

# 2011 juli

CCR Rijnmond · Zomer

---

**AMUSE** Groene haringmousse op walnotenbrood

---

## Groene haringmousse op walnotenbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe haring, schoongemaakt	4	st
sjalotjes	2	st
peterselie	1	bosje
groene olijven zonder pit	150	g
mayonaise	6	el
citroensap	3	tl
zout en zwarte peper		
paprikapoeder, pikant		
walnotenbrood	1	st
walnoten, gehalveerd		

Dep de haringfilets droog en snijd ze fijn. Pel de sjalotjes en hak ze grof. Pluk de blaadjes van de peterselie-stengels. Hak de vis, sjalot, peterselieblaadjes en olijven fijn en breng op smaak met zout en peper. Steek rondjes uit het walnotenbrood en bestrijk de rondjes met de haringmousse. Strooi er een beetje paprikapoeder over en garneer met de halve walnoten.

**Avocadosalade met grapefruit en garnalen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	4	st
grapefruits (rood)	4	st
sjalotjes	2	st
hollandse garnalen	200	g
romeinse sla	1	st
dille		
witte balsamico of appelazijn	4	el
olijfolie	10	el
dijonmosterd	2	tl
mosterd à l'ancienne	2	tl
suiker	2	tl
worcestershire, enkele druppels		
peper zout		

Schil de grapefruits en snij vervolgens mooie partjes met een klein mes langs beide zijden van een vliesje tot het midden (zo weinig mogelijk vruchtvlees aan het vliesje laten zitten). Werk zo de vrucht rond, snijd daarbij steeds tussen de vliesjes en de partjes en druk bij het uitnemen van ieder partje de vliesjes weg als de bladzijden van een boek. Schil de avocado's en maak bolletjes met een bolletjeslepel, snipper de sjalotjes en voeg samen met de garnalen alles bij de grapefruitpartjes. Voeg ook wat dille toe. Snij de Romeinse sla fijn. Meng de ingrediënten tot een mooie dressing en breng op smaak met zout en peper. Voeg de dressing bij het grapefruit-avocado-garnalen mengsel. Maak op smaak met zout en peper en eventueel nog wat suiker. Leg op een klein bordje wat Romeinse sla en drapeer het grapefruit-avocado-garnalen mengsel erop. Garneer met wat verse dille.

**Capellini met verse tomatensaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	3	teen
tomaten, rijp (kamer temperatuur)	2250	g
romatomaatjes (kamertemperatuur)	300	g
citroensap	1	el
olijfolie		
zout	1	el
basterdsuiker	1	el
zwarte peper		
chilipeper		
capellini (engelenhaarpasta)	750	g
basilicum, vers	1	bos
parmezaanse kaas, geraspt		

Hak de knoflook fijn. Snij de tomaten diagonaal door en rasp ze op een grove rasp (tomatenschil weggooien) en voeg de knoflook bij de tomatenrasp. Zout en eventueel een schepje basterdsuiker toevoegen (voorzichtig eerst proeven!) en goed roeren. Dan 4 el olijfolie er door mengen en op smaak maken met zwarte peper en chilipeper. Tot slot de klein gesneden stukjes romatomaat door de verse tomatensaus scheppen. Pasta koken volgens voorschrift op de verpakking en op smaak maken met peper zout en olijfolie. Tot slot de koude tomatensaus (die NIET in de koeling is geweest) er door scheppen. Direct uitserveren. Serveer de pasta met de saus in een voorverwarmd bord en garneer het geheel met basilicumblaadjes en wat geraspte Parmezaans kaas.

**Rode mul met polenta, salie en pompoenzaadjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mulfilets (eventueel zelf fileren)	24	st
polenta (fijne)	120	g
olijfolie	2	el
sjalotjes, gesnipperd	3	st
knoflook	3	teen
witte wijn	300	ml
citroenzestes		
citroensap	1	el
salie	20	blaadjes
kippenbouillon	1000	ml
laurierblad	2	st
pompoenzaden	2	el
pompoenolie		
zout en peper		

De bouillon verwarmen. In pan met dikke bodem de gesnipperde sjalot en knoflook bakken tot het glazig is. Laurier en 8 blaadjes gehakte salie, witte wijn toevoegen en helft van de verwarmde bouillon. Alles goed doorkoken en dan al roerende de polenta erbij. (pas op voor klonteren!) Gedurende ca 30 min steeds roeren en af en toe een beetje bouillon erbij (let op niet te stijf laten worden). Polenta afmaken met citroensap en rasp plus wat peper en zout. Ondertussen 12 blaadjes salie in de olijfolie frituren en de pompoenpitten roosteren. De rode mulfilets door de olijfolie halen en ca 5 min op de huid bakken. Tot slot zout en peper toevoegen. Let op zachtjes bakken, zodat vel krokant wordt. Leg op de voorverwarmde borden een beetje polenta, daarop 2 mulfilets en garneer met wat druppels pompoenolie, geroosterde pompoenpitten en gefrituurd salieblaadje.

**Witte druiventaart met parfait van druiven**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte, pitloze druiven	750	g
citroen	1	st
boter	125	g
fijne suiker	125	g
vanillesuiker	1	pakje
eieren	3	st
bloem	200	g
bakpoeder	2	tl
room	2	el
eiwitten	2	st
amandelen	40	g
witte, piloze druiven	750	g
wodka	4	el
rozemarijn	1	takje
verse gember, geraspt	1	tl
water	4	el
muntblad	12	st
gehakte amandelen	50	g

Verwarm de oven voor op 165C°. Rasp de citroen. Roer boter, suiker, vanillesuiker en citroenrasp schuimig. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe. Zeef de bloem en meng met de bakpoeder. Meng het meel dan met het boter-suikermengsel en voeg de room toe. Gebruik een springvorm van 26 cm. Vet deze in en vul met het deeg en strijk het geheel glad. Leg hierop de druiven en bak de taart in ca 60 min goudbruin. Voeg suiker bij de eiwitten en sla het geheel stijf. Maal de amandelen zeer fijn in een blender. Roer de gemalen amandelen voorzichtig door het eiwit. Doe de massa in een spuitzak met kartel mondje. Haal de taart na 40-45 min uit de oven en spuit de taart rondom vol met rozetten. Zet de taart terug in de oven om verder af te bakken. Neem de gare taart uit de oven en laat afkoelen op een rooster. Houdt 12 druiven apart voor de garnering. Vermeng de druiven met de suiker. Trek van de citroen zestes. Vermeng deze met de druiven en doe er de rozemarijnnaalden bij. Laat dit alles zachtjes stoven op een matig vuur en zeef het vervolgens. Breng op smaak met de wodka. Klop de room lobbij en vermeng dit met de druivenpuree. Giet de massa in kleine vormpjes en laat opstijven in de diepvries. Vermeng de druiven met de suiker, water en de geraspte gember en laat zachtjes stoven. Voeg indien nodig een beetje water en of suiker toe. Verdeel de taart in 12 punten. Maak een spiegeltje van de saus op het bord en leg hierin de parfait met daar bovenop een muntblad en een druif en zet de taartpunt erbij. Garneer met wat gehakte amandelen.