

2013 juni

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Tonijncarpaccio met krokante kappertjesdressing

Tonijncarpaccio met krokante kappertjesdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haricots verts	400	g
rucola	100	g
verse tonijn	500	g
citroenolijfolie	100	ml
olijfolie	150	ml
gezouten kappertjes, goed afgespoeld	4	el
citroen (rasp)	1	st
limoen (sap)	½	st
grof gehakte takjes dille	4	el
zwarte peper, versgemalen		

Haricots verts: Blancheer de bonen in gezouten water beetgaar en spoel onder koud water af en laat ze uitlekken. Dressing: Verhit voor de dressing een koekenpan op half hoog vuur. Doe olie, de goed afgespoelde kappertjes en citroenrasp in de pan en bak 4 min tot alles krokant is. Haal de pan van het vuur en voeg de gehakte dille, limoensap en peper toe. Laat afkoelen. Serveren: Verdeel de rucola en bonen over de borden en besprenkel met de citroenolie. Snij de tonijn met de snijmachine in dunne plakjes en verdeel over de bordjes. Nappeer de dressing over het geheel en serveer direct.

Asperge quiches

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	12	plakken
soufflébakjes	12	st
blinde vulling bv. erwten		
witte asperges	500	g
lente uitjes	1	bosje
olijfolie	2	el
gruyère, geraspt (100 +50)	150	g
eieren, geklutst	6	st
slagroom	200	ml
krab of surimi	150	g
zout en versgemalen peper		
kwarteleitjes	12	st

Quiches: Snij bladerdeeg rondjes in de vorm van het bakje. Vet de bakjes goed in en bekleed het bakje met het deeg en druk het deeg voorzichtig in de randen. Bak nu de deegbodems 5 min 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!! Aspergevulling: Schil de asperges zorgvuldig en kook ze in ca 7 min net gaar. Spoel ze in koud water en snijd ze in stukjes van 1 cm en bewaar de aspergepunten voor de garnering. Fruit de lente uitjes in de olijfolie, meng ze met de asperges en 100 g geraspte Gruyère. Klop de eieren door de slagroom. Voeg een ½ tl zout en peper naar smaak toe. Meng alles en voeg de fijngesneden krab eraan toe. Garnering: Kook de kwarteleitjes in 3 min en pel ze. Tot slot: Vul de soufflébakjes met het aspergemengsels en zet ze 15 á 20 min. in de oven. De quiches zijn klaar als de bovenkant net bruin begint te worden en de vulling is opgesteven. Serveren: Haal de quiches uit de vormpjes en leg op een voorverwarmd bord en garneer met 2 halve kwarteleitjes, aspergepunten en de geraspte Gruyère.

Rode bieten met mierikswortelroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	250	ml
fijne tafelsuiker	125	g
gekookte rode bieten	600	g
peper, zout		
citroen, paar druppels sap	1	st
slagroom	250	ml
mierikswortel (uit potje b.v. kühne)	2 à 3	el
lente ui	1	bosje

Rode bietenpuree: Kook het appelsap en de suiker in tot stroop. De bietjes heel fijn pureren en samenvoegen met de stroop en nu nog even doorkoken. Vocht moet verdampt zijn. Het moet een vrij stevig geheel worden. Breng op smaak met peper en zout en een paar druppels citroensap. Vul een spuitzak met deze bietenpuree. Zet in de koeling om af te koelen.

Mierikswortelroom: Slagroom stijf kloppen en de mierikswortel toevoegen. Proef het mengsel. De mierikswortel moet goed te proeven zijn, maar je hoeft er geen tranen van in je ogen te krijgen. Voeg desnoods nog wat mierikswortel toe. Vul een spuitzak met de mierikswortelroom en leg in de koeling. Lente uitjes: De lente uitjes in dunne ringen snijden. Serveren: Gebruik champagneglazen. Knip een puntje van de 2 spuitzakken om de champagneglazen zorgvuldig te kunnen vullen. Doe onderin een laagje rood, dan een laagje wit en daarop de fijngesneden lente uitjes. Dit is een secuur werkje, want rood en wit mogen niet door elkaar lopen. Serveer met een lange ijslepel.

Gefrituurde zeeduivel met sjalotjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mager gerookt ontbijtspek	36	plakjes
zeeduivel	800	g
bloem		
zout en peper		
plakken mager gerookt ontbijtspek	150	g
sjalotten	250	g
visfond	400	ml
witte wijn	150	ml
noilly prat	150	ml
slagroom (200 + 200)	400	ml
stokbrood (afbakken zoals op de verpakking staat aangegeven)	1	st

Zeeduivel: Snij de zeeduivel in 36 stukjes van ca 20 g. Breng een pan met water aan de kook en blancheer hierin de plakjes spek 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. Bestrooi de mootjes zorgvuldig met een mix van bloem, peper en zout en hou ze apart. Saus: Snijd het magere gerookte ontbijtspek 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 toevoeging van enig ander vet. Voeg de gesneden sjalotten toe en bak deze even mee. Voeg de visfond, Noilly Prat en de witte wijn toe en laat het mengsel tot de helft inkoken. Doe de 200 ml room erbij en laat het mengsel nogmaals inkoken tot de helft en haal van het vuur. Klop ondertussen de overgebleven 200 ml slagroom stijf. Kort voor het uitserveren: Frituur de mootjes zeeduivel gedurende 2 tot 4 min op 180 °C. Verwijder nu voorzichtig de cocktailprikkers. Verwarm, indien nodig de saus een beetje op. Haal van het vuur en klop de geslagen room erdoor. Breng de saus op smaak met zout en versgemalen peper. Serveren: Verdeel de saus over de voorverwarmde borden en leg hierin de 3 gefrituurde zeeduivelmootjes. Serveer met een stukje stokbrood.

Gerookte biefstukjes met gembersaus en Stiltonkroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krumige aardappelen, gekookt	350	g
romige stilton, verkruimeld	75	g
eieren hardgekookt gepeld en gehakt	3	st
worcestersaus, enkele druppels		
bloem		
ei, losgeklopt	1	st
paneermeel	3 à 4	el
zout en peper		
biefstukjes van ca 65 g elk	12	st
gember	9	bolletjes
sinaasappelmarmelade	3	el
rode wijn	100	ml
fond	150	ml
tijm	1	tl
gemberpoeder	1	tl
boter	60	g
crème fraîche	200	ml
peper, zout		
gemsla	2	stronkjes

Stilton kroketjes: 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 ½ cm lengte van. Haal de kroketjes door de bloem, het losgeklopte eiwit en het paneermeel. Zet ze 30 min. in de koelkast. Frituur ze met 7 à 8 tegelijk goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en houd ze warm. Gembersaus: Hak de gemberbolletjes fijn en doe ze met de marmelade, de wijn, het fond, de tijm en het gemberpoeder in een pan en laat alles 10 min zachtjes inkoken. Roer de crème fraîche door de saus en laat deze warm worden. Biefstukjes: Bestrijk de biefstukjes met olie en rook ze ca 4 min. Bak de biefstukjes kort voor het opdienen één min in de boter aan iedere kant even aan en leg ze op een voorverwarmde schaal. Bestrooi ze met zout en peper. Serveren: Leg op de voorverwarmde borden een bedje van sla. Schep daar wat van de warme saus over en leg de biefstuk erop. Leg de kroketjes er als een mes en vork naast. Serveer de rest van de saus apart.

Rabarbersoezen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	500	g
suiker	50	g
slagroom	250	ml
gehakte gember	2	el
zout		
gemberpoeder		
boter	75	g
bloem	100	g
water	150	ml
eieren	3	st
eiwit	1	st
aardbeien	36	st
chocolade (bitter)	200	g

Rabarberroom: Trek de haren van de rabarber en snijd de stengels in kleine stukken. Met 50 g suiker en een weinig water in een paar minuten tot moes koken. Eventueel met allesbinder wat binden. Laat afkoelen. De slagroom stijf kloppen en 2 el gehakte gember toevoegen. Uitgelekte rabarber toevoegen. Het geheel moet een stevige substantie worden. Op smaak maken met eventueel nog wat suiker, zout en gemberpoeder. Soezen: Doe water, boter, suiker en een mespunt zout in een pan en breng het aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de bloem toe. Goed roeren. Zet de pan op een middelhoog vuur en roer tot het mengsel in één massa loslaat van de pan. Haal de pan van het vuur. Roer één voor één de eieren door het beslag en laat een zachte, glanzende massa ontstaan. Laat het beslag niet te slap worden. Vul een spuitzak met een kleine, ronde spuitmond en spuit 1 ½ 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 ca 20 min tot ze goudbruin en in omvang verdubbeld zijn. Zet de oven uit en laat de soezen ca 10 min in een half geopende oven staan. Laat ze afkoelen. Maak in de afgekoelde soezen als vulopening een klein gaatje in de onderkant en vul nu de soezen met de rabarberroom. Garnering: 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. Serveren: Schik op elk bordje een soes met 3 aardbeien en napeer de resterende chocolade over het bord.