

# 2020 maart

CCR Rijnmond · Lente

---

**VOORGERECHT** Gerookte zalm met mango's en mango sorbetijs

---

## Gerookte zalm met mango's en mango sorbetijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	600	g
dille	12	takjes
mango's	3	st
rijpe mango's	3	st
citroen	1	st
suiker	120	g
water	120	ml
zout		snufje

Zalm: Knip kleine takjes van de dille. Snijd de gerookte zalm in gelijke plakken. Mango: Schil de mango's en snijd in plakjes. Mango sorbetijs: Doe de suiker met 120 ml water in een pan met dikke bodem en breng aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat de suikersiroop afkoelen. Schil en snijd de mango's tot blokjes. Pureer de blokjes met een staafmixer of keukenmachine. Pers ca 2 el sap uit de citroen. Voeg de afgekoelde suikersiroop, citroensap en een weinig zout toe en mix alles goed door elkaar. Doe dit mengsel in de ijsmachine en draai er in ca 25 min mooi sorbetijs van. Zet tot serveren in de diepvries. Serveren: Drapeer een paar plakjes gerookte zalm op een rond wit bordje. Leg aan de linkerkant wat schijfjes mango en aan de rechterkant 2 bolletjes sorbetijs. Leg wat takjes dille op de zalm en het sorbetijs.

**Hollandse garnalen op tuinbonen en venkel met chorizokruim**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	500	g
tuinbonen (diepvries bonduelle)	400	g
venkel, klein	2	st
chorizo (stukje)	200	g
olijfolie	2	el
sjalotten	5	st
knoflook	3	tenen
citroen	1	st
tijm	3	takjes
droge witte wijn	200	ml
groentebouillon	350	ml
tabasco		
zeezout en vers gemalen peper		
bladerdeeg	4	plakjes
parmezaan	50	g
peper en zeezout		
platte peterselie	½	bosje

Zet 12 risottoborden in de warmhoudkast. Groenten: Verwijder de boven en onderkant van de venkels. Verwijder zo nodig de kern en snijd de venkel in zeer dunne plakjes op de mandoline. Breng een pan water aan de kook en blancheer de venkel schijfjes ca 4 min. Giet af door een zeef en spoel koud af om ze mooi groen te houden. Kook de bevroren tuinbonen ca 2 min in ruim kokend water. Giet af en zet apart. Chorizo: Snijd de chorizo brunoise. Verhit 2 el olijfolie in een grote braadpan op middelhoog vuur. Voeg de in blokjes gesneden chorizo toe en bak al omscheppend in ca 4 min uit tot knapperig kruim. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Saus: Giet het vet uit de chorizopan. Er mag iets achterblijven voor de smaak en voeg 1 el olijfolie toe. Hak de sjalotten en de knoflook fijn. Pers de citroen uit. Verhit de koekenpan. Fruit de sjalotten, knoflook en takjes tijm in de pan tot de uitjes glazig zijn. Blus af met de witte wijn en de bouillon en laat tot 2/3 inkoken. Voeg naar smaak citroensap, tabasco en zout en peper toe. Vlinderkoekje: Leg 4 plakjes bladerdeeg op elkaar en rol dit uit tot een plak van 20 cm hoog en 30 cm breed. Bestrooi het geheel met wat peper en zeezout en de geraspte Parmezaan. Rol nu vanaf boven het bladerdeeg op tot halverwege en rol vanaf beneden het bladerdeeg op tot halverwege. Snijd nu van deze dubbele rol plakjes van ½ cm. Leg de plakjes op een ingevet bakblik en bak ze gedurende 15 min af in een op 200 °C voorverwarmde oven. Serveren: Leg in het risottobord een dun laagje tuinbonen en daarop een laagje venkel. Giet er wat saus overheen. Leg daar de garnalen en chorizo bovenop. Garneer met de peterselieblaadjes.

**Zwaardvis met olijvensaus en pasta**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwaardvismoten (=6 moten)	1000	g
olijfolie	6	el
groene olijven	125	g
zwarte olijven	125	g
knoflook	4	teentjes
bladpeterselie	6	el
ansjovisfilets	8	st
passata (tomatensaus)	300	ml
flinke tomaten	6	st
tarwebloem (geschikt voor pasta)	500	g
bloem (om pasta uit te rollen)		
eieren, groot	4	st
zongedroogde tomaten	60	g
boter	30	g
basilicum	12	topjes
peper en zout		

Zet 12 geglazuurde grijze grote borden in de warmhoudkast. Pasta: Hak de zongedroogde tomaten fijn. Meng de bloem en 1 tl zout. Maak van de tarwebloem een bergje op het werkblad. Maak een kuil in het midden van het bergje bloem (laat daarbij voldoende bloem op de bodem). Breek de eieren, meng de fijngehakte tomaten door de eieren. Laat het eiermengsel voorzichtig in de kuil glijden. Doe de olijfolie bij de eieren. Werk met een vork, beetje bij beetje de bloem-vanaf de binnenkant van de kuil- door de eieren en olijfolie. Kneed verder met de handen tot een samenhangend deeg. Let op: voeg alleen - als het echt niet lukt om een samenhangend deeg te maken- een klein beetje water toe. Kneed het deeg 8 - 10 min stevig door. Werk er als het deeg tijdens het kneden wat plakkerig wordt steeds wat bloem door. Wikkel het deeg strak in plasticfolie en laat het minstens 30 min rusten. Maak met de pastamachine lintpasta. Kook de pasta in gezouten water al dente in ca 4 min. Spoel af met koud water en voor uitserveren opwarmen in de koekenpan met wat boter. Olijvensaus: Snijd de olijven in ringetjes. Ontvel en ontpit de tomaten en snijd ze brunoise. Verhit 6 el olijfolie in een koekenpan en voeg daar de geperste knoflook de fijngehakte peterselie en de olijfringetjes aan toe. Bak 3 min. Voeg de ansjovis toe en roer door elkaar. De ansjovis wordt puree en mengt met de rest. Voeg de passata en de tomatenbrunoise toe en laat goed doorwarmen. Zonodig wat peper en zout toevoegen. Zwaardvis: Zet 1 grote of 2 kleinere koekenpannen op het vuur. Voeg de 6 el olijfolie toe. Strooi peper en zout over de zwaardvisfilets en bak de filet op hoog vuur in ca 5 à 6 min om en om gaar. Halveer de moten kort voor het uitserveren. Serveren: Verdeel de pasta over de borden en leg de vis erop. Lepel wat olijvensaus erover. Garneer met de basilicum topjes.

**Entrecote met spinazie, olijven en aardappeltjes**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels, vastkokend	1200	g
olijfolie	200	ml
knoflook	4	teentjes
rozemarijn	5	takjes
groene olijven	100	g
kappertjes	1	el
gedroogde oregano	½	tl
verse bladpeterselie	2	takjes
zongedroogde tomaatjes	4	partjes
vierge olijfolie	3	el
spinazie	1500	g
room	150	ml
zwarte olijven	80	g
entrecote	1000	g
boter	75	g
peper en zout		

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Aardappelen: Verwarm een oven voor op 160 °C. Was de aardappelen, snijd ze in stukjes en blancheer ze ca 3 min. Hak de knoflook fijn. Vet een platte ovenschotel in met olijfolie. Leg er de afgegoten stukjes aardappel in, strooi er peper en zout overheen en voeg de gehakte knoflook toe. Verdeel de takjes rozemarijn tussen de aardappeltjes en giet de olijfolie over het oppervlak. Zet ca 45 min in de oven en schep af en toe om tot de aardappeltjes goudbruin zijn. Tapenade: Doe de olijven en de knoflook met de afgespoelde kappertjes en de oregano in een hoge beker. Haal de blaadjes van de peterselie en voeg deze met de tomaten en olie toe aan de olijven. Pureer met een staafmixer tot een grove tapenade. Breng verder op smaak met zout en peper. Spinazie: Was de spinazie en laat op hoog vuur slinken. Giet af door een zeef en druk er voorzichtig zoveel mogelijk vocht uit. Hak de spinazie grof. Doe de gehakte spinazie in een schone pan en voeg de room, de tapenade en de in schijfjes gesneden zwarte olijven toe. Breng op smaak met wat zout en peper. Entrecote: Bak op het allerlaatste moment de entrecotes kort (afhankelijk van de dikte 2x 2 min) in de hete boter met een beetje olijfolie. Verpak de entrecotes in aluminiumfolie en laat rusten tot serveren. De entrecotes moeten van binnen rood/roze zijn. Serveren: Snijd de entrecotes in plakjes. Schik de plakjes op de voorverwarmde borden, daarnaast een lepel spinazie met tapenade en de aardappelblokjes.

## Exotische citrussalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode grapefruits	6	st
sinaasappels	6	st
citroenen	2	st
honing	350	g
suiker	100	g
oranjebloesemwater	50	ml

Schil de vruchten tot op het vlees en snijd de partjes tussen de velletjes uit. Verwijder de pitten. Vang het sap van het schillen en het schoonmaken op. Schik de vruchten laag om laag in de 12 ramequins en doe tussen elke laag een paar tl honing, wat suiker en een druppel oranjebloesemwater. Eindig met een laagje honing. Zet de afgedekte schaalpjes zo lang mogelijk in de koeling.

## Muntroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
munt	6	takjes
slagroom	300	ml
volle melk	600	ml
suiker (15+160)	175	g

Was de munt en dep droog. Haal de blaadjes van de stelen. Doe ze in de vijzel en vijzel tot pulp. Doe er ca 15 g suiker bij en stamp tot een geheel. Verwarm een beetje melk en doe hier de suiker in. Laat op een laag vuur de suiker oplossen. Laat afkoelen en doe de rest van de melk erbij. Voeg het muntmengsel toe en roer goed door elkaar. Klop de slagroom lobbij en schep dat door het melk/munt mengsel. Doe dit in de ijsmachine en laat draaien tot een smeug ijs. Bewaar dit tot het opdienen in de vriezer.

## Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
munt	2	takjes
geschaafde amandelen	80	g
ramequins	12	

Pluk de muntblaadjes van de stelen. Rooster vlak voor het serveren de geschaafde amandelen. Lepel het sap over de ramequins. Bestrooi met de geroosterde amandelen en garneer met de muntblaadjes. Zet de ramequins op een zwart bordje en leg er een bolletje ijs naast.