

2023 januari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Quiche Lorraine met garnering van tomatensalade

Quiche Lorraine met garnering van tomatensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
ongezouten boter	90	g
ei	1	st
zeer koud water	1	el
boter (25+25)	50	g
paneermeel	20	g
ontbijtspek in plakjes	200	g
room	500	ml
eieren	5	st
middelgrote tomaten	6	st
kleine uien	2	st
extra vergine olijfolie	3	el
rode wijn azijn	1	el
dragon (voor 1 el)	10	g
peper en zout		
quiche- of taartvorm 26-28 cm		

Oven voorverwarmen op 180 °C. Zet de langwerpige bordjes klaar. Bodemdeeg: Meng de bloem met wat zout in een mengkom. Snijd de koude boter in blokjes van 1 bij 1 cm en meng dit met de bloem tot een korrelig geheel. Voeg het ei en het koude water en meng kort tot een samenhangende deegbal. Voeg zo nodig nog wat koud water toe. Verpak het deeg in plastic folie en laat 30 min rusten in de koelkast. Rol daarna de bal deeg uit tot een cirkel van ca. 35 cm doorsnee. Quiche: Beboter de binnenzijde van de vorm royaal, zowel de bodem als de zijkant. Bekleed gelijkmatig en wat losjes met het bodemdeeg. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem. Bestrooi de deegbodem met het paneermeel. Bak het spek kort aan in 25 g boter. Bekleed de bodem van de vorm met de plakjes spek. Maak een mengsel van de room, de eieren en voeg wat zout en peper toe. Giet dit mengsel over het deeg in de vorm. 25 g boter in kleine stukjes over de bovenkant verdelen. Bak 35-40 min in de oven. Tot lauwwarm laten afkoelen. Tomatensalade: De dragon fijnsnijden (1 el). Tomaten ontvellen, sap en zaadjes verwijderen. In de lengte in tweeën snijden. De helften tot $\frac{3}{4}$ in dunne plakjes insnijden maar niet lossnijden, zodat je er een waaier van kunt maken. Droogdeppen met keukenpapier. Uien in zeer dunne ringen snijden. Dressing maken van 3 el olijfolie, 1 el azijn en 1 el fijngesneden dragonblaadjes. Serveren: Snijd de lauwwarme quiche in 12 gelijke punten. Zet rechts op een langwerpig bordje een punt quiche. Zet links op het bordje de fijngesneden plakjes van een halve tomaat in een halve waaier vorm. Leg hier een paar ringetjes ui op. Besprenkel met wat dressing. Voeg een snufje zout en peper naar smaak toe.

Thourinssoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien (let op, ui wordt uit de soep gezeefd en dan gebruikt voor de croûtons)	300	g
boter (30+30)	60	g
bloem	30	g
volle melk	2000	ml
eieren (alleen de dooiers, het eiwit wordt niet gebruikt)	5	st
room	360	ml
stokbrood	1	st
belegen kaas	100	g
peper en zout		

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Zet 12 soepkoppen en 12 kleine bordjes voor de croûtons in de warmhoudkast. Snijd 30 g boter in kleine blokjes en zet deze in de koelkast. Soep: Snipper de uien fijn en fruit deze in 30 g boter. Als de ui lichtgekleurd is 30 g bloem erover strooien en verder fruiten tot een gladde blonde roux is verkregen. Voeg zout naar smaak toe. 2000 ml melk toevoegen en al roerend zachtjes 10 min koken. Zeef de soep en bewaar de uitgezeefde uienpuree voor de croutons. Maak nu eerst de croûtons. Roer de eierdooiers met de room in een apart schaaltje. Haal de soep van het vuur en bind dan al roerend met het ei-roommengsel. Afmaken door de koude boterblokjes er door te kloppen. Op smaak brengen met peper en zo nodig nog wat extra zout. Croûtons: Kook de uitgezeefde uienpuree sterk in. Rasp de kaas. Snijd het stokbrood in 24 sneetjes en rooster deze 10 min in de oven op 180 °C. Beleg deze croûtons vervolgens met de uienpuree. Bestrooi royaal met geraspte kaas en zet terug in de oven om te gratineren. Maak intussen de soep af met het ei-roommengsel en de koude boterklontjes. Serveren: Soep onmiddellijk na afmaken serveren. Serveer de croûtons apart erbij op een klein bordje.

Zalmmoot Valois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmsfilet zonder huid voor 12 mootjes van ca 80 g	1000	g
rivierkreeftjes (gekookt en gepeld)	36	st
witte wijn	500	ml
water	500	ml
uien	250	g
peterseliestelen (platte peterselie; blad bewaren voor garnering)	15	g
tijm	1	takje
laurierblad	1	st
grof zout	10	g
peperkorrels	20	st
dragonazijn	200	ml
sjalotten	2	st
dragontakjes (blaadjes bewaren!)	20	g
kervel	10	g
zwarte peperkorrels	10	st
eieren (dooiers, wit wordt niet gebruikt)	6	st
boter	500	g
vleesfond	100	ml
aardappelen	500	g
peterselie (alleen blaadjes)	15	g

Zet 12 middelgrote borden in de warmhoudkast. Court-bouillon: Kook de ingrediënten, met uitzondering van de peperkorrels, en laat gedurende 30 min zachtjes koken. Voeg 10 min voor het einde van de kooktijd de peperkorrels toe. Na einde van de kooktijd zeven en bewaar voor pocheren zalm. Garnituur: Peterselieblaadjes fijnhakken. Aardappelen schillen. Met een meloenbolletjes steker of een lepeltje 60 stukjes ter grootte van een olijf uitsteken. Koken in water met wat zout gedurende 7 min en afgieten. Warmhouden in de warmhoudkast. Valoissaus: Wijn en dragonazijn aan de kook brengen. Intussen sjalotjes zeer fijn snijden en toevoegen. Nu $\frac{1}{2}$ el dragonblaadjes en $\frac{1}{4}$ el kervel fijnhakken en opzij zetten. Dragontakjes en de rest van de kervel fijnwrijven in vijzel. Peperkorrels toevoegen in vijzel en grof stampen. Inhoud vijzel toevoegen en ook een snufje zout. Vloeistof inkoken tot $\frac{1}{3}$. Deze reductie een paar min laten afkoelen en zeven ('gastric'). Intussen de boter smelten. Vervolgens au bain-marie of in elk geval op zeer laag vuur 6 eierdooiers toevoegen en ook de boter licht kloppend toevoegen. De saus gaat binden door de langzame verwarming van de eierdooiers. Daarom moet de temperatuur zeer matig zijn! Vervolgens geleidelijk 100 ml vleesfond toevoegen. Tenslotte de saus afmaken met de fijngehakte dragonblaadjes en kervel. NB: Deze saus mag niet meer dan lauwwarm zijn. Het risico dat ze gaat schiften is dan groot. Eventueel is de saus dan nog te redden door er wat koud water met een garde door te kloppen. Zalm: De zalm in smalle mootjes van ca. 80 g snijden. De court-bouillon verwarmen tot net onder het kookpunt. De zalm hierin ca. 8 min pocheren. Verwarm de rivierkreeftjes de laatste 2 min mee in de courtbouillon. Serveren: Haal de zalmmoten en rivierkreeftjes met een schuimspaan

voorzichtig uit de court-bouillon. Leg de zalmoot in het midden van het bord. Leg er links de 5 aardappeltjes en de 3 rivierkreeftjes om-en-om tegen de zalm aan. Leg rechts van de zalm een flinke schep Valoissaus. Strooi de fijngesneden peterselieblaadjes over de aardappeltjes.

Tournedos à la Marseillaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tournedos van ca. 80 g	12	st
boter	50	g
trostomaten (grote)	12	st
olijfolie	250	ml
knoflook	1	teen
peterselie (gehakt)	1	tl
poedersuiker		
peterselie	6	tl
paneermeel	12	tl
grote aardappels	6	st
frituurolie		
witte boterhammen	6	st
ansjovisfilets (voor 12 ansjovisfilets)	2	blikjes
groene olijven zonder pit	12	st
cocktailprikkers	12	st
zout en peper		

Zet 13 borden in bordenwarmer (1 om het vlees te laten rusten, 12 om uit te serveren). Verwarm de oven voor op 100 °C voor de gesauteerde tomaten en 160 °C voor de croûtons.

Sauce Provençale: 12 tomaten ontvellen, ontpitten en in stukjes snijden en stamp tot een grove mousse. In een pan (met deksel) doen met 250 ml hete olijfolie. Kruiden met zout, peper en een snuifje poedersuiker. Voeg een geperst knoflookteentje en 1 tl gehakte peterselie toe. Onder deksel op heel laag vuur in 30 min laten smelten. Gesauteerde tomaten Provençale: Snijd 6 tomaten doormidden en haal sap en pitten eruit. Kruid met zout en peper en zet ze op de snijkant in een pan met een laagje kokend hete olie. Keer ze als ze halfgaar zijn. Uit de pan halen en op een met bakpapier beklede ovenplaat zetten. Een geperste knoflook teen mengen met 12 tl paneermeel en 6 tl fijngehakte peterselie. Over de snijkant van de tomaten strooien. Met de snijkanten in de oven op 100 °C in 10 min verder garen.

Pommes de terre en copeaux: Schil de aardappelen. Snijd vervolgens met een mesje zo lang mogelijke linten van de rauwe geschilde aardappelen door deze in de hand rond te draaien, zoals je een appel schilt. Frituur in frituurolie op 180 °C. Zet apart. Croûtons: Snijd 6 witte (oude) boterhammen in vierkante blokjes. Doe de blokjes in een kom met 25 ml olijfolie en twee geperste teentjes knoflook. Hussel goed door elkaar zodat elk blokje met olie bedekt is. Strooi eer wat zout over en hussel opnieuw. Leg de blokjes op een met bakpapier beklede bakplaat en schuif midden in een tot 160 °C verwarmde oven. Laat 15-20 min bakken/drogen. Check na 15 min of ze gaar zijn. Laat anders nog wat langer in de oven. Haal uit de oven en zet apart.

Garnituur: Haal de 12 ansjovisfiletjes heel uit blik. Wind om elke olijf een ansjovisfilet en zet vast met een cocktailprikkers. Tournedos: NB. Ga deze pas bakken als alle garnituur klaar is! Laat de tournedos eerst op kamertemperatuur komen. Bestrooi de tournedos met wat peper en zout. Doe boter in een bakpan en laat deze uitbruisen op hoog vuur. (gebruik meerdere pannen) Bak daarin de tournedos aan beide zijden snel mooi bruin (60 sec per zijde) en zet dan het vuur middel/laag om tot de juiste garing te komen (hangt van de grootte en persoonlijke smaak af hoe lang dit garen duurt; meet eventueel de

kerntemperatuur: 49 °C voor medium). Tijdens het garen de tournedos regelmatig keren en met bakvocht bedruipen ('arosereren'). Haal de gegaarde tournedos uit de pan verpak in aluminium folie en laat 1 min rusten op een voorverwarmd bord. Serveren: Leg wat croutons midden op de borden. Zet hier de tournedos op. Leg hiernaast een schepje sauce Provençale. Zet hierin een gesauteerde halve tomaat. Leg aan de andere kant van het bord wat linten gebakken pommes de terre. Zet op elke tournedos een olijf met ansjovis.

Crêpes Suzette met vanille ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	360	g
poedersuiker	140	g
eieren	9	st
volle melk	1000	ml
curaçao likeur	3	el
boter	50	g
mandarijnen (voor 2 el sap)	1	st
aardappel	1	st
suiker	300	g
eieren (alleen dooiers)	10	st
melk	1000	ml
vanillestokje	1	st
mandarijnensap (van de flensjes)	1	el
mandarijnen	3	st
cognac	3	el
zout		

Zet 12 middelgrote borden in de warmhoudkast en 1 bord om de flensjes warm te houden. Knip 12 velletjes van bakpapier ter grootte van de flensjes om er tussen te leggen zodat ze niet aan elkaar plakken als je ze stapelt. Flensjes: Pers de mandarijn uit en gebruik 1 el voor beslag en zet rest apart voor romige boter. Zeef de bloem en voeg de 140 g poedersuiker en een snufje zout toe. Klop de eieren goed los. Voeg toe aan het bloemmengsel. Voeg daarna geleidelijk 1 l melk toe. Klop goed door met een garde. Het beslag moet klontloos zijn en vrij dun. Parfumeren met 3 el Curaçao en 1 el mandarijnensap. Zet dit beslag 20 min in de koelkast. Smelt 50 g boter in een steelpannetje. Prik een halve geschilde rauwe aardappel stevig op een vork. Doop deze in gesmolten boter en vet daarmee de bodem van een kleine koekenpan in. Giet net zoveel beslag in de pan en draai rond zodat de bodem dun bedekt is. Keer met een pannenkoekmes zodra het flensje aan de ovenkant droog begint te worden. Leg het flensje als het gaar is op een verwarmd bord en leg er een stukje bakpapier op om te voorkomen dat de volgende er aan vastplakt. Bak 12 flensjes. Doe voor elk flensje opnieuw boter in de pan met behulp van de aardappel. Leg telkens met een velletje bakpapier tussen de flensjes. Houd de stapel flensjes warm in de warmhoudkast op 70 °C. Vanille ijs: Breng een liter melk zachtjes aan de kook. Laat hierin een vanillestokje gedurende 20 min trekken. Splits intussen 10 eieren; alleen de dooiers worden gebruikt. Roer in een pan de eierdooiers en 300 g suiker door elkaar totdat het een lint vormt. Haal het vanillestokje uit de kokende melk, laat deze iets afkoelen en voeg geleidelijk toe aan het eier-suikermengsel; op een zacht vuur roeren totdat de massa aan de lepel blijft hangen en zorgen dat het mengsel niet gaat koken omdat het dan zou schiften. De massa door een puntzeef in een pannetje gieten en laten afkoelen. Doe het afgekoelde mengsel in de ijsmachine. Het ijs is tussen 20 - 40 min klaar. Romige boter: Roer 100 g boter romig. Voeg 100 g poedersuiker, 1 el mandarijnensap en 1 el Curaçao toe. Garnering: Was de mandarijnen en snijd in de breedte 12 dunne schijven uit de mandarijnen (dus niet schillen!). Serveren: Leg op elk bord een warm flensje uit de stapel uit de warmhoudkast. Vouw het tweemaal dubbel zodat een 'taartpunt' ontstaat. Bestrijk de warme

flensjes aan de bovenkant met de romige boter, zodat deze smelt. Leg op elk bordje bovenop de flensjes ter decoratie een schijfje mandarijn. Leg er een bolletje vanille ijs naast. Druppel 1 tl Cognac op elk van de flensjes en steek aan tafel aan met een ovenaansteker.