

# 2007 juni

CCR Rijnmond · Zomer

---

**AMUSE** Tonijn met kruidenkorst en sjalot met olijvendressing

---

## Tonijn met kruidenkorst en sjalot met olijvendressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn in repen van 3x3 cm gesneden	400	g
witte ansjovisfilets in olie, uitgelekt	4	st
olijfolie	3	el
zout		
kruiden, fijngehakt (peterselie, basilicum, bieslook, dragon)	65	g
waterkers	1	bosje
grote sjalotten, fijn gesneden	2	st
rodewijn azijn	1-2	el
zwarte olijven fijngehakt	10	st

Sjalot met olijven dressing: Doe de sjalotten in een kommetje en voeg de azijn toe, roer de gehakte olijven en de olijfolie erdoor. Proef en maak eventueel naar eigen inzicht op smaak. Zet de dressing afgedekt tot gebruik in de koelkast. Tonijn met kruidenkorst: Kerf de repen tonijn overlangs in en steek in elk ervan over de hele lengte 2 ansjovisfilets. Druk de tonijn weer dicht, zodat de ansjovis is ingesloten. Bestrooi de tonijn rondom met zout. Verhit een grote koekenpan met een antiaanbaklaag op hoog vuur, doe de olijfolie erin. Leg als de olijfolie bijna rookt, de repen tonijn erin en schroei ze rondom in 5-8 sec aan alle kanten dicht. Neem ze eruit en laat ze op keukenpapier uitlekken. Strooi de fijngehakte kruiden op een bord en wentel de repen tonijn erdoorheen, zodat ze gelijkmatig zijn bedekt. Leg ze afgedekt in de koelkast. Serveren: Snijd de repen tonijn met een scherp mes in stukken van 2 cm en schik ze op de borden. Schep de dressing erover en garneer met de waterkers.

**Salade met geroosterde mul en tomatendressing**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mul (netto gewicht)	1200	g
pomodori of vlees tomaten	1000	g
maisolie	200	ml
blanke natuur azijn	100	ml
bieslook, fijngesneden	4	el
knoflookpoeder	1	tl
zout en witte peper, versgemalen		
gemengde slasoorten		

Dressing: Breng in een royale pan water aan de kook. Dompel de ingekruiste tomaten hierin gedurende 10 sec. Spoel direct af onder koud stromend water. Verwijder de velletjes en het zaadgedeelte. Houd de helft van het vruchtvlees apart. Doe de rest van de tomaten (vruchtvlees en zaadgedeelte) in een pan en kook dit op laag vuur in tot puree. Wrijf de puree door een zeef in een royale bak en laat deze afkoelen. Snijd het overgebleven vruchtvlees van de tomaten in brunoise en voeg dit met de maisolie, azijn en bieslook toe aan de verse afgekoelde tomatenpuree. Breng de dressing op smaak met knoflookpoeder en versgemalen zout en peper, houd de dressing op kamertemperatuur. Sla: Was de sla en droog deze in de slacentrifuge. Mul: Verwijder de schubben van de vis met een mes van staart naar kop. Snijd voorzichtig van af de kop langs de middengraat de filets los en verwijder daarna het buikvlies en de zijgraten. Bewaar de schone mulfilets afgedekt in de koelkast. Bestrijk kort voor het opdienen de mulfilets met maisolie, bestrooi ze met versgemalen zout en peper en grilleer ze aan beide zijden gedurende 1 min. Laat de mulfilets doorgaren in een hete oven gedurende 2 tot 4 min. Serveren: Verdeel de sla over de licht verwarmde borden. Maak intussen de tomatendressing warm en verdeel deze over de salades. Leg hierop de mulfilet en bestrooi het geheel tenslotte nog met versgemalen peper.

**In kruidenbouillon gepocheerde aardappelen met groene asperges**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe krielaardappeltjes	60	st
groentenbouillon	2000	ml
knoflook, horizontaal doormidden gesneden	½	bol
kervel	8	takjes
thijm	6	takjes
peterselie	4	takjes
dragon	4	takjes
groene asperges, middelgroot	48	st
boter, ijskoud in blokjes	200	g
parmezaanse kaas		
zout		

Gepocheerde aardappelen: Doe de gewassen, ongeschilde aardappeltjes in een pan met de bouillon, knoflook en een snufje zout. Er moet voldoende vloeistof zijn om de aardappeltjes te bedekken. Houd de helft van de kervel en een deel van de andere kruiden achter. Bind de rest met keukengaren tot een bosje en doe in de pan. Breng de vloeistof net aan de kook, leg het deksel op de pan en laat de aardappeltjes in 12-15 min beetgaar koken. Giet ze af en zet ze opzij, bewaar 600 ml van het kookvocht en laat tot de helft inkoken. Zeef het weer in de grote pan en houdt warm. Asperges: Verwijder het houtige deel van de asperge, schil de uiteinden en stoom de asperges beetgaar in ca 3 min. en houdt ze warm. Serveren: Hak de achtergehouden peterselie, tijm, dragon en kervel fijn. Klop op een laag vuur de blokjes boter een voor een door het ingekookte aardappelvocht. Doe er de warme aardappelen en gehakte kruiden in. Voeg op het laatst de warme asperges toe. Schik aardappelen, asperges en saus in het midden van de voorverwarmde diepe borden en garneer met kervel, besprenkel met het kookvocht en bestrooi met vers geschaafde parmezaanse kaas.



## Witte asperges met tuinkruidenmarinade en gepocheerd ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges witte (aa kwaliteit)	36	st
eieren, kakelvers	12	st
wortel	200	g
sjalot	90	g
bleekselderij	180	g
venkel	120	g
knoflook	2	teen
olijfolie		
boter		
witte wijn, droge	400	ml
laurierblaadjes	3	st
dragon	3	takken
peterselie	3	takken
visbouillon	200	ml
basilicumblaadjes	1.5	el
dragonblaadjes	1.5	el
kervel, geplukt	1.5	el
peterselie, gehakt	1.5	el
munt	1.5	tl
korianderblaadjes	1.5	tl
citroen	1	st
zout		
tomaten	8	st
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes

Saus: Snijd de groenten en de knoflook in gelijke stukken en zet deze aan in wat olie en boter. Blus af met de witte wijn en voeg het laurierblad, dragon en peterseliestelen toe. Laat het geheel tot de helft inkoken en giet er dan de visbouillon bij. Laat dit ca 15 min trekken en passeer vervolgens door een zeef. Ontvel de tomaten, snijd in kwarten, verwijder het zaad, meng met olijfolie, knoflook, peper, wat gehakte tijm en rozemarijn. Leg de tomaten op een ovenplaatje en laat minimaal 60 minuten konfijten op 60°C tot ze mooi gedroogd zijn. Snij er brunoise van. Monteer het verkregen vocht op met vlokjes koude boter tot de gewenste dikte en roer er de verse basilicum, dragon, munt en koriander door. Voeg als laatste de kervel en de peterselie toe, samen met de in brunoise gesneden en gekonfijte tomaat. Breng op smaak met citroensap en zout. Asperges en ei: Was de asperges en schil ze zorgvuldig. Verwijder de schillen en snijd het onderste stukje er af en kook ze in ca 8 min beetgaar. Pocheer ondertussen één voor één de eieren. Zet een pannetje water op, waarin een scheutje azijn is gedaan. Breek het ei in een kopje. Houd het water net tegen het kookpunt aan. Draai daarin met een garde een draaikolkje en laat het ei daarin zakken. Vouw, indien nodig, met behulp van een spatel of schuimspaan het wit rond het dooier en pocheer het ei ongeveer 3 min.

Herhaal dit en houd de reeds gepocheerde eieren intussen warm in een braadslede met water van ca 60°C. Serveren: Schik de asperges op de voorverwarmde borden. Schep de saus erover en omheen en leg op elk bord een gepocheerd ei. Direct serveren.

## Rozemarijnijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	550	ml
koffieroom	100	ml
melk	350	ml
vanillestokjes	1.5	st
rozemarijnnaaldjes	25	g
eidooiers	8	st
eieren	6	st
suiker	180	g

Maak het rozemarijnijs. Verwarm de room, koffieroom en melk tot 80°C. Voeg het gespleten vanillestokje en de rozemarijnnaaldjes toe en laat dit mengsel 20 min trekken. Klutst de eieren en eidooiers met de suiker en voeg dit aan de compositie toe. Verhit het geheel al roerende tot 70°C en zeef de vloeistof direct. Laat de massa helemaal afkoelen en draai deze daarna in de ijsmachine tot ijs.

## Rabarber met aardbeien

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	800	g
suiker	600	g
kaneelstokjes	4	st
vanillestokjes	2	st
verse gember	1	cm
poedersuiker		
sinaasappels, schilletjes zonder wit	3	st
aardbeien	750	g
grand marnier	3	el

Was de rabarber en snijd de stengels in gelijke stukken. Vermeng ze met de suiker, de gesnipperde gember en voeg het kaneel en vanille stokje toe. Kook dan de rabarber in het eigen vocht. De sinaasappelschilletjes fijn snijden en driemaal blancheren in kokend water. De derde keer opzetten met een beetje water en wat poedersuiker. De aardbeien schoonmaken, halveren en bedruipen met Grand Marnier.

## Vanille-gratineersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	350	ml
room	350	ml
vanillestokjes	2	st
suiker	70	g
eidooiers	9	st
room, geslagen	275	ml

Bereid de gratineermassa. Breng hiervoor de melk samen met de room aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat hierin het gespleten uitgeschraapte vanillestokje 30 min trekken. Verwijder na 30 min het vanille stokje. Sla de eidooiers los met de suiker en giet het room/melkmengsel al kloppend hierbij. Verhit nu de saus op een laag vuur tot zo'n 75°C. Zodra de saus dikker begint te worden, de pan van het vuur nemen en de inhoud door een zeef in een bakje gieten. Koud wegzetten. Vlak voor gebruik de geslagen room door de vanillesaus spatelen.