

2020 juni

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Salade van nieuwe aardappelen, asperges, nieuwe haring en zeekraal met basilicum-olijven brood

Basilicum-olijven brood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem (250+25)	275	g
bakpoeder	2	tl
boter	2	el
suiker	1	tl
zout	3/4	tl
(bio)citroen	1	st
karnemelk (150+50)	200	ml
zwarte olijven	100	g
basilicumblaadjes	20	g

Verwarm de oven op 200 °C. Zet 12 langwerpige witte borden klaar. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Was en rasp de citroen. Hak de basilicumblaadjes grof. Snijd de olijven in ringetjes. Zeef 250 g bloem en 2 tl bakpoeder boven een kom. Maak een kuiltje in het midden en doe hierin 2 el zachte boter, 1 tl suiker, 3/4 tl zout, 150 ml karnemelk, geraspte citroenschil, de grof gehakte basilicumblaadjes en de gesneden olijven. Werk de bloem met je handen naar het midden zodat het zich langzaam mengt met het vocht. Meng het tot een stevig en samenhangend deeg, het hoeft niet gekneed te worden. Voeg zondig extra karnemelk toe als het deeg te droog is. Leg het deeg als een bol op de bakplaat en snijd er aan de bovenzijde een ondiep kruis in. Bestrooi het deeg met wat extra bloem en bak het brood in ca 50 min bruin en gaar midden in de oven.

Salade van nieuwe aardappelen, asperges, nieuwe haring en zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	300	g
witte asperges	15	st
nieuwe opperdoezer-aardappelen	300	g
eieren middelgroot	3	st
nieuwe haring, schoongemaakt	8	st
sjalotjes	2	st
appelazijn	3	el
grove mosterd	2	el
olijfolie, extra vergine	150	ml
dille	1/2	bos

Was de zeekraal en verwijder harde stukken. Schil de asperges, verwijder onderkant en snijd in schuine stukken van ca 5 cm. Was de opperdoezers en snijd ongeschild in parten van ca 2 cm breed. Breng een ruime pan met water aan de kook. Doe de zeekraal in de pan en blancheer 3 min. Schep de zeekraal in een vergiet en spoel af met koud water. Kook de asperges in het zelfde water ca 3-4 min. beetgaar en spoel ook af in de vergiet. Tot slot de opperdoezers in 6-7 min gaar koken en met de groenten, goed laten uitlekken. NB eventueel extra drogen in schone theedoek. Kook en schil de eieren, snijd in partjes. Bewaar alles tot uitserveren. Verwijder achtergebleven graatjes met een pincet. Verwijder zo nodig restjes huid en stukje staart. Snijd de haringfilets in reepjes van ca 3 cm en bewaar op koele plaats. Snijd de sjalotjes fijn. Meng in een kommetje de sjalotjes met de olijfolie, appelazijn en grove mosterd. Scheur 6 takjes dille in kleine takjes. Snijd het brood in plakken/parten. Leg op de langwerpige witte borden aan een zijde gemengd de groenten en opperdoezers. Drapeer de reepjes haring en partjes ei hierop. Sprenkel wat dressing erover en garneer het geheel met takjes dille. Leg op de andere zijde een plakje brood. Serveer de rest van de dressing in een kommetje.

Romige soep met asperges, mosselen en venusschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien (1+2)	3	st
bleekselderij	3	stelen
knoflook	2	tenen
prei	1	st
winterwortel	1	st
witte asperges	6	st
mosselen	1	kg
visbouillon	1000	ml
slagroom	150	ml
witte wijn	500	ml
verse tijmblaadjes	2	tl
olijfolie, extra vergine	20	ml
boter	50	g
bloem	1	el
peper en zout		
venusschelpen	36	st
olijfolie		
bladpeterselie	2	el
maiskolf	1	st

Verwarm de oven op 200 °C. Zet 12 middelgrote soepborden in de warmhoudkast. Kook de mosselen gaar in 500 ml wijn met 1 gesneden ui, in blokjes gesneden wortel en gewassen, in ringen gesneden prei. Zeef het kookvocht en haal de mosselen uit de schelp en bewaar beide voor de soep. Schil en snijd 2 uien klein, de bleekselderij in maantjes en hak de knoflook fijn. Schil de asperges, snijd de onderkant eraf en snijd in stukjes van 1 cm. Bak de uien en de knoflook met olijfolie in een ruime soeppan glazig. Voeg de bleekselderij, de asperges en 300 ml kookvocht erbij en laat 10 min inkoken. Doe vervolgens de visbouillon, de tijmblaadjes en de mosselen in de pan erbij. Laat nog 5 min doorkoken. Maak een roux in een sauspan door 20 g boter op een laag vuur te laten smelten en roer er dan langzaam de bloem door heen. Laat de roux op een laag vuur doorwarmen tot deze licht verkleurt (ca 5-10 min). Voeg langzaam met een soeplepel, lepel voor lepel, al roerend de soep aan de roux toe. Roer vervolgens de slagroom erdoor en temper de warmtebron. Blijf roeren terwijl de soep langzaam bindt en dikker wordt. Voeg naar smaak zout en peper toe. Smeer de gesloten venusschelpen in met zout en olijfolie en leg ze op een bakplaat. Laat roosteren tot de schelpen opengaan. Trek de schutbladen van boven naar beneden eraf. Verwijder zijdeachtige draden en snijd het onderste deel eraf. Spoel de maiskolf af. Kook de kolf in ruim water zonder zout in 10-15 min gaar. Laat afkoelen en schraap de korrels van de kolf met een vork en bewaar afgedekt in warmhoudkast. Scheur wat blaadjes van de bladpeterselie. Schep de hete soep in de warme borden en verdeel de venusschelpen erover. Garneer met blaadjes bladpeterselie en de maiskorrels.

Gamba's in zoete auberginesaus met orzo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote ongepelde garnalen (gamba's)	48	st
knoflook	4	teen
basilicum	40	g
kleine, gedroogde chilipepertjes	4	st
balsamicoazijn	6	el
olijfolie, extra vergine	20	ml
grote aubergines	2	st
olijfolie	80	ml
oregano gedroogd	4	tl
suiker	2	tl
passata (500ml)	2	fles
orzo (gedroogde pastasoort)	500	g
peper en zout		

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Maak de gamba's schoon: draai de kop eraf, pel de schaal eraf. Trek het laatste deel van de schaal door voorzichtig aan de staart eraf te trekken. Verwijder het darmkanaal door aan de rugzijde van kop tot staart licht in te snijden en de darmsliert eruit te halen. Spoel de gamba's schoon met koud water en dep ze droog en bewaar. Pel de knoflooktenen, snijd de steeltjes van de basilicumblaadjes en hak de steeltjes fijn (bewaar voor saus!). Doe knoflook, 1/2 van de basilicumblaadjes (bewaar rest voor garnering), de pepertjes, balsamicoazijn en een flinke scheut olijfolie in een maatbeker. Voeg wat peper en zout toe en maal fijn met een staafmixer. Leg de gamba's in een kom en giet de marinade erover. Dek kom af met plasticfolie en laat minimaal 1 uur staan. Snijd de aubergine in blokjes van 3 cm, leg ze in een vergiet en strooi er zout over. Laat een tijdje staan, tot ze goed zweten. Dep droog met keukenpapier. Bak ze in een koekenpan in ruim olijfolie goudbruin. Hak de 3 tn knoflook fijn. Doe dit met de oregano, de gehakte basilicumsteeltjes en de passata (tomatensaus) bij de aubergine. Voeg de suiker, wat zout en veel peper toe. Laat de saus een half uurtje stoven. Pan met water aan de kook brengen. Strooi de orzo in de pan met wat zout. Kook in 7 min gaar. Giet af, even nagaren met deksel op de pan. Haal de gamba's uit de marinade, laat uitlekken en bak ze om en om in een hete koekenpan tot ze roze kleuren. Schep ze in de warme auberginesaus. Leg een bolletje orzo in het midden van het bord, giet de hete auberginesaus met 4 gamba's per bord erom heen en garneer het geheel met blaadjes basilicum.

Gegrilde snoekbaars met witte en groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilets à 80 g	12	st
arachideolie	10	el
minimaïs vers	12	st
groene asperges	24	st
witte asperges	24	st
bospeen	12	st
gerookte palingfilet	200	g
boter	100	g
crème fraîche	50	g
(bio)citroen	2	st
roze peperkorrels	96	st
zout en peper		

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven op 180 °C. Pureer de palingfilet in een keukenmachine fijn met de boter en doe over in een kom. Mix met een garde de crème fraîche er doorheen. Zo nodig het mengsel op smaak brengen met peper en zout. Spatel de crème in een spuitzak met kartelmond. Leg in de koeling. Schil de witte asperges, snijd ca 3 cm van de onderzijde van de witte en groene asperges af. Schrap de bospeen schoon en snijd boven en onderzijde eraf. Kook de groenten, inclusief de minimaïskolfjes beetgaar in licht gezouten water. Leg alle gekookte groenten met een klontje boter in een schaal, dek af en bewaar in de warmkast. Bestrooi de vis met zout en peper. Bestrijk met de arachideolie en grill aan beide kanten in een grillpan. Laat de filets daarna nog 5-6 min garen in de oven van 180 °C. Boen de citroenen schoon, snijd in 12 partjes en bewaar apart. Maak een mooie compositie van de groenten op de verwarmde borden. Eventueel over de lengte doormidden snijden. Leg de gegrilde snoekbaars er bovenop. Spuit een streepje van palingboter ernaast. Leg een partje citroen naast de vis op het bord. Bestrooi het gerecht met roze peperkorrels.

Reuzenpavlova met karamel, slagroom en zomerfruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1/2	st
eieren (alleen eiwit gebruiken)	8	st
poedersuiker	200	g
witte basterdsuiker	200	g
water	50	ml
kristalsuiker	200	g
slagroom	125	ml
boter	50	g
aardbeien	500	g
blauwe bessen	300	g

Zet 1 grote schaal en 12 dessertbordjes klaar. Verwarm de heteluchtoven op 100 °C. Splits de eieren. Gebruik alleen de eiwitten. Maak de kom waarin de eiwitten geklopt worden goed schoon en droog. Wrijf de binnenkant in met een halve citroen - het zuur lost de vetten op, wat voor stevig schuim zorgt en de meringue van binnen lekker sticky maakt. Klop de eiwitten schuimig. Voeg dan geleidelijk in stappen de basterdsuiker en poedersuiker toe en klop door tot het mengsel glanst en je er pieken van kunt vormen. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en stort het geklopte eiwit erover uit. Maak met een spatel een grote, min of meer gelijkmatige rechthoek van. Zet in de oven van 100 °C en bak 2 uur. Schakel de oven uit, zet de ovendeur op een kier en laat de meringue in de oven afkoelen. Snijd de boter in klontjes en bewaar in de koeling. Giet het water en de kristalsuiker in een sauspan en breng aan de kook. NB. NIET roeren, want dat verstoort het karamelliseringsproces. Het zoete mengsel zal flink gaan bubbelen, laat rustig doorkoken tot de siroop lichtbruin wordt. Zodra de siroop lichtbruin wordt: pan van het vuur. Roer vervolgens de slagroom door de siroop. Voeg tot slot de boter, klontje voor klontje, toe om het geheel te binden. De karamel lijkt wat dun, maar zal bij afkoelen dikker worden. Giet de karamelsiroop in een schenkbeker. Eventueel een lepeltje water om de karamel dunner te maken. Haal de kroontjes van de aardbeien en snijd ze, afhankelijk van de grootte, doormidden of in vieren. Zet de bessen en aardbeien tot gebruik apart. Klop kort voor het serveren de slagroom luchtig. Trek de meringue **VOORZICHTIG** los van het bakpapier en leg de meringue op een grote schaal (of op een met aluminiumfolie ingepakte grote snijplank). Schep de slagroom op de meringue. Laat een rand vrij. Verdeel de aardbeien en blauwe bessen erover. Sliert er royaal karamel overheen en zet de pavlova op tafel met 12 gebaksbordjes en vorkjes ernaast.