

# 2010 maart

CCR Rijnmond · Lente

---

**SOEP** Aardpeersoep

---

## Aardpeersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	350	g
scheutje citroensap		
flinke klont boter		
olijfolie	2	el
ui, fijngesneden	1	st
groentebouillon	200	ml
melk	200	ml
zout en versgemalen peper		
slagroom	100	ml
versgeraspte nootmuskaat		
arachideolie om te frituren		
peterselie		

Houd een aardpeer achter om te frituren. Borstel de rest zorgvuldig schoon, schil ze en snijd ze in dunne plakken of in blokjes. Doe ze in een kom water met citroensap om verkleuren te voorkomen. Verhit de boter met de olijfolie in een pan en voeg de ui toe. Smoor ze in een paar minuten op laag vuur glazig. Giet de aardpeer af, spoel ze met koud water en dep ze droog met keukenpapier. Doe ze bij de ui in de pan. Smoor ze 6-8 min en giet de bouillon en de melk erbij. Breng zachtjes aan de kook, voeg wat zout en peper toe en laat ze in 20 min gaarkoken. Pureer de soep (in porties) en roer de verkregen puree door een fijne zeef om hem helemaal glad te krijgen. Warm de soep in een pan door en voeg de room toe. Breng hem verder op smaak met wat zout, peper en nootmuskaat. Schil de achtergehouden aardperen en schaf ze in flinterdunne plakjes op de mandoline. Dep ze droog op keukenpapier. Verhit een laagje van 1 cm arachideolie in een pan of een wok. Frituur de plakjes in porties knapperig en goudbruin. Bestrooi ze met wat zout. Hak wat peterselie fijn. Serveer de soep in kommetjes, verdeel er de knapperige plakjes aardpeer over en garneer met peterselie.

**Gebakken spek op tong met zuurkoolmayonaise en gerookt spekkruim**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	150	g
boter	25	g
gerookt spek in plakjes	60	g
arachideolie		
zeetongfilet (zegro, diepvries)	12	st
buikspek	12	plakjes
eidooiers	3	st
zaanse mosterd	0.5	el
maïsolie	250	ml
zeekraal	200	g
olijfolie		

Kook de zuurkool met aanhangend vocht en de boter beetgaar. Leg de plakjes gerookt spek op een bakplaat die ingesmeerd is met olie. Bak dit spek ca. 20 min in een oven van 120 °C, tot de plakjes droog en krokant zijn. Wrijf het spek daarna tot kruim. Pureer in de keukenmachine 80 g van de zuurkool met de eidooiers en de mosterd. Voeg onder voortdurend roeren, in het begin druppel voor druppel, de maïsolie toe. Verwijder zo nodig de onderste stugge delen en spoel de zeekraal snel schoon onder koud stromend water en laat ze goed uitlekken. Wok de zeekraal 1-3 min in de hete olie. Bedek de tongfilets aan een zijde met de plakken buispek. Bak de tongfilets in arachideolie met de plakjes buispek aan de onderzijde. Bak alleen de spekJijde, de tong is gaar als het spek krokant is. Neem de filets uit de pan, draai ze om, bestrooi het spek licht met het spekkruim en verdeel de filets over de borden. Schep de zuurkoolmayonaise naast de filets en bestrooi deze eveneens licht met spekkruim. Verdeel de resterende zuurkool over de filets en garneer met een beetje zeekraal.

**Entrecote met sjalottencompote, artisjokkenpuree en aardappelgnocchi**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote	1200	g
olijfolie	2	el
zout/peper		
sjalotten	600	g
boter	2	el
laurier	2	blok
kruidnagels	3	
kalfsfond	400	ml
artisjokken	14	st
artisjokkenkookvocht	3000	ml
room	400	ml
droogkokende aardappelen	500	g
ei	1	st
nootmuskaat		
bloem	150	g
kippenfond	300	ml
oude goudse kaas, geraspt	50	g

Maak de sjalotten schoon, snijd ze in dunne ringen en bak de ringen in de boter lichtbruin. Voeg laurier, kruidnagel en kalfsfond toe en laat alles zachtjes koken tot het vocht verdampt is. Verwijder laurier en kruidnagels. Breek de steel van de artisjokken en snijd de bloembladeren weg. Kook de bodems gaar in het kookvocht en schraap de baard van de bodems. Pureerde artisjokbodems in de keukenmachine. Laat de puree op een laag vuur even goed warm worden en roer er de room door. Kook de gewassen aardappel gaar in gezouten water, pel ze warm en pureer ze. Meng en nootmuskaat goed door de puree. Kneed de bloem erdoor tot een vormbaar stevig deeg ontstaat. Maak van het deeg een rol van 1 ½ cm doorsnede en snijd die in stukjes van 2 cm. Kook de gnocchi in gezouten water tot ze boven komen drijven en dompel ze dan in ijswater. Giet ze af en besprenkel ze met olijfolie. Breng kippenfond met de boter aan de kook en verwarm hierin de gnocchi. Haal ze uit de pan en strooi de kaas er over en schud ze even om. Snijd de vette buitenkant en eventuele peesjes van de entrecote. Bestrooi het vlees met peper en zout. Bak het vlees in olijfolie aan beide zijden stevig aan. Laat het vlees langzaam garen in een oven van 120 °C, tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 60 °C (tenminste 40 min). Bak eventueel het afgesneden vet krokant en verdeel het in 12 porties. Snijd de entrecote in dunne plakjes. Verdeel ze over de borden. Schep de braadjus rond het vlees. Leg het vet op het vlees en schep de sjalottencompote en de artisjokken puree aan beide zijden van het vlees.

**Gekaramelliseerde oublies met vossenbessen crème**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
marsepein	300	g
poedersuiker	150	g
ei	3	st
bloem	75	g
gemalen kaneel	1	tl
poedersuiker, gezeefd		
vossenbessen	375	g
vossenbessensap	375	ml
wit gelatinepoeder	3	tl
koud water	6	el
eierdooiers	6	st
zwarte bessenlikeur	3	el
geraspte citroenschil	1.5	tl
slagroom	375	ml

Roer marsepein, poedersuiker en eieren met een mixer tot een smeuïge massa. Gezeefde bloem en kaneel er door roeren. Laat 2 uur afgedekt rusten. Verwarm de oven voor op 175 °C. Maak 30 ronde plakken van 10 cm doorsnee op een beboterd bakblik. (6 extra, omdat ze snel breken) Bak ze in ca. 5 min tot ze lichtgeel zijn. Maak de oublies direct los van het bakblik en laat ze op een rooster afkoelen. Bestuif ze met poedersuiker en laat ze onder de grill in 1 a 2 min goudbruin karameliseren. Maak de vossenbessen schoon. Breng ze in het vossenbessensap aan de kook en laat afgedekt afkoelen. Meng het gelatinepoeder met 6 el koud water en laat 10 min wellen. Klop de eierdooier met de gezeefde suiker romig. Roer de bessenlikeur, de citroenschil, de vossenbessen (bewaar 12 el voor de garnering) en het vossenbessensap er door. De gewelde gelatine al roerend verwarmen tot deze is opgelost, door de crème roeren en deze laten opstijven in de koeling. Klop de slagroom stijf, door de crème scheppen en weer in de koeling zetten. Doe de crème in een spuitzak met spleetvormige mond. Spuit het op de helft van de oublies, laat de randen vrij en garneer met de achtergehouden vossenbessen. Leg de andere oublies, met de gekaramelliseerde zijde boven, half erop en druk lichtjes aan.