

2020 juli

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Haringtartaar met appel

Haringtartaar met appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe haringen	12	st
stevige appels, voorkeur granny smith	3	st
bieslook	15	g
citroen (sap)	½	st
gembersiroop	1	el
zwarte peper	½	tl
geraspte mierikswortel	1	el
extra vierge olijfolie	100	ml
stevige appel voorkeur granny smith	1	st
veldsla	100	g
8 cm doorsnede	12	ringen

Snijd de 3 appels (met schil) brunoise. Snipper de bieslook. Meng de bieslook, sap van ½ citroen en gembersiroop door de appelblokjes. Snijd de haringen in kleine blokjes. Maak de vinaigrette door de zwarte peper, geraspte mierikswortel, sap van ½ citroen en olijfolie door elkaar te mengen. Was de veldsla en verwijder ongerechtigheden. De appel van klokhuis ontdoen (niet schillen) en op de mandoline in zeer dunne plakjes snijden hierna halveren. Tot gebruik de plakjes appel in ijswater leggen en voor gebruik drogen met keukenpapier. Zet de ring van ca 8 cm op de ronde borden. Leg in de ring een laagje haring, hierop een laagje appelblokjes en sluit af met een laagje haring. Leg bovenop ter garnering een plukje veldsla en enkele stukjes dingesneden appelplakjes. Druppel nu 1 el vinaigrette om en op het haringtartaartje. Verwijder ring voor uitserveren.

Cappuccino van verse doperwten met pancetta, munt en room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	40	g
sjalotten	2	st
knoflook	1	teentje
gedopte verse doperwten of diepvries	600	g
kippenbouillon	1000	ml
pancetta	12	plakjes
munt	15	g
slagroom	250	ml
zout en grove peper		

Smelt de boter zachtjes op middelmatig vuur in brede pan. Fruit de in kleine blokjes gesneden sjalotten en knoflook ca. 3 min. Laat ze niet kleuren. Voeg de doperwten en de kippenbouillon toe. Gaar de doperwten 4 min in de kippenbouillon. Haal 6 el doperwtjes uit de pan voor garnering en zet apart. Pureer de rest zeer fijn, voeg indien nodig lepels warm water toe tot je een zachte crème krijgt. Roer de crème door een zeef, proef en breng op smaak met zout en peper. N.B. De soep kan bij warm weer ook koud worden gegeten. Afhankelijk van de wens koude of warme soep, de doperwten crème laten afkoelen of voor serveren goed verhitten. Bak de plakjes pancetta uit en leg op keukenpapier. Verkruiemel ze. Snijd de munt in dunne reepjes. Klop de slagroom lobbig, dus niet stijf. Neem de risottoborden en doe hierin de koude of warme doperwtencrème, schenk er een dun laagje slagroom op, verdeel de achtergehouden 6 el doperwten erover en de munt en verkruiemelde pancetta. Tenslotte zwarte grove peper erover strooien.

TUSSENGERECHT Lauwwarme salade met artisjokharten, gorgonzola, courgette en frambozendressing

Lauwwarme salade met artisjokharten, gorgonzola, courgette en frambozendressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokharten (blik)	600	g
limoenen	2	st
ansjovisfilet	2	st
sjalotten	6	st
knoflook	3	teentjes
witte wijn	100	ml
kippenbouillon	400	ml
gele courgettes	2	st
groene courgettes	2	st
olijfolie om de courgette in te smeren		
frambozen	50	g
sjalot	1	st
frambozenazijn	50	ml
extra vierge olijfolie	150	ml
rucola	150	g
gorgonzola	300	g
basilicum	15	g

Zet de grijze ronde borden in de warmhoudkast. Pers de limoenen, haal de artisjokharten uit het blik en leg ze met het sap van de limoenen, 10 min in koud water. Laat daarna uitlekken op keukenpapier en snijd doormidden. Snijd de sjalotten in 4 stukken en de knoflook in plakjes en zet dit alles weg tot gebruik. Snijd de ansjovis in fijne reepjes. Doe de witte wijn, de kippenbouillon en ansjovis in een pannetje en laat 5 min langzaam koken. Zet apart. Kort voor uitserveren: Fruit in een brede pan in wat olijfolie de stukken sjalot en de knoflook glazig. Voeg de artisjokharten toe en laat nog 2 min zacht doorbakken. Blus af met het witte wijn/bouillon mengsel en laat even doorstoven totdat alles goed warm is. Meng de ingrediënten voor de frambozendressing met de staafmixer. Was de courgettes en maak met kaasschaaf lange linten, totaal 12 groene en 12 gele courgettereppen. Grill deze heel even om en om in de grillpan. en smeer ze dan in met olijfolie en breng op smaak met zout. Leg op ieder groen courgettelint een geel courgettelint. Rol ze strak op en bewaar afgedekt tot gebruik. Was en droog de rucola. Verkruimel de gorgonzola met een vork in stukjes. Zet frambozen apart. Pluk de basilicumblaadjes. Verdeel de artisjokharten over de grijze borden. Plaats een courgetterolletje ertussen. Verdeel de verkruimelde gorgonzola over de borden. Garneer met de rucola en enkele frambozen en wat basilicum. Maak af met frambozendressing.

Millefeuille met gegrilde kip, prei, dragon en mosterdsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gezouten boter	250	g
verse dragon (ook voor garnering)	30	g
citroenen	2	st
diepvries filodeeg	12	vellen
kipfilet	600	g
olie	2	el
venkelzaad	2	tl
prei	500	g
sjalotten	2	st
kruidnagel	1	st
laurier	1	blaadje
bloem	1	el
kookroom	200	ml
kalfsfond (kant en klaar, geen extract)	300	ml
grove mosterd	2	el
scherpe fijne mosterd	1	el
zout en peper		

Zet de vierkante witte borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm in een pannetje de boter, doe de 15 g dragon erbij en de citroenrasp. (van de 2 citroenen). Laat deze dragonboter een paar min trekken op laag vuur. Leg een vel filodeeg uit en bestrijk het met de gesmolten dragonboter. Leg er een 2e vel filodeeg op en bestrijk deze ook met boter en verdeel er blaadjes dragon over (houd wat blaadjes dragon apart voor garnering), druk deze goed aan en leg er dan het 3e vel filodeeg over en bestrijk ook dit vel met de dragonboter. Herhaal dit nog 2 keer, uiteindelijk heb je dan 3 stapels van 3 filodeeg vellen. Snijd iedere stapel in 12 gelijke stukjes van ca. 4 x 10 cm. afhankelijk van hoe groot de filodeeg vellen zijn. Er moeten 36 stukjes zijn. Leg de stukken naast elkaar op het bakpapier en bak ze ca.10 min. Houd ze goed in de gaten, ze moeten mooi goudbruin en krokant worden. Snijd de kipfilets in reepjes van 1 cm, bestrijk ze met olie en bestrooi met het fijngewreven venkelzaad, peper en zout. Verhit een grillpan op hoog vuur en grill de kipreepjes. Zet afgedekt in de warmhoudkast tot gebruik. Maak de prei schoon en droog. Gebruik alleen het wit en snijd in ringen. Verwarm de overgebleven dragonboter en voeg de prei en 100 ml kippenbouillon toe. Laat 5 min stoven, giet af breng op smaak met peper en zout. Van de prei heb je 24 el nodig voor de opmaak. Verhit de olie in een steelpan en bak de gesnipperde sjalotjes met de kruidnagel en laurier zachtjes 3 min. Voeg de bloem toe en bak deze even mee. Schenk de kookroom en de kalfsfond erbij en breng de saus al roerend aan de kook. Laat 10 min. zachtjes koken. Verwijder de kruidnagel en het laurierblad. Roer met een garde de mosterd erdoor en breng op smaak met zout en peper. Schep in het midden van het vierkante bord 1 el prei en leg hierop een stukje filodeeg. Leg hierop weer 1 el prei en 50 g kipreepjes en sluit af met een stukje filodeeg. Garneer met wat blaadjes dragon en 3 el mosterdsaus. Zet eventuele overgebleven mosterdsaus op tafel voor de liefhebber.

Mimosa van aardbeien, kiwi, kakifruit, mangocoulis en vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mango's	4	st
suiker	4	el
poedersuiker	4	el
bladerdeeg	8	vellen
kiwi's	4	st
rijpe kakivruchten	2	st
aardbeien	500	g
roomboter	50	g
room	250	ml
melk	525	ml
vanillestokjes	2	st
eidooiers	8	st
fijne kristalsuiker	150	g
magere melkpoeder	2 ½	el
munt voor garnering	15	g
physalis (goudbes)	12	stuks
ca 7cm doorsnede	12	ringen

Oven voorverwarmen tot 200 °C. Verwarm de room met de melk en de opengesneden vanillestokjes tot er luchtballen aan de rand van de pan verschijnen. Neem de vanillestokjes uit de pan en schraap de vanillezaadjes uit de stokjes en doe de zaadjes terug in de pan. Klop intussen de eidooiers, de suiker en de melkpoeder in een kom tot een licht en luchtig mengsel. Giet de melk goed roerend bij het dooiermengsel. Giet alles terug in de pan en verwarm au bain-marie, al kloppend, de massa tot een lichte binding ontstaat (tussen 75 en 83 C°) Niet heter laten worden want dan gaat het schiften. Schep de massa in een kom en laat afkoelen. Draai vervolgens ijs in de ijsmachine. Pureer de mango's met de suiker tot een gladde coulis. Gebruik 2 vellen bladerdeeg om decoratie te maken. Snijd 12 puntjes. Steek met ring van 7 cm uit de overige 6 vellen bladerdeeg 2 rondjes per vel uit. Leg de rondjes bladerdeeg op bakpapier en dek af met bakpapier en een bakplaat. Bak het bladerdeeg in voorverwarmde oven van 200 °C ca. 15 min. Bak ook de 12 puntjes bladerdeeg, leg deze op de bovenste met bakpapier beklede bakplaat. Als ze uit de oven komen bestrooien met de poedersuiker. Snijd kiwi, kakivruchten, aardbeien brunoise en stoof het even aan in de roomboter in brede pan, niet roeren. Niet te lang! Moet geen moes worden. Als het te nat is goed laten uitlekken in vergiet. Leg toefjes munt klaar voor garnering, evenals de physalis. Zet de 7 cm ringen weer op de gebakken bladerdeeg rondjes en vul ze met het gestoofde fruit. Voorzichtig klein beetje aandrukken. Verwijder de ring, werk af met de mangocoulis, maak een mooie quenelle vanille ijs en garneer met toefje munt, de physalis en een puntje bladerdeeg. N.B. Dit gerecht kan zowel warm als koud geserveerd worden.