

# 2016 januari

CCR Rijnmond · Winter

---

**VOORGERECHT** Kaassoufflé met salade

---

## Kaassoufflé met salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	75	g
bloem	180	g
melk	600	ml
slagroom	150	ml
eidooiers	6	st
eiwitten	7	st
oude geitenkaas (350 + 100 om te raspen)	450	g
veldsla	100	g
olijfolie	5	el
citroensap	1	el
vloeibare honing	2	el
peper en zout		
soufflébakjes van 8 cm	12	

Verwarm de oven voor op 180°C. Rasp de kaas (350 en 100g). Smelt voor de roux de boter in een pan met dikke bodem. Laat de boter bruisen, maar voorkom dat hij bruin wordt. Roer met een garde de bloem erdoor. Giet beetje bij beetje de melk en de room bij de roux, steeds wat meer als de vorige hoeveelheid is opgenomen. Laat 2 à 3 min al roerend doorkoken tot de bloem gaar is. Haal de pan van het vuur en roer de losgeklopte eidooiers erdoor. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer de 350 g geraspte kaas erdoor. Klop de eiwitten stijf met een mespuntje zout en spatel dit door het kaasmengsel. Vet de soufflévormpjes goed in met boter en giet het kaasmengsel erin. De vormpjes moeten voor  $\frac{3}{4}$  gevuld zijn. Snijd met een scherp mes een kruis in de bovenkant en strooi de geraspte kaas erover. Bak de soufflés in ca 20 min midden in de voorverwarmde oven. Serveer direct!!!! N.B. Open nooit de oven deur tijdens het bakken van de soufflés. Meng voor de dressing olijfolie, citroensap en honing en maak op smaak met peper en zout. Plaats het soufflébakje op een zwart langwerpige bord. Drapeer er wat toefjes veldsla omheen en druppel wat dressing over de sla.

**Garnalenkroket à la Cees Holtkamp**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	st
roomboter	10	g
water	300	g
hollandse garnalen, ongepeld (=ca 300 g gepeld)	1000	g
bloem	100	g
melk	250	g
garnalenbouillon	250	g
gelatine, geweekt in water	6	g
eidooiers	2	st
slagroom	50	g
witte peper		
zout		
cayennepeper		
bladpeterselie, fijngehakt	1	el
tabasco		
paneermeel (panco)		
eiwitten	5	st
zonnebloemolie		
peterselie	½	bosje

Gebruik ca 300 g van de gepelde garnalen. Fruit het sjalotje in een beetje boter. Roer alle garnalenschalen en koppen erdoor en voeg 300 ml water toe. Breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Giet de bouillon door een zeef, vang het vocht op (gooi de garnalenschalen en koppen weg). Er is nu 250 ml bouillon over. Laat de bouillon afkoelen. Smelt voor de roux de boter in een pan met dikke bodem. Laat de boter bruisen, maar voorkom dat hij bruin wordt. Roer met een garde de bloem erdoor. Laat 1 à 2 min doorgaren tot het goudgelig van kleur is en de massa loslaat van de pan. Giet geleidelijk de bouillon en de melk bij de roux, steeds wat toevoegend als de vorige hoeveelheid is opgenomen. Blijf roeren. Laat de roux al roerend even doorkoken tot de bloem gaar is. Proef en haal de pan van het vuur als de roux glanst en niet meer melig smaakt. Roer de uitgeknepen blaadjes gelatine erdoor. Klop de eidooiers los met de room en roer dit mengsel door de roux. Breng die op smaak met peper, zout, cayennepeper en een paar druppels tabasco. Roer de gepelde garnalen door de ragout en tot slot de gehakte bladpeterselie. Laat de ragout snel afkoelen. Leg de ragout tenminste 30 min in de vriezer en daarna in de koeling. De ragout moet n.l. koud zijn voor verder gebruik. Schep met een ijsbolletjestang bollen ragout van ca 60 g. Rol deze door het paneermeel tot een kroketje. Klop de eiwitten los en roer de bloem erdoor. Haal de kroketten door het eiwitmengsel, en rol ze daarna nogmaals door het paneermeel. Frituur de kroketten 3 min in olie van 180 C°. Frituur tot slot de takjes peterselie ca 10 sec.

## Glaasje met garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	st
hollandse garnalen, ongepeld (netto 400 en 50 voor garnering)	1500	g
crème fraîche	150	ml
eetlepels gesneden bieslook	4	el
zout en peper		
olijfolie	6	el
witte balsamico	2	el
sjalotjes	2	st
rode peper	½	st
bieslook		

Kook de eieren ca 6 min en snij ze, als ze afgekoeld zijn, in kleine stukjes (b.v. 2 keer door de eisnijder). Voeg 400 g garnalen toe, de crème fraîche en de fijngesneden bieslook. Nog een weinig zout en peper erbij.. En meng alles goed door elkaar. Meng olijfolie, balsamico, gesnipperde sjalotjes en het gesnipperde rode pepertje. Verdeel het garnalenmengsel over de glazen en lepel de dressing erover, garneer met een beetje bieslook en plaats op het bord. Leg de kroket erboven en garneer het geheel met de 50 g Hollandse garnalen en de gefrituurde peterselie.



## Rundervinkjes met rode bieten-, spruiten- en paddestoelenstampotjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundernek	1000	g
pancetta (blokjes)	400	g
pancetta	24	plakken
boter	250	g
kalfsfond	300	ml
arachideolie		
zout en peper		
keukendraad		
aardappelen	500	g
sjalotjes	150	g
bietjes (verse)	500	g
laurier	1	blaadje
vloeibare honing	2	el
citroensap	2	el
zoetzure appels	2	st
ganzenvet	100	g
spruiten	500	g
pijnboompitten	50	g
gemengde paddestoelen	500	g
slagroom	125	ml
witte truffelolie	2	el
bieslook, fijngehakt	2	el
cayennepeper		
ijsboltang (5 cm)		

Verwarm de borden voor in de warmhoudkast. Draai de rundernek door de gehaktmolen (of laat dit van tevoren door de slager doen). Snij de 400 g pancetta in kleine blokjes en bak de blokjes in een droge koekenpan. Meng het gehakt met de helft van de blokjes (bewaar de andere helft voor de garnering) en voeg zout en peper naar smaak toe. Leg de 24 plakken pancetta uit en verdeel het gehakt over de plakken pancetta. Rol de pancetta op en bind de vinken met keukendraad op. Verhit in een koekenpan de boter en olie en zet de vinken aan. Voeg de kalfsfond toe en laat de vinken met het deksel op de pan langzaam garen in ca 10 min. Pel de sjalotjes en halveer deze. Van de bietjes het loof afdraaien. De bieten wassen en kook ze in ruim water met een blaadje laurier (geen zout toevoegen) in ca 45 min gaar. Pel de schil van de bietjes en snijd deze in kleine blokjes. Verhit 25 g ganzenvet in een koekenpan en voeg de sjalotjes toe. Bak ze bruin. Draai het vuur laag en voeg de honing en de citroensap toe, en stoof dit geheel ca 10-15 min (let op dat de sjalotjes niet aanbranden, voeg eventueel wat water toe). Schil de appels en snijd ze in blokjes (Leg ze in water om verkleuren te voorkomen). Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water. Stamp de aardappels tot een grove puree samen met 75 g ganzenvet. Schep dan de gekookte bietjes, appelblokjes, en de gekaramelliseerde sjalotjes erdoorheen. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten en houd ze apart. Maak de spruiten schoon en halveer ze en kook ze in ca 5 min beetgaar. Kook de geschilde aardappels gaar in gezouten water. Stamp de aardappels tot een grove puree samen met 75 g ganzenvet. Schep dan de spruiten en de pijnboompitten door de puree. Kook de geschilde en in gelijke stukken gesneden aardappels in gezouten water gaar. Borstel intussen de paddestoelen schoon en snijd ze in plakjes. Bak de paddestoelen in 50 g boter lichtbruin en knapperig. Bestrooi ze met een beetje zout. Giet de aardappels af en laat ze in de pan op een kookplaatje op een laag vuur even droogstomen. Verwarm de slagroom in een pannetje. Voeg de rest van de boter toe. Maak de aardappels fijn. Roer de slagroom beetje bij beetje door de aardappelpuree en klop die tot een luchtige massa. Schep de warme paddestoelen met het braadvocht en de truffelolie door de puree. Bestrooi het gerecht vlak voor het opdienen met bieslook en cayennepeper. Leg 2 rundervinkjes op het voorverwarmde bord en maak met een ijsboltang (5 cm) een compositie van de 3 verschillende stampotjes. Bestrooi het geheel met de achtergehouden pancettablokjes. Serveer de overgebleven stampotten in aparte schalen, zodat aan tafel kan worden bijgeschept.

## Advocaat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers (pak)	250	g
suiker	250	g
vanillestokje	1	st
zout		
wodka	300	g

Doe alle ingrediënten in een schaal en verwarm het mengsel al roerend met een garde au bain marie, tot een temperatuur van 62 C°. Roer goed over de bodem om aanzetten te voorkomen. Zet de schaal dan in een bak met ijskoud water. Roer af en toe door en laat afkoelen. Giet de advocaat door een zeef in een kan of litermaat. Laat afkoelen in de koelkast. N.B. Als je te vroeg stopt met verhitten wordt de advocaat te dun, als het mengsel te warm wordt gaat het schiften of klonteren. Houd de temperatuur met een keukenthermometer goed in de gaten (max. 80°C).

## Vanilleroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	250	ml
melk	500	ml
vanillestokjes	2	st
eidooiers (pak)	160	g
fijne kristalsuiker	150	g
magere melkpoeder	2 ½	el

Verwarm de room met de melk en de opengesneden vanillestokjes tot er luchtbellens aan de rand van de pan verschijnen. Neem de vanillestokjes uit de pan en schraap de vanillezaadjes uit de stokjes en doe de zaadjes terug in de pan. Klop intussen de eidooiers, de suiker en de melkpoeder in een kom tot een licht en luchtig mengsel. Giet de melk goed roerend bij het dooiermengsel. Giet alles terug in de pan en verwarm au bain-marie, al kloppend, de massa tot een lichte binding ontstaat (tussen 75 en 83 C°) Niet heter laten worden want dan gaat het schiften. Schep de massa in een kom en laat afkoelen. Draai vervolgens ijs in de ijsmachine.

## Slagroom en servering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	125	ml
munt		

Klop de slagroom (op koelkasttemperatuur) op met mixer of met de hand tot de gewenste dikte. Verdeel het ijs over de ijscoupees, lepel de advocaat erover en leg er tot slot een toef slagroom op en garneer met wat munt.