

# 2016 maart

CCR Rijnmond · Lente

---

**VOORGERECHT**   Rouleau van gevogelte

---

## Rouleau van gevogelte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets	2	st
truffelpasta (goede kwaliteit)	4	el
groene aspergepunten (mini)	48	st
boter		
zout en peper		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet 12 zwarte langwerpige borden in de warmhoudkast. Sla de kipfilets plat tussen 2 velletjes plasticfolie tot ongeveer 8 mm dikte. Bestrijk de kipfilets met de truffelpasta. Strooi er zout en peper over. Rol de kipfilets voorzichtig op. Verpak de rol in aluminiumfolie en gaar de rol circa 8 min in een oven van 180 °C. Haal ze uit de oven en laat afkoelen en verwijder het aluminiumfolie. Kook de asperges 3 min in water met zout. Laat ze goed uitlekken en haal ze door een beetje boter. Snijd de rouleau in 24 mooie plakken. Leg vier aspergepunten op het bord en leg daar 2 plakjes van de rouleau op. Serveer uit.

## Taartje van langoustines en spitskool met sesamdeeg en kerrievinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	4	vellen
eierdooiers	2	st
sesamzaad	4	el
gesmolten boter		
spitskool	1	st
room	400	ml
kerrie	1	tl
kummelzaad	1	tl
peper en zout		
olijfolie extra vierge	4	el
balsamico azijn	1	tl
zout en peper		
langoustines	24	
olijfolie	2	el
shisopurple	1	bakje
met een doorsnede van 6 cm en een hoogte van 3 cm	12	ronde stekers

Ovens voorverwarmen op 160 °C en 180 °C. Zet 12 borden in de warmhoudkast. Leg 2 x 2 vellen filodeeg, met wat gesmolten boter ertussen, op elkaar. Steek 12 rondjes uit het filodeeg met de ronde steker. Bestrijk ze met eierdooier en bestrooi ze met sesamzaad. Leg de rondjes op een met vetvrij papier bedekte bakplaat. Dek ze af met vetvrij papier. Leg er een siliconematje op, zodat ze bij het afbakken plat blijven. Bak de rondjes 5 min op 180 °C totdat ze krokant zijn. Snijd de spitskool in zeer fijne julienne. Zet de room op met kerrie en kummelzaad en kook langzaam in tot de room gaat hangen. Voeg de spitskool toe. Breng op smaak met peper en zout. Blijf roeren tot de kool gaar is. Warm 1 tl kerrie in de olijfolie. Breng op smaak met de balsamico azijn en peper en zout. Pel de langoustine, verwijder het darmkanaal en halveer ze. Bak op het laatste moment in 5 sec de langoustines in olijfolie in een hete tefalpan. Plaats op een bord de ring met een doorsnede van 6 cm en een hoogte van 3 cm. Vul de ring met de kool. Plaats daarop 4 langoustinehelften in een rondje. Verwijder de ring. Leg het filorondje als een dekseltje op de langoustines. Lepel de saus eromheen. Garneer met de shisopurple.

**Venkel-bleekselderijsoep**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
ui	1	st
knoflook	2	teen
venkelzaad	½	tl
lavas blaadjes	2	takjes
venkelknollen	2	st
bleekselderij	4	st
zeeuw spek	100	g
crème fraîche (100 + 50)	150	ml
kippenbouillon	800	ml
zout en peper		

Zet 12 kopjes in de warmhoudkast. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Snipper de ui en voeg deze aan de olie toe met een snufje zout en laat 10 min fruiten. Voeg vervolgens de fijngesneden knoflook, het venkelzaad en de lavas toe en fruit dat een paar min mee. Snijd de venkel in grote stukken, schil de bleekselderij en snijd de stengels in boogjes. Doe venkel en selderij in de pan erbij. Zet het vuur hoger en bak de groenten omscheppend een paar minuten. Doe de bouillon in de pan en breng het geheel aan de kook. Draai het vuur laag, zet de deksel op de pan en laat de soep een half uur zachtjes koken. Voeg de crème fraîche toe en pureer alles met de staafmixer. Zeef de soep vervolgens om een fluwelige substantie te krijgen. Maak af op smaak met peper en zout. Snij het Zeeuws spek in julienne. Verdeel het spek over de kopjes. Schenk voorzichtig de soep erbij en laat 1 theelepel crème fraîche in de soep glijden.



## Jodenhaas met snijbonen à la carbonara

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	36	
ontbijtspek, gerookt (stukje)	150	g
bundelzwammen	200	g
olijfolie	2	el
sjalotten	2	st
tijm	5	tk
kerriepoeder	½	tl
boter	20	g
zout en peper		
snoeptomaatjes	36	st
provençaalse kruiden		
grof zeezout		
zonnebloemolie	4	el
jodenhaas	1200	g
rode paprika	1	st
groene paprika	1	st
ui	1	
knoflook	3	teen
oestersaus	2	el
lichte sojasaus	1	el
donkere sojasaus	1	tl
sesamolie		
peper en zout		
sesamzaad	2	el
macadamianoten	36	st
parmezaanse kaas (krullen)	50	g

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Snij met de dunschiller lange repen van de snijbonen. Blancheer ze 30 sec in gezouten water en dompel daarna even onder in ijswater. Laat uitlekken en houd apart. Snij het ontbijtspek in zo klein mogelijke stukjes en bak het zonder vet toe te voegen in een paar min krokant. Houd apart. Snipper de sjalotten, rits de tijm van de takjes. Borstel de bundelzwammen schoon en bak ze in wat olijfolie met de gesnipperde sjalotten, tijm, kerrievoeder, zout en peper. Kort voor het opdienen de snijbonen verwarmen in een pannetje met wat boter en op smaak brengen met zout en peper en de bundelzwammen nog even doorwarmen. Snijd het vlees in blokjes van 2 x 2 cm. Maak de paprika's schoon, ontdoe ze van de zaadlijsten en snijd ze in kleine stukjes. Snipper de ui fijn en pers de knoflook uit. Verhit de wok 1 à 2 min op half hoog vuur tot hij goed heet is en giet de zonnebloemolie in de wok. Bak de stukjes vlees in ca. 30 sec rondom bruin. Doe dit in drie porties omdat de hoeveelheid anders te groot is of gebruik meerdere pannen. Schep uit de pan en hou apart. Doe eventueel nog wat olie in de wok en roerbak de paprika en ui, al omscheppend, tot het geurt. Voeg knoflook en versgemalen zwarte peper toe en roerbak ca. 2

min. Schep het vlees erdoor. Voeg oestersaus en beide sojasauzen toe en schep alles door elkaar. Druppel er tot slot wat sesamololie over. Proef op smaak en strooi zonodig zout en peper er over. Bestrooi de tomaatjes met Provençaalse kruiden, grof zeezout en een beetje olie. Leg ze in een met olie ingewreven ovenschaal. Plaats de schaal ruim 1 uur in de 160° C oven. Rooster het sesamzaad en plet de macadamianoten. Schaaf krullen van de Parmezaanse kaas en zet alles apart. Verdeel het vlees over de voorverwarmde borden en garneer het vlees met sesamzaad en macadamianoten. Verdeel de snijbonen er omheen, evenzo de bundelzwammen en de geroosterde tomaatjes. Strooi wat spekjes er over en leg er enkele krullen Parmezaanse kaas op en serveer direct uit.

## DESSERT Zwarte rijst met kokosijs

---

### Zwarte rijst met kokosijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte kleefrijst	250	g
kokosmelk (blik)	400	ml
rock-sugar (kandijsuiker)	200	g
water	500	ml
zout		
melk	250	ml
kokosroom	1	pakje
mascarpone	350	g
geraspte kokosnoot	100	g
rijpe mango	1	st
basilicum of eetbare bloemen	12	toefjes

Zet 12 coupes in de koelkast. Doe de melk en de kokosroom in een blender of keukenmachine en mix het goed door elkaar. Meng de mascarpone en de geraspte kokos erdoor. Hevel deze massa over in de ijsmachine. Laat het mengsel in ca. 40 min tot smeug ijs draaien. Bewaar tot gebruik in de vriezer. Doe de zwarte kleefrijst met de kokosmelk, zout en 500 ml water in een middelgrote pan. Breng alles zachtjes aan de kook. Zet de pan op een sudderplaatje. Laat de rijst in 40 min zachtjes gaarkoken. Roer regelmatig even door. Roer de rock-sugar erdoor en laat oplossen. Maak de mango schoon en snijd in stukjes. Verdeel de zwarte kleefrijst over 12 coupes. Schep er een bolletje kokosijs op. Garneer met stukjes mango en plaats er een toefje basilicum of bloempje op.