

2006 maart

CCR Rijnmond · Lente

Tijmkletsoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	g
takjes tijm	5	st
sesamzaad	210	g
poedersuiker	375	g
zout		
sinaasappelsap	125	ml
bloem	125	g

Boter smelten. Tijmblaadjes van takjes rijssen en fijnhakken. In kom sesamzaad, poedersuiker en mespunt zout door elkaar roeren. Atoevoegen. Blijven roeren tot er een homogene massa ontstaat. Daarna bloem en tijm erdoor spatelen. Deeg afgedekt in koelkast laten opstijven. Oven voorverwarmen op 150 °C. Bakplaat invetten. Van deeg 42 bolletjes ter grootte van een knikker draaien en op bakplaat leggen met zeker 5 cm tussenruimte. Kletsoppen in oven in ca. 10-15 min mooi goudbruin bakken. Laten afkoelen.

Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	150	ml
dijonmosterd	1.5	el
mayonaise	1.5	el
olijfolie	200	ml
walnootolie	50	ml
zout, peper, poedersuiker		

In keukenmachine witte wijnazijn, mosterd en mayonaise mengen. Al draaiend de olijfolie en walnootolie in een dun straaltje toevoegen tot een mooi gebonden dressing ontstaat. Op smaak brengen met zout, peper en poedersuiker.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krop frisée (sla)	1	st
rucola	75	g
witlof struikjes	18	st
rode wijnazijn	125	ml
poedersuiker	1	tl

De sla wassen, in stukken scheuren en in slacentrifu droog slaan. De rucola in stukken scheuren. Struikjes witlof in lengte halveren en stronkje kern eraf snijden, wassen en tot gebruik in vochtige doek bewaren. Witlof in reepjes snijden. In koekenpan 4 el olijfolie verhitten. Reepjes witlof met 1 tl poedersuiker al omscheppend in ca. 3-4 min beetgaar bakken. Rood wijnazijn erover schenken en laten verdampen. Op smaak brengen met zout en peper.

Omelet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	8	st
slagroom	250	ml
verse bieslook (fijn gesneden of geknipt)	4	el
olijfolie en boter		
zout en peper		

In kom eieren loskloppen met slagroom, fijngeknipte bieslook, zout en peper. In 2 koekenpannen de olijfolie verhitten. Eimengsel erin schenken en over panbodem laten uitvloeien. Bakken tot bovenkant droog is. De 2 omeletten in 24 punten snijden.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse kervel	50	g

Op de 12 borden ringvorm zetten. Gebakken witlof voorzichtig verwijderen. Op witlof klets kop leggen. Hierop omelelpuntje erop leggen. Hierop weer klets kop leggen. Afdekken met klets kop. Witlofblaadjes en kervel eromheen verdelen. Besprenkelen met de dressing.

Forelfilet met scampi en bloemkool - aspergesalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reuzenscampi (diepvries)	24	st
citroenen	3	st
forellen	6	st
olijfolie extra vierge	24	el
groene asperges	24	st
bloemkoolroosjes	900	g
grote champignons	12	st
versgemalen peper		
verse bieslook	40	g
balsamico	6	el

Scampi volgens gebruiksaanwijzing ontdooien en dan pellen. Citroen schoonboenen 2 el schil afraspen. Vrucht uitpersen. Van forellen kop en staart wegsnijden. Dan met scherp glad mes filets van kopzijde naar staart plat langs graat lossnijden. Eventuele graatjes met pincet verwijderen. In platte schaal 4 el olie en citroenrasp door elkaar roeren. Forelfilets hierin marinieren, af en toe omkeren. Oven voorverwarmen op 175 °C Forelfilets in braadslede of op bakplaat leggen en bestrooien met zout en peper. In oven forel garen, na 12 min controleren of de forel gaar is. Intussen de scampi's bestrooien met zout en peper. In koekenpan met antiaanbaklaag 1 el citroenolie (van forellen) verhitten en scampi's op matig vuur in 3-5 min. al omscheppend gaar bakken. Voorzichtig het vel van de forelfilets aftrekken en de filets bestrijken met olijfolie. Schil de asperges en snij de houtachtige uiteinden eraf. Halveer de asperges in de lengte. Verdeel de bloemkool in kleine roosjes. Veeg de champignons schoon en snij ze in flinterdunne plakjes. Kook in een pan met ruim kokend water en wat zout de asperges en bloemkool in 4-5 min. beetgaar. Giet af en laat op een dikke laag keukenpapier uitlekken. Besprenkel de asperges en de bloemkoolroosjes met 1-2 el citroensap en breng op smaak met zout en peper. Vorm op de voorverw armde borden streep van bloemkoolroosjes. Leg de forelfilet en de scampi's hierop. Garneer met asperges, champignonplakjes en enkele sprietjes bieslook. Druppel hierover wat balsamico en de rest van de citroenolie van de forellen.

HOOFDGERECHT Tamme eendenborst met honing en gekneusde peper, champignonpolenta en clubsandwich van lever en aardappel

Eendenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	1200	g
honing	2	el

Braad de eendenborst in maïsolie en boter. Snij het vel kruislings in zodat er een ruitpatroon ontstaat in het vel. Bak eerst de velzijde ca 10 min en daarna de andere zijde ca 5 min. Wikkel de eendenborst in aluminiumfolie en laat ca 15 min rusten in een oven van 80 °C. Smeer dan de velzijde in met honing en strooi er gekneusde peper op. Laat het onder de grill licht krokant worden. Vlak voor het serveren warmt u de 'clubsandwich' (stapeltje chips/lever) even op, zodat de lever net begint te smelten. Bak dan de shii-take in boter en voeg voor de smaak peper, zout en bieslook toe.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	150	ml
sjalotten	25	g
takje tijm	1	st
champignons	2	st
kalfsfond	100	ml
boter	20	g
port	50	ml

Bak de sjalotten, de champignons en de tijm aan in maïsolie, blus ze af met de rode wijn en de port en laat het dan even inkoken. Voeg de fond toe en monteer de saus met boter. Hou de saus warm.

Chips en lever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappel	2	st
eendenlever	300	g

Schil de aardappels, snij ze in dunne schijfjes en maak hier chips van in de frituurpan. Snij de eendenlever in plakken en stapel die om beurten met de chips op.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	800	g
groene asperges (mini formaat)	36	st
jonagold appel	2	st

Snij de appel in plakken en grill ze. Kook de groene asperges in water met zout en breng ze op smaak met boter. Was de spinazie en smoor haar in boter. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	50	g
polenta (maïsgriesmeel)	150	g
gevogelte bouillon	1000	ml
room	100	ml
maïsolie	150	ml

Hak de champignons fijn en laat ze in de olie aanwelken. Voeg de polenta in de bouillon, voeg de champignons toe en roeren, koken. Breng op smaak met peper, zout en een scheut room. Sort de polenta daarna uit op een ingevet bakblik. Strijk uit tot een laag van afkoelen. Daarna in punten snijden. Bestuif de punten met bloem en bak ze in maïsolie.

Serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shii-take	200	g
bieslook (fijngesneden)	1	el

Plaats de clubsandwich op een hoopje spinazie en asperges, en leg de gegrilde appel erbovenop. Leg er een puntje polenta naast met daarop de shii-take. Trancheer de eendenborst en leg de plakken ervoor. Druppel ten slotte de saus erover.

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaan	0.5	st
limoenen (sap), bewaar de schillen voor de zestes	250	g
suiker	125	g
water	300	ml
basilicum	40	g
rode pompelmoezen	4	st
kaneelstok	1	st
appel	1	st

Doe suiker en koud water in een pan met dikke bodem opgelost. Kook dan nog ca 1 min. Verwijder met een dunschiller de schil van de limoen zorg dat de witte en bittere onderschil niet meekooft. Snij in kleine reepjes. Blanche daarna 10 min in de lichte suikerstroop. Voeg 100 g suiker zachtjes door. Rol de harde reepjes schil door kristalsuiker en leg ze op een vel bakpapier om verder hard te worden. Kook 300 ml water met 125 g suiker en giet dit over de blaadjes over. Pureer de banaan met de verkregen basilieumsirop draai dit in de sorbetière. Kook 100 g suiker met 100 ml water en 1 kaneelstok en kookolie, haal de vlies en snij de pompelmoes in partjes. Schik de partjes tegen elkaar in de kaneelsiroop.

Suikerstroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
water	250	ml

Doe suiker en koud water in een pan met dikke bodem. Roer op laag vuur tot suiker is opgelost. Kook dan nog ca 1 min.

Limoenzestes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenschillen		
suiker	100	g

Verwijder met een dunschiller de schil van de limoenen. Zorg dat de witte en bittere onderschil niet meekooft. Snij in kleine reepjes. Blancheer de reepjes limoenschil en kook ze daarna 10 min in de lichte suikerstroop. Voeg 100 g suiker toe en kook nog 20 min zachtjes door. Rol de harde reepjes schil door kristalsuiker en leg ze op een vel bakpapier om verder hard te worden.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenoten	100	g

Snij een appel in fijne julienne en schik in het midden van het bord. Leg op de sorbet van basilicum en limoen. Garneer met geconfijte limoenzestes en pistachenoten.