

2011 januari

CCR Rijnmond · Winter

Pompoenflan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	200	g
droge witte wijn	200	ml
laurierblad	1	st
knoflook	2	teen
sjalot	0.5	st
rode peper	0.25	st
kurkuma		
kerrie madras		
peper, zout		
eieren, waarvan 1 schaal per persoon gebruikt wordt om te vullen	12	st
room	100	ml

Snijd de pompoen in kleine blokjes en snipper de sjalot en knoflook fijn. Snijd de peper, zonder de zaadlijsten, zo fijn mogelijk. Bak de blokjes pompoen samen met de gesnipperde sjalot en de rode peper even aan in olijfolie. Voeg bij getemperd vuur de knoflook toe. Blus vervolgens af met de witte wijn en voeg de laurier toe. Laat het geheel stoven op een laag vuur tot de pompoen gaar is en de wijn bijna is ingekookt. Verwijder het laurierblad en pureer het mengsel in een blender en zeef de massa door een puntzeef. Snijd voorzichtig het kapje van de 12 eieren af door met een licht gekarteld mes zagende bewegingen te maken. Klop 4 eieren los in de keukenmachine en voeg de room toe. Spoel de 12 onthoofde eieren goed schoon om ze straks te kunnen vullen. Verwarm de pompoenpuree to ca 80 °C. Voeg op laag vuur in gedeelten het room/eimengsel toe aan de pompoenpuree (pas op schiften!). Blijf voortdurend roeren en laat de temperatuur niet oplopen boven de 70 °C. Breng de flan op smaak met de kruiden.

Slakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slakjes	36	st
kalfsfond	250	ml
cocktailprikkers	12	st

Doe de slakjes in een pannetje met kalfsfond en warm ze op. Steek de slakjes per 3 aan een cocktailprikker. Leg op iedere slak zout.

Gorgonzola-sambucadip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pancetta	200	g
knoflook	4	teen
olijfolie		
sjalotjes	2	st
sambuca	100	ml
gorgonzola	200	g
room	100	ml
bladpeterselie	0.5	bosje
amandelen	60	g
peper, zout		
bieslook		
casinobrood	4	sn

Hak de pancetta fijn, evenzo de sjalotten en de knoflook. Bak de pancetta, de knoflook en de sjalot even in olijfolie op een hoog vuur. Blus het mengsel af met de sambuca. Voeg de gorgonzola en de room toe. Breng dit mengsel al roerend op een laag vuur aan de kook. Roer tot de kaas gesmolten is en de saus dik en lobbijg is. Rooster de amandelen in een tefalpan en hak de peterselie fijn. Schep de saus kort voor het opdienen om met de amandelen en de bladpeterselie. Breng op smaak met peper en zout.

Crostini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
casinobrood	4	sn

Snijd de korstjes van het casinobrood en rooster de korstloze sneden onder de grill, snijd elke boterham in 3 strakke reepjes.

Appelsoep met coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
licht zure appels	4	st
knolselderij	600	g
bloemige aardappels	400	g
kippenbouillon	1500	ml
coquilles	12	st
room	100	ml
notenolie	1	el
blauwmaanzaad	1	el
peper en zout		
wat groen		

Appels, knolselderij en aardappelen schillen en in stukken snijden. Opzetten met peper en zout en een beetje bouillon tot het zacht is. Het geheel pureren. Vervolgens de room, notenolie en de rest van de bouillon toevoegen. Kort voor het opdienen de coquilles in boter bakken. Serveer de soep (niet teveel!!) in een voorverwarmd diep bord en leg in het midden de coquille en garneer met wat groen en maanzaad.

Kalfslende

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende aan een stuk	1500	g
boter		
parmaham	200	g
wilde spinazie	750	g
eieren	6	st
peper, zout		
salie		

Snijd de lende overdwers in maar snijd de lende niet volledig doormidden. Snijd het vlees uit tot een zo grootmogelijke plak en sla plat. Was de spinazie goed schoon en verwijder de grove stelen, blancheer de spinazie kort in water dat tegen de kook aan is. Giet de spinazie af en knijp goed uit. Kook de eieren ca 6 min. (harde eieren). Kruid het vlees met peper en zout en spreid de goed uitgeknepen spinazie uit op het vlees. Laat de onder en bovenrand vrij. Hak de eieren in grove stukken en verdeel dit over de spinazie. Beleg dit geheel met plakken Parmaham. Strooi er wat zout en salieblaadjes over. Rol het geheel op tot een rollade en bind in vorm met bindtouw. Braad het vlees in een braadpan mooi rondom bruin en leg het vlees met het braadvocht in een ovenschaal. Plaats het vlees in een oven van 180 °C totdat het vlees een kerntemperatuur van 62 °C heeft bereikt (zal ca 45 min duren). Laat het voor het uitserveren 10 min. rusten. Snijd de rollade vlak voor het serveren in mooie plakken.

Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
uien	2	st
knoflook	2	teen
rode paprika	1	st
aubergine	1	st
courgette	1	st
champignons	150	g
tomaten, ontveld	1000	g
oregano		
tijm		
marjolein		
peterselie		
versgemalen peper, zeezout		

Snijd de uien en de knoflook klein en de paprika, aubergine, courgette en champignons in grote stukken. Verhit 1 el olijfolie in een braadpan en fruit hierin de ui en de knoflook tot ze glazig maar niet bruin zijn. Voeg alle groenten behalve de tomaten toe en bak 5 min. tot alles begint te kleuren. Voeg de tomaten, eventueel wat water en de kruiden toe en laat op een laag vuur 1 uur sudderen. Schep af en toe om. Roer de 2e el olijfolie door de ratatouille en breng op smaak met versgemalen peper en zeezout.

Tagliatelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tagliatelli, vers	500	g
salie	0.25	bos
zout		

Bereid de tagliatelli zoals aangegeven op de verpakking en voeg wat zeer fijngehakte salie toe.

Marsalasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	700	ml
sjalotten	2	st
knoflook	2	teen
olijfolie		
marsala	300	ml
koude boter		

Snipper de sjalotjes en snijd de knoflook fijn, zet beide even aan in wat olijfolie en blus af met de marsalawijn. Voeg de kalfsfond toe en laat tot ca. 1/3 inkoken. Monteer de saus eventueel met wat koude boter.

Gekonfijte venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel (of 1 grote)	2	st
water + schep suiker	300	ml
venkelzaad	1	tl
steranijs	2	st
vanillestokje	1	st

Snijd de venkel in fijne reepjes. Breng het water aan de kook met de schepsuiker. Voeg als de suiker is opgelost de overige ingrediënten toe. Draai de vlam laag en laat het mengsel trekken tot de venkel gaar is.

Parfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	100	ml
suiker	200	g
venkelzaad	1	tl
steranijs	1	st
eidooiers	11	st
gelatine	6	blok
room	600	ml
groene sukade	75	g
sinaasappel	1	st

Haal met een zesteur smalle reepjes van de goed schoongeborstelde sinaasappel en zet ze op in 100 ml water met 100 g suiker. Laat de sinaasappelschil konfijten in de suikersiroop. Hak de sukade fijn. Week de gelatine in een bakje water. Breng het water aan de kook met de suiker, venkelzaad en steranijs. Laat dit 5 min. zachtjes trekken. Zeef dit mengsel en verwarm dit tot 80 °C. Voeg de blaadjes uitgeknepen gelatine toe en los ze op in de warme massa. Klop de dooiers luchtig met de iets afgekoelde suikersiroop. Laat afkoelen in de koelkast. Klop de room luchtig op en meng dit met het gelatine-ei mengsel. Voeg de fijngehakte sukade en de gekonfijte sinaasappelschil toe en 100 g van de gekonfijte venkel. Doe het mengsel in 12 ringen die met plasticfolie aan de onderkant gesloten zijn. Zet de vormpjes zo lang mogelijk in de vriezer om de parfait te laten opstijven.

Italiaans schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	borrelglasje
suiker	360	g
glucosesiroop	2	el
eiwitten (dooiers bewaren voor de parfait)	6	st
wat groen van de venkel		

Doe het water met de suiker en glucosesiroop in een pannetje en verwarm het mengsel tot 97 °C, net tegen de kook aan. Klop de eiwitten stijf, schenk dan de half afgekoelde suikerstroop er bij. Blijf kloppen tot het een homogene massa is. Doe de massa over in een spuitzak en bewaar deze tot gebruik in de koelkast.

Sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	3	st
suiker	100	g
grand marnier	100	ml

Boen 2 sinaasappels goed schoon en rasp de schil. Pers de sinaasappels incl. de sinaasappel die over is van de parfait uit. (dus 4) Laat in een pannetje de suiker en de grand marnier warm worden en laat dit mengsel inkoken tot ca. 1/3.