

2004 juni

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Sashimi (Carpaccio van tonijn)

Sashimi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mooie verse tonijn (1 stuk)	750	g
verse, grof geraspte parmezaanse kaas	250	g
bloem	2	el
dragon	1	bosje
rucola sla	250	g
pitloze druiven gehalveerd	500	g
wat extra parmezaanse kaas		
grove mosterd	1	el
japanse sojasaus	100	ml
gemberwortel, fijn geraspt	1	el
bieslook		
olijfolie	100	ml
olijfolie dressing	300	ml
dragonazijn	100	ml
peper en zout		
shiso purper	1	bakje
wat sprieten bieslook		

kaaskoekje: Meng de geraspte kaas met de bloem. Maak met behulp van een ring rondjes op een met bakpapier of silpat beklede bakplaat. Bak de koekjes goudbruin in ong. 7 min. in een oven van 175 C°, of onder een grill [bij blijven staan!] hard laten worden. salade: Meng rucola ,druiven, dragon, beetje parmezaan, peper, zout en wat dressing door elkaar. tonijn: Vries de tonijn aan, daarna kun je hem makkelijk heel dun snijden [eventueel op de snijmachine].Maak van de tonijn een ronde spiegel op een gekoeld en van te voren ingevet bord. Smeer de tonijn licht in met het kruidenmengsel en de dressing. Zet op de plak tonijn een ring en doe daar het salade mengsel in en druk dit stevig aan. Leg daarop het kaaskoekje. Opmaken met purper shiso [soort sterrenkers] en sprieten bieslook.

Gevulde paddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reuzenchampignons of 36 kleine	12	
eieren	3	
kleine tomaten ontveld en fijn gesneden	3	
witbrood	75	g
vers geraspte parmezaanse kaas	9	el
klein gesneden gekookte ham	3	el
geperste knoflook	3	teen
fijngehakte peterselie	3	el
zout en versgemalen peper		
olijfolie (3 + 6)	9	el
droog broodkruim of panermeel	3	el
veldsla		
parmezaanse kaas		

Verwarm de oven voor op 220 C°. Borstel de champignons voorzichtig schoon, draai de stelen uit de hoeden en hak de stelen grof. Klop de eieren voor de vulling los en roer er de fijngehakte champignonstelen, de tomaat, het grof verkreumelde brood, de kaas, knoflook, peterselie, wat peper en zout en 3 el van de olie door. Meng goed door elkaar en vul de champignonhoeden hiermee. Bestrijk een ovenschaal met olie en leg er de champignons naast elkaar in. Bestrooi ze met broodkruim, wat parmezaanse kaas en bedruppel ze met de rest van de olijfolie. Laat ze in 20 min in de oven goudbruin kleuren. Serveren op een klein bord waar de veldsla als een bloem neer gelegd wordt en daarop als hart de champignon.

HOOFDGERECHT Poussin met amandel prosciutto vulling

Poussin met amandel prosciutto vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piepkuikens (ca 500 g per stuk)	6	
olijfolie, grof gemalen peper en zeezout		
cocktailprikkers		
olijfolie	150	ml
ui gesnipperd	1 1/2	
knoflook	3	teen
parma of ganda ham, in plakken en grof gesneden	300	g
broodkruim	250	g
gemalen amandelen	350	g
blanke amandelen, grof gehakt	200	g
rozijnen	50	g
rozemarijnblaadjes, grof gehakt	4	el
peterselie grof, gehakt	1	bos
verse doperwtten (ongedopt gewicht)	1500	g
sugar snaps	450	g
verse tuinbonen (ongedopt gewicht)	4000	g
munt (fijngesneden)	6	takjes
witte basterdsuiker	3	el
vers citroensap	50	ml
peper en zout		
zoete aardappels, gekookt	2500	g
melk	200	ml
mascarpone	250	g
nootmuskaat		
zout, vers gemalen peper		
salie blaadjes	2	bosjes
zonnebloemolie voor het frituren	250	ml
geroosterd amandel schaafsel	50	g

Verwarm de oven voor op 200 C°. Fruit ui, knoflook en ham in de olie. Haal van het vuur en schep in een grote kom. Voeg broodkruim, gemalen amandelen, grof gehakte amandelen, rozijnen en kruiden toe, meng goed. Vul de gezouten buikholte van het piepkuiken hiermee en maak dicht met een cocktail prikker. Bestrijk het beestje met olijfolie, zout en peper. Leg het in de oven op een rooster [met een bakplaat met wat water eronder het vet op te vangen] verlaag de oventemperatuur naar 180 C° en braad de piepkuikens in ca 20 a 30 min. goudbruin en gaar. Haal uit de oven en dek af met aluminium folie en laat 5 min. rusten. Verwijder de cocktailprikker. Halveer het kuiken met een wildschaar. salade: Kook de doperwtten, sugar snaps en tuinbonen in 3 verschillende pannen beetgaar. De erwten ca 4 min, de sugar snaps 2 tot 4 min en de tuinbonen ca 8 min. Giet af, meng en schep wat munt erdoor. Meng suiker, citroensap, olie peper en zout tot een dressing waarbij zuur en zoet in

evenwicht blijven. Roer dan door de nog warme salade. Deze salade kan zowel koud als tiède[lauwwarm] gegeten worden. puree en salie: Kook de aardappels en druk ze door de puree knijper, roer de mascarpone erdoor en vervolgens de warme melk. Breng op smaak, met zout, peper en nootmuskaat. Frituur de blaadjes salie in de hete olie. Serveer de puree met de salie er op. Bak het amandelschaafsel lichtbruin. Opmaken: Leg het piepkuiken op een groot voorverwarmde bord. Spuit daar een ring van aardappelpuree omheen die gegarneerd wordt met de gefrituurde salie blaadjes en amandel schafsel. Vul de binnenkant van de ring met de salade. Strooi er eventueel wat gehakte peterselie over.

Rabarber kruimeldessert met walnoten en rabarberijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	2000	g
rozijnen	200	g
honing	8	el
citroen (sap)	1 1/2	
boter	400	g
bloem	800	g
fijngehakte walnoten	200	g
suiker	200	g
gemberpoeder	1	tl
witte wijn	125	ml
vanille stokje	1/2	
maïzena	1/2	el
eierdooiers	6	
melk	250	ml
room	175	ml
gepureerde rabarbercompote	200	g
halve walnoten	12	
wat suiker met kaneel		

compote: Was en schil de rabarber. Kook de schillen zachtjes 10 min. in de witte wijn en het gespleten vanillestokje. Zeef het kookvocht en bind het met de in water opgeloste maïzena. Snijd de geschilde rabarber in stukjes van 1 cm. Voeg ze samen met de suiker aan het gebonden kookvocht toe en laat dit even doorkoelen daarna af laten koelen [voor het ijs]. rabarber ijs: Pureer de uitgelekte rabarbercompote meng de melk, suiker en eierdooiers en verhit het mengsel al roerend tot het aan de spatel blijft "hangen". Laat de massa daarna snel en volledig afkoelen. (gebruik eventueel bak ijswater) Voeg de room en de koude rabarberpuree toe en draai er ijs van in de ijsmachine. kruimeldessert: Verwarm de oven voor op 200 C°. Was en schil de rabarber, snijd ze fijn en doe ze samen met de rozijnen, honing en citroensap in een pan. Voeg zoveel water toe dat de rabarber voor 2/3 deel onder staat. Kook 10 min. Uit laten lekken. Maak kruimeldeeg door de boter met 2 messen door het meel en de suiker te snijden en vervolgens te kneden. Meng dan de noten en de gember erdoor. Doe de rabarber in een vierkant bakblik en kruimel het deeg erover. Druk het goed aan. Bak het gerecht in de oven in 45 min. gaar en bruin. Opmaak: Verdeel de kruimeltaart in vierkantjes en neem deze er voorzichtig met behulp van een spatel uit. Leg daarop een bolletje ijs met daarop een halve walnoot. Eventueel wat suiker gemengd met kaneel over het bord strooien.