

2008 maart

CCR Rijnmond · Lente

VISGERECHT Gerookte sliptong met truffelaardappel, crème van gerookte sprot en salade van venkel, sinaasappel en olijfolie

Gerookte sliptong met truffelaardappel, crème van gerookte sprot en salade van venkel, sinaasappel en olijfolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte sprotjes	9	st
crème fraîche	6	el
truffelaardappels	12	st
venkelknollen	2	st
sinaasappels	3	st
sliptongen	12	st
olijfolie (van goede kwaliteit)	4	tl
zeezout		
peper		
rookoven	1	st
sputzak	1	st
zaagsel om te roken		

Maak de sprotjes schoon en hak het visvlees fijn. Meng dit met de crème fraîche en schep het mengsel in een spuitzak met een kleine spuitmond. Kook de truffelaardappelen en snij ze daarna in dunne ronde plakjes. Snijd de venkel ragfijn. Schil de sinaasappels en snijd de partjes los uit de vliesjes. Doe de sliptongen in de rookoven, verwarm de rookoven en voeg het mot toe. Zet het oventje, zodra het mot gaat roken, lager. Laat de sliptongen op laag vuur langzaam gaar worden (ongeveer 20 min). Spuit de sprotcrème tussen de plakjes truffelaardappel en rangschik deze dakpansgewijs op elk bord. Controleer of de sliptong gaar is. Leg de fijngesneden rauwe venkel in een bergje op de borden, bestrooi met peper en zeezout en leg de sinaasappelpartjes er bovenop. Besprenkel de sinaasappelvenkelsalade met de olijfolie. Leg de sliptong tussen de aardappeltjes en de salade.

Champignons met mozzarella en tijm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons, gesneden in plakjes	1000	gr.
bollen mozzarella	6	st
takjes verse tijm		
zeezout en peper		
olijfolie (van goede kwaliteit)		
stokbrood	2	st

Neem een bakplaat en spreid daarop de champignons in een enkele laag uit. (eventueel verdelen over meerdere bakplaten) Sprenkel er wat olijfolie over en zet 3 minuten onder de grill. Leg op elk bord een laagje champignons, verdeel de kaas (in plakken gesneden en uit elkaar getrokken) erover, Leg hierop de tijmblaadjes en voeg peper en zout naar smaak toe. Besprenkel het geheel met olijfolie en zet het bord onder de grill. Grilleer tot de kaas gesmolten en goudbruin is. Serveer er stokbrood bij.

Entrecôte met bearnaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecôte van ca. 150 gram	12	stuks
boter	150	gr.
zout en peper		
sjalotten	3	st
fijn gesneden dragon	3	tl
witte wijn (licht zoet)	100	ml
witte balsamico	10	ml
eidooiers	9	st
koude boter in blokjes, ijskoud	150	gr.
wilde spinazie	500	gr.
pijnboompitten	100	gr.

Saus: De sjalotten pellen en fijnsnipperen. In een steelpan de sjalotten, de helft van de dragon, de wijn en de balsamico aan de kook brengen. Laten inkoken tot er circa 100 ml over is. Het vocht zeven. De eidooiers toevoegen en erdoor kloppen. Het dooiermengsel au-bain-marie kloppen tot het gebonden is. Daarna een kwart deel van de klontjes boter erdoor kloppen. Als de boter helemaal is opgenomen de rest van de boter deel voor deel erdoor kloppen. Naar smaak zout en peper toevoegen met de rest van de dragon. De saus au-bain-marie warm houden, maar beslist niet te heet laten worden. Groente: De spinazie wassen en zonder toevoeging van water aan de kook brengen. De spinazie omschudden en afgieten. In de tussentijd de pijnboompitten bruin laten worden in een tefalpan (gebruik geen boter). De pijnboompitten door de spinazie roeren en afmaken met wat zout. Vlees: De entrecôte in ca 3 minuten aan beide kanten bakken en bestrooien met peper en zout. Ca. 10 min in folie laten rusten. Het vlees op de voorverwarmde borden leggen en de saus er omheen sprenkelen. De spinazie ernaast flankeren.

Yoghurtmunt ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse muntblaadjes	15	gr.
suiker	1600	gr.
boerenyoghurt	750	ml
rode bieten, in kleine blokjes	2	st
laurierblad	2	st
winterpeen, in kleine blokjes	1	st
kaneelstokje	2	st
truffelaardappels, in kleine blokjes	5	st
kruidnagels	4	st
pompoen, in kleine blokjes	400	gr.
verse gember, geschild en in plakjes	2	cm
bleekselderij, in kleine blokjes	5	stengels
citroen, in plakjes	1	st
vanillestokje, inde lengte opengesneden	2	st
zwarte olijven zonder pit	200	gr.
sinaasappel (geraspte schil hiervan)	1	st
kadaïfi (te koop bij marokkaanse of turkse winkel) of 5 vellen filodeeg, in ragfijne reepjes gesneden		
tonkabonen, fijngemalen	3	tl
sumak (te koop bij marokkaanse of turkse winkel)	2	tl
gedroogd groen mangopoeder (te koop bij thaise toko)	2	tl

Maal de munt met 100 gr suiker en een beetje van de yoghurt in de blender fijn. Meng dit mengsel door de overige yoghurt. Schep het mengsel in de ijsmachine, draai er ijs van en bewaar het in de vriezer tot gebruik. Breng 1500 ml water met 1500 gr suiker aan de kook en roer af en toe totdat alle suiker is opgelost. Doe de groente apart van elkaar in een pan. Voeg aan de blokjes rode biet het laurierblad toe, aan de wortelblokjes de kaneelstokjes, aan de blokjes truffelaardappel de kruidnagels, aan de pompoen de gember en aan de bleekselderijblokjes de plakjes citroen en vanillestokjes. Doe de olijven in een pan met de sinaasappelschil. Verdeel het suikerwater over de verschillende pannen en breng de mengsels aan de kook. Kook de groente net gaar; laat de olijven zachtjes trekken. Verwarm de oven op 180 °C. Trek de kadaïfi een beetje los, besprenkel met olijfolie (of besprenkel de reepjes filodeeg) en maak er 12 nestjes van. Leg ze op bakpapier en bak de nestjes 6 à 7 min in de oven tot ze goudbruin zijn. Meng de gemalen tonkabonen, sumak en het mangopoeder. Laat de groente uitlekken en schik ze als een mozaïek op het bord. Bestrooi met een snufje van het specerijenmengsel. Leg er een kadaïfinestje op en schep een quenelle ijs in het nestje.