

# 2004 maart

CCR Rijnmond · Lente

## VOORGERECHT Kipsalade

### Kipsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	900	gr.
stronkjes witlof	4	st
paprika, rode	2	st
groene asperges	1	bs
tonijn, naturel	1	blikje
gemberwortel	1	st
crème fraîche	8	el
mayonaise	1	el
kappertjes	2	el
kardemompoeder	1	tl
paprikapoeder	2	tl
veldsla		
bieslook	1	bs
zout, peper		
citroen (optioneel)	1	st

Prepareer de rookoven volgens de beschrijving. Zout en peper de filets. Stook de rookoven op hoog vuur flink op. Rook de kipfilets in ongeveer 20 minuten mals. De kip moet gaar zijn (wit binnenzijde) Laat de kipfilet goed afkoelen. Asperges: snijd 2 mm van de onderzijde af. Zet ze gedurende 15 minuten, rechtop in een pannetje met water. Schil alleen de onderzijde (4 cm). Snijd de asperges in tweeën. Blancheer de kopjes gedurende 30 seconde en de onderzijde gedurende 3 minuten. Spoel direct af met koud water. Rooster de paprika op een vleesvork in de gasvlam, of 15 min. in de oven op 240°, tot het vel zwart wordt, doe in een afgesloten plastic zak. Laat vijf minuten liggen. Verwijder vervolgens het vel, zaad en zaadlijsten. Maak van de paprikapoeder, geraspte gemberwortel, het zout, de peper, crème fraîche, tonijn, mayonaise, kappertjes en kardemompoeder een saus. Snijd de gerookte kip in dunne plakjes, de paprika in blokjes, de asperges in stukjes en de witlof in kleine stukjes. Eventueel de witlof besprenkelen met citroensap om verkleuring tegen te gaan. Serveren: Maak een bedje van sla en de witlof. Drapeer de plakjes kipfilet op het slabedje en garneer met asperges en stukjes paprika. Doe de saus over de kipfilet en verdeel de fijn geknipte bieslook erover.

**Spinaziesoep met yoghurt**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse spinazie	1000	gr.
ui	2	st
olie	4	el
kurkuma (geelwortel)	1	tl
prei	2	st
rijst	100	gr.
zout		
zwarte peper		
volle yoghurt	9	dl
geperste knoflook	2	teen

Was de spinazie, droog ze en scheur ze in grote stukken. Bewaar wat spinazieblaadjes voor de garnering. Was de rijst en laat uitlekken. Hak de ui zeer fijn en fruit ze in de olie. Gebruik een grote pan. Voeg de spinazie toe met de kurkuma, roer en sauteer ze. Snijd de prei zeer fijn en voeg deze samen met de rijst toe. Voeg twee liter water toe. Breng op smaak met peper en zout en laat zachtjes koken tot de spinazie en de rijst gaar zijn (ongeveer 15 minuten). Haal even flink de staafmixer door de soep. Klop intussen de yoghurt met de uitgeperste knoflook op en voeg dit aan de soep toe. Warm de soep op, maar laat ze niet koken. Verwarm de soepkommen op 80 graden. Garneer de soep met spinazieblaadjes.



## Lamskoteletjes met kurkumarijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamskronen (ribstuk) totaal 36 koteletjes	3	st
bieslook	1	bs
champignons	500	gr.
rode paprika's	2	st
ui	2	st
boter		
gewassen rijst	400	gr.
zout en versgemalen peper		
kurkuma	1	tl
kippenbouillon	8	dl
kruidenbultje	2	st
arachideolie	4	dl
knoflookteentjes	2	st
verse rozemarijnblaadjes	20	
verse afgeriste tijm	4	tk
mosterd	2	tl
cayennepeper	1	tl
zout	0.5	tl
sjalotjes	3	st
olie	6	el
cognac		scheut
tomaten	12	st
kruidenbultjes	2	st
rode wijn	3	dl
room	6	el
honing		

Borstel de champignons schoon. Snijd ze in vieren. Maak de paprika schoon. Snijd ze in stukjes van 1/2 cm (brunoise). Blancheer de paprika. Glaceer de gehakte ui in de boter. Voeg de paprikablokjes, de champignons en de gewassen rijst toe en roer door elkaar. Kruid met een weinig zout, gemalen peper en kurkuma. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Leg er het kruidenbultje bij en dek af. Gaar de rijst in ca 16 min. Verwijder het deksel als de rijst gaar is, neem er het kruidenbultje uit en roer enkele klontjes boter door de rijst. Oliemix: Meng de olie met de knoflook, de rozemarijn, de tijm en de mosterd. Kruid met een mespuntje cayennepeper en wat zout. Steek de botjes van de lamskroon kruislings in elkaar, zodat er een 'blok' ontstaat waarvan u tweelingkoteletjes kunt snijden. Bestrijk de lamskroon met een kwastje aan beide zijden rijkelijk met de pikante oliemix. Zet het vlees 18 minuten in de voorverwarmde oven van 225 graden. Het heeft dan een korsjte, maar is van binnen nog roze. Aurorasaus: Ontvel de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten. Snijd in stukjes. Sjalotjes pellen, fijnsnijden en laten fruiten met 6 eetlepels olie (hier restant van de pikante oliemix) en wat cayennepeper. Overgieten met een klein beetje cognac en flamberen. De tomaten en de

kruidenbultjes toevoegen. Aanlengen met de rode wijn en 15 minuten laten stoven. Proef de saus, eventueel wat honing toevoegen. Net vóór het opdienen de saus binden met de verse room. Opmaak: Bij 36 koteletjes: Snijd 12 tweelingkoteletjes en 12 enkele. Plaats in het midden van het bord een mooi bol rijst met de grote ijsschep. Steek de botjes van een enkele en een dubbele in elkaar en plaats deze over de rijst. Lepel wat van de aurorasaus langs 1/3 van de rand van het bord. Garneer met een paar bieslookstengels en wat fijngeknipte bieslook. Of: Snijd 36 enkele koteletjes. Plaats in het midden van het bord een mooi bol rijst. Plaats de koteletjes in de rand van de rijstbol, met het beentje naar boven. Lepel wat van de aurorasaus langs 1/3 van de rand van het bord. Garneer met een paar bieslookstengels en wat fijngeknipte bieslook.

**DESSERT** Mousse van advocaat, sabayon van kriekenbier, boerenjongens en honingijs

---

## Mousse van advocaat, sabayon van kriekenbier, boerenjongens en honingijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	gr.
inmaakbrandewijn	150	gr.
vanillestokje	0.5	
eidooiers	6	st
basterdsuiker	30	gr.
honing	90	gr.
gelatine	1	blok
half geslagen room	350	ml
eiwitten	7	st
eidooier	7	st
ei	1	st
hele amandelen	90	gr.
boter	90	gr.
zout		iets
bakpapier		
zelfgemaakte advocaat	140	gr.
brandewijn	10	ml
kriekenbier		scheutje
boerenjongens	300	gr.

Zet de metalen vormpjes in de vriezer (honingparfait). Laat de boerenjongens uitlekken. Maak de verse advocaat. Klop de eidooiers met de suiker en het merg van het vanillestokje schuimig. Voeg al roerende 50ml warm water en de brandewijn toe. Verwarm de ke kom au bain-marie. Tijdens het verwarmen blijf je voortdurend met de mixer kloppen. Laat de temperatuur oplopen tot 75 graden, niet warmer. Als de advocaat gaar is laten afkoelen. De honing parfait: Doe de eidooiers en de suiker in een pan en verwarm deze au bain-marie tot 37 graden. Haal van het vuur af en met de mixer koud kloppen. Een beetje honing verwarmen en hierin de gelatine oplossen. Room opslaan met een garde en mengen met de eidooiers, de honing en de gelatine. In de vooraf gevroren vormpjes op laten stijven in de vriezer. Kapselbeslag: Oven voorverwarmen op 180 graden. Het ei, de eidooiers, amandelen, boter, iets zout en de helft van de suiker in de keuken-machine fijn straten. De eiwitten opslaan en voeg de rest van de suiker toe. Meng alles met spatel en verdeel het over de bakplaat. (bakpapier) Bak het beslag in ongeveer 10 minuten gaar. Steek de 12 rondjes uit met uitsteekringen. Laat de kapsels afkoelen. Advocaatmousse: Sla de room half stijf. Klopt de eiwitten stijf en voeg de suiker toe. Maak de brandewijn warm en los hier de gelatine in op. Vermeng de advocaat met de iets afgekoelde brandewijn. De room erdoor spatelen en dan snel het eiwit. In een spuitzak doen en in piramidevorm op de kapsel spuiten. Laat de mousse opstijven in de koeling. Kriekenbier sabayon: Sla de room half op en in de koeling zetten. Doe de rest van de ingrediënten, behalve het kriekenbier, in een pan en klop het au bain-marie tot 75 graden. Haal van het vuur af en mix het tot het koud en dik is. Spatel de room erdoor, op het laatste moment en scheutje kriekenbier toevoegen. Let er op dat de

emulsie in stand blijft! Opmaak: Leg een kapsel links op het bord. Doop de honingparfaitbakjes met de onderkant even in warm water en stort de parfait rechts op het bord. Garneer de parfait met de sabayon, in een halve cirkel en het restant advocaat. Lepel de uitgelekte boerenjongens op de rand van het kapsel.