

2016 juni

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Haringsalade

Haringsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	2	st
nieuwe haring, schoongemaakt	8	st
fricandeaue (dikke plak)	100	g
gekookte bietjes	2	st
friszure appels	2	st
dille	1	tl
witte wijnazijn	1 ½	el
zonnebloemolie	3	el
hardgekookte eieren	3	st
zout en peper		
gemengde sla	100	g

Kook de aardappelen gaar in de schil en pel ze wanneer ze nog warm zijn. Snijd in blokjes. Snijd de haringen in smalle repen. Snijd het vlees, de bietjes en de appels in dobbelsteentjes. Hak de dille grof. Meng de blokjes aardappel, haring, vlees, bietjes, appel en dille voorzichtig door elkaar. Voeg zout en peper toe. Voeg vervolgens 1 ½ el azijn en 3 el olie toe. Snijd de eieren in partjes. Proef op smaak en voeg zo nodig toe wat de smaak optimaliseert. Zet ca een uur op een koele plaats. Serveren: Bedek 12 zwarte borden met toefjes sla en deponeer voorzichtig de salade er op. Garneer met het ei.

Asperges met ei, kappertjes, radijsjes en bieslook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	12	
eieren	4	st
kappertjes (gezouten)	4	el
radijsjes	8	st
olijfolie, extra vierge (2 + 2)	4	el
bieslook	4	el
spaans rood pepertje	1	st
zeezout		

Schil de asperges en kook ze in water met zout. Doe na 5 min het vuur onder de pan uit en laat ze ongeveer 15 min nagaren. Haal ze uit het water en leg ze op een schone theedoek en dep voorzichtig droog. Snijd de asperges in stukken van 3 cm; houd de punten apart. Kook de eieren, zodra het water kookt zet dan het vuur uit en laat de eieren 8 min staan. Spoel de eieren direct af onder koud water en pel de eieren. Snijd de eieren in gelijke, langwerpige stukken. Spoel de kappertjes af en week ze 10 min in koud water. Spoel ze opnieuw af, laat ze goed uitlekken. Snijd de radijsjes in heel dunne plakjes. Doe ze in een kommetje en doe er 2 el olie bij en een flinke snuf zeezout en peper, meng goed door elkaar en laat 10 min staan. Giet ze af en laat goed uitlekken. Hak de bieslook fijn. Ontdoe het pepertje van de zaden en hak de peper in dunne ringen. Meng de stukjes asperges, radijsjes, kappertjes, bieslook met 2 eetlepels olie voorzichtig door elkaar en laat even rusten. Serveren: Verdeel de aspergesalade over de borden. Bestrooi elk bord met wat zeezout en verdeel de peperringentjes over de borden. Garneer met ei en aspergepunt. Serveer uit.

Sardines in druivenbladeren met geroosterde feta met olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote druivenbladeren (pot)	12	st
grote sardines	12	st
peterselie	2	el
koriander	2	el
knoflook	3	tenen
olijfolie	3	el
limoen	1	st
peper en zout		
feta	300	g
parmezaanse kaas	3	el
olijfolie, extra vierge	2	el
zwarte olijven	50	g
groene olijven	50	g
rode ui	1	st
tomaten	2	st
balsamico azijn	2	el
zout en peper		
basilicum	12	takjes

Sardines: Verwijder kop en staart van de sardines. Leg de vis plat en snijd de buik open. Verwijder de ingewanden en de ruggengraat. Spoel de sardines af met water. Maak een kruidenmengsel van olijfolie, fijn gehakte peterselie, koriander en peper en zout. Vul de sardines met het kruidenmengsel en wikkel de druivenbladeren om de sardines. Rooster de visjes onder de grill vlak voor het opdienen. Pers de limoen uit. **Feta:** Meng de in blokjes gesneden feta met de olijfolie. Leg de blokjes op een bakblik en bestrooi ze met de gerapte Parmezaanse kaas. Rooster ze in ongeveer 3 min onder de grill. Snijd de ui in hele dunne ringen. Dompel de tomaten kort in kokend heet water, spoel ze met koud water goed na en ontdoe ze van hun vel. Snijd de tomaten in schuine partjes. **Dressing:** Meng de olijfolie en balsamico goed door elkaar, voeg de uitgeknepen knoflook toe en peper en zout en roer tot alles goed gemengd is. **Serveren:** Verdeel de ui, tomaten, zwarte en groene olijven over 12 borden en besprenkel dit geheel met de dressing. Verdeel evenzo de geroosterde feta. Leg de sardine in het midden van het bord en besprenkel deze voorzichtig met limoensap. Verdeel de gescheurde blaadjes basilicum over de borden en serveer uit.

Lamsrack met groene asperges, spitskool en kerrieschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks (frenched racked b.v. nw zeeland 8 stukjes per rack)	4	st
tijm	5	takjes
rozemarijn	5	takjes
zeezout	40	g
zout en peper		
spitskool	1	st
zout		
kerrieolie	1	el
boter	1	el
aardappels, grote (vastkokend)	6	st
ei (eiwit)	1	st
aardappelzetmeel	1	tl
gekleurde, gemengde sla	100	g
bieslook	24	sprieten
asperges (baby)	72	punt
casino boterhammen, dun gesneden	6	st
geitenkaas b.v. chavroux	400	g
boter, zout en peper		
groentebouillon	300	ml
room	300	ml
crème fraîche	3	el
afsnijdsels van het lamsvlees		
zonnebloemolie	2	el
winterwortel	1	st
ui	1	st
prei	1	st
kleine knolselderij	1	st
knoflook	2	teen
rode wijn	100	ml
basis lamsjus	500	ml

Zet de borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 160 °C. Kerrieolie: Meng 3 el olijfolie met 3 tl kerrie om de benodigde kerrie olie te verkrijgen voor de spitskool rouleau en het kerrieschuim. Lamsrack: Maak de lamracks goed schoon, krab ook de botjes af. Bewaar het afsnijdsel. Bestrooi met zout en peper, doe in een koekenpan de boter en bak ze daarin bruin. Bewaar het bakvocht. Bestrooi een bakplaat met grof zeezout, tijm en rozemarijn en leg daar de lamsracks op. Gaar gedurende 8 min in de oven. Zet daarna in de warmhoudkast. Lamsjus: Zet voor de lamsjus de afsnijdsels aan in hete olie. Voeg de gewassen en gesneden groente en kruiden toe, blus af met een scheutje rode wijn en breng aan de kook en laat trekken; voeg de lamsjus toe en laat het vocht inkoken. Passeer de jus vlak voor het serveren

door een fijne zeef. Spitskool rouleau: Haal voorzichtig van de spitskool de buitenste bladeren af, ze moeten heel blijven. Blancheer ze kort in kokend water met zout en spoel direct af met koud water. Snijd de rest van de spitskool heel fijn, gaar ze in de kerrieolie, voeg boter toe en breng op smaak met zout en peper. Vul de koolbladeren met de kerriespitskool, rol op tot een mooie rouleau. Bewaar warm tot gebruik. Pommés soufflés: Snijd de geschilde aardappels in flinterdunne plakjes, bestrijk de ene helft dun met eiwit. Bestrooi de andere helft van de plakjes met een beetje aardappelzetmeel. Leg ze op elkaar zodat er torentjes ontstaan. Steek met een appelboor voorzichtig in het midden van het torentje een mooi rondje uit. Het moet een vaasje worden waar de toefjes sla in kunnen staan. Haal uit 1 aardappel 4 bolletjes. Blancheer de bieslook. Maak 24 toefjes van de gemengde sla en bind elk toefje vast met een spriet bieslook. Zet de aardappeltorentjes in de frituurmand en laat ze voorzichtig zakken in de olie van 180°C (dan worden het bolletjes). Tosti groene asperges: Blancheer de groene asperges kort in kokend water met flink zout, spoel af met koud water, dep goed droog en snijd ze door de helft op gelijke lengte. Verwijder de korst van het brood, snijd in rechthoeken van ongeveer 3 x 7 cm. Breng de geitenkaas op smaak met zout en peper en zorg dat het op kamertemperatuur blijft. Leg 24 rechthoeken brood op een plank, smeer er een dikke laag geitenkaascrème op, leg op 12 stukjes de gesneden asperges er strak naast elkaar op, smeer daarop weer een laag geitenkaascrème. De aspergepunten moeten ongeveer 3 cm boven het stukje bord uitsteken. Dek af met het zelfde formaat brood, druk stevig aan. Leg folie over het geheel en zet koel weg tot gebruik. Bak vlak voor het serveren beide buitenkanten van de asperge-tosti's in met wat boter en bak ze voorzichtig goudbruin in en droge (tefal) koekenpan. Kerrieschuim: Breng de bouillon met de room en wat kerrieolie aan de kook, breng op smaak met zout en peper. Voeg de crème fraîche toe en schuim met de staafmixer luchtig op. Verwarm vlak voor het serveren de kerrieschuim op, niet te heet, en schuim op. Serveren: Maak van de ingrediënten een mooie compositie op het bord (zie foto). Leg op elk bord een gefrituurde aardappelbolletje en steek daar het toefje sla in. Zet de asperge-tosti rechtop. Snijd de spitskool rouleau in 12 stukjes en geef het een plaats op het bord. Snijd de lamsrack tussen de botjes door en zet de coteletjes schuin tegen elkaar. Besprenkel de coteletjes met de jus. Leg op de spitskool rouleau een toef kerrieschuim en leg naast de tosti aan beide zijde ook een toef kerrieschuim. Nappeer wat druppels jus op het bord en serveer uit.

Rabarbersorbetijs met aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte borden (in de vriezer)	12	st
rabarber	1000	g
suiker	350	g
kardemompeul	1	st
steranijs	1	st
ei (eiwitten)	2	st
aardbeien	250	g
poedersuiker		
basilicum	12	topjes

Zet 12 zwarte borden in de vriezer. Snijd de rabarberstengels in stukjes van twee cm en was ze. Zet ze samen met de kardemompeul en steranijs in een roestvrijstalen of een geëmailleerde pan met aanhangend vocht en suiker op een matig heet vuur. Kook ze in ca 15 min, af en toe roerend, tot moes. Laat de moes iets afkoelen. Verwijder peul en anijs. Maak er met de staafmixer een fijne puree van en laat verder afkoelen. Giet de koude moes in de ijsmachine en draai er zacht ijs van. Klop het eiwit stijf en voeg het halverwege de bereidingstijd aan de massa toe. Het ijs mag niet hard bevroren zijn. Maak de aardbeien schoon en halveer ze. Serveren: Schep 2 bolletjes rabarbersorbetijs op het bord. Leg daar de aardbeien omheen en bestrooi door een zeef het geheel met poedersuiker. Leg op elk bord een topje basilicum. Serveer uit.