

2006 juni

CCR Rijnmond · Zomer

Harlekijnsalade van groene asperges met rammenas en witte truffelolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde jonge worteltjes	350	g
geschilde rammenas (of rettich of radijs)	300	g
schoonmaakte eikenzwammen of shi-take paddestoelen	125	g
gewassen kleine broccoliroosjes	150	g
geschilde groene asperges	64	
schoongemaakt en gewassen kleine verse uien	25	g
gaargekookte artisjokbodems	80	g
witte truffelolie	100	ml
citroenen	2	st
versgemalen peper		
zout		
eidooiers	3	st
room	75	ml
gekonfijte gember	3	el
flinke scheut rode-wijnazijn		
mooie pluksels gewassen kervel	64	st
mooie verse korianderblaadjes gewassen en zonder steeltjes	80	st
tomaten (rijpe)	8	st
eiwit	6	st
arachideolie om te frituren		

Snijd de worteltjes, rammenas, eikenzwammen en artisjokken in staafjes van 0.5 cm bij 2 cm. Kook de worteltjes en de broccoliroosjes lichtjes krokant, laat ze schrikken onder koud stromend water en laat goed uitlekken. Kook de asperges beetgaar en lichtjes krokant, laat ze schrikken onder koud stromend water en laat goed uitlekken. Snijd de punten af op 5 cm en snijd de rest schuin in stukjes. Neem een klein vierkant ovenschoteltje en doe het eiwit erin tot een hoogte van 1,5 cm. Dek af met aluminiumfolie en zet het ovenschoteltje in een grote pan of schotel met water tot een hoogte van 2,5 cm. Bak het eiwit gedurende 1 uur in een oven van 200 °C. Laat daarna afkoelen en bewaar in de koelkast. Snijd 16 dobbelsteentjes van 1 cm dik uit het gekookte eiwit en verdeel de rest in staafjes van 0,5 cm bij 2 cm. Doe de worteltjes, rammenas, eiwitstaafjes, eikenzwammen, aspergestukjes, broccoliroosjes, verse uitjes en artisjokken in een kom. Kruid met witte truffelolie, wat citroensap, peper en zout en meng goed. Frituur de dobbelsteentjes eiwit in hete arachideolie van 180 °C. Kleur ze lichtjes, laat ze uitlekken op keukenpapier, kruid ze met zout en laat droge. Verdeel de groentesalade in het midden van 12 grote platte borden. Schik de aspergepunten in stervorm op de groenten en versier bovenop met koriander en kervelpluksels. Lepel de saus met de rode-wijnazijn rondom en bestrooi met maanzaad. Werk de borden af met de tomatenblokkjes en het gefrituurd eiwit.

Gerookte Palingsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	2000	ml
room dun geslagen	600	ml
bloem	90	g
tomatenpuree	50	g
knoflook	3	teen
gerookte palingen (duimdik)	10	st
laurierblaadjes	5	st
witte wijn	300	ml
uien middelgroot	3	st
boter	75	g
peperkorrels gekneusd	25	st
peterselie		bosje
room (geslagen)	150	ml
scheutje cognac		

Fileer de palingen door met een scherp mes langs de graat te gaan. Haal met een lepel de filet van het vel en snijd ze in 6 stukjes of meer afhankelijk van de lengte en de dikte. Bewaar de stukjes afgedekt in de koelkast. Snijd de vellen en graten in stukken en zet ze aan in een koekenpan met wat boter samen met de peperkorrels en het laurierblad. Laat dit na aangezet te zijn 15 min zweten. Voeg hierna, naar smaak de tomatenpuree toe en laat het dan nog enkele minuten op het vuur staan (ontzuren). Strooi er de gezeefd bloem over en roer goed door elkaar, giet er de witte wijn al roerend door zodat er een gladde substantie ontstaat. Hierna de bouillon langzaam toevoegen. De soep laten binden en trekken. Giet de dun geslagen room (yoghurtdikte), erbij en verwarm hem weer. Leg de palingfilets in de goed verwarmde soepborden en schenk er de hete soep bij. Garneer met een toefje slagroom en een beetje peterselie. Voor de liefhebber kan er een scheutje cognac aan toegevoegd worden.

Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten, bij voorkeur van tarbot	1500	g
olijfolie	50	ml
ui, fijngesnipperd	1	st
prei, fijngesneden	1	st
stengel bleekselderij, fijngesneden	1	st
kleine venkelknol, fijngesneden	1	st
knoflook	2	teen
takjes peterselie	5	st
laurierblad	1	st
takjes tijm, bijeengebonden	5	st
witte peperkorrels	6	st
citroen in dunne plakjes	1	st
droge witte wijn	350	ml
water	2000	ml

Was de visgraten en laat ze even in koud water staan. Giet ze goed af. Verhit de olijfolie in de bouillonpan en smoor de groenten 3 min mee. Smoor de graten vervolgens ook 3 min mee. Schenk de wijn en het water erbij, breng het geheel aan de kook en schuim het af. Voeg de kruiden, de peperkorrels en de citroen toe. Laat de bouillon 20 min trekken: niet langer, anders wordt hij bitter. Laat hem afkoelen, zodat vaste bestanddelen naar de bodem van de pan kunnen zakken. De visbouillon eerst door een zeef daarna door een neteldoek passeren. Laat de bouillon in een schone pan tot de helft in koken. (Schuim hem zondig regelmatig af)

Pasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem grano duro	300	g
eidooiers	5	st
eieren	2	st
zout		

Zeef de bloem op de werkbank, maak een kuiltje in het midden en giet de eidooiers en het ei erin. Vermeng vanuit het midden het eimengsel met de bloem en kneed er hierna een soepel deeg van. (Niet iedere bloem kan evenveel vocht opnemen. Het kan dus voorkomen dat er bloem of vocht toegevoegd moet worden) Bedek het deeg met een doek of plasticfolie en laat het een half uurtje rusten op een koele plaats (koelkast). Draai er met de pastamachine vellen van: begin eerst op de dikste stand, vouw het deeg dubbel en draai het weer door de grootste stand. Herhaal dit tot het vel aanvoelt als een zeemlerenlap. Als dit bereikt is ga je steeds een tandje lager tot de dunste stand bereikt is. En tot slot om er tagliatelle van te maken. Leg hoopjes tagliatelle op een met bloem bestoven plank en bedek hem met een schone theedoek.

Gestoofd Tarbot met aspergevlouté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilet, ontveld	1200	g
groene asperges	24	st
olijfolie	100	ml
sjalotjes, fijngesneden	3	st
blaadjes van 3 takjes verse dragon		
visbouillon	900	ml
jonge spinazieblaadjes	150	g
slagroom	60	ml
boter	75	g
bieslook fijngesneden	30	g
zeezout		
versgemalen zwarte peper		

Snijd de houtige einden van de asperges af en schil de stengels indien nodig. Snijd de helft van de stengels in stukken; houd de andere helft met kop heel. Verhit de helft van de olie en bak hierin de kleingesneden asperges met de sjalot en de dragon 5 min. Voeg de helft van de bouillon en wat zout en peper toe, en laat de groenten in de open pan in 3 – 5 min gaar sudderen. Schep de spinazie erdoor en laat deze slinken. Pureer het asperge-spinaziemengsel in een keukenmachine en druk het met een pollepel door een fijne zeef. Schep de room erdoor en zet de aspergevlouté tot gebruik apart. Blancheer de resterende asperges circa 3 min in licht gezouten kokend water tot ze net gaar zijn. Giet ze af, spoel ze koud af, laat ze uitlekken en doe ze samen met de helft van de boter terug in de pan. Verhit de resterende olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en bak de stukken vis hierin in circa 1 min aan elke kant mooi bruin. Bestrooi ze intussen met peper en zout. Giet er zoveel bouillon bij dat de vis net niet onderstaat en laat de vis dan zachtjes sudderen; bedruip hem regelmatig. Door deze kooktechniek blijft de vis zeer mals. Het kookvocht is na circa 3 min dik en geconcentreerd; de vis is dan net gaar. Terwijl de vis wordt bereid kan de tagliatelle in gezouten kokend water beetgaar gekookt worden. Giet hem af, spoel hem koud af en laat hem goed uitlekken. Doe de pasta terug in de pan en schep de resterende boter erdoor, als ook zout, peper en de fijngesneden bieslook. Verwarm de aspergestengels en aspergevlouté. Schep de pasta op het midden van de voorverwarmde diepe grote borden. Schik de stukken vis op de pasta; schep de aspergevlouté eromheen en schik de geblancheerde asperges hierop. Serveer direct.

Sinaasappelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelschil		
sinaasappelsap		
suiker naar smaak		

Haal van een sinaasappelschil al het wit, en snijd de schil in julienne. Doe de ingrediënten bij elkaar en laat het inkoken tot een stroperige saus. Eventueel suiker naar smaak toevoegen.

Soufflé met sinaasappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	375	ml
suiker	90	g
boter	75	g
bloem	75	g
eidooiers	12	st
sinaasappelsap	150	ml
sinaasappel (rasp)	2	st
eiwitten	6	st
cointreau	100	ml

Wikkel voor de kraag een dubbele laag bakpapier rond de soufflévormpjes zodat deze 5 cm boven de rand uitsteekt. Zet hem stevig vast met een touwtje. Smeer de soufflévormpjes in met niet te warme vloeibare boter en strooi suiker in de vormpjes. Draai de vorm zodat de suiker de hele vorm bedekt. Melk met suiker, sinaasappelrasp en sinaasappelsap aan de kook brengen en even laten trekken. Smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe, maak een roux en roer goed. Voeg warme melk langzaam toe en laat wat inkoken. Roer de eidooiers één voor één door de massa en voeg de cointreau toe. Sla de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door de massa. Vul de vormpjes tot maximaal 1 cm onder de rand. Zet de soufflévormpjes circa 20 - 25 min in de oven op 200 °C. De soufflé moet als hij klaar is een lichtbruine korst hebben en mag niet te veel trillen. Serveer hem direct, anders is er het risico dat de soufflé inzakt. Bestrooi de soufflé met poedersuiker en maak met een lepel een gat in het midden en daar wat sinaasappelsaus in.

Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	g
eieren	6	st
melk	600	ml
suiker	40	g
bloem	300	g

Smelt de boter en laat lichtbruin kleuren. Maak een glad beslag van het meel, de eieren, de suiker en melk. Voeg scheutjesgewijs de rest van het meel toe en zeefdeur. Laat het flensjesbeslag een uur op een koele plaats staan, zodat de bloem het vocht goed kan opnemen. Meng alles goed door elkaar en bak 12 zeer dunne flensjes.

Vanilleroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	2	st
suiker	150	g
eidooiers	5	st
melk	500	ml
slagroom	125	ml
munt	5	takjes
sinaasappel	56	partjes

Splijt de vanillestokjes en schraap met de achterkant van een mes de korreltjes eruit. Vermeng deze zaadjes met een beetje suiker om te voorkomen dat ze samen klonteren. Goed mengen. Doe de vanillesuiker met de rest van de suiker in een kom, voeg de eidooiers toe en klop tot het roomachtig wit is. Giet de melk in een pan, voeg het gespleten vanillestokje toe en breng het geheel aan de kook. Even laten trekken. Giet de kokende melk in de kom met het eidooiermengsel. Meteen krachtig kloppen met een garde. Zet de pan op een laag vuur en laat het mengsel al roerend dikker worden. Voeg al roerend de slagroom toe en laat het mengsel afkoelen. Draai het in de sorbetière tot ijs. Leg op elk flensje een lepel vanilleroomijs en vouw het flensje dubbel. Bestrooi het met poedersuiker en plaats het 30 sec onder de grill. Giet er een lepel saus over en geef de soufflé erbij. Garneer met een topje munt en wat partjes sinaasappel.