

2010 januari

CCR Rijnmond · Winter

SOEP Mosterdsoep met venkel

Mosterdsoep met venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	1	st
grote champignons	4	st
ui	1	st
bleekselderij	2	stengels
worteltjes	300	g
tomaten	4	st
peperkorrels	6	st
prei (wit)	1	st
boter	50	g
bloem	25	g
laurier	2	blaadjes
tijm		
mosterdzaad	15	g
krachtige kippenbouillon	1200	ml
dijon mosterd	2	el
l'ancien mosterd	1	el
peper, zout, suiker		
croutons		
venkelgroen		
brood	4	sneetjes
olie		
zout		

Boter smelten en daarin eerst het mosterdzaad aanbakken, dan de bloem toevoegen en een gedeelte van de bouillon en tot een roux roeren. Daarna de grof gehakte ui en de rest van de eveneens grof gehakte groenten erbij doen. Voeg ook de laurierblaadjes en wat tijm toe. Dan de Dijonmosterd en grove mosterd, zout en peper, suiker erbij doen en tot slot de rest van de bouillon. Koken tot alles zacht is op lage pit, ca half uur. Laurier eruit halen en het geheel pureren en daarna zeven. (heel goed alle sappen er uit drukken). Sneetjes brood insmeren met olijfolie, in stukjes snijden en in een droge koekenpan tot knapperige croutons bakken en een beetje zout toevoegen. Daarna laten afkoelen. In kom of bijvoorbeeld mooie koffiekopjes, voeg een paar croutons toe en garneer met wat venkel groen.

Kabeljauw met tomaat en knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaasjes (middenstuk)	750	g
ongepelde knoflooktenen	9	st
olijfolie	50	ml
gepelde tomaten (400 gr elk)	4	blikken
gedroogde basilicum	1	el
suiker	1	tl
mayonaise	6	el
crème fraîche	50	ml
zout, peper en pimenton (of cayennepeper)		
verse basilicum		

Laat de blikken gepelde tomaten uitlekken en snij de tomaten in stukjes. Bak de ongepelde tenen knoflook in olie tot ze lichtbruin zijn. Doe de tomaatstukjes, knoflookteentjes, gedroogde basilicum, suiker, zout en peper in de pan en kook in tot een dikke puree (ca 20 min). De knoflookteentjes er uitnemen, de knoflook er uitdrukken en bij het tomaatmengsel voegen. Snij de kabeljauwhaasjes in 12 gelijke stukken en bestrooi ze met zout en peper. Giet dit dikke, warme tomaatmengsel in een ovenschaal en leg de kabeljauwstukjes erop. Meng de mayonaise met de crème fraîche, en schep op elk stukje vis wat van dit mengsel. Strooi daarover een beetje pimenton (of cayenne peper) en een scheutje olijfolie. Zet ca 10 min onder een hete grill, controleer of vis gaar is en serveer direct. Leg een stukje kabeljauw op de voorverwarmde borden, garneer met de tomatensaus en wat verse basilicum.

Parelhoen met kikkererwtenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilets met vel	12	st
olijfolie	200	ml
sherryazijn	150	ml
honing	150	ml
komijn, gemalen	2	tl
komijn, niet gemalen	1	tl
anijszaad	3	tl
kaneel	3	tl
kippenbouillon	400	ml
zout en peper		
peterselie		
kikkererwten, afspoelen (netto gewicht pot 400 g)	2	potten
uien	2	st
wortels	2	st
knoflook	6	teen
komijn	1	tl
koriander	2	tl
sesampasta	2	el
espelette (= spaanse rode peper)	1	snufje
citroensap, beetje		
pompoen	600	g
olie		
verse koriander		
sesamzaad		

Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C. Laat op het vuur de sherryazijn, honing, komijn, anijszaad, kaneel in olijfolie smelten tot de marinade ingedikt is (stroperig) in ca.10 min. Smeer met dit mengsel de parelhoenfilets in. Voeg naar smaak nog wat zout en peper toe. Leg de filets in de voorverwarmde oven en gaar ze in ca 15-20 min. Bestrijk de filets regelmatig met het mengsel. (prikken: helder vocht is oké) Braadblik afblussen (rest marinade toevoegen). Voeg de bouillon erbij en kook in tot een smakelijke saus. Snij ui, prei, wortel, knoflook in grove stukken en bak in 4 el olijfolie. Voeg de kikkererwten toe en de komijn en koriander. Nog een klein beetje water erbij. Zachtjes laken koken tot geheel bijna droog is. Zout en peper naar smaak toevoegen. Alles pureren en afmaken met sesampasta, espelette, beetje citroensap en rest van olijfolie. Maak de pompoen schoon en snij deze in stukjes (ca 600 gram). Snij de knoflookteentjes fijn. Verwarm de olie in een wok. Bak de stukjes knoflook totdat ze knapperig zijn. Voeg de pompoen toe en bak deze al roerende totdat de pompoen gaar is. Snij de koriander fijn en rooster het sesamzaad in een koekenpan. Maak op de voorverwarmde borden een spiegel van de saus en leg de parelhoenfilets daarop. Spuit 6 kleine rozetten van de kikkererwtenpuree rondom de parelhoenfilet. De pompoenstukjes tussen de rozetten. Garneer het geheel tot slot met de verse koriander en de geroosterde sesamzaadjes.

Ricottaparfait met kersen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kersen zonder pit op sap	1000	g
suiker (200 gr + 130 gr)	330	g
maïzena	30	g
piment (of jamaicapeper)		
ricotta	850	g
st. moret	200	g
slagroom	120	ml
rum	4	el
lange vingers (groot)	36	st
amandelen, geschaafd	100	g
poedersuiker	120	g

Het kersensap met 100 g suiker verwarmen en dan maïzena toevoegen, langzaam verwarmen en blijven roeren (± 5-7 min) tot het gebonden is. Een klein beetje piment bij de kersen voegen en dan bij het kersensap voegen. De ricotta, 130 gr suiker en de slagroom door elkaar mixen met mixer. Nu St. Moret toevoegen en erdoor lepelen. Koel wegzetten. De lange vingers breken en besprenkelen met rum. De geschaafde amandelen zonder boter verwarmen in een pan met dikke bodem, dan poedersuiker erbij en terug op vuur. Roeren tot het bruin is en karamelliseert (duurt even). Voorzichtig en steeds blijven roeren totdat suiker helemaal opgelost is. Het mengsel op bakpapier dun uitsmeren en laten afkoelen. In grote wijnglazen laagjes maken. Eerst een laagje kersensaus in de schaal, dan wat roomkaasmengsel, vervolgens wat gebroken lange vingers en een stuk amandelkoek. Herhaal dit tot alle ingrediënten opgebruikt zijn en eindig met het roomkaasmengsel en nog wat amandelkoek. Zet in de koeling totdat het uitgeserveerd wordt. Zet de glazen op een dessertbordje.