

# 2005 juni

CCR Rijnmond · Zomer

---

**VOORGERECHT** Salade van nieuwe haring met dillecrème

---

## Salade van nieuwe haring met dillecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe haringen	18	
aardappelen	200	g
knolselderij	200	g
zomerbiet (gekookt)	200	g
augurken	4	
appels (friszuur)	2	
crème fraîche	400	ml
dille		takjes
peper en zout		
sjalotten (in ragfijne ringen)	4	
mosterdcress of fijngesneden bieslook		

Boor de geschilde aardappel en knolselderij in balletjes en kook deze afzonderlijk gaar in water en zout. Boor ook de ontvelde zomerbiet, de augurken en als laatste de appel in balletjes en vermeng dit alles. Hak de dillenaaldjes fijn en roer ze door de crème fraîche met peper en zout naar smaak. Snijd 6 haringen schuin in reepjes, meng ze met de dillecrème door de salade. Leg op elk bord een haring en vul deze met de haringsalade. Garneer met in ragfijne ringen gesneden sjalot en mosterdcress of bieslook.

**Gebakken asperges met geitenkaas en focaccia**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges (onderste stukje verwijderen)	36	
geitenkaas (zacht)	500	g
zwarte olijven (zonder pit)	225	g
kappertjes	3	el
basilicumblaadjes (groot)	20	
oregano (gedroogd)	0.5	tl
citroenen (sap en rasp)	1	
olijfolie	100	ml
verse gist, verkruimeld of 1 zakje gedroogd gist en 1/2 tl suiker	15	g
water (lauwwarm)	200	ml
patentbloem	600	g
zout	1	tl
zontomaatjes	1	doosje

Verhit olie in een koekenpan en bak de asperges. Draai af en toe om. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de kaas in plakken, bestrooi met wat grof gemalen peper. Verdeel de warme asperges over de borden, en leg de geitenkaas ernaast en serveer met de warme focaccia.

**Kalfslever met polenta en vijgenvinaigrette**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	450	ml
water	450	ml
olijfolie	1.5	el
thijm	1	tl
zout	1	tl
polenta (geen snelkook)	180	g
boter	25	g
parmezaanse kaas (geraspt)	25	g
kalfslever (plakken)	1200	g
vijgen	9	
bloem		
peper en zeezout		
vijgen (vruchtvlees)	6	
mosterd	1	tl
walnootolie	1.5	dl
witte balsamicoazijn	1	dl
zeezout (fijn) en peper (versgemalen)		

Doe melk, water, olie, tijm en 1 tl zout in een pan. Kook de polenta in 15 - 20 min al roerende gaar. Roer er boter en de geraspte parmezaanse kaas door. Schenk in een ondiep dienblad en spreid uit tot 1½ cm dikte. Laat ca 60 min opstijven. Snij in punten. Snijd de lever in 12 porties. Snijd 9 vijgen in de lengte door. Maak een mengsel van zout, peper en bloem en bestuif er de polenta en de lever mee. Bak de punten polenta goudbruin in een mengsel van olie en boter. Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm. Verhit wat olie met boter in een koekenpan en bak de lever in 2-3 min goudbruin en rosé van binnen. Laat 5 min rusten. Bak de vijgen 2 min. Leg de lever op warme borden en besprenkel met balsamico. Leg de polenta ernaast en schep er de vijgen op. Verwarm (lauwwarm) de dressing in de koekenpan en schep rondom het vlees.

**Kersensorbet met kersencompote**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe kersen	1100	g
citroensap	1	el
suiker	165	g
water	125	ml
kersenlikeur		
honing	4	tl
balsamicoazijn	3	tl
muntblaadjes	3	el
dubbele kersen	12	

Houd 12 dubbele kersen apart voor de garnering. Ontpit de kersen en pureer ze samen met het citroensap, de suiker, het water en eventueel een beetje kersenlikeur. Draai van dit mengsel ijs in de ijsmachine. Ontpit en halveer de kersen en meng deze met de kersenlikeur, honing, balsamico-azijn en de fijngesneden muntblaadjes. Laat de smaken in de koelkast ca 30 min intrekken. Verdeel de compote over glazen coupes en schep in elk glas een bolletje ijs. Garneer met muntblaadje en de dubbele kers hangend over het glas.