

2015 maart

CCR Rijnmond · Lente

Spinazie poffertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	225	g
kleine prei	1	st
koriander	6	takjes
grote eieren	3	st
bloem	50	g
melk	50	ml
boter		
versgeraspte parmezaanse kaas	30	g
cherry tomaatjes	6	st
kwarteleitjes	6	st
zout, peper en nootmuskaat		

Snijd de spinazie, prei en koriander fijn. Klop de eieren en meng geleidelijk de bloem, melk en geraspte kaas erdoor. Voeg de gesneden groenten toe en breng op smaak. Laat het beslag ca. 15 min. rusten. Kook de kwarteleieren 4 min. Bak de 24 koekjes in een beboterde poffertjespan aan beide zijden goudbruin. Houd warm. Snijd de tomaatjes en de eitjes in vieren. Versier de poffertjes met een stukje tomaat en ei (fleur de sel).

Amandelbladerdeeg met kwartelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	6	plakken
amandelschaafsel (3 + 2 el)	5	el
kwarteleitjes	12	st
ei geklutst	1	st
geraspte parmezaan	100	g
veldsla	36	toefjes
boter, fleur de sel, peper		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bestrijk het ontdooid bladerdeeg met een beetje geklutst ei en strooi er 3 eetlepels amandelschaafsel over. Vouw het vel dubbel en rol een weinig uit. Druk met een ring (van ca. 6 cm) 12 rondjes uit de 6 vellen. Leg de rondjes op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk ze met geklutst ei en bedek ze met een tweede vel bakpapier. Leg er een tweede bakplaat met een gewicht op (zodat ze niet opblazen). Bak de schijven 10 à 12 min. in de voorverwarmde oven. Verwijder het gewicht en bak ze nog 8 à 10 min. verder. Bak 2 eetlepels amandelschaafsel in een beboterde koekenpan. Maak met een flinke eetlepel Parmezaan een rondje van ca. 6 cm. in een koekenpan met antiaanbaklaag. Bak er in ca. 2 min. een wafel van. Maak op dezelfde manier 12 wafels. Bak in een beboterde poffertjespan 12 kwarteleitjes in 2 à 3 min. Maak tot slot een torentje van veldsla, bladerdeeg rondje, veldsla, Parmezaankoekje, veldsla en eitje. Bestrooi met een weinig fleur de sel en de gebakken amandelen.

Gegratineerde rolletjes van witlof en sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	6	stronkjes
witte boterhammen	6	sneetjes
sinaasappels	2	st
bleekselderij	2	stengels
peterselie	½	bosje
olijfolie, zout, peper en boter		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd het witlof in de lengte doormidden en verwijder de harde stronk. Leg de parten op een met bakpapier belegde ovenplaat. Doe er een scheutje olie, zout en peper over en zet ze ca. 20 min. in de oven. Rasp de schil van de sinaasappels, hak de bleekselderij en de peterselie fijn. Fruit dit haksel in een koekenpan met een scheutje olijfolie in ca. 45 sec. Snijd de korsten van het brood en snijd de boterhammen in kleine blokjes, bak deze enkele minuten in een koekenpan, zodat ze drogen. Laat afkoelen en meng daarna met de sinaasappelschil en de gefruite groenten. Maal het geheel fijn in de Magimix. En breng de kruidige panade op smaak. Snijd met een scherp mes de schil van de sinaasappels tot op het vruchtvlees haal de partjes tussen de vliezen uit en halveer ze. Wikkel een sinaasappelpartje in een paar mooie blaadjes witlof. Per persoon 2 of 3 pakketjes. Verdeel de helft van de panade over de bodem van een ovenschaal, Leg de rolletjes er op en strooi de rest van de panade er over verdeel wat klontjes boter over de schaal en laat onder de grill gratineren. Houd warm.

Tongrolletje op een risottokoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote sliptongen	6	st
courgettes	2	st
verse majoraan, fijngehakt		
risottorijst	200	g
sjalotjes	2	st
witte wijn	50	ml
groentenbouillon	600	ml
saffraan	½	zakje
citroen (zestes)	½	st
prei	1	st
pijnboompitten, geroosterd	25	g
peterselie	½	bosje
peper zout, olijfolie, boter		

Zet de borden in de warmhoudkast en warm de oven voor op 200 °C. Tongrolletjes: Fileer de sliptongen. Leg de vis met de huid naar boven en de staart naar je toe op een plank. Snijd met een scherp mes de kop weg. Snijd dan in een rechte lijn van staart tot kop tot op de ruggengraat. Steek de punt van een fileermes bij de kop onder het vlees en werk van kop tot staart. Houd het mes bijna plat tegen de graten en maak de visfilet los met een schrapende beweging. Doe dat ook met de andere filet en de twee filets aan de andere zijde. Verwijder eventueel losse graatjes met een (vis)pincet. Leg de filet met de velkant naar beneden en de staart naar je toe op een plank en pak de filet bij de staartkant. Steek hier een puntig plat mes tussen het visvlees en het vel en snijd met een zagende beweging de filet los, terwijl je het vel strak houdt. Snijd de courgettes met behulp van de mandoline of een kaasschaaf in 12 lange plakken. Bak de plakken ca 1 min. in een koekenpan en bestrooi met zout. Bestrooi de tongfilets met wat fijngehakte majoraan, peper en zout. Leg de filet op de courgette en rol op tot een mooi rolletje. Zet indien nodig vast met een prikker. Leg de rolletjes in een ovenschaal en besprenkel met wat olie. Zet de tongrolletjes in de voorverwarmde oven en gaar ze in ca. 6 min. Risottokoekjes: Snipper de sjalot en fruit hem ca. 3 min. in 2 el. olie. Voeg de rijst toe en bak hem kort mee tot hij glazig is. Blus af met wijn en wat warme groentenbouillon. Voeg de saffraan en de citroenzestes van een halve citroen toe. Kook nu de rijst in ca 16 min. gaar en voeg de bouillon beetje bij beetje toe. Laat afkoelen en vorm er met de hand 12 platte koekjes van ca 6 cm. van. Bak de 12 rijstkoekjes goudbruin in een koekenpan en houd ze warm. Saus: Maak de prei schoon en snijd hem in ringen. Kook de prei ca.10min. in een weinig water met wat zout en een scheutje olie en de zestes van een halve citroen. Rooster de pijnboompitten. Pureer de uitgelekte prei met de pijnboompitten en de peterselie en maak op smaak. Serveren: Leg in het midden van een voorverwarmd bord een rijstkoekje en daarop de mooi bijgesneden tongrolletjes en druppel de saus rond het koekje.

Gegrilde en gerookte ribeye met knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ribeye	1200	g
knoflook	6	tenen
rozemarijn	6	takjes
grand marnier		
rookmot	4	el
rookoven		

Verwarm de oven voor op 125 °C. Pel de knoflooktenen en snijd ze in plakjes. Snijd de takjes rozemarijn kleiner. Wrijf wat olie over het vlees en kerf er met een scherp mes sneetjes in en vul die met knoflook en rozemarijn. Leg onder in de rookoven de 4 el. mot leg hierop de afdekplaat en daarop het ingevette rooster met het vlees. Schuif het deksel half dicht. Zet op een middelhoog vuur en wacht tot de mot flink gaat roken sluit dan het deksel. Laat het vlees ca. 5 min. roken. Of desgewenst langer voor een sterkere rooksmaak. Haal het vlees uit de oven en snijd het in 12 porties en zet het vlees weg tot verder gebruik. Bestrooi het vlees met peper en zout en bak het vlees kort in wat hete boter en olie. En zet nog ca.10 min. in de voorverwarmde oven. Kerntemperatuur ca. 57 °C voor rosé gebakken. Blus de hete koekenpan af met wat Grand Marnier en wat water. Laat even inkoken.

Krokante potatoskins

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langwerpige vastkokende aardappels	6	st
roomboter	50	g
bacon	6	plakjes
crème fraîche	150	ml
bieslooksprietten	12	st
zout		

Aardappels schoonboenen en in water en zout ca. 5 min. koken en daarna in de lengte in 4 gelijke delen snijden. Iets uithollen zodat een soort bootjes van schil ontstaan. Grill (salamander) voorverwarmen. Boter verwarmen. Aardappels in boter dopen met schilkant op een bakplaat leggen en ca. 15 cm onder de hete salamandergrill schuiven. Bak ze om en om tot ze knapperig bruin zijn. (eventueel nog een keer met boter besmeren). Bak de bacon in een koekenpan knapperig. Intussen bieslook boven crème fraîche fijn knippen en op smaak brengen met zout en peper. Schepje bieslooksaus in aardappel scheppen, bacon erover kruimelen en direct serveren.

Knolselderij spinazie soepje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bouillon	600	ml
witte wijn	50	ml
room	100	ml
kleine prei	1	st
spinazie (houd 12 kleine blaadjes apart)	150	g
knolselderij	300	g
pijnboompitten	25	g
peper, zout en nootmuskaat		

Was de groenten en snijd ze klein. Bak ze even aan in wat boter en blus af met de bouillon en de wijn. Breng aan de kook en laat het ca. 10 a 15 min pruttellen tot de groenten zacht zijn. Pureer de soep met staafmixer of Magimix. Breng op smaak. Houd warm. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Klop de slagroom lobbijg. Serveer in een hoog smal glas met schuine bodem. Eerst soep, dan slagroom, vervolgens pijnboompitjes en een blaadje spinazie.

Garnaalmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	100	ml
crème fraîche	100	ml
hollandse garnalen	100	g
lente uitje	1	st
peper, zout, paprikapoeder		
bieslook	12	sprietten

Hak uitje, bieslook en garnalen fijn en meng met de mayonaise en crème fraîche. Maak op smaak. Serveren van de amuses: Serveer alle gerechtjes op een langwerpige bord. Haal de eitjes in gelei uit hun vorm. Vul de glaasjes met soep. Snijd het Schotse ei in de lengte doormidden. Leg op de spinazie puffers een stukje tomaat en ei, trek een lange streep met de garnaalmayonaise over het bord en schik de gerechtjes daar boven garneer met wat bieslook en bloemen.

Kwarteleieren in gelei met Parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	12	st
koriander	24	blaadjes
parmaham	6	plakken
kippenbouillon	400	ml
droge sherry	3	el
gelatine	ca. 20	g
siliconevormpjes (maatje kwartelei)		

Maak een aspic(gelei) van kippenbouillon, sherry en gelatine en volg voor de bereiding van deze gelei de aanwijzingen op het pakje. Misschien iets meer in verband met de tijd. Laat de gelei in de koelkast staan tot hij begint te stollen. Kook de eitjes 5 min. Laat ze afkoelen en pel ze. Snijd de plakjes ham doormidden en vouw ze op zodat ze in de vorm passen. Leg apart. Spoel de vormpjes om, niet afdrogen. Druppel wat gelei op de bodem en leg daarop een blaadje koriander. Daarop de 2 halve eitjes, weer wat gelatine, het plakje Parmaham en nog een blaadje koriander. Tot slot egaliseren met de gelei. Laat stijf worden in de koeling. Haal de eitjes kort voor het uitserveren uit de vorm.

Schotse kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	12	st
kipgehakt	350	g
versgeraspte gember	1	tl
fijngehakte bieslook	1	el
mosterd	1	tl
halfgedroogde zontomaatjes, fijngehakt	4	st
peper zout		
bloem	40	g
ei losgeklopt	1	st
panco(broodkruimels)	70	g
olie om te frituren		

Kook de eieren 5 min en laat ze afkoelen in een schaal koud water. Meng het gehakt met kruiden, tomaat zout en peper. Verdeel het in 12 porties. Pel de eieren en rol ze door de bloem. Breng met natte handen om elk ei een portie van het gehaktmengsel aan. Bestrijk dit met het losgeklopte ei en wentel ze door de broodkruimels. Vul een kleine wokpan met de olie en verhit tot 180 °C. Bak de eieren goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Houd warm en snij de eitjes kort voor het uitserveren in de lengte doormidden.

Geitenkaastaartje met gemberroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	st
verse geitenkaas	350	g
suiker	6	el
slagroom	250	ml
gemberbolletjes	6	st
gembersiroop	1	el
mint	12	takjes
siliconenvormpjes van ca. 8 cm		
boter om in te vetten + bloem		

Verwarm de oven voor op 190 °C. Geitenkaastaartje: Vet 12 siliconenvormpjes van ca. 8 cm. in met een weinig boter en bestuif met wat bloem. Splits de eieren. Klop het eiwit met een handmixer of in het bekken van de Kitchenaid stijf. Doe de geitenkaas en de suiker in een andere kom en klop ze met een garde tot ze goed gemengd zijn. Voeg één voor één de eidooiers toe en klop goed tot een romig mengsel. Vouw het geklopte eiwit met een pannelikker voorzichtig door het kaasdooier mengsel Meng niet te veel. Schep het beslag in de vormpjes en bak de taartjes 20 à 25 min. in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en gerezen zijn en stevig aanvoelen. Laat ze 10 min. afkoelen en haal ze uit de vormpjes. Laat verder afkoelen. Gemberroom: Hak de gember heel fijn en klop de slagroom stijf en meng met de gember en de siroop. Serveren: Smit een spiegel van room op een bord en leg in het midden het kaastaartje. Versier met een takje mint.