

# 2015 januari

CCR Rijnmond · Winter

---

**Uientaart met Parmezaanroom**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	8	st
balsamicosiroop	2	el
bruine suiker	2	el
bladerdeeg	10	plakjes
gerookt spek (bacon)	8	plakjes
tijm	10	takjes
olijfolie	1	el
ei	1	st
boter	15	g
bosui	2	st
room	250	ml
parmezaan, geraspt	100	g
peper en zout		
krop krulsla	1	st
olie en balsamico-azijn		
mosterd		
gembernat		
parmezaan, krullen	25	g

Verwarm de grote oven (gastronorm) voor op 200 °C en verwarm de borden in de warmhoudkast. Uientaart: Doe 2 el olie in een grote koekenpan en bak hierin de in ringen gesneden uien langzaam glazig. Voeg dan 2 el bruine suiker en 2 el balsamicosiroop toe en maak op smaak met peper en een beetje zout. Zet apart. Taart: Leg 2 x 5 plakjes ontdooide bladerdeeg op elkaar. Strooi wat bloem op een werkbank en wat bloem op het pakketje bladerdeeg en rol het pakketje uit tot er een ronding van 30 cm uit gesneden kan worden. Herhaal dit met het andere pakketje bladerdeeg. Snijd bv. met behulp van een ronde vorm van 30 cm. een ronde plak uit het bladerdeeg. Leg beide ronde vormen naast elkaar op een bakblik (grote oven). Snijd deze ronde vorm aan de buitenzijde om de 3 cm. steeds 2 cm. in en klap deze stukjes terug zodat er een dikkere rand ontstaat. Leg nu in het midden (dus tot de dikkere rand) de uienmassa en verdeel hier de in 4 stukjes gesneden plakjes bacon over. Strooi de helft van de tijmblaadjes over de beide taartjes. Kwast de rand van het taartje in met het losgeklopte ei. Bak gedurende 20 min af in de voorverwarmde oven. Parmezaanroom: Doe in een pannetje de 15 g boter en smoor hier zachtjes de in ringen gesneden bosuitjes in. Voeg daarna de room en de 100 g geraspte Parmezaanse kaas toe plus de andere helft van de tijmblaadjes. Laat een beetje inkoken en pureer daarna met de staafmixer. Houd warm. Dressing: Maak een dressing voor de krulsla van olie, balsamico-azijn, mosterd, gembernat en maak af met peper en zout. Serveren: Snijd beide taartjes in 6 stukken en verdeel over de voorverwarmde borden en schenk hier de Parmezaanroom over. Geef er wat toefjes aangemaakte krulsla bij.



## Forefilet met asperges, knolselderijpuree en hazelnootsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (bloemig)	400	g
knolselderij (klein)	1	st
crème fraîche	125	g
room	100	ml
melk		
zout en peper		
hazelnoten	150	g
olijfolie		
kippenbouillon	500	ml
hazelnootolie	2	el
maïzena		
groene asperges klein (baby)	36	st
sushi-azijn	2	el
citroen, rasp	2	st
sinaasappel, rasp	1	st
forefilets met vel	12	st
sinaasappel	2	st
zeezout		

Verwarm de oven voor op 150 °C en verwarm de borden in de warmhoudkast.

**Knolselderijpuree:** Schil de aardappelen, kook ze gaar met wat zout, giet af en laat 10 min stomen. Schil de knolselderij, snijd ze in blokjes en kook ze gaar met wat zout. Giet af in een vergiet en laat uitlekken. Pureer de aardappelen en de knolselderij en maak aan met de crème fraîche en 100 ml room. Maak een gladde puree en voeg eventueel wat melk toe. Breng op smaak met peper en zout en houd warm in de warmhoudkast. **Hazelnootensaus:** Doe een druppel olijfolie in een kleine koekenpan en rooster hierin de hazelnoten tot goudbruin. Maal de HELFT van de hazelnoten in de magimix en hak de andere HELFT klein met een mes. Verwarm 500 ml kippenbouillon met 300 ml room en voeg de gemalen hazelnoten toe. Laat dit enige tijd zeer zachtjes trekken. Giet door een fijne zeef en maak op smaak met 2 el hazelnootolie en peper en zout. Breng aan de kook en bind met wat met melk aangelengde maïzena tot een zeer licht gebonden saus. **Asperges:** Meng 2 el sushiazijn met 2 el hazelnootolie. Houd apart. Snijd het onderste eindje van de groene baby-asperges en kook ze in gezouten water beetgaar. Koel ze af in koud water en laat daarna uitlekken op keukenpapier. **Marinade:** Maak een marinade van 8 el olijfolie, de rasp van 2 citroenen en de rasp van 1 sinaasappel. **Forefilets:** Haal met een pincet/tangetje de graten uit de forefilets. Peper en zout de schoongemaakte forefilets en wrijf ze in met de marinade. Leg de forefilets met de huid naar boven op een bakplaat. Bak de forefilets kort voor het uitserveren gedurende 10 min in de tot 150°C voorverwarmde oven. **Garnering:** Snijd partjes zonder vel uit de 2 sinaasappelen. Leg de partjes in een platte schaal en besprenkel ze licht met zeezout en olijfolie. **Serveren:** Trek voorzichtig het vel van de forefilets en leg op ieder voorverwarmd bord een filet. Leg links boven een quenelle puree en daar onder 3 asperges met daarop enige druppels sushiazijn met hazelnootolie. Maak rechts een streep van gehakte hazelnoten en een streep saus. Versier verder met de partjes sinaasappel.

**Boerenhoevekipfilet met dragonsabayon**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roseval aardappelen	12	st
olijfolie	50	ml
zout		
grote spitskool	1	st
limoen	1	st
shiitakes	36	st
peper en zout		
boerenhoevekipfilets	6	st
pancetta	12	plakjes
boter	100	g
dragon	1	bos
droge witte wijn	100	ml
pernod	70	ml
eidooiers	8	st

Aardappel: Snijd de roseval aardappeltjes met schil over de lengte in plakken van 3 mm dikte. Blancheer ze in kokend water met zout tot ze bijna beetbaar zijn. Laat ze in een zeef droog stomen. Schep ze in een schaal en sprenkel er olijfolie over. Houdt apart. Verhit kort voor het opdienen een grillpan en grill hierin de plakjes aardappel. Spitskool: Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool en snijd de kool in de lengte in vieren en daarna in stukken van 4 cm. Blancheer de kool tot beetbaar in gezouten water en spoel af in een vergiet onder koud water. Laat verder drogen op keukenpapier. Smelt boter in een brede pan en verwarm hierin de spitskool. Maak op smaak met peper en zout en de rasp van de limoen. Shiitakes: Snijd de stelen van de shiitakes en houd ze verder heel. Bak de shiitakes in een koekenpan met wat olijfolie om en om. Maak op smaak met wat peper en zout. Boerenhoevekipfilets: Peper en zout de kipfilets en wikkel ze ieder in 2 plakken pancetta. Bak ze aan in de boter en gaar ze vervolgens langzaam tot net gaar. Parmezaanroom: Doe in een pannetje de 15 g boter en smoor hier zachtjes de in ringen gesneden bosuitjes in. Voeg daarna de room en de 100 g geraspte Parmezaanse kaas toe plus de andere helft van de tijmblaadjes. Laat een beetje inkoken en pureer daarna met de staafmixer. Houd warm. Dressing: Maak een dressing voor de krulsla van olie, balsamico-azijn, mosterd, gembernat en maak af met peper en zout. Dragonsabayon: Pluk de dragonblaadjes van de stelen en blancheer ze 10 sec in kokend water. Giet af in een zeef en spoel direct af met koud water. Knijp het vocht uit de dragonblaadjes en snijd de dragon ragfijn in reepjes. Klop met een garde de eidooiers met de witte wijn en de Pernod in een glazen schaal. Plaats de schaal boven een pan met water dat net tegen de kook aan is. Klop het mengsel schuimig en warm tot een luchtige, zalfachtige sabayon ontstaat (maximaal 80°C). Haal van de warmtebron en roer er langzaam de olijfolie en de dragon door. Maak op smaak met wat zout en peper. Serveren: Snijd de kipfilet in plakjes van 1 cm dik. Leg in een streepje wat spitskool in het midden van het bord. Leg hier 3 plakjes kipfilet op. Leg links en rechts, door elkaar een paar plakjes aardappel en shiitakes. Giet de sabayon over het vlees.

**Citrusmousse met kersencompote en amandelkoekje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen zonder pit op sap	400	g
blauwe bessen	200	g
fijne tafelsuiker	65	g
eieren (12 eidooiers + 6 eiwitten)	12	st
limoen (1 st. rasp van + ½ st. sap van)	1	st
slagroom	200	ml
limoncello	4	el
boter	75	g
ei	1	st
vanillestokje	1	st
amandellikeur	1	el
bloem	110	g
amandelmeel	2	el
geschaafde amandelen	50	g

Warm de oven voor op 180 °C. Kersencompote: Scheid de kersen van het sap en vang het sap op. Breng de kersen, blauwe bessen, 65 g suiker en 80 ml kersensap aan de kook en laat het op laag vuur tot de helft inkoken. Laat zo snel mogelijk afkoelen. Citrusmousse: Doe 12 eidooiers, de geraspte limoenschil van 1 limoenen en het sap van ½ limoen, samen met de 270 g suiker in een sauspan. Verwarm au bain Marie en klop met een garde tot het mengsel dik en glanzend is. Klop het mengsel daarna koud. Klop 6 eiwitten stijf en klop apart 200 ml slagroom stijf. Spatel eerst de eiwitten door het dooiermengsel en daarna de room en tot slot de limoncello. Schep en verdeel eerst de kersencompote over de witte wijnglazen en voeg daarna de citrusmousse toe. Zet direct in de koelkast. Amandelkoekjes: Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Klop met een mixer de boter en suiker tot het licht gekleurd en dik is. Voeg het ei, het vanillemerg en de amandellikeur toe en klop alles goed door elkaar. Doe er nu de gezeefde bloem en het amandelmeel door en schep het luchtig door elkaar. Schep het beslag in een spuitzak met ronde mond en spuit strepen van 6 centimeter, 5 centimeter uit elkaar, op het bakpapier. Strooi de geschaafde amandelen op de beslagrepen. Bak de koekjes in de oven goudbruin (plus minus 12 min) en laat afkoelen op een rooster. Serveren: Serveer de citrusmousse met een amandelkoekje.