

2006 juli

CCR Rijnmond · Zomer

Tapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven	100	g
ansjovisfilets in olie	35	g
tonijn (uit blik, in eigen nat)	35	g
scherpe mosterd (naar smaak)	1	tl
kappertjes	70	g
olijfolie (extra vergine)	70	ml
peper, versgemalen		

Laat de olijven uitlekken en ontpit ze. Laat ook de ansjovis en tonijn uitlekken. Maal alles in de keukenmachine. Meng de verkregen massa met de mosterd. Laat de kappertjes uitlekken, hak ze heel fijn en meng ze door de massa. Schenk de olie er in een dun straaltje bij. Roer het geheel met de keukenmachine tot een homogene massa ontstaat. Maal er flink wat peper door. Voeg geen zout toe, want de ansjovisfilets zijn zout genoeg. Het geheel moet smeerbaar zijn. Laat alles intrekken en besmeer kort voor het opdienen 12 schijfjes stokbrood met de tapenade.

Anchoïade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ansjovisfilets in olie	150	g
olijfolie	3	el
knoflook	2	teen
tomaat, klein	1	st
tijm	1	tl
gehakte peterselie	3	tl
peper vergemalen		
wijnazijn	2	el

Meng de ansjovisfilets (met de olie) knoflook, tomaat, tijm, 1 tl peterselie en flink wat gemalen peper en een scheutje wijnazijn in de keukenmachine. Verwarm de oven voor op 240 °C. Smeer de pasta op 12 schijfjes stokbrood en druk het er een beetje in. Gratineer 5 min boven in de oven. Bestrooi tenslotte met de peterselie.

Pain à la tomate

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten (pommodori)	6	st
knoflook	2	teen
basilicum	3	takjes
olijfolie, zeezout, grove zwarte peper		
stokbrood (36 schijfjes)	2	st

Gril 12 stukjes stokbrood. Smeer ze in met knoflook en daarna met een halve, gepureerde, tomaat. Besprenkel de tomatenpulp met olijfolie, bestrooi met wat zeezout en peper. Leg er een blaadje basilicum op. Het brood moet warm zijn als het geserveerd wordt. Serveer de drie stokbroodjes op een bordje en garneer met wat peterselie.

VOORGERECHT Les petits farcis de légumes provençaux; Salade de mesclun au pistou et parmesan

Les petits farcis de légumes provençaux

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe, stevige aardappelen, vastkokend	12	st
tomaten (pomodori)	12	st
artisjokken, paars (petit violet)	12	st
knoflook	2	teen
basilicum (julienne gesneden)	2	el
parmezaanse kaas (versgeraspte)	50	gr.
zeezout, versgemalen zwarte peper		
olijfolie	25	ml

Kook de nieuwe aardappelen in de schil in water met een beetje zout bij elkaar, laat ze afkoelen en snijd van de bovenkant 1/3 weg. Hol het onderste gedeel uit. Snijd het topje van de tomaten en hol ze uit. Strooi er zout in en laat ze op een rooster uitlekken. Snijd van de artisjokken minstens de helft weg van de bladeren, verwijder de harde bladeren. Kook ze in water met een beetje zout bij elkaar, laat ze afkoelen en verwijder het hooi met een theelepeltje. Pel de teentjes knoflook, hak ze fijn en plet ze in de vijzel. Voeg de blaadje basilicum julienne en roer ze samen met de parmezaanse kaas, peper en druppelsgewijs olijfolie toe tot de saus dik begint te worden wat meer olie in een dun straaltje toe tot de saus een pasta-achtige substantie heeft. Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd een klein kapje van de onderkant van de tomaat en aardappel, zodat ze blijven staan. Vul de aardappel, tomaat en artisjok met deze vulling, bestrooi met parmezaanse kaas en plaats op een ingevet bakblik in de oven ca 20 min.

Salade de mesclun au pistou et parmesan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde sla	300	g
parmezaanse kaas	150	g
limoen	1	st
peper en zout		

Verdeel de bladsla in losse blaadjes, was ze en droog ze. Scheur ze in niet te kleine stukken. Maak van olijfolie, citroensap en pistou een dressing en voeg naar smaak zout en peper toe. Schenk de saus over de sla. Schep de gemengde salade midden op de borden, strooi er de geraspte parmezaanse kaas over. Leg daar de lauwwarme groenten op.

Bouillabaisse (vissoep)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koppen, vellen, vinnen en graten van de vissen, in stukken gesneden	1	st
ui	1	st
wortel	1	st
selderijstengel	1	st
water	1700	ml
droge witte wijn	300	ml
peperkorrels	10	st
laurierblaadjes	2	st
citroen (sap)	0.5	st
middellandse zeevis (zoals zeebaars, brasem)	3000	g
mosselen	1000	g
uien	2	st
middelgrote aardappelen, vastkokend	8	st
vleestomaten	8	st
peterselie	1	bosje
olijfolie	100	ml
saffraandraadjes	6	st
gekneusde venkelzaadjes	2	tl
sinaasappelschil	1	stukje
knoflook	8	teen
stokbroden in dunne plakjes gesneden	2	st
zout en versgemalen peper		

Spoel de vissen af onder koud water. Schub ze zorgdig en maak ze schoon. Snijd de kop en staarten eraf, verwijder de vinnen met de aanhangende graten. Leg de schoongemaakt vis apart. Verwijder de ogen en de kieuwen, en doe de rest van de koppen, vellen, vinnen en graten in de pan. Snij de groenten in gelijke stukken en voeg bij het visafval. Voeg peperkorrels, laurierblaadjes en citroensap. Breng aan de kook en laat 20 minuten (niet langer anders wordt de bouillon bitter) zachtjes trekken en schuim regelmatig af met een schuimspaan. Zeef de bouillon door een fijne zeef en druk met een lepel de groenteen aan om het vocht uit te drukken. Zet de bouillon weer op en zorg dat ze aan de kook blijft. Week de saffraandraadjes in een klein kommetje met water. Verdeel de grote vissen in stukken. Schil de uien en snijd ze klein. Schil de aardappelen en schaaf ze heel klein met de groenteschaaf in dunne schijfjes. Dompel de tomaten in kokend water, ontvel ze en snijd ze in vieren. Haal het vruchtvlees eruit en snijd het in blokjes. Was de peterselie, verwijder de stelen, sla ze droog en laat ze heel. Verhit de olie in een grote pan en bak de ui daarin glazig. Voeg de aardappelschijfjes toe en bak die even mee. Voeg de tomaat, peterselie, laurierblaadjes, venkelzaadjes, sinaasappelschil en de met water aangemaakte saffraan toe. Bestrooi met zout en peper. Pel de knoflook en pers die erbij. Temper het vuur en laat het geheel ca 5 min sudderen. Leg dan de vis erbij. Laat die enkele min meebakken en giet dan de kokende bouillon er bovenop. Laat de soep ca 15 min koken. Boen ondertussen de mosselen schoon en

verhit de boter in een grote pan. Voeg de grof gesnipperde ui, bladselderij, prei en knoflook toe en laat het geheel onder voortdurend omscheppen ca 2 min kleur krijgen. Voeg zout peper en witte wijn toe. Laat het geheel flink doorkoken en doe dan de mosselen in de pan. Kook ze boven een hoge warmtebron niet langer dan 6 min. Beweeg de pan tijdens het koken. Daardoor komt het kokende vocht met alle mosselen in aanraking. Zodra alle schelpen zich geopend hebben kan de pan van het vuur. Haal de vis met een schuimspaan voorzichtig uit het vocht en verdeel de vis over de voorverwarmde borden, verdeel de groenten en vul de borden met vocht. Verdeel de gekookte mosselen over de borden. Leg de broodplakken erbovenop en geef de rouille erbij. Zorg voor een gratenbordje.

Rouille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
snee oudbakken wittebrood zonder korst	1	st
knoflook	1	teen
rode peper gedroogd	1	st
olijfolie	200	ml
eidooiers	2	st

Week het brood in warm water. Pel de knoflook en maal deze samen met de rode peper in een vijzel. Druk het brood uit en meng dit met de knoflookmassa en de eidooiers. Klop dit tot een stijve massa. Schenk de olie er in een dun straaltje, al kloppend, bij. Dit is dezelfde manier als mayonaise maken. Rooster de stokbroodschijfjes.

Meringues aux pignons et aux myrtilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	st
fijne suiker	400	g
pijnboompitten	200	g
room	300	ml
poedersuiker	1.5	el
bakpapier		

Verwarm de oven voor op 140 °C. Bedek de bakplaat met bakpapier. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf en werk er geleidelijk de suiker door. Ga door tot alle suiker is opgenomen in het eiwit, het mengsel glanzen en vrij stijf is en in zachte pieken overeind blijft staan. Spatel er nu met een grote lepel voorzichtig de pijnboompitten door. Spuit 12 meringue-strepen op de bakplaat. Bak ca 60 min, zet de oven uit en laat de meringues nog enkele min in de oven tot die is afgekoeld. Klop de room lichtjes met de poedersuiker tot vla dikke.

Glace au lavande

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stengels verse lavendel (12 st voor garnering)	32	st
eierdooiers (gebruik de eiwitten voor de meringues)	5	st
melk	350	ml
kristalsuiker, fijn	100	g
room	200	ml
vanille stokje	1	st
blauwe bessen	250	g
bakpapier		
poedersuiker		

Haal de lavendelbloemen van de stengel. Bruine of groene bloemen in een zeef, was ze en dep ze droog met keukenpapier (bewaar voor de garnering). Klop de eierdooiers en de suiker dik en schuimig in een mengkom. Halveer het vanillestokje en schraap het merg eruit. Breng de melk, het merg en het vanille stokje zachtjes aan de kook op een laag vuur. Schenk die langzaam in het eimengsel. Giet 2 ½ cm water in een hoge pan, zet die op middelhoog vuur en zorg ervoor dat de onderkant niet in het water komt. Zet het mengsel (custard) in de pan en roer het mengsel (custard) al roerend tot het dik is. Verwijder het vanille stokje. Haal de custard van het vuur en roer de bloemen erdoor. Zet de custard onder de koelkast om af te koelen en laat hem 1½ uur staan. Zet de custard de laatste 30 min in de ijsmachine om de lavendel eruit te halen. Schep het mengsel in het ijs pot.

DESSERT Meringues aux pignons et aux myrtilles; Glace au lavande

Meringues aux pignons et aux myrtilles; Glace au lavande

Serveer de meringues op de zoete room en garneer met de blauwe bessen. Plaats een bolletje ijs op het bord en garneer met verse lavendelstengel/bloemen Bestrooi het geheel licht met poedersuiker.