneden	1	st
eieren	4	st
zachte boter	50	g
bloem	50	g

Snijd de pastinaken in de lengte in vieren en verwijder de houtige kern. Kook ze in kokend water met wat zout helemaal gaar, giet ze af en laat ze uitlekken. Doe de pastinaken terug in de pan en roer op laag vuur tot al het vocht is verdampt. Pureer ze met een stamper voor een grovere structuur of laat ze in een foodprocessor tot een glad mengsel draaien. Spoel de fijngesneden ui in een zeef af onder de koude kraan om de sterke smaak te verwijderen, dep ze droog en doe ze met de eieren en de boter bij de pastinaakpuree. Voeg de bloem toe en meng goed. Breng op smaak met wat zout en peper.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	3	st
mosterd	1	tl
beetje zout		
olijfolie	250	ml

Klop de eidooier, mosterd en zout tot een gladde massa. Druppel er al kloppend de olijfolie door tot een mooie gladde saus ontstaat. Alle ingrediënten voor de mayonaise moeten op kamertemperatuur zijn om schiften te voorkomen.

Dipsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roquefort, verkruimeld en op kamertemperatuur	150	g
mayonaise (zelf bereid)	250	ml
limoen	2	st
halve walnoten, fijnggehakt	20	st
snufje cayennepeper		
slagroom	200	ml
olie om te frituren		

Blancheer de walnoten een minuut in kokend water. Verwijder daarna de bruine vliesjes. Klop de kaas door de mayonaise tot het een tamelijk glad mengsel is. Voeg het limoensap (proeven) en de walnoten toe en breng op smaak met de cayennepeper. Klop de room tot hij zachte pieken vormt en spatel hem door de saus. Doe de saus in een spuitzak en zet koel tot gebruik. Verhit om te frituren de olie tot 160-180 °C. Het pastinaakmengsel wordt met een dessertlepel of een eetlepel in de hete olie geschept (doop de lepel eerst in de hete olie; het mengsel plakt dan niet aan de lepel). Keer de beignets af en toe om tot ze diep goudbruin zijn. Schep ze uit de olie, laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze licht met zout.

Bisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte garnalen, ongepeld	700	g
olie	1.5	el
uien, in ringen	2	st
grote wortel, in plakjes	1	st
bleekselderij, in plakjes	2	stengels
water	1500	ml
citroen (paar druppels citroensap)	1	st
tomatenpuree	2	el
bouquet garni	1	st
boter	50	gr.
bloem	50	gr.
peper en zout		
cognac	2 - 3	el
slagroom	150	ml
selderij		

Pel de garnalen. Bewaar minstens 24 'hele' garnalen en snijd de rest fijn. Zet koel weg. Olie verhitten en koppen / pantsers op hoog vuur bakken totdat ze bruin zijn. Vuur lager, groenten ca. 5 min meebakken. Regelmatig roeren. Voeg water, citroensap, tomatenpuree, bouquet garni toe en laat 25 min op een laag vuur koken, in een afgedekte pan. Zeef de bouillon. Maak een roux van de boter en de bloem. Voeg de cognac toe en blijf roeren. Giet helft van de bouillon erbij en klop alles glad. Voeg rest van de bouillon toe en klop wederom glad, voeg de fijn gesneden garnalen toe en breng op smaak met peper en zout. Draai vuur laag en laat alles 5 min zachtjes koken. Af en toe roeren. Laat het geheel tot 2/3 inkoken. Zeef de bisque in een schone pan, voeg room en nog een paar druppels citroensap toe. Doe 2/3 van de bisque in een andere pan en voeg een paar el van de gesneden garnalen toe.

Cognacroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom, ongezoet	2	bekertjes
cognac (proeven, een lichte cognacsmaak)		el

Klop de room en voeg naar smaak de cognac toe. Er moet een lichte cognac smaak zijn.

Sauce rouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel, in blokjes gesneden, gekookt en afgekoeld	1	st
teentjes knoflook, in vieren gesneden	3	st
zout, peper		
cayennepeper	1	mespunt
saffraan geweekt in een ½ borrelglas witte wijn	1	
mosterd 'de dyon'	1	tl
paprikapoeder	1	tl
tomatenpuree	1	tl
eidooier	1	st
arachideolie	100	ml
olijfolie	50	ml
stokbrood	1	st

Meng in de foodprocessor aardappelblokjes, knoflook, zout, peper, cayennepeper, geweekte saffraan met de wijn, mosterd, paprikapoeder, tomatenpuree en eidooier. Voeg dan langzaam de olie toe, zoals bij mayonaise. Rooster plakken stokbrood in de oven (wrijf evt. de stukjes stokbrood in met een teen knoflook). Smeer het brood in met de saus.

Aardappelpuree bigarade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (bildtstar) geschild en in vieren	1500	g
zout en versgemalen witte peper		
boter	150	g
crème fraîche	375	g
bittere sinaasappelen (bigarade)	4	st
basterdsuiker	3	tl

Kook de aardappelen in 20-25 min gaar in kokend water met wat zout en giet ze af. Pureer de aardappelen en roer er beetje bij beetje de boter en de gewenste hoeveelheid crème fraîche door. Breng op smaak met wat zout en witte peper. Rasp de sinaasappelen en pers ze uit. Kook het sinaasappelsap en de sinaasappelrasp in tot $\frac{1}{4}$ van het oorspronkelijke volume. Roer eventueel de suiker door het ingekookte sap om de bittere smaak in balans te brengen. Roer het door de aardappelpuree.

Uien met rozijnen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien, in ringen	750	g
sjalotten, in ringen	250	g
rozijnen	150	g
sherryazijn	9	el
rietsuiker	3	tl
olijfolie	9	el
tijmblaadjes	3	tl
zeezout		
versgemalen zwarte peper		

Blancheer de uien en de sjalotten 15 sec in kokend water en laat ze in een vergiet uitlekken. Doe de rozijnen, de azijn en de suiker in een steelpan, breng zachtjes aan de kook, neem de pan van het vuur en laat alles afkoelen. Giet de olijfolie in een steelpan en voeg de geblancheerde ui en sjalot en de tijm toe. Laat ze op laag vuur 15-20 min zachtjes stoven. Voeg de rozijnen met de azijn toe en breng op smaak met wat zout en peper. Stoof nog 5-10 min tot de smaken goed zijn gemengd.

Zonnevis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem om te bestrooien		
filets van zonnevis van 175 g per stuk, zonder vel	12	st
arachideolie	5	el
boter		

Bestrooi de visfilets aan de mooie kant met wat bloem en aan beide kanten met wat zout en peper. Verhit de arachideolie in een grote koekenpan (of zo nodig in twee koekenpannen). Leg de visfilets met de bebloemde kant naar beneden in de pan. Bestrooi ze nogmaals met wat zout en peper en bak ze in 3 minuten goudbruin. Voeg een klontje boter toe, bak nog 1 minuut, keer ze om, laat nogmaals een minuut bakken en neem de pan van het vuur. Laat ze in de pan nog 2-3 min doorgaren.

Mandarijncurd

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte schil en sap van mandarijnen	12	st
fijne kristalsuiker	225	g
boter, in blokjes	225	g
eidooiers	6	st

Breng het mandarijnensap met de geraspte schil in een steelpan aan de kook. Laat tot de helft inkoken en voeg dan de suiker en de blokjes boter toe. Klop als de boter is gesmolten de eidooiers door het mengsel. Laat op laag vuur, kloppend met een garde 3-4 min doorwarmen tot het bind. Schep de curd in een schone kom en dek af met plasticfolie. Laat afkoelen.

Ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	225	gr.
yoghurt	225	ml
grand marnier	3-4	el

Klop voor het ijs de crème fraîche, de yoghurt en de curd in een kom door elkaar en breng op smaak met de Grand Marnier. Draai het mengsel in een ijsmachine en zet het dan in de diepvries. Neem het ijs er dan 20-30 min voor het serveren uit om het wat zachter te laten worden.

Siroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte schil en sap van mandarijnen	8	st
fijne kristalsuiker	125	g
grand marnier	3-4	el.
maïzena	½	tl
sinaasappelsap	1.5	tl
gekonfijte sinaasappelschil in stukjes van ½ cm	75	g

Laat voor de siroop de mandarijnenschil en het sap met de suiker in een steelpan tot 2/3 inkoken en voeg dan de Grand Marnier toe. Roer de maïzena aan met het warme sinaasappelsap en roer het door de zachtjes kokende siroop. Breng opnieuw aan de kook, laat nog 2 min zachtjes koken en neem de pan van het vuur.

Merengues

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	st
fijne kristalsuiker	300	g
maïzena	3	tl
citroensap	3	tl
plantaardige olie om in te vetten		

Verwarm de oven voor op 150 °C. Klop de eiwitten tot ze zachte pieken vormen en voeg dan 2/3 van de suiker toe. Blijf kloppen tot het eiwit stijve pieken vormt. Voeg de resterende suiker toe en blijf kloppen. Het schuim is nu dik en stijf. Doe de maïzena en het citroensap erbij en blijf nog een minuutje kloppen. Doe het schuim in een spuitzak, gebruik een gladde spuitmond van 1 cm doorsnee, en spuit bergjes op een licht met olie bestreken vel bakpapier. Houd voldoende tussenruimte. Zet ze 40-50 min in de oven, tot ze lichtbruin gekleurd zijn, hard aan de buitenkant en taai van binnen zijn.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnen, in partjes verdeeld	6	st
poedersuiker om te bestrooien		

Ontvries de partjes mandarijn. Warm de siroop op en voeg de sinaasappelschil toe. Bestuif de borden met wat poedersuiker. Plaats een merengue op bord en daarnaast een bolletje ijs en garneer cirkelvormig met de mandarijnen partjes. Bedruppel het geheel met de siroop.