

2019 juni

CCR Rijnmond · Zomer

Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	st
laurier	2	blaadjes
witte wijn	50	ml
noilly prat	250	ml
room	300	ml
ijskoude klontjes boter	150	g
peper en zout		

Snipper de sjalotjes fijn. Doe de sjalotjes, laurierblaadjes, witte wijn en Noilly Prat in een pan en laat het geheel tot de helft inkoken. Haal de laurierbladeren eruit en duw tijdens het zeven zoveel mogelijk kookvocht uit de sjalotjes. Voeg de room toe en laat weer tot de helft inkoken. Haal de pan van het vuur. Kort voor het uitserveren de warme saus afmonteren met de ijskoude boter. Maak op smaak met peper en zout.

Zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	150	g
boter		klontje

Spoel de zeekraal schoon en verwijder de houderige delen van de steeltjes. Kook ze in 1 à 2 min zonder toevoeging van zout. Spoel af met koud water. Voor het opdienen even opbakken met gesmolten boter.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	12	st
boter	15	g
peper en zout		

Spoel de coquilles schoon, dep ze droog en bestrijk met gesmolten boter en wat peper en zout. Bak ze net voor het opdienen om en om goudbruin.

Garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen	36	st
arachide olie		
peper en zout		

Maak de garnalen schoon, snijd ze in en verwijder het darmkanaal. Dep de garnalen droog met een stukje keukenpapier. Bestrooi met wat peper en zout. Bak ze snel gaar in de olie.

Wasabi mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	st
wasabipasta	1	el
zonnebloemolie	150	ml
witte azijn	2	el
peper en zout		

Doe het eidooier samen met de wasabipasta in een kom en voeg een beetje peper en zout toe. Klop met een garde en voeg elke keer een klein beetje zonnebloemolie toe totdat het in z'n geheel is opgenomen en je een gebonden saus hebt. Klop 2 el witte azijn erdoor.

Kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels (schoon)	6	st
ganzenvet	1000	g
boter	15	g
zonnebloemolie	2	el

Snijd de poten en de filets los van het karkas. Gebruik het karkas voor de bouillon. Verwarm het ganzenvet in een kleine steelpan tot 80 °C en leg hier de pootjes in. Laat dit ca 60 min konfijten. Prik met een saté stokje in een van de pootjes om te controleren of ze gaar zijn. Doe wat boter en zonnebloemolie in de koekenpan laat bruin worden en bak de kwartelborstfilets aan in de pan tot rosé. Snijd de filets kort voor het uitserveren in 3 schuine plakjes. NB Bewaar het ganzenvet voor hergebruik in de koeling.

Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2000	ml
kombu	2	bladen
gedroogde shitake	2	st
laurier	4	blaadjes
foelie	2	stukje
gember	2	cm
rode peper	2	st
grote uien	2	st
knoflook	4	teentjes
kwartelkarkassen		

Neem een pan met een dikke bodem, zet het restant van de schoonngemaakte kwartel (incl karkas) even aan en voeg daarna de grof gesneden overige ingrediënten toe en kook dit 45 min zachtjes zonder deksel tot 500 ml bouillon. Zeef de bouillon en bewaar voor de soep.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk (1blik)	400	ml
groentebouillon (zie boven, de zelfgetrokken bouillon)	500	ml
peulen	4	st
bospeen	2	st
tamari (zoutloze sojasaus)	1	el

Maak de peulen en de wortel schoon. Snijd de wortel brunoise en snijd de peulen schuin door. Blancheer de groenten in zout water en koel ze snel af in koud water. Zet apart. Voeg aan de 500 ml bouillon, 400 ml kokosmelk toe en breng dit aan de kook. Maak de soep op smaak met de tamari.

Toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte boterhammen b.v. casinowit	12	st

Steek uit de boterhammen 12 rondjes van 7 cm. Bak deze even aan in de olie tot ze een goudbruin korstje hebben.

Kwarteleieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleieren	12	st
azijn	1	el

Pocheer in een pan met ruim kokend water waaraan 1 el azijn is toegevoegd de kwarteleieren. Bij voorkeur 1 voor 1. Bewaar ze in lauwwarm water. Kort voor gebruik laten uitlekken op keukenpapier.

Spekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spekjes	150	g

Bak de spekjes in hun eigen vet tot ze knapperig zijn.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte balsamico	3	el
boter	150	g
ei (dooiers)	3	st
suiker	3	el
peper en zout		

Smelt de boter. Splits de eieren. Verwarm de witte balsamico en laat met eidooiers au bain marie binden. (max 82 °C). Klop tot het egaal is en voeg de gesmolten boter er druppelsgewijs aan toe. Maak de sabayon op smaak met de suiker en peper en zout.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vene cress	1	doosje

Garneer met vene cress.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visafsnijdsel	1000	g
witte wijn	250	ml
water	750	ml
prei	1	stukje
grote wortel	1	st
grote ui	1	st
laurier	2	blaadjes
pimentkorrels	2	st
citroen (sap)	1	st
peterselie	3	takjes
olijfolie om te bakken	1	scheutje
peper en zout		

Spoel de graten en afsnijdsel goed af onder stromend koud water. Snijd de ui in ringen. Verhit de olie in een grote pan en doe de ui, het visafsnijdsel en het citroensap hierbij. Zet het vuur laag en laat het mengsel ca 5 min langzaam warm worden. Voeg het water, de wijn, de grof gesneden wortel en prei aan het mengsel toe en breng dit op middelmatig vuur aan de kook. Schep met de schuimspaan het schuim van het oppervlak totdat er geen nieuw schuim meer boven komt te liggen. Voeg dan de pimentkorrels, takjes peterselie en laurierbladen toe en laat de bouillon 20-30 min rustig borrelen, net tegen de kook aan. Let op de tijd. Giet de visbouillon in delen in een zeef, die bekleed is met een passeerdoek en laat uitlekken. Breng de visbouillon op smaak met wat peper en zout.

Krokantje van ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien (middelgroot)	6	st
zout en suiker		

Maak de uien schoon en laat de bodem intact. Snijd vertikaal vooral uit het midden van de ui een paar dunne plakjes (snijmachine stand 3 ½). Leg de plakken op een bakmat en bestrooi met zout en suiker. Laat ze op in de oven mooi lichtbruin worden (ca 60- 90 min).

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	1	bos
sinaasappels	3	st
roomboter	75	g
honing	2	el

Pers de sinaasappels uit. Doe de worteltjes in een pan en voeg het sinaasappelsap toe tot de worteltjes net onder staan. Kook de worteltjes net gaar en schep uit de pan en laat afkoelen. Snij de wortels aan de onderzijde vlak en aan de bovenzijde schuin. Glaceer net voor het opdienen de worteltjes in de boter met honing.

Mini pommes Anne

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel (vastkokend)	2	st
zoete aardappel	2	st
pastinaken	2	st
aardperen	3	st
tijm	6	takjes
boter	40	g
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de aardappelen, de aardpeer en de pastinaak. Ris de tijmblaadjes van de takjes. Snijd de aardappelen, de aardpeer en de pastinaak met de mandoline in dunne plakjes en doe ze samen met de tijmblaadjes, peper en zout in een grote kom. Smelt de boter in een steelpannetje en doe dit bij de plakjes in de kom. Meng alles voorzichtig zodat om alle plakjes een beetje boter en kruiden zit. Zet de kookringen op een stukje bakpapier en verdeel alle plakjes over 12 de kookringen en druk goed aan. Leg een vel aluminiumfolie over de vormpjes en zet ca. 30 min in de oven. Haal het aluminiumfolie eraf en zet 15 min terug in de oven voor een mooi knapperig bakrandje. Wanneer de pommes Anne klaar zijn, haal ze uit de oven, maar wacht met het uit de kookring halen tot het uitserveren!

Rode biet puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet (gaar!)	3	st
zonnebloemolie		

Snijd de biet in stukjes. Verwarm de rode biet en maak er met de staafmixer en de zonnebloemolie een gladde puree van.

Garnalensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	g
bloem	75	g
zelfgetrokken visbouillon	750	ml
slagroom	100	ml
hollandse garnalen	200	g
zout en peper		

Maak een middeldikke saus. Verhit de boter in een steelpan en roer de bloem erdoor. Laat deze roux ca. 2 ½ min zachtjes garen. Roer regelmatig en zorg ervoor dat het mengsel niet kleurt. Schenk scheutje voor scheutje de zelfgetrokken visbouillon erbij en blijf roeren tot het mengsel kookt en glad gebonden is. Laat de saus nog 1½ min zachtjes koken en breng hem op smaak met zout en peper. Roer de slagroom erdoor en laat de garnalen kort voor het opdienen in de saus warm worden.

Zeebaars

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilets (ca 1000 g)	12	st
ghee geklaarde boter	100	g
suiker, peper en zout		

Snijd de filets in 12 gelijke stukken bak ze in de geklaarde Ghee boter in enkele min om en om gaar (gebruik meerdere pannen). Breng op smaak met peper en zout.

Marinade voor bavette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundervang (bavette), 80 g per persoon	1000	g
koriander	1	bosje
knoflook	6	tenen
harissa	4	el
extra vergine olijfolie	200	ml
zout en peper		

Hak de koriandersteeltjes fijn en bewaar de blaadjes voor de maissalsa. Doe de steeltjes in een kom met de fijngehakte knoflook, 4 el harissa en 120 ml olie en roer door elkaar. Breng op smaak met zout en peper en besmeer het vlees ermee. Laat het vlees zo lang mogelijk marineren.

Harissa mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	250	g
harissa	3	el

Roer de mayonaise met de 3 el harissa in een kom door elkaar en zet koel weg.

Mais salsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskolven	3	st
avocado's	2	st
rode ui	1	st
rode paprika	1	st
limoenen	2	st
extra vergine olijfolie	60	ml
zout en peper		

Verwarm de oven voor op 200°C en pof hierin de paprika 35 tot 45 min tot de paprika hier en daar zwartgeblakerd is. Laat wat afkoelen en verwijder de vellen, de steel en de zaadjes. Snijd de paprika brunoise. Kook de maiskolven in ca 20 min en snijd de maiskorrels eraf. Hak de rode ui fijn. Hak de achtergehouden korianderblaadjes grof. Rasp de schil van de limoenen en zet apart. Pers de limoenen uit. Schil de avocado's en snijd het vruchtvlees brunoise. Doe de korianderblaadjes in een schone kom met de maiskorrels, avocadostukjes, ui, paprika, limoenrasp en sap en 4 el olijfolie. Voeg zout en peper bij naar smaak en schep alles door elkaar.

Bavette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gegrilde bavette		

Verhit 2 grillpannen op middelhoog tot hoog vuur. Grill het vlees aan elke kant 1 à 2 min tot het mooi bruin is maar van binnen nog rood. Let op te gare bavette wordt stug!!! Verpak in alufolie en laat ca 6 min rusten. Snijd voor uitserveren het vlees in plakken.

DESSERT Panna cotta en krokant koekje

Panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen, vers	400	g
suiker (100+50)	150	g
room	900	ml
vanillestokjes	2	st
gelatine	8	blaadjes

Houd 12 frambozen van dezelfde maat achter voor de garnering. Pureer de rest van de frambozen. Roer 50 g suiker door de puree, verdeel de puree over de glazen en plaats de glazen in de vriezer. Kook 900 ml room met 100 g suiker, snijd het vanillestokje overlangs open en schraap het merg eruit en voeg dit aan de room toe en laat het geheel een tijdje rijpen. Week de gelatine in ruim koud water, knijp uit en voeg de gelatine aan het roommengsel toe. Laat afkoelen in de koelkast tot de massa lobbijg is. Giet de lobbige room op de frambozenpuree in het glas en laat opstijven in de koelkast.

Krokante koekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg (diepvries)	6	plakken

Steek 12 rondjes van 5 cm uit het bladerdeeg. Bak de rondjes in 10-15 min af in de oven van 200°C.

Gekaramelliseerde sinaasappelschil

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	st
suiker	300	g
water	300	ml

Schil de sinaasappels met dunschiller (geen wit!). Snijd de schil in lange reepjes. Verwarm de suiker en het water tot de suiker is gekaramelliseerd voeg de sinaasappelschilreepjes toe en laat heel even door koken. Leg de schil op bakpapier en laat afkoelen.