

2019 maart

CCR Rijnmond · Lente

AMUSE Smaakmakertje vooraf

Kaaskoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	6	plakken
parmezaan	120	g
ei	1	st
walnoten	12	st
bloem		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Rasp de Parmezaanse kaas. Rol een plakje bladerdeeg op een bebloemde werktafel uit tot 20 x 20 cm. Herhaal dit met een tweede plakje en kwast dit tweede plakje in met water. Bestrooi het vervolgens met de geraspte Parmezaanse kaas en bedek het met het eerste uitgerolde plakje. Rol nog een keer met de deegrol over het pakketje. Snijd de randen bij met het pastaradertje en verdeel in 8 koekjes van 4 x 8 cm. Herhaal dit proces met de overige bladerdeegplakjes. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Klop een eitje los en kwast het ei op de koekjes. Prik met een vork een groot aantal gaatjes in de koekjes om te veel rijzen te voorkomen. Voorzie de helft van de koekjes van een halve walnoot. Bak de koekjes ca 15 min in een oven van 180 °C. Neem uit de oven en laat op een rooster afkoelen.

Kaastopping

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chavroux, zachte geitenkaas	100	g
mascarpone	200	g
ricotta	200	g
fijne olijfolie	2	tl
bieslook	1	el
paprikapoeder	0.5	tl
peper en zout		

Meng de chavroux, mascarpone, ricotta met de olijfolie, fijngeknipte bieslook en paprikapoeder en maak op smaak met peper en zout. Doe dit kaasmengsel in een spuitzak en bewaar in de koeling.

Appelblokjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appel granny smith	1	st

Schil de appel en snijd blokjes van 5 mm. Zet ze afgedekt apart om verkleuren te voorkomen.

Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	24	st
vanillestokje	1	st
zonnebloemolie	100	ml

Verwijder voorzichtig draaiend/trekkend de kop van de langoustine. Knip het lijf van onderen open en breek het pantser van boven naar onderen. Neem nu het vlees uit het pantser en snijd het vlees aan de onderzijde van boven naar beneden open teneinde het darmkanaal te kunnen verwijderen. Verwarm 100 ml zonnebloemolie tot 50 °C en roer hier met een kleine garde de vanille van 1 vanillestokje door. Verdeel deze olie over de schoongemaakte langoustines en laat 60 min trekken.

Venkelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	500	g
zonnebloemolie	20	ml
sjalotten	2	st
takjes tijm	4	st
pernod	40	ml
kippenbouillon	600	ml
melk	200	ml
room	200	ml
steranijs	2	st
vanillestokje	1	st

Snijd het groen van de venkelknollen en houd apart voor de garnering. Snijd de venkelknollen en sjalotjes in stukken. Verwarm 20 ml zonnebloemolie in een pan en fruit hier zachtjes de gesneden sjalotjes, gesneden venkelknollen en de tijm in aan. Blus af met de Pernod en voeg de kippenbouillon, de melk en de room toe. Hierna het merg uit het vanillestokje plus het lege stokje en de 2 stuks steranijs. Breng aan de kook en laat 30 min zachtjes koken. Verwijder nu de steranijs, het vanillestokje en de tijm en maal de soep in de Magimix en haal door een fijne zeef.

Kerriesoldaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	150	ml
kerriepoeder	20	g
casino boterhammen	2	st

Verwarm 150 ml zonnebloemolie in een koekenpannetje tot 50°C en doe hier 20 g kerriepoeder in. Haal de pan van het vuur en laat ca 15 min trekken. Zeef de kerrie-olie door een stukje keukenpapier met behulp van een kleine zeef. Snijd van de casino boterhammen de korsten en rol de boterhammen met een deegrol plat. Snijd de boterhammen nu in blokjes van 3 mm en bak ze licht bruin in de gezeefde kerrieolie. Laat de soldaatjes uitlekken op keukenpapier.

Venkelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknol	500	g
olijfolie	40	ml
peper en zout		

Snijd het groen van de venkelknollen en houd apart voor garnering. Snijd 500 g venkelknol doorzichtig dun op een mandoline en maak deze salade aan met peper, zout en wat olijfolie.

Kabeljauw

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaasjes (ca. 80 g per persoon)	1000	g
bloem	50	g
olijfolie	50	ml

Verdeel de kabeljauw in 12 porties van ca 80 g. Peper en zout de stukjes en bestrooi met wat bloem. Bak de porties kort in de olijfolie tot 2/3 is doorgeslagen. Draai de vis en gaar verder tot net gaar.

Knolselderijpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	st
boter	50	g

Schil de knolselderij en snijd het in blokjes. Kook de knolselderij in wat gezouten water gaar. Laat uitlekken in een vergiet en pureer de knolselderij met 50 g boter met de staafmixer. Maak eventueel op smaak met peper en zout. Bewaar in een wegwerp spuitzak en verwarm deze in de magnetron vlak voor gebruik.

Aardappellucifertjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
binten (aardappel)	600	g
zonnebloemolie	300	ml

Schil de binten en maak er op de mandoline fijne lucifertjes van. Afspoelen en drogen. Bakken in zonnebloemolie op 160°C en vlak voor het opdienen afbakken op 180°C.

Morillesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morilles	25	g
kalfsfond (la croix 350 ml)	1	potje
maizena		

Verwarm de gedroogde morilles in de kalfsfond tot het kookt. Schep er de morilles uit en passeer de fond door een fijne doek teneinde het zand te verwijderen. Snijd de morilles nu in ringen en laat ze gedurende 30 min zachtjes trekken in de fond. Maak op smaak met peper en zout en bind de fond eventueel met wat maizena.

Serranoham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
serranoham	70	g

Droog de serranoham op bakpapier ca 60 min in een oven van 70 °C en laat afkoelen op keukenpapier. Hak en snijd de ham daarna zeer fijn. Zet apart.

Abrikozen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
abrikozen (gedroogd)	20	st
suiker	30	g

Wel de abrikozen ca 60 min in een laagje water met 30 g suiker op zeer laag vuur (gebruik 2 sudderplaatjes) en snijd ze daarna middendoor. Zet apart.

Erwtenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
erwtjes (diepvries)	500	g
room	100	ml
kippenbouillon	50	ml
ui	1	st
knoflook	1	teen
olijfolie	30	ml

Snijd de ui zeer fijn en zet deze aan in 30 ml olijfolie. Laat zachtjes garen en voeg dan de fijn gesnipperde teen knoflook toe. Vervolgens de ontdooide erwtjes, de room en de kippenbouillon. Laat 15 min pruttelen. Breng op smaak met zout en peper. Pureer de massa in de keukenmachine en passeer door een fijne zeef. Houd apart in een aardewerken schaal teneinde het op te kunnen warmen in de magnetron.

Aardappelpoffertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen kruimig	750	g
eiwitten	3	st
eieren	3	st
bloem	150	g
peterselie	0.333	bos
knoflook	1	teen
boter	25	g

Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water gaar. Giet af en laat nog 10 min stomen. Pureer met een stamper en meng eerst met de bloem en daarna met de 3 eiwitten, de 3 eieren, peterselie en teen knoflook uit de knijper door de puree. Maak eventueel op smaak met peper en zout. Doe de puree in een spuitzak. Beboter een poffertjespan en spuit toefjes aardappel in de poffertjespan en bak de poffertjes (ca 4 per persoon). Houd de poffertjes warm in de warmhoudkast.

Spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	1	st
boter	25	g
olijfolie	30	ml

Haal de 2 buitenste bladen van de spitskool. Snijd hem in de lengte doormidden en snijd de kern uit de kool. Snijd de kool nu in dunne reepjes (3 mm) en kook de reepjes zacht in 30 ml olijfolie met 25 g boter. Laat de kool NIET bruin worden. Voeg eventueel een paar druppels water toe. Houd warm in de warmhoudkast.

Kalfsoester

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsoesters (ca 70 g.)	12	st
olijfolie extra vierge (30 + 30)	60	ml
boter (25 + 25)	50	g

Peper en zout de oesters en braad ze aan in 2 pannen met ieder 30 ml zeer fijne olijfolie plus 25 g boter. Bak ze snel rondom bruin en laat ze 5 min nagaren in een oven op 170°C. Laat hierna nog 5 min rusten op een lauw warme plek.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie, extra vierge	200	ml
kalfsfond (la croix 350 ml)	1	pot
koriander, gehakt	1	el

Snijd de koriander in fijne reepjes. Houd apart. Kook 350 ml kalfsfond in tot het licht stroperig wordt. Neem van het vuur en voeg daarna 4 x zo veel zeer fijne olijfolie toe als er resteert van de kalfsfond (restant fond 50 ml plus 200 ml olijfolie) Proef op peper en zout. Kort voor het uitserveren de saus verwarmen tot maximaal 60°C, de gehalveerde abrikozen toevoegen. Al omscheppend, alles licht verwarmen en tot slot de gesneden koriander toevoegen.

Chocoladetaart

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade (72% of hoger)	250	g
eieren	8	st
suiker	180	g
olijfolie, extra vierge	180	ml
bloem	110	g
maizena	20	g
siliconevormpjes	12	
bakspray		

Verwarm de oven voor op 175°C hetelucht. Smelt de chocolade au bain Marie in een schaalpje boven een pan bijna kokend water. Vet de siliconenvormpjes licht in met bakspray. Klop met een mixer de suiker en de eieren licht en luchtig (5 min). Schenk de 180 ml fijne olijfolie erbij en klop nog even door. Meng de bloem en de maizena met een spatel luchtig door het eiermengsel. Meng nu met een spatel een klein deel van het eiermengsel door de gesmolten chocolade en stort dit terug bij de rest van het eiermengsel. Meng goed en stort de mousse in de siliconevormpjes. Zet apart in de koeling. Bak de chocolade taartjes af in ca 12 min in de voorverwarmde hetelucht oven. (Het is de bedoeling dat de buitenkant van het taartje gaart en de binnenkant vloeibaar blijft.)

Kersensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	st
kersen op sap (350 ml, uitlekgewicht 175 g)	1	pt
kersensap	70	ml
takjes munt	4	st
honing	30	g
kersenlikeur	30	ml

Laat de kersen uitlekken in een zeef en vang het vocht op. Controleer de kersen op eventueel aanwezige pitten. Doe de kersen samen met het merg uit een vanillestokje, 70 ml kersensap, de honing en 4 takjes munt in een pannetje en breng aan de kook. Laat het vocht een beetje verdampen. Verwijder de munttakjes, voeg de kersenlikeur toe en mix de kersen met een staafmixer. Zet apart.

Sinaasappelschijfjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
handsinaasappelen	2	st
olijfolie, extra vierge	50	ml

Rasp de schil met een fijne Microplanerasp van de sinaasappel en meng dit met 50 ml fijne olijfolie tot sinaasappelolie. Zet apart. Snijd de schil van de sinaasappel tot op het vruchtvlees. Snijd de partjes tussen de vliezen uit.

Yoghurt

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	170	g
poedersuiker	20	g
cacaopoeder	20	g

Meng de Griekse yoghurt met de poedersuiker en de cacao poeder. Zet apart.