

# 2016 juli

CCR Rijnmond · Zomer

**VOORGERECHT** Hollandse gazpacho met garnalen en een bladerdeeg visje

## Hollandse gazpacho met garnalen en een bladerdeeg visje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	800	ml
middelgrote bloemkool	1	st
doperwtten, diepvries	250	g
komkommer	1	st
sjalot	1	st
knoflook	1	teen
bladpeterselie	½	bos
olijfolie	6	el
peper en zout uit de molen		
doperwtten (netto), bij voorkeur vers	100	g
hollandse garnalen	150	g
peterselie		paar takjes
bladerdeeg	6	velletjes
ei, geklopt	1	st
fleur de sel		
gedroogde dille	1	snufje
maanzaad		
visvormsteker	1	

Zet grote wijnglazen in de koeling. Warm de oven voor op 200 °C. Groentebouillon: Neem groentebouillonpoeder voor 800 ml bouillon (volg de aanwijzingen op de verpakking) en meng met 300 ml heet water. Vul aan met 500 ml koud water. En zet weg om snel af te koelen.

Gazpacho: Snij de bloemkool in roosjes. Schil de komkommer. Haal de steeltjes van de peterselie. Doe de bloemkool, de bevroren doperwtten, komkommer, sjalot, knoflook, peterselie en 700 ml. van de koude bouillon in een keukenmachine (magimix) en draai tot een mooie soep. Doe er als de soep te dik is nog wat bouillon bij. Breng op smaak met olijfolie peper en zout. Zet koud weg. (De soep is al koud door de bevroren doperwtten). Garnering:

Kook de 100 g verse doperwtten en laat afkoelen. Snij de ¼ komkommer in hele kleine blokjes. Spoel en droog de garnalen. Snij de peterselie heel fijn, meng door elkaar en controleer op smaak. Bladerdeegvisjes: Steek visjes uit het bladerdeeg. Smeer in met het ei en strooi er wat fleur de sel, dille en wat maanzaad over. Bak in 15 tot 20 min knapperig bruin (zie aanwijzing op het pak). Serveren: Verdeel de garnering over de koude glazen, schenk de koude soep erop en besprenkel met een paar druppels olijfolie. Zet het glas op een klein bordje met een servet en leg de visjes er naast.

**Gevulde inktvisjes op risotto**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pijlstaartinktvissen	12	st
citroenen (sap, rasp en zestes)	2	st
peterselie, fijngehakt	6	el
knoflook, fijngehakt	3	tenen
pecorino, geraspt	6	el
broodkruim	80	g
rode peper fijngesneden	1	st
olijfolie, zout en peper		
pijnboompitten (30+40)	70	g
cocktailprikkers	12	st
risottorijst	300	g
olijfolie	6	el
flinke ui, fijngehakt	1	st
knoflook	1	teen
tentakels van de inktvissen		
gekookte mosselen	200	g
visbouillon	1200	ml
witte wijn	175	ml
tomatenpuree	2	el
garnering extra peterselie		

Oven voorverwarmen op 220 °C. Zet langwerpige witte borden in de warmhoudkast.

Inktvisjes: Was de inktvis, haal de balein er uit en snij de tentakels er af (je houdt een zakje over). Snij de tentakels klein, halveer de mosselen en bewaar voor de risotto. Bak de pijnboompitten in een droge koekenpan. Meng 4 el olijfolie met citroenrasp en 3 el citroensap, peterselie, knoflook, kaas, broodkruim, 30 g pijnboompitten en peper. Controleer op smaak. Vul hiermee de inktvissen en steek vast met een prikker. Leg ze in een ingevette ovenschaal. Bestrooi met zout en peper en besprenkel met olie en citroensap. Zet 15 tot 20 min in de voorverwarmde oven. Bewaar daarna in de warmhoudkast.

Risotto: Verhit de olie in een pan, voeg de ui en de hele knoflook toe en bak ze in 10 min op laag vuur lichtbruin, roer af en toe. Neem dan de knoflook eruit. Doe de gesneden tentakels in de pan en bak ze een paar minuten mee. Breng intussen in een andere pan de bouillon aan de kook. Giet de wijn bij de inktvisprut en laat hem verdampen, voeg dan peper en zout naar smaak toe. Doe er 3 el water en de tomatenpuree bij en laat nog even pruttelen. Roer er de rijst door en bak al roerend tot alle vocht is opgenomen. Doe er een soeplepel bouillon bij en roer weer tot die is opgenomen. Ga op die manier soeplepel voor soeplepel door tot de rijst beetgaar is. Dat duurt ongeveer 18-20 min. Voeg de mosselen en de peterselie toe, roer voorzichtig en houd warm in de warmhoudkast.

Serveren: Leg met een grote ijslepel een bol risotto in het midden van het voorverwarmde bord, druk daar de inktvis licht in. Steek links en rechts een takje peterselie in de bol en strooi er wat pijnboompitjes over.



## Courgetteduo met varkensmedaillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes, grof geraspt	2	st
sjalot, fijn gesneden	1	st
majoraan, gedroogd	1	tl
ricotta	100	g
parmezaan, grof geraspt	2	el
1 ei, 2 eiwitten	3	ei
olijfolie, peper en zout		
boter om de pan in te vetten		
wortels	4	st
truffelaardappeltjes	4	st
frituurolie		
ijsklontjes		
varkenshaas	1200	g
rode paprika	1	st
sjalot	1	st
knoflook	1	teen
tijm		
jonge geitenkaas	100	g
walnoten	12	st
honing, peper, zout, boter en olie		
sla met vinaigrette	12	toefjes
parmezaanse kaas, geraspt	3	el
pecorino in kleine blokjes	60	g
ei, geklopt	2	st
peper zout		
courgettes	2	st
bladpeterselie	1	el
olijfolie peper zout	2	el

Courgetteflan: Warm de oven voor op 180 °C. Fruit de sjalot in de olie goudbruin en voeg dan de grof gesneden courgettes, majoraan en peper toe. Bak tot de courgettes tot ze zacht en droog zijn ca. 15 min. Laat afkoelen. Prak in een kom met een vork de ricotta met de Parmezaan tot heel romig. Klop het ei en de eiwitten samen op en meng met de ricotta tot een gladde massa; meng met de gebakken courgettes en breng op smaak. Boter 12 kleine muffinvormpjes in en verdeel het mengsel over de vormpjes en zet ze in een diep bakblik. Vul dat met heet water tot de vormpjes half onder staan. Bedek ze met aluminium folie en bak de flans in ca. 20 min. Houd warm. Tuille: Vet een antiaanbakpan licht in met boter en zet hem op een middelhoog vuur. Strooi 2 el. Parmezaan in een cirkel van 13 cm. Zodra de kaas is gesmolten, met een spatel voorzichtig overdoen in een licht ingevet schaalte, druk voorzichtig aan met je vingers om een bakje te vormen. Koel 1 min. Leg met vlakke kant op

een vetvrij papier en herhaal dit 12 maal. Courgettepakketje: Warm de oven voor op 180 °C. Snijd de courgettes met een kaasschaaf in de lengte in dunne plakken. Dep droog en grill mooie ruitjes of streepjes in een hete grillpan. Marineer de gegrilde courgette plakken ca 30 min in de olie knoflook en peterselie. Bekleed 12 muffin vormpjes met de gegrilde plakken courgette, laat ze iets overhangen. Lepel de vulling in de vormpjes en vouw de courgettes erover. Zet de bakjes in een diep bakblik vul dat met heet water tot de vormpjes half in het water staan. Bedek ze met aluminium folie en bak ze ca. 25 min. Haal voorzichtig uit de vorm en houd warm. Vulling: Klop de ricotta met een vork romig, voeg de andere ingrediënten toe en meng alles. Gefrituurde wortel en truffelaardappel: Wortels schrappen en met een dunschiller in lange repen snijden. De aardappel ontpitten en met een dunschiller in plakjes snijden. Tot het frituren in ijswater leggen (om te laten krullen). Net voor het opdienen droogdeppen en frituren in olie van 180 °C. Varkenshaas medaillons met geitenkaas: Vlees in 24 medaillons snijden. Dan kruiden en om en om bakken in de boter ca. 2 min. Vervolgens 10 min laten rusten in aluminium folie (warm houden). Paprika, sjalot tijm en knoflook fijn snijden en bakken in de olie; peper en zout naar smaak. Net voor het opdienen, op elk stukje vlees een lepeltje paprika, kaas, een walnoot en een paar druppels honing leggen en dan nog even onder de salamandergrill zetten. Serveren: Leg in het midden van de voorverwarmde langwerpige borden een toefje sla, aan beide kanten de vleesmedaillons, daarboven het courgettetaartje en er onder de Parmezaantuille met daarin de courgetteflan, decoreer met de gefrituurde groenten.

## Kersen in rode wijnsiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn (merlot)	1	fles
suiker	150	g
rozemarijn	3	takjes
aardappelzetmeel	1	tl
water	2	el
kersen met steeltjes	500	g
rozemarijnnaaldjes, zeer fijn gehakt	1	el

Kook de wijn met de suiker en de takjes rozemarijn in een pan met dikke bodem in tot er 3 dl. van over is. Zeef de takjes rozemarijn uit de siroop. Los het aardappelmeel op in het water en voeg het al roerende toe aan de rode wijnsiroop zodat deze licht bindt. Doe de kersen bij de siroop en verwarm ze.

## Kersenclafoutis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	st
suiker	225	g
amandelen, gemalen	75	g
bloem	3	e
crème fraîche	150	g
melk	150	ml
kersen, ontpit	500	g
zout	1	snufje
poedersuiker		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Beboter een ovenschaal of bakvorm en bestuif hem met bloem. Klop de eieren met de suiker en het zout tot een lichtgele, dikke massa. Zeef er de gemalen amandelen en de bloem boven. Schep dit door elkaar en roer de crème fraîche en de melk erdoor. Strooi de kersen in de vorm en verdeel ze gelijkmatig over de bodem. Schenk het beslag over de kersen en bak de clafoutis 30-40 min. Of tot hij goudbruin en stevig is.

## Kersen met blauwe kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen	250	g
blauwe kaas b.v. roquefort of hollandse blauwe geitenkaas	250	g

Was de kersen laat de steeltjes er aan zitten. Verdeel de kaas in 12 stukjes.

## Rozemarijnkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
boter	90	g
poedersuiker	90	g
eierdooier	2	st
rozemarijnnaaldjes, zeer fijn gehakt	3	tl
rozemarijnnaaldjes, heel	2	el

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de boter, bloemen poedersuiker in een keukenmachine en draai tot er kruimels ontstaan. Voeg het ei en de fijngehakte rozemarijn toe en draai tot een soepel deeg. Laat het deeg in folie minstens 15 min. in de koelkast rusten. Rol daarna het deeg uit en maak er mooie vormpjes van. Bak de koekjes in ca. 15 min. lichtbruin. Strooi er halverwege de hele rozemarijn naalden over. Serveren: Gebruik een langwerpige bord. Doe de kersen in siroop in een sierlijk glaasje en strooi er de zeer fijngehakte rozemarijn over. Snij de clafoutis in stukken en strooi er wat poedersuiker over. Zet het glas, de kaas met kersen en de clafoutis in de lengte over het bord en verdeel de koekjes daar tussen.