

# 2019 juli

CCR Rijnmond · Zomer

---

**SOEP** Koude komkommersoep

---

## Koude komkommersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	st
groene paprika	1	st
knoflook	1	teen
bleekselderij	3	stengels
limoen	1	st
perssinaasappelen	2	st
yoghurt	200	ml
bieslook	12	stengels

Schil de komkommer en snijd in stukken. Verwijder steel en pitjes van de paprika en snijd de paprika in stukken. Maak 1 teen knoflook schoon. Schil met een dunschiller de stengels bleekselderij en snijd daarna in klein stukjes. Houd het groen van de bleekselderij achter voor de garnering. Pers de limoen en de sinaasappelen. Pureer de komkommer, paprika, bleekselderij, knoflook, sap van de citrusvruchten en 200 ml yoghurt in een blender zeer fijn. Maak op smaak met een flinke draai van de pepermolen en wat zout. Verdeel de soep over 12 soepglasjes en garneer met kleingesneden bieslook, het groen van de bleekselderij en wat kloddertjes yoghurt.



## Spinaziebonbon gevuld met paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie (met minimaal 36 grote spinaziebladeren)	500	g
olijfolie	20	ml
zachte geitenkaas (zonder korst)	200	g
sjalotten	5	st
teentjes knoflook	4	st
kastanje champignons	250	g
shi-takes	250	g
oesterzwammen	250	g
witte wijn	150	ml
gevogelte bouillon	150	ml
bieslook	0.5	bos
grote groene asperges	18	st
boter	20	g
pijnboompitten	80	g
notenolie	160	ml
zoete sojasaus	40	ml

Verwarm de oven voor op 90°C en verwarm de langwerpige witte borden in de warmhoudkast. Sorteert de 36 grootste spinaziebladeren. Snijd de stelen af tot het blad en blancheer de bladeren in ruim kokend gezouten water gedurende 10 sec!! Schep de bladeren met een schuimspaan uit de pan en dompel de bladeren direct onder in koud water. Leg de bladeren nu uitgespreid op keukenpapier. Was de overige spinaziebladeren en maak ze droog in een slacentrifuge. Verwarm 20 ml olijfolie in een wokpan op hoog vuur. Wok de spinazie tot alle spinazie is geslonken. Doe de spinazie in een zeef en laat uitlekken. Snijd de spinazie nu heel grof en voeg wat peper en zout toe. Zet apart. Brokkel de geitenkaas en houdt apart. Verwijder de stelen van de kastanjechampignons en van de shi-takes. Snipper alle paddenstoelen klein zoals je een ui snippert. Snipper de sjalotjes en de knoflook fijn en bak deze in 50 ml olijfolie in een grote koekenpan aan. Voeg de gesnipperde paddenstoelen toe en laat het vocht verdampen. Blus af met de bouillon en de witte wijn en laat verder verdampen tot vrijwel al het vocht is verdwenen. Maak op smaak met peper en zout. Zet apart en laat afkoelen. Als de paddenstoelen zijn afgekoeld de fijn gesneden bieslook toevoegen. Schil de groene asperges en snijd 5 cm van de onderkant af. Kook de asperges nu in gezouten kokend water tot beetbaar. Duurt 2 tot 3 min. Koel de asperges direct af in koud water. Laat de asperges uitlekken op keukenpapier. Snijd de asperges nu schuin af tot lengtes van 6 cm. Breng vlak voor het uitserveren de asperges met 20 g boter in een koekenpan op temperatuur. Meng 160 ml notenolie met 40 ml zoete soja. Zet apart. Pijnboompitten kunnen ongeroosterd gebruikt worden. Leg 3 geblancheerde spinaziebladeren in een driehoekige ster met de stelen naar het midden gericht. Leg in het midden een toefje gewokte spinazie. Daarop een grote lepel paddenstoelen en vervolgens enige (4-5) brokjes geitenkaas. Vouw het blad over de vulling. Leg de spinaziebonbons met de vouwnaad naar beneden op een ingevette bakplaat. Leg over de bonbons wat magnetronfolie om uitdrogen te voorkomen en verwarm de bonbons gedurende 30 min in een voorverwarmde oven op 90°C. Leg op een langwerpig wit bord de spinaziebonbon in het midden. Op de bonbon 2 stukjes asperge en links en rechts van de

bonbon ook enige stukjes asperge (kruislings). Strooi er wat pijnboompitjes over en lepel er 2 el notenolie saus over.



## Mosselen met selderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	12	tenen
olijfolie	50	ml
tijm	8	takjes
rozemarijn	2	takjes
mosselen, soort: jumbo goud	2	kg
selderij	0.5	bs
takjes tijm	10	st
ui	1	st
witte wijn	300	ml
boter	20	g
sjalotten	3	st
noilly prat	20	ml
room	40	ml
kippenbouillon	60	ml
saffraan	12	draadjes
mosselvocht (van mosselen koken)	350	ml
krulpeterselie	0.5	bs
spinazie	50	g
druivenpitolie	40	ml
bleekselderij	2	stengels
posteleinblaadjes	36	st
peper en zout		

Maak 12 tn knoflook schoon en smoor ze gedurende 60 min in 50 ml olijfolie samen met de tijm- en rozemarijntakjes. Smoren, dus lage temperatuur, mag niet gaan bakken! Vlak voor het serveren de knoflook in plakjes snijden. Was de mosselen en verwijder kapotte mosselen. Maak in een grote pan een bedje van witte wijn, peper, zout, ½ bos selderij, 5 tn knoflook gekneusd, 10 takjes tijm, kleingesneden ui en 20 g boter. Breng aan de kook en voeg dan de mosselen toe. Laat 1 maal goed opkoken en houd kokend gedurende 2 min. Haal de mosselen uit de pan en **BEWAAR HET KOOKVOCHT**. Haal de mosselen uit de schelp en zet even apart. Zeef het kookvocht door een doek en zet apart voor de mosseljus. Fruit de gesnipperde sjalotten zachtjes in 20 g boter. Blus af met de Noilly Prat en laat dit bijna verdampen. Voeg nu de room, kippenbouillon, saffraandraadjes en 350 ml gezeefd kookvocht van de mosselen toe. Schenk de rest van het kookvocht bij de uit de schelp gehaalde mosselen om uitdrogen van de mosselen te voorkomen. Laat de mosseljus 35 min zachtjes koken en maak daarna de mosseljus fijn met de staafmixer. Was de peterselie en de spinazie en droog in de slacentrifuge. Maal peterselie spinazie, knoflook, druivenpitolie en 20 ml olijfolie in de kleine beker van de keukenmachine fijn. Maak op smaak met peper en zout en doe de massa in een kleine spuitzak. N.B. bewaar wat peterselie voor de garnering. Schil de stengels bleekselderij met de dunschiller om draden te vermijden. Snijd hele dunne reepjes van 6 cm. lang van de bleekselderij. Haal de postelein blaadjes voorzichtig van de steeltjes. (3 per bord!) Maak een streep van mosselen op het langwerpige bord. Serveer boven de streep 3 kleine toefjes

peterselie uit de spuitzak en onder de streep 3 plakjes knoflook. Klop met de staafmixer de mosseljus op en lepel 1 of 2 el over de mosselen. Garneer met de reepjes bleekselderij, de posteleinblaadjes en wat kleine peterselie blaadjes.



## Runderezeltje met spitskoolcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderezel	800	g
grove mosterd	40	g
kaneelpoeder	15	g
zonnebloemolie	50	ml
boter	50	g
gemalen zoethout	5	g
versgemalen peper		
zeezout		
kleine witte uitjes	36	st
olijfolie	20	ml
rode wijn	200	ml
rode port	300	ml
laurierblaadjes	4	st
kruimige aardappelen	5	st
spitskool	0.5	st
runderbouillon	150	ml
room	150	ml
karwijzaad	5	g
crosnes (japanse aardappeltjes)	300	g
takjes peterselie	2	st

Verwarm de oven voor op 160 °C en zet de borden in de warmhoudkast. Wrijf de runderezel in met mosterd. Masseer het goed in het vlees, anders bak de mosterd los bij het aanbraden. Bestrooi de runderezel rondom met kaneelpoeder, zeezout en peper uit de molen en druk het goed aan. Verhit olie en boter in een braadpan en braadt het vlees, op hoog vuur, rondom bruin aan. Neem het vlees uit de pan en BEWAAR DE JUS voor de uitjes. Bedek boven en onderkant van het vlees met gemalen zoethout. Leg het vlees op een plateautje en gaar het vlees verder in de oven van 160 °C tot een kerntemperatuur van 42 °C. Laat de runderezel verpakt in aluminium folie minstens 15 min rusten OP de warmhoudkast. Schil de aardappelen en kook ze ca 15 min in gezouten water. Giet ze af en laat ze nog 15 min staan met de deksel op de pan. Snijd de kern uit de ½ spitskool en snijd de rest van de ½ spitskool in grove stukken en blancheer de kool gedurende 2 min in gezouten water. Giet de kool in een zeef en spoel af met koud water. Knijp nu al het vocht uit de kool. Verwarm de bouillon met de room en het karwijzaad, voeg de spitskool toe en laat de kool 30 min zachtjes koken. Pureer de spitskool met de staafmixer tot een gladde crème. Voeg 1 voor 1 de aardappelen toe tot het een zalvende consistentie heeft. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Hak de peterselie fijn. Spoel de crosnes schoon, verwijder de worteltjes en snijd kop en kont van de crosnes. Blancheer ze circa 3 min in gezouten water. Laat ze goed uitlekken. Breng de bouillon met de boter aan de kook en verwarm hierin de crosnes gedurende 1 min. Snijd de runderezel in plakken van 3 mm (dunne plakjes want het is een wat stevig stukje vlees). Leg in het midden van het bord wat plakjes runderezel en daar omheen een toefje spitskoolcrème, wat

crosnes bestrooid met peterselie en een paar uitjes zonder saus. Lepel wat saus van de uitjes op het vlees.

**Meloenfrappé met mangosorbetijs**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mango	2	st
limoen	0.5	st
mandarine napoleon	50	ml
suiker	40	g
eieren (wit)	2	st
grote rijpe zoete meloenen	2	st
witte rum	100	ml
rietsuiker	30	g
zeezout	3	g
peper		
limoen (1+½)	1.5	st
rode grapefruit	3	st
kiwi	3	st
water(kokend)	125	ml
dragon	0.33	bs
basilicum	0.33	bs

Let op! Direct beginnen met de mango i.v.m. tijdsplanne. Schil de mango's, snijd het vruchtvlees los van de pit en snijd dit in grove stukken. Leg de stukken verspreid op een plateau dat in de diepvries past en zet het geheel gedurende 3 uur in de diepvries. Halveer de meloenen en verwijder de zaden/pitten. Draai met een pommes parisiennesboortje zo veel mogelijk balletjes uit de meloenhelften. Marineer de meloenballetjes met rum, rietsuiker, zeezout, peper, rasp van 1 limoen en het sap van 1 limoen. Zet apart in de koelkast. Schep met een lepel het overige vruchtvlees uit de meloenen en besprenkel dit met het sap van ½ limoen. Zet apart. Schil met een scherp mes de grapefruits tot op het vruchtvlees zodat al het wit verwijderd is. Snijd de partjes tussen de vliezen uit en bewaar afgedekt in de koelkast. Drink het sap op! Schil de kiwi dun af en verdeel de kiwi in 8 langwerpige partjes. Zet apart. Los 100 g suiker op in 125 ml kokend water. Laat afkoelen. Blancheer de blaadjes van de dragon en de basilicum gedurende 10 sec in kokend water. Spoel daarna direct af in koud water. Laat uitlekken en knijp daarna al het water uit de kruiden. Doe het suikerwater in de keukenmachine, voeg de uitgeknepen kruiden toe en maal het geheel zeer fijn. Zet apart. Pureer het vruchtvlees van de meloen samen met de marinade van de meloenbolletjes in de keukenmachine. Pureer de bevroren mango samen met het sap van ½ limoen, de mandarine Napoleon, 40 g suiker en de 2 eiwitten in de keukenmachine tot sorbetijs. Het ijs moet zacht blijven dus niet langer dan 15 min bewaren in de diepvries. PLANNING! Schik in een groot soepbord 5 tot 7 meloenbolletjes in een kringetje in het midden van het bord. Schik daar omheen 2 schijfjes kiwi en 2 partjes grapefruit. Schep rondom over de kiwi en de grapefruit de gepureerde meloen. Schep een bolletje mango sorbetijs in het midden van de meloenbolletjes. Schep rondom wat kruidensaus over de gepureerde meloen.