

# 2020 januari

CCR Rijnmond · Winter

**VOORGERECHT** Avocadocarpaccio met tomaatdressing en cracker met zeezout en rozemarijn

## Avocadocarpaccio met tomaatdressing en cracker met zeezout en rozemarijn

| Ingrediënt                    | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| rijpe, maar stevige avocado's | 6           | st      |
| limoen                        | 1           | st      |
| rijpe vleestomaten            | 3           | st      |
| limoenen                      | 2           | st      |
| avocado-olie                  | 150         | ml      |
| amandelmeel                   | 200         | g       |
| ei (groot)                    | 1           | st      |
| rozemarijn                    | 2           | tl      |
| grof zeezout                  | ½           | el      |
| gepofte spelt (ah)            | 150         | g       |
| lente uitjes                  | 4           | st      |
| bladpeterselie                | ½           | bos     |
| peper en zout                 |             |         |

**Crackers:** Verwarm de oven voor op 180 °C. Hak de rozemarijn fijn. Doe het amandelmeel samen met het ei en de fijngehakte rozemarijn in de keukenmachine en mix tot er een mooi deeg ontstaat. Leg het deeg tussen 2 vellen bakpapier en rol uit tot een plak van 2 mm dikte. Haal het bovenste vel bakpapier eraf en snijd de plak in 12 vierkantjes. Bestrooi de crackers met ½ tl zeezout en wat peper. Bak de crackers ca. 12 min in de voorverwarmde oven.

**Tomaatdressing:** Kruis de tomaten in en houd ze even in kokend water tot het vel loslaat. Dompel in koud water. Ontvel de tomaten, verwijder sap en pitjes en snijd in kleine blokjes. Rasp de schil van 2 limoenen en pers ze uit. Meng de rasp en sap door de tomaatblokjes. Breng op smaak met snufje zout en peper en roer de avocado-olie er doorheen.

**Avocadocarpaccio:** Pers de limoen uit. Schil de avocado's en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes en besprenkel de plakjes met het limoensap.

**Garnering:** Hak de peterselie fijn. Je hebt een handje vol nodig. Snijd het wit van de lente-ui ragfijn.

**Serveren:** Gebruik het langwerpige witte bord. Schik op ieder bord de plakjes van een ½ avocado. Lepel de tomatendressing over de avocadoplakjes. Bestrooi met de gesnipperde lente-ui en de gepofte spelt. Leg er een cracker bij en maak af met wat fijngehakte bladpeterselie.

## Wortelsoep met linzen en gember

| Ingrediënt                 | Hoeveelheid | Eenheid  |
|----------------------------|-------------|----------|
| winterwortels              | 1000        | g        |
| venkelzaad                 | ½           | tl       |
| olijfolie                  | 2           | el       |
| ui                         | 1           | st       |
| knoflook                   | 2           | tenen    |
| bleekselderij              | 2           | stengels |
| gemberwortel               | 3           | cm       |
| tijm                       | 3           | takjes   |
| groentebouillon            | 1000        | ml       |
| le puy linzen              | 200         | g        |
| water                      | 500         | ml       |
| voorgebakken walnotenbrood | 1           | st       |
| zout en peper              |             |          |

Zet 12 soepglasjes in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 180 °C. Winterwortels: Schrap de wortels en snijd ze in plakjes van 2 à 3 cm. Meng het venkelzaad, 2 el olijfolie, ½ tl zout en de stukken wortel door elkaar. Bekleed een bakplaat met bakpapier, schep het mengsel op de bakplaat en rooster 30 min. in de voorverwarmde oven. Linzen: Breng in een andere pan de linzen met 500 ml water aan de kook. Kook tot alle vloeistof is opgenomen en de linzen gaar zijn. (ca. 30-40 min). Soep: Snijd de ui fijn en de bleekselderij in plakjes. Schil en rasp de gember. Verhit 2 el olie in een soeppan op middelhoog vuur en roerbak de fijngesneden ui en de in plakjes gesneden knoflook 4 min. tot ze zacht zijn. Voeg de reepjes bleekselderij toe en bak deze 4 min. mee. Voeg de geraspte gember, 3 takjes tijm, 1000 ml groentebouillon en de geroosterde wortels toe. Laat de soep onder af en toe roeren 30 min zachtjes koken. Verwijder tijmtakje. Pureer de soep met de staafmixer. Schep nu de linzen door de soep en verwarm goed door. Breng op smaak met zout en peper. Garnering: Ris de blaadjes van de tijmtakjes. Bak het walnotenbrood af. En snijd voor ieder een stukje. Serveren: Schep 1 soeplepel van deze soep in de soepglasjes en garneer met blaadjes tijm en serveer hierbij stukje warm walnotenbrood.

## Courgettetimbaaltje gevuld met 3 kazen, bietensaus en gefrituurde wortelreepjes

| Ingredient              | Hoeveelheid | Eenheid  |
|-------------------------|-------------|----------|
| courgettes              | 6           | st       |
| knoflook                | 2           | teentjes |
| bladpeterselie          | 2           | el       |
| extra vergine olijfolie | 100         | ml       |
| ricotta                 | 480         | g        |
| parmezaanse kaas        | 100         | g        |
| pecorino                | 80          | g        |
| eieren                  | 2           | st       |
| gekookte bieten         | 2           | grote    |
| groentebouillon (koud)  | 50          | ml       |
| volle yoghurt           | 100         | ml       |
| citroensap              | 2           | tl       |
| kleine winterwortels    | 3           | st       |
| zonnebloemolie          |             |          |
| peper en zout           |             |          |
| ramequins               | 12          | st       |

Oven voorverwarmen op 180 °C. Grote borden in de warmhoud kast zetten. Buitenkant courgettetimbaaltje: Meng de uitgeperste knoflook, 2 el gehakte bladpeterselie en 4 el extra vergine olijfolie tot een marinade. Snijd de courgette in dunne plakken en grill ze 2 à 3 min. Kwast ze in met de marinade en laat ca 30 min liggen. Vulling: Rasp de Parmezaanse kaas. Snijd de Pecorino in kleine blokjes. Klop de ricotta met een vork romig. Voeg de Parmezaan, Pecorino en de 2 eieren toe en meng ze goed. Zet weg tot gebruik. Bietensaus: Hak de peterselie fijn (2 el). Pers de citroen (2 tl). Pureer de 2 gekookte bieten en haal door een zeef. Meng de groentebouillon, yoghurt bladpeterselie, citroensap en olijfolie door de gezeefde bieten. Gefrituurde wortels: Wortels schrappen en met dunschiller in lange reepjes snijden en droogdeppen. Frituur de wortel in 180 °C in plantaardige olie tot ze knapperig zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout. Vervolg timbaaltjes: Vet de ramequins in met wat olie. Leg daarop overlappend de plakken courgette, laat ze iets overhangen. Lepel de vulling in de vormpjes en vouw de courgettes erover. Zet ze in een bakblik met een diepte van 5 cm en vul deze tot halverwege de vormpjes met kokend water. Dek af met een vel bakpapier en zet ca 25 min. in de voorverwarmde oven. Haal de vormpjes uit het water en keer ze voorzichtig met behulp van een spatel. Serveren: Verwarm de bietensaus en schep in het midden van elk bord een lepel bietensaus. Zet het courgettetimbaaltje voorzichtig in het midden van de saus en garneer de gefrituurde wortelreepjes bovenop het courgettetimbaaltje.

**Gekonfijte kabeljauw met witlof, bloemkoolcrème en cantharellen**

| Ingrediënt                 | Hoeveelheid | Eenheid   |
|----------------------------|-------------|-----------|
| kabeljauwhaasjes met vel   | 1200        | g         |
| olijfolie                  | 1500        | ml        |
| sinaasappels               | 4           | st        |
| tijm                       | 8           | takjes    |
| witlof                     | 12          | stronkjes |
| cantharellen               | 500         | g         |
| boter                      | 100         | g         |
| grof zeezout               | 1           | el        |
| bloemkool (hollandse)      | 2           | st        |
| crème fraîche              | 125         | ml        |
| volle melk                 | 500         | ml        |
| peper, zout en nootmuskaat |             |           |

Zet grote ronde borden in de warmhoudkast. Oven voorverwarmen op 180 °C. Konfijtolie: Schil de sinaasappels met de dunschiller. Verwarm de olijfolie met de sinaasappelschillen en 8 takjes tijm op een laag vuur tot 90°C. Laat de olie 10 min trekken om op smaak te komen. Verwijder de sinaasappelschillen en de tijm en zet de olie apart. NB Ontvries de sinaasappels en gebruik als garnering bij het dessert!!! Witlof: Laat een grillpan goed heet worden. Snijd de witlof in de lengte door midden en bestrijk de stronkjes met een beetje konfijtolie en rooster ze 3 min. aan elke kant in de grillpan. Leg de stronkjes in de warme konfijtolie (eventueel opwarmen tot max 90 °C) en laat ze 15 min. konfijten. Haal dan de witlof uit de olie en leg op een met bakpapier bekleed bakblik. Houd de olie apart voor de kabeljauw. Cantharellen: Ris de blaadjes van 2 takjes tijm. Verhit een grote koekenpan en bak de cantharellen zonder boter op hoog vuur tot ze hun vocht beginnen los te laten. Laat het vocht verdampen en voeg dan pas de boter toe en de blaadjes van de 2 takjes tijm. Bak de cantharellen in 2 min. bruin. Bestrooi met peper en zout en schep ze in een ovenschaaltje. Bloemkoolcrème: Snijd de bloemkolen in roosjes en kook ze 10 min. in de volle melk en water en tl. zout. Giet af en mix ze met de staafmixer mooi glad, voeg als laatste de crème fraîche toe. Maak op smaak met een beetje nootmuskaat en peper. Houd warm. Kabeljauwhaasje: Snijd de kabeljauwhaasjes in 12 stukken en leg ze met de velkant onder, naast elkaar in de pan zodat de filets onder de olie staan. Laat de vis op laag vuur onder de olie garen. Houd temperatuur goed in de gaten, olie mag niet heter worden dan 90°C. De vis is na ca 15 min gaar. Vervolg witlof: Zet nu ook de bakplaat met de witlof in de oven (180 °C.) en laat in 15 min goed op temperatuur komen. De laatste 5 min het schaalje met cantharellen ook in de oven zetten. Serveren: Lepel een beetje bloemkoolcrème op het bord. Leg er 2 halve stukjes witlof op. Hier boven op een stukje kabeljauw. Verdeel de cantharellen erover heen en lepel er nog wat konfijtolie over. Bestrooi het geheel met een beetje grof zeezout.

## Chocoladetaart met noten

| Ingrediënt                                      | Hoeveelheid | Eenheid  |
|---|-------------|----------|
| boter om de springvorm in te vetten             | 20          | g        |
| eieren  | 4           | st       |
| kokosbloesemuiker (bv potje ah)                 | 200         | g        |
| vanille-extract                                 | 2           | druppels |
| zout  | 1           | snufje   |
| walnoten  | 100         | g        |
| amandelen                                       | 100         | gram     |
| pure chocolade                                  | 200         | gram     |
| slagroom  | 500         | ml       |
| poedersuiker                                    | 1           | el       |
| pure chocoladevlokken                           | 100         | g        |
| geraspte kokos                                  | 4           | el       |
| partjes sinaasappel (van het kabeljauwgerecht!) |             |          |
| springvorm 28 cm                                | 1           | st       |

Verwarm de oven voor op 175 °C. Beleg de bodem van de springvorm van 28 cm met bakpapier en vet de randen in met de boter. Hak de walnoten, amandelen en pure chocolade in kleine stukjes (geen gruis!!) en houd apart. Splits de eieren. Klop met handmixer de eidooiers, kokosbloesemuiker en vanille-extract een schuimig eidooiermengsel. Klop eveneens met een handmixer de eiwitten met snufje zout tot stijve pieken. Spatel dit voorzichtig door het schuimige eidooiermengsel. De gehakte noten en gehakte chocolade in 4 keer er voorzichtig door heen scheppen en dan meteen in de springvorm gieten. Gebruik een spatel om de bovenkant mooi glad te krijgen en bak de taart in 25 min in het midden van de voorverwarmde oven. Haal hem uit de oven en laat volledig afkoelen. Wanneer de taart op kamertemperatuur is royaal bestrooien met 2 el poedersuiker, de 4 el geraspte kokos en de chocolade vlokken. Snijd 12 mooie punten. Slagroom: Klop de slagroom met 1 el poedersuiker op. Serveren: Neem een rond bord, zet hierop een punt chocolade taart op kamertemperatuur en garneer met een royale toef slagroom en de partjes sinaasappel.