

2014 maart

CCR Rijnmond · Lente

Rol van rosbeef met rozemarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	st
rozemarijn	6	el
knoflook	3	teen
versgemalen zwarte peper	2	tl
rosbeef	700	g
olijfolie	4	el
gemengde sla	200	g
zout		
peper		
boter		

Verwarm de oven voor op 225 °C. Rasp de oranje schil van de sinaasappels. Pers de vruchten uit. Meng de geraspte sinaasappelschil met de rozemarijn, knoflook en 1 tl peper. Leg de rosbeef op een plank en snijd hem op 2/3 van de hoogte tot op 2 cm van de rand in. Klap de rosbeef open en snijd hem vanaf de binnenkant op een derde van de hoogte in en klap ook dit stuk naar buiten. Zo ontstaat een lange lap vlees. Bestrooi het vlees met zout en peper en verdeel het rozemarijnmengsel erover. Druppel er 1 el olijfolie over. Rol het vlees nu stevig op, begin aan een korte kant. Bind het vlees elke 2 cm op met het rolladetouw. Laat het vlees tot gebruik bij kamertemperatuur liggen. Zo kan de smaak van het rozemarijnmengsel in het vlees trekken. Wrijf de rosbeef aan de buitenkant in met zout, de rest van de peper en olijfolie. Schroei het vlees met wat boter dicht en leg in de braadslee. Steek de kernthermometer, vanaf de zijkant, tot midden in het vlees. Zet de braadslede op het rooster, iets onder het midden, in de oven en laat het vlees in 10 min rondom bruin worden. Schenk het sinaasappelsap in de braadslede. Schakel de oven terug naar 175 °C en braad het vlees nog ca. 15 min tot het van binnen rosé is (kerntemperatuur 45 °C). Leg het vlees op een plank afgedekt met aluminiumfolie en laat 10 min rusten. Schenk 2 el cointreau in de braadslede en roer de aanbaksels los. Schenk het vocht in een steelpan en kook dit in ca. 2 min in tot een lekkere jus.

Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamicoazijn	2	el
olijfolie	6	el
knoflook	1	teen
honing	1	tl
zout		
peper		

Doe alle ingrediënten voor de dressing in een kom en klop een mooie gladde massa. Proef op smaak.

Tomaat-antiboise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	12	st
sjalot	3	st
basilicum	20	blaadjes
knoflook	3	tenen
olijfolie	200	ml

Ontvel de tomaten, ontdoe ze van de pitten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Voeg de fijngesneden sjalotten, basilicumblaadjes en knoflook toe. Schenk er olijfolie op tot alles onderstaat. Laat het zo lang mogelijk intrekken.

Taart van mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	6	el
grote mosselen	4000	g
prei	2	st
ui	2	st
grote winterwortel	1	st
bleekselderij	2	stengels
gemengde groenten, zoals wortel, sjalot, prei, knolselderij, bleekselderij	500	g
witte gelatine	10	blaadjes
visbouillon	400	ml
zout		
peper		

Mosselen schoonspoelen en houd 36 mosselen apart om later te gebruiken. Verhit de olie in een grote pan, doe de mosselen erbij. Schud de mosselen even om. Voeg de grof gesneden prei, ui, wortel, bleekselderij toe (bewaar wat groente voor de 36 mosselen die nog gekookt moeten worden.) en breng alles in een afgedekte pan aan de kook. Kook de mosselen onder regelmatig omschudden tot alle schelpen open zijn. Verwijder de schelpen en zeef het mosselvocht en bewaar het voor de tartaarsaus. Week de gelatine ruim 5 min in koud water. Halveer de mosselen. Snijd de gemengde groente: wortel, sjalot, prei, knolselderij en bleekselderij in kleine blokjes en kook deze een minuut in ruim kokend water beetgaar en laat ze uitlekken. Breng de visbouillon aan de kook en maak deze goed op smaak met zout en peper. Los de uitgeknepen gelatine op in de warme bouillon. Koel de bouillon snel terug. Roer de mosselen en de groente door het afgekoelde bouillonmengsel en breng eventueel nog op smaak met zout en peper. Schep het mengsel in de vorm en laat dit tenminste 2 uur in de koelkast of vriezer opstijven. Kook de achtergehouden mosselen met wat olie en de groenten gaar.

Tartaarsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	50	ml
sjalotten	3	st
mosselvocht	250	ml
olijfolie	100	ml
losgeklopte eierdooiers	3	st

Kook de azijn met de sjalot in tot al het vocht verdampt is. Voeg het mosselvocht toe en laat het nog ca 5 min koken. Zeef het mengsel en voeg de olijfolie al kloppend toe. Breng het langzaam tot aan de kook (80 °C). Voeg met de mixer de eierdooiers toe. Het moet een mooie, licht lobbige saus worden. Laat vervolgens afkoelen.

Tagliolini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
patent tarwebloem	300	g
eierdooiers	8	st
verse spinazie (voor 3 el spinaziesap)	300	g
olijfolie	10	tl
zout		

Hak 300 g verse rauwe spinazie fijn en druk in een zeef de spinazie zeer goed uit en vang het vocht op. Doe de ongezeefde bloem in een kom. Maak een kuiltje in het midden en doe de eierdooiers in het kuiltje. Voeg de olijfolie, 3 el spinaziesap en het zout toe. Bestuif iedere hand met bloem en begin met kneden. Werk van buiten naar binnen de bloem door de eierdooiers. Als het deeg samenhangend genoeg is om er een bal van te vormen, neem dan de deegbal uit de kom en leg hem op een met bloem bestoven oppervlak (geen houten plank, het oppervlak moet koel zijn). Kneed het deeg gedurende 2-3 min; het deeg moet stijf, maar toch soepel zijn. Leg de deegbal in een met olie ingevette kom en dek de kom af met een doek. Laat de deegbal 15 - 30 min rusten. Verdeel de deegbal in 12 gelijke stukken. Zet de pastamachine klaar en stel de machine in. Haal het deeg op de breedste stand enkele malen door de deegmachine. Vouw elke plak tweemaal dubbel en draai ze opnieuw door de machine. Herhaal dit en draai de pasta door op alle standen van de machine. Draai tenslotte het deeg op de dunste stand. Snijd de plakken in stukken van ca 50 cm lang en draai hiervan tagliolini. Leg de strips naast elkaar uitgestrekt op een doek en laat ongeveer 30 min drogen. Vorm er dan losjes 12 kleine nestjes van en laat verder drogen.

Saus rode paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	4	st
noilly prat	5	el
zoete witte wijn	5	el
gevogeltefond	300	ml
room	250	ml
boter	1	el
zout		
peper		

Maak een saus van de rode paprika's. Leg de paprika's onder de grill en keer ze regelmatig om tot het vel rondom blaren vertoont. Laat de paprika's in een afgesloten plastic zak afkoelen. Pel daarna het vel er af met een mesje. Verwijder de kroontjes, snijd de paprika's doormidden en verwijder de zaden en zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in stukken en pureer het in de foodprocessor. Druk de puree daarna door een zeef. Doe de gezeefde paprika's samen met alle andere ingrediënten in een pan en laat dit inkoken tot er ongeveer 300 ml over is. Breng op smaak met zout en peper.

Saus gele paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika's	4	st
noilly prat	5	el
zoete witte wijn	5	el
gevogeltefond	300	ml
room	250	ml
boter	1	el
zout		
peper		

Maak een saus van de gele paprika's. Leg de paprika's onder de grill en keer ze regelmatig om tot het vel rondom blaren vertoont. Laat de paprika's in een afgesloten plastic zak afkoelen. Pel daarna het vel er af met een mesje. Verwijder de kroontjes, snijd de paprika's doormidden en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in stukken en pureer het in de foodprocessor. Druk de puree daarna door een zeef. Doe de gezeefde paprika's samen met alle andere ingrediënten in een pan en laat dit inkoken tot er ongeveer 300 ml over is. Breng op smaak met zout en peper.

Kalfsmedaillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmedaillons	12	st
truffelolie	4	el
basilicum	24	toefjes
zout		
peper		

Braad de kalfsmedaillons een paar min om en om in de hete truffelolie. Bestrooi ze met peper en zout en houd ze warm in het aluminiumfolie.

Chocoladeparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	5	st
suiker	100	g
kaneel		snufje
cacao		snufje
oploskoffie		snufje
whisky		scheutje
bittere chocolade	150	g
slagroom	400	ml

Klop de eierdooiers schuimig met 20 g suiker. Breng 400 ml water met 80 g suiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Schenk de warme siroop bij de eierdooiers en klop het mengsel koud. Roer de kaneel, cacao en oploskoffie door de whisky en voeg dit toe aan het eierdooiermengsel. Smelt de in stukjes gebroken chocolade in een kom boven een pan met heet water (au bain-marie); als het gesmolten is roer ook dit door het eierdooiermengsel. Spatel als laatste de lobbige geslagen slagroom erdoor. Schep de parfait in een niet te diep kom en laat deze 2 - 3 uur in de koelkast opstijven.

Amandelvingers

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	40	g
amandelmeel	200	g
poedersuiker	250	g
boter	80	g
eiwitten	6	st
zout		

Verwarm de oven voor op 160 °C. Doe in een kom het amandelmeel, de poedersuiker, de bloem en een snufje zout. Meng dit met een garde dooreen. Smelt de boter en klop de eiwitten los en voeg de boter en eiwitten toe aan het amandelmeelmengsel. Roer met een garde tot een glad beslag is verkregen. Doe alles in een spuitzak en laat 40 min rusten. Beleg twee bakplaten met bakpapier of gebruik de siliconenmatjes en maak dunne streepjes van het beslag van ca 7 cm. Houd voldoende ruimte tussen de streepjes. Doe dat 120x. Bak ze in ca. 10 - 12 min gaar.

Banyuls-coulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
banyuls	400	ml
suiker	1	el
rood lint		

Kook de Banyuls met de suiker in tot het bijna stroperig is.