

2024 januari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Haringtartaar met groene kruiden en gefrituurde kapperappeltjes

Haringtartaar met groene kruiden en gefrituurde kapperappeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haringen	12	st
sjalot	3	st
kappertjes	3	el
bieslook	3	el
cornichons (middelgroot)	12	st
cornichonvocht	150	g
zonnebloemolie	120	g
zuurdesem stokbrood klein	1	st
kapperappeltjes	24	st
bloem	75	g
maizena (15beslag+10 droog voor bestuiven)	25	g
bakpoeder	0.5	tl
ijskoud water	225	ml
gemengde groene kruiden (kervel, dragon, bieslook)	60	g
veldsla	200	g
olijfolie		
peper en zout		

Let op: verwerk de haring zo koud mogelijk!!! Was je handen zorgvuldig of trek handschoenen aan. Zet de klein ronde borden in de koeling. Haringtartaar: Snipper de sjalot, hak kappertjes. Knip de bieslook klein. Note: Neem telkens max 3 haringen uit de koeling!! Verwijder eventueel aanwezige graatjes van de haring. Snijd van de haring een grove tartaar en breng deze op smaak met de sjalot, kappertjes, de bieslook en een klein scheutje olijfolie. Zet de tartaar koel weg. Zuurdesemtoast: Snijd het zuurdesembrood zo dun mogelijk, liefst op een snijmachine. Leg de broodplakjes op een, met bakpapier bekleedde, bakplaat. Besprenkel met wat olijfolie, peper en zout. Bak ze in een oven van 180 °C goudbruin en krokant in ongeveer 5 min. Cornichonvinaigrette: Doe het cornichonvocht in een smalle maatbeker en meng er, met de staafmixer, de zonnebloemolie door. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de cornichons in zeer fijne blokjes en zet apart. Kapperappeltjes met tempurabeslag: Roer vlak voor het frituren de bloem, 15 g maizena, bakpoeder, het ijskoud water tot een mooi beslagje (=tempurabeslag). Haal de kapperappeltjes eerst door de 10 g maizena en daarna door het tempurabeslag. Frituur (180 °C) de kapperappeltjes in de zonnebloemolie in 2 min krokant. Serveren: Verdeel de tartaar van de haringen over de koude borden in een ronde steker. Schep op elk bord wat van de fijn gesneden cornichons. Steek de plakjes zuurdesemtoast in de tartaar en garneer af met de krokante kapperappeltjes, de kruiden en de slablaadjes. Druppel, als laatste, wat van de cornichonvinaigrette ernaast en serveer.

Tompouce met truffelcrème en gerookte eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboterbladerdeeg (diepvries, 12x12 cm)	6	plak
gerookte eendenborstfilet, gesneden	100	g
kleine zonnebloem pitten	25	g
ei (eidooier)	1	st
mascarpone	250	g
zure room	125	g
truffelolie	5	ml
truffeltapenade	5	tl
rucola	120	g
citroen	0.5	st
olijfolie extra vierge		
kerstomaat	12	st
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 190°C. Gebruik de langwerpige bordjes. Garnering: Was de rucola en verwijder eventuele ongerechtigheden. Leg wat rucola apart om straks op de truffelcrème te leggen. Tompouce: Snijd de plakjes bladerdeeg in 4 strookjes van ca 3 cm. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Leg ze op met bakpapier beklede bakplaat. Beleg opnieuw met een vel bakpapier en leg een bakplaat op het bovenste bakpapier. (door het bladerdeeg te bedekken met extra bakpapier en een bakplaat worden de bladerdeegplakjes ultradun). Bak ze 10 min in de oven. Verwijder de bovenste bakplaat en het bakpapier, wrijf de bladerdeegplakjes in met de eidooier en strooi op 12 van de plakjes grof gehakte zonnebloempitjes in het vochtige eigeel. bak ze opnieuw 10 min in de oven of tot de plakjes bladerdeeg goudbruin zijn. Laat afkoelen op een rooster. Truffelcrème: Schraap de zeste van de gewassen citroen Klop de mascarpone op met de zure room en de truffelolie en voeg truffeltapenade en citroen zeste toe. Kruid met snufje peper en zout. Doe de crème in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast. Serveren: Leg een plakje gebakken bladerdeeg op de langwerpige bordjes. Opbouw van de tompouce; 1. leg een bladerdeeg plakje zonder pitjes op een bordje, 2 bedek een bladerdeeg met een blaadje rucola, 3.leg hierop de dungseden eend, 4.Spuit hierop een flinke streep truffelcrème in de lengte, 5. Plaats als afsluiting het bladerdeeg plakje met zonnepitten op de truffel crème en druk voorzigt licht aan. Besprenkel kort voor uitserveren de rest van de rucola met citroensap, olijfolie, peper en zout voor de garnering. Sprengel enkele druppels truffelolie rond de tompouce en garneer met wat fijn gesneden rucola en een in 4en gesneden kerstomaatjes en serveer meteen!

Knoflook-erwtensoepp met cashewcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
preien, schoongemaakt, in vieren	4	st
knolselderij	1	st
witte uien	2	st
knoflook	1	bol
winterwortel	4	st
tijm	15	g
peterselie	15	g
rozemarijn	15	g
zout	7	g
kruidnagels	4	st
laurierblad	4	st
peperkorrels (gekneusd)	8	st
water	1250	ml
bevroren erwten	400	g
ongebrande cashewnoten	30	g
middelgrote witte ui	2	st
limoen	1	st
spaanse rode peper	1	st
grof gemalen zwarte peper	2	tl
olijfolie om te bakken		
grof zeezout, (grof gemalen) zwarte peper		

Zet de risottoborden in de warmhoudkast. Groentebouillon: Maak de groenten schoon (behalve de uien!) en snijd ze grof. Bak deze in een grote pan op hoog vuur in olijfolie kort aan. Steek een kruidnagel in elke halve ui voeg deze toe aan de groenten, evenals alle kruiden en het zout. Giet er ruim 1250 ml water overheen en breng aan de kook. Laat tenminste 30 min zachtjes trekken. Schep het schuim dat komt bovendrijven weg met een schuimspaan. Let er ook op dat de bouillon niet te veel inkookt. Zeef voor gebruik de vaste bestanddelen uit de bouillon. Erwtensoepp: Snijd de uien grof en pel de knoflook. Neem een sauspan. Voeg olijfolie, gepelde knoflook toe en bak deze goudbruin. Voeg de grof gesneden ui en cashewnoten toe en bak deze 2-3 min op middelhoog tot hoog vuur. Voeg de groene bevroren erwten, zout en gemalen zwarte peper toe en meng of roer het 1 min, voeg dan groentebouillon toe en kook het 7-8 min tot de erwten zacht worden. Haal van het vuur en laat het een beetje afkoelen. Mix met de staafmixer tot een gladde en romige textuur. Cashewcrème: Week de cashewnoten gedurende 50 min in heet water op laag vuur, giet het vocht af. Voeg aan de noten met schoon water 3 tl olijfolie en sap van ½ limoen toe en meng het vervolgens in de blender tot een gladde romige crème. Garnering: Snijd de rode peper in ringetjes. Serveren: Verwarm de soep opnieuw tot tegen kook aan. Schep de soep in risottoborden en garneer met grof gemalen zwarte peper en fijn gesneden rode peper ringetjes en enkele ontdooide erwten. Voeg een lepeltje cashewcrème en een snuf grof zeezout toe aan ieder bord.

Gelakte varkenswang met gekarameliseerde witlof en Vlaamse friet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenswangen, ontvliesd à 100 g per stuk	24	st
wortelen (kleine winterwortel)	2	st
runderfond	1000	ml
trappistenbier (la trappe)	2	flesjes
mergpijpje	2	st
witte uien	6	st
tijm	6	takjes
laurier	3	blad
roomboter (100 +50)	150	g
luikse appel-perenstroop	2	el
sojasaus (tomasu spicy)	2	el
dymosterd	2	el
grote bloemige aardappelen (b.v. agria)	6	st
zonnebloemolie		
witlof (kleine)	6	stronkjes
roomboter	2	el
suiker	2	el
zout en peper		

Zet 12 grote vierkante borden in de warmhoudkast. Varkenswang en saus: Snijd 50 g boter in blokjes en leg in de koeling om straks te gebruiken bij de saus. Kruid de varkenswangetjes met peper en zout en bak ze aan in de boter (100 g) in een hete diepe koekenpan. Leg de wangen vervolgens in een braadpan. Laat het vet in de koekenpan. Snijd de ui en wortel fijn en bak aan in de koekenpan. Voeg de mergpijpjes, laurier en tijm toe. Blus af met het trappistenbier, schraap het aanbaksel los en doe het geheel bij de varkenswangetjes in de braadpan. Giet er de runderfond bij en zet ca. 2 uur op een zacht vuur tot de varkenswangen zacht zijn. Roer niet in de braadpan zodat het vlees niet uit elkaar valt. Haal de varkenswangetjes voorzichtig uit de braadpan en zet ze opzij. Zeef de jus en laat verder inkoken tot een saus met gewenste dikte, monteer vlak voor het uitserveren de saus af met klontjes ijskoude roomboter. Lak: Meng de mosterd, soja saus en Luikse stroop tot een saus. Zet opzij. Vlaamse dikke friet: Schil de aardappelen en snijd deze in repen van 13x13 mm (72 stuks). Spoel de frieten in koud water en droog deze met een schone theedoek. Friet voorbakken op 140°C. ca 4 à 5 min in de friteuse met zonnebloemolie. Laat ze goed afkoelen tot kamertemperatuur, wat voor de bite absoluut noodzakelijk is afbakken op 175°C om de knapperige textuur en goudbruine kleur van de friet te krijgen. Witlof: Maak de witlof schoon. Kook de stronkjes witlof totdat ze net beetbaar zijn. Spoel met koud water af en laat uitlekken. Halveer de witlof door de lengte. Laat in een grote koekenpan de boter smelten. Voeg de suiker toe. Leg de stronkjes witlof, met de bolle kant naar boven, in de pan. Bak op hoger vuur totdat de suiker gekarameliseerd is en de witlof lekkere, net bruine randjes heeft. Serveer warm. Kort voor uitserveren: Bak de varkenswangetjes krokant aan in koekenpan met klontje boter en overgiet met de lak voor een zoet, krokant korstje. Serveren: Maak op het voorverwarmde bord een streep van de ingekookte jus. Leg hier in de lengte de gelakte wang naast. Leg hier evenwijdig aan een half

stronkje witlof en bouw aan de bovenzijde van het bord van enkele frieten (6 stuks) een mooi torentje. Sprenkel druppels saus tegen de rand van het bord.

DESSERT Chokoladetaartje met sinaasappelcompôte

Chokoladetaartje met sinaasappelcompôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	375	g
boter gezouten	375	g
ei	6	st
suiker	150	g
bloem	75	g
poedersuiker		
water	200	ml
sinaasappelsap (ongezoet)	900	ml
sinaasappel	6	st
(bio) sinaasappels	2	st
ramekins	12	soufflébakjes

Verwarm de oven op 220 °C. Zet 12 langwerpige borden klaar. Sinaasappelcompôte: Schil de sinaasappels, verwijder het wit van de schil zo goed mogelijk. Snijd de sinaasappelpartjes in kleine stukjes. Verwarm het water met het de suiker en het sinaasappelsap, voeg de stukjes sinaasappel toe. Laat dit 30 min pruttelen en vervolgens afkoelen. Chokoladetaartjes: Smelt in een ruime kom de chocolade en boter au bain-marie Roer het mengsel zo min mogelijk. Neem de kom, als het mengsel gesmolten, is van de warmte bron. Mag gerust terug koelen. Splits de eieren. Klop de dooiers met de suiker wit romig. Klop het eiwit in een ontvette kom en garde stijf (kan ook met keukenmachine). Giet het eidooiermengsel, de bloem, en het geklopte eiwit op de gesmolten chocolade en spatel voorzichtig door elkaar. Draai de kom daarbij steeds mee. Vet met een kwastje de ramekins in en bestuif met bloem. Vul de ramekins met het mengsel. Bak de taartje 10 min in de voor verwarmde oven. Garnering: Was de sinaasappels en snijd ze in dunne plakjes. Serveren: Neem de taartjes uit de ramekins leg ze in het midden van het langwerpige bord. Bestrooi met poedersuiker en leg op het taartje een schepje sinaasappelcompôte. Decoreer met de sinaasappelplakjes.