

# 2003 juni

CCR Rijnmond · Zomer

---

**VOORGERECHT** Tonijncarpaccio met krokante kappertjesdressing

---

## Tonijncarpaccio met krokante kappertjesdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	300	gr.
knapperige sperziebonen	400	gr.
verse tonijn, dun gesneden	600	gr.
citroenschijfjes		
olijfolie	150	ml
gezouten kappertjes	4	eetlepel
fijngeraspte citroenschil	2	eetlepel
grofgehakte takjes dille	4	eetlepel
versgemalen zwarte peper		

Sperziebonen: Blancheer de sperziebonen gedurende 3 minuten, spoel onder koud water af en laat ze uitlekken. Dressing: Verhit voor de dressing een koekenpan op half hoog vuur. Doe olie, kappertjes en citroenrasp in de pan en bak 4 minuten tot alles krokant is. Haal de pan van het vuur en voeg dille en peper toe. Laat afkoelen. Opmaak: Verdeel de rucola, sperziebonen en de tonijn over de borden en doe er de dressing over. Serveer met wat partjes citroen.

**Consommé a la choucroute**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	2,5	liter
wortel grof gesneden	1	
stengel bleekselderij	1	
peterselie		
tijm		
laurier		
gekneusde zwarte peperkorrels	5	
zuurkool	225	gr.
gerookt buikspek	60	gr.
boter	15	gr.
rookworst	100	gr.
metworst	100	gr.

Doe 2½ liter kippenbouillon in een pan. Snijd de zuurkool fijn en voeg deze aan de bouillon. Voeg de wortel, bleekselderij, peterselie, tijm, laurier en 5 gekneusde zwarte peperkorrels toe. Laat dit trekken. Verwijder de zuurkool. Snijd het buikspek in kleine blokjes. Stoof deze in 15 gram gesmolten boter. Vang de blokjes spek op in een zeef en laat ze goed uitlekken. Snijd de rook- en metworst in dunne plakken. Snijd de plakken tot partjes van ± 1½ cm. Doe het spek, de rook- en metworst in de bouillon en laat het geheel 10 minuten trekken op een zacht vuur. Breng de soep eventueel op smaak met zout.

**Tussendoortje met rode bieten**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	250	ml
fijne tafelsuiker	125	gr.
gekookte rode bieten	600	gr.
peper		
zout		
citroensap		paar druppels
slagroom	250	ml
mierikswortel		
sjalotten	2	
muntblaadjes	12	

Kook het appelsap en de suiker in tot stroop. De bietjes heel fijn pureren en samenvoegen en nog even doorkoken. Vocht moet verdampt zijn. Het moet een vrij stevig geheel worden. Eventueel binden met allesbinder. Op smaak brengen met peper en zout en een paar druppels citroensap. Heel koud laten worden. Slagroom stijf kloppen en wat geraspte mierikswortel toevoegen. Proef de slagroom. De mierikswortel moet goed te proeven zijn, maar je hoeft er geen tranen van in je ogen te krijgen. Voeg desnoods mierikswortel toe. De sjalotten heel fijn snipperen. Serveren in borrel of ander leuk hoog slank glaasje. Onderin laagje rood, dan laagje wit daarop piepklein beetje sjalot. Dit is secuur werk. Rood en wit mogen niet door elkaar lopen. Garneren met blaadje munt.

**Lotte au lard et aux échalotes**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes mager gerookt buikspek	24	
mootjes zeeduivel van 40 gram	24	
plakken mager gerookt buikspek	150	gram
sjalotten	250	gram
visfond	4	dl
witte wijn	2	dl
noilly prat	1	dl
room	4	dl
zout		
versgemalen peper		

Zeeduivel: Breng een pan met water aan de kook en blancheer hierin de plakjes buikspek gedurende een halve minuut. Haal het spek uit het water en spoel dit af met koud water. Wikkel rondom ieder mootje zeeduivel een plakje geblancheerd spek en zet dit vast met een cocktailprikker. Bewaar de zeeduivelmootjes afgedekt in de koelkast. Saus: Snijd het magere gerookte buikspek in dunne reepjes. Pel de sjalotten en snijd deze eerst in tweeën en daarna in halve ringen. Doe het spek in een sauspan en bak dit uit op een zacht vuur zonder toevoering van enig ander vet. Voeg de gesneden sjalotten toe en bak deze even mee. Voeg de witte wijn toe en laat het mengsel tot de helft inkoken. Voeg de visfond toe en laat het mengsel nogmaals inkoken tot de helft. Laat de saus afkoelen en zet deze afgedekt in de koelkast. Bereiding: Bestrooi de mootjes met spek omwikkelde zeeduivel lichtjes met zout en vers gemalen peper. Frituur de mootjes zeeduivel gedurende 3 tot 5 minuten (afhankelijk van de grootte) op 180 °C. Verwijder voorzichtig de cocktailprikkers. Breng intussen de saus de kook. Haal de saus van het vuur en klof de geslagen room erdoor. Breng saus op smaak met zout en versgemalen peper. Verdeel de saus over de warme borden en leg hierop de gefrituurde zeeduivelmootjes.

## Asperge quiches

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	gr.
zout	0,5	theelepel
koude boter in stukjes	150	gr.
ijskoud water	4	el
groene of witte asperges	500	gr.
bosje lente uitjes	1	
olijfolie	2	el
gruyère, geraspt	100	gr.
eieren geklutst	4	
melk	1,5	dl
tijm	1	theelepel
zout en versgemalen peper		

**Boterdeeg:** Bloem en zout in een grote kom mengen. Doe er snel de koude, in stukjes gesneden, boter door. Zorg dat de boter gelijkmatig verdeeld wordt. Voeg met een lepel tegelijk het koude water toe en meng met een vork tot het deeg samenhang krijgt. Laat minstens 20 minuten rusten in de koelkast. Leg de deegbal op een licht met bloem bestoven werkplek. Druk het met de vingertoppen uit tot een dikte van 2,5 cm. Rol het met een deegroller uit tot een cirkel van 30 à 35 cm. Steek er op de juiste maat rondjes uit. Bekleed er de quichevormpjes mee en druk het deeg voorzichtig in de randen. Laat afgedekt rusten in de koelkast. **Aspergenvulling:** Stoom de asperges in 5 minuten net gaar. Spoel ze in koud water en snijd ze in stukjes van 1 cm. Bewaar de punten voor de garnering. Fruit de lente uitjes in de olijfolie, meng ze met de asperges en de kaas. Roer de eieren door de melk. Voeg een ½ theelepel zout en peper naar smaak toe. Meng het met het aspergemengsel en de tijm. **Bereiding:** Bak de deegbodems 5 minuten blind (vullen met gedroogde erwten) in een op 190 °C voorverwarmde oven. Prik vòòr het bakken het deeg op diverse plaatsen met een vork in. Bewaar de erwten voor de volgende brigade! Vul de deegbodems met het aspergemengsel en zet ze ±20 minuten in de oven. De quiches zijn klaar als de bovenkant net bruin begint te worden en de vulling is opgesteven. Snij van de quiches 12 punten en serveer die op kleine borden.

**Wildbiefstukjes (gerookt) met gember saus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
(wild) biefstukjes van ong. 65 gr.	12	
bolletjes gember	18	
sinaasappelmarmelade	6	el
rode wijn	2	dl
wildfond	3	dl
tijm	1	theelepel
gemberpoeder	1	theelepel
boter	60	gr.
crème fraîche	2	dl
peper		
zout		

Saus: Hak de gemberbolletjes fijn en doe ze met de marmelade, de wijn, het wildfond, de tijm en het gemberpoeder in een pan en laat alles 5 minuten zachtjes koken. Bestrijk de biefstukjes met olie en rook ze 6 minuten. Bak de biefstukjes één minuut in de boter aan iedere kant even aan en leg ze op een voorverwarmde schaal. Bestrooi ze met zout en peper. Roer de crème fraîche door de saus en laat deze heet worden. Serveer de (wild) biefstukjes met een kleine spiegel saus en twee kroketjes. Serveer de rest van de saus apart.

**Stilton kroketjes**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krumige aardappelen, gekookt	350	gr.
romige stilton, verkruimeld	75	gr.
eieren hardgekookt gepeld en gehakt	3	
worcestersaus		enkele druppels
bloem		
ei, losgeklopt	1	
paneermeel	3-4	eetlepel
zout en peper		

Stamp de gekookte aardappelen zeer fijn. Meng er de verkruimelde kaas, het gehakte ei, de worcestersaus en zout en peper door. Verdeel het mengsel in 24 porties en vorm er kleine kroketjes van 2,5 cm lengte van. Dredge ze door de bloem, het losgeklopte eiwit en het paneermeel. Zet ze 30 minuten in de koelkast. Frituur ze met 7 à 8 tegelijk goudbruin; keer ze regelmatig om. Laat uitlekken op keukenpapier en houd ze warm.

## Soezen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	gram
water	3	dl
zout		snuf
bloem	125	gram
eieren	5-6	

Doe water, boter, en snufje zout in een pan en breng het aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de bloem toe. Goed roeren tot een gladde deegbal ontstaat. Roer één voor één de eieren door het beslag en laat en zachte, glanzende massa ontstaan en in lange punten van de lepel valt. Laat het beslag niet te slap worden. Vul een spuitzak met een ronde spuitmond en spuit 1,5 cm hoge bergjes op een beboterde bakplaat. Houd een flinke tussenruimte aan. Bestrijk de bovenkanten met losgeklopt eiwit. Bak de soezen in een op 220 °C voorverwarmde oven, gedurende ± 20 minuten tot ze goudbruin en in omvang verdubbeld zijn. Zet de oven uit en haal de soezen eruit. Prik de soezen aan de onderzijde met een scherp mes in. Zet de soezen terug in de oven en laat de soezen nog 10 minuten in de half geopende oven staan. Vul de afgekoelde soezen met de rabarberroom.

## Rabarber room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	500	gr.
suiker	50	gr.
slagroom	250	ml
gehakte gember	2	el
zout		
djahepoeder		

Trek haren van de rabarber en snijd de stengels in kleine stukken. Met 50 gr. suiker en weinig water in een paar minuten tot moes koken. Eventueel met allesbinder wat binden. Uitlekken en afkoelen. 250 ml. slagroom stijf kloppen 2 eetlepels gehakte gember toevoegen. Uitgelekte rabarber toevoegen. Het geheel moet een stevige substantie worden. Op smaak maken met eventueel nog wat suiker, zout en djahe.

## Aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	36	
chocolade (bitter)	200	gr.

Was de aardbeien, maar laat de kroontjes eraan zitten. Smelt de chocolade au bain marie. Laat enigszins afkoelen. Doop de aardbeien in de lauwwarme chocolade en laat ze uitlekken. Schik de soesjes met de aardbeien (3 per bord) op een klein bord.