

2022 februari

CCR Rijnmond · Winter

AMUSE Parmezaanmandjes met avocadosalade en garnaal

Parmezaanmandjes met avocadosalade en garnaal

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------------|-------------|---------|
| parmezaanse kaas | 300 | g |
| gemengde sla | 300 | g |
| geroosterde, ongezouten amandelen | 120 | g |
| avocado's (rijp) | 3 | st |
| (bio-)citroen | 1 | st |
| rauwe gepelde middelgrote garnalen | 24 | st |
| knoflook | 2 | teen |

Parmezaanmandjes: Let op: Eén mandje per persoon. De mandjes worden per 2 gemaakt tot de gewenste hoeveelheid. Rasp de Parmezaanse kaas. Leg een vel bakpapier in een grote koekenpan. Leg 2 hoopjes geraspte Parmezaanse kaas van ca. 25 g. elk op flinke afstand van elkaar op het bakpapier. Verspreid de kaas met de achterkant van een lepel in cirkels van ca. 12 cm. doorsnede. Verwarm de pan en laat de kaas smelten. Haal het bakpapier met de gesmolten kaascirkels voorzichtig uit de pan en laat ietsje afkoelen. Haal de warme, nog zachte kaascirkels voorzichtig met een groot pannenkoekmes van het bakpapier en hang deze elk over de bodem van een omgekeerd glas of aluminium bakje met een diameter van ca. 5 cm. Strijk de buitenranden van de nog warme kaascirkels voorzichtig met een stukje keukenpapier langs het glas naar beneden, zodat een omgekeerd mandje ontstaat. Laat de Parmezaanmandjes afkoelen tot ze volledig gestold zijn, til ze dan voorzichtig van de glazen en zet opzij. Herhaal dit alles tot je voldoende mandjes hebt. Avocadosalade: Snijd de sla in dunne reepjes. Snijd de geroosterde amandelen in stukjes. Rasp de citroenschil en snijd daarna de citroen door en pers uit. Snijd de avocado's in tweeën en haal de pit eruit. Haal het vruchtvlees met een lepel zoveel mogelijk heel uit de avocadohelften en besprenkel met citroensap om verkleuren te voorkomen. Snijd de avocadohelften in dunne plakjes.. Meng de sla-, amandel- en avocadoreepjes voorzichtig door elkaar. Voeg wat zout, citroenrasp en een paar druppels citroensap (naar smaak) toe. Garnalen: Verwijder zo nodig de darmkanaaltjes uit de garnalen. Snijd de knoflookteentjes heel fijn of pers ze uit met een knoflookpersje. Bak de garnalen direct voor het uitserveren in wat olijfolie één min per kant op hoog vuur, voeg bij het keren de knoflook toe. Haal de garnalen uit de pan en zet apart. Serveren: Zet 12 kleine bordjes neer en leg op elk daarvan een gekleurd papieren servetje. Vul de Parmezaanbakjes met een schepje avocadosalade. Leg er twee garnalen bovenop en besprenkel met enkele druppels extra vergine olijfolie. Zet midden op de bordjes en serveer.

Vitello tonnato met een amuse van tonijntartaar

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|----------|
| kalfsvlees (kalfsmuis of fricandeau) | 600 | g |
| kippenbouillon | 2000 | ml |
| ui | 1 | st |
| kruidnagels | 2 | st |
| bleekselderij | 2 | stengels |
| winterwortel | 1 | st |
| peterselie | 1 | bs |
| witte wijn | 250 | ml |
| laurierblaadjes | 2 | st |
| witte peperkorrels | 10 | st |
| tonijn in water | 3 | blikjes |
| ansjovis in olie | 1 | blikje |
| ei | 1 | st |
| citroensap | 1 | el |
| zonnebloemolie | 100 | ml |
| kappertjes | 6 | el |
| ijsbergsalade | 200 | g |
| (bio)citroen | 1 | st |
| olijfolie | | |
| verse tonijn | 300 | g |
| crème fraîche | 35 | g |
| sjalot zeer fijn gesneden | 1 | st |
| wat augurk zeer fijn gesneden en ook enkele plakjes (garnering) | | |
| peper, zout en suiker | | |
| amuselepeltjes | 12 | st |

Kalfsvlees: Vul een pan met zoveel bouillon dat het kalfsvlees net onder kan staan. Snijd de selderij en wortel in stukken. Snijd de peterselie fijn. Schil de ui, halveer hem en stop in elke helft een kruidnagel. Zet vervolgens de pan bouillon op het vuur en doe de selderij, wortel, ui, 2 laurierblaadjes, 10 gekneusde peperkorrels, peterselie en wijn erin. Breng aan de kook. Als de bouillon kookt het kalfsvlees erin doen. Draai het vuur direct laag als het kalfsvlees rondom licht is verkleurd. Zet de pan met bouillon en vlees op heel laag vuur. Per 500 g vlees 30 min kooktijd aanhouden. De kerntemperatuur van het vlees mag niet hoger komen dan 55 °C. Laat na de kooktijd het vlees in de bouillon afkoelen tot het gebruikt wordt. Tonijnmayonaise: Laat de tonijn uitlekken en prak fijn. Doe een eierdooier in een maatbeker. Prak de ansjovissen fijn met een vork en roer door de eierdooier. Voeg 1 el citroensap toe en 1 el bouillon. Mayonaise maken door er voorzichtig een beetje olie bij te druppelen en dit met de staafmixer te mengen. Druppelsgewijs olie toevoegen. Is de mayonaise klaar, dan de tonijn erbij voegen. Zo nodig nog wat bouillon bijvoegen voor de juiste dikte. Dan 2 el uitgelekte kappertjes toevoegen. Peper en zout naar smaak toevoegen. Zonodig nog wat citroensap toevoegen Zet

koel weg tot gebruik. Salade: Rasp de schil van de citroen. Schil de citroen, snijd partjes citroenvruchtvlees tussen de vliesjes uit en snijd de partjes in kleine stukjes. Maak een dressing van de citroenstukjes, olijfolie en citroenrasp en werk de sla hiermee op. Proef en voeg naar smaak iets suiker en/ of zout toe. Tonijntartaar: Snijd de tonijn in fijne brunoise. Snijd het sjalotje in zeer fijne brunoise. Snijd wat augurk in zeer fijne brunoise. Meng deze ingrediënten met de crème fraîche. Voeg naar smaak zout en peper toe. Serveren: Snijd het kalfsvlees in dunne plakjes (gebruik evt. snijmachine). Neem ronde grote borden en verdeel losjes wat salade links naast het midden van het bord. Leg de plakjes kalfsvlees tegen de salade aan. Doe flink wat tonijnmayonaise over de plakjes kalfsvlees. Rechts blijft het bord leeg, behalve voor het amuselepeltje. Leg daarop de tonijntartaar en zet deze in het verder lege rechterdeel van het bord. Garneer met een drupje tonijnmayonaise en een schijfje augurk.

Reuzenravioli

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------------|-------------|----------|
| patentbloem | 1200 | g |
| eieren | 12 | st |
| eventueel wat water | | |
| verse spinazie | 1800 | g |
| parmezaanse kaas | 45 | g |
| mascarpone | 900 | g |
| gedroogde nootmuskaat naar smaak | | |
| rode paprika's | 3 | st |
| tomatenpulp (pak) | 1200 | g |
| kleine uien | 3 | st |
| tomatenpuree | 60 | g |
| gezouten bacon in plakjes | 120 | g |
| basilicum | 12 | blaadjes |
| knoflook | 2 | teen |
| olijfolie | 60 | ml |
| courgette | 3 | st |
| zout en peper | | |

Verwarm 12 ronde borden voor. Pastadeeg: Draai in de keukenmachine of met een mixer met deeghaken een homogeen deeg van de bloem en eieren met een heel klein snufje zout. Kneed het deeg daarna nog 5 min met de hand. Snijd het deeg in stukken ter grootte van een tennisbal. Voeg zo nodig wat water of bloem toe voor de juiste consistentie. Het deeg moet glad zijn en niet plakken. Doe de ballen deeg in folie en laat rusten. Haal het deeg door de pastamachine. Begin op de hoogste stand en eindig op 2-3 mm. Maak 12 lappen deeg van 15-18 cm breed en 25-30 cm lang. Steek hieruit 24 telkens 2 cirkels met een diameter van 12 cm, zodat je in totaal 24 pastacirkels hebt. Vulling: Kook de spinazie kort in water met zout. Giet af, knijp zoveel mogelijk water er uit, laat afkoelen en hak fijn. Rasp de Parmezaanse kaas. Meng de spinazie in een kom met de mascarpone, de Parmezaanse kaas en wat nootmuskaat. Schep het mengsel in een spuitzak. Spuit een krans spinazievulling rond het midden van 12 pasta cirkels. Zorg voor genoeg ruimte om een eierdooier in te leggen. Spuit op de eerste krans nog een tweede. De totale hoogte moet ca. 1½ cm zijn. Splits 12 eieren. Leg een dooier in de krans van spinazievulling van elk van de 12 pasta cirkels. Bestrijk buiten de krans de rand van de pasta met wat water. Leg op elke pastacirkel een tweede en druk voorzichtig de rand aan. Druk de randen aan met een vork en laat een mooi patroon achter. Zo heb je 12 ravioli. Laat de ravioli voorzichtig met een schuimspaan in een pan met ruim kokend water met wat zout glijden. 2 tegelijk. Gebruik meerdere pannen. Laat 5 min koken tot de ravioli komt bovendrijven. De pasta wordt gaar, de eierdooiers blijven zacht. Haal ze met een schuimspaan voorzichtig uit het kookwater. Leg de ravioli midden op de verwarmde borden en zet in de warmhoudkast. Tomaten-paprika saus: De uitjes, de bacon en de knoflook fijnsnijden en in de helft van de olijfolie aanzweten. De tomatenpuree toevoegen en 2 min onder regelmatig roeren laten ontzuren. Tomatenpulp en fijn gescheurde basilicum toevoegen. De paprika in stukken snijden en in de rest van de olijfolie in een andere pan garen. Daarna in de keukenmachine doen en pureren. De tomaten saus toevoegen. Daarna de saus weer terug

in een pan doen en ca 15 min zachtjes inkoken tot gewenste dikte inkoken. Met zout en peper op smaak brengen. Courgettes: Courgettes wassen, met schil julienne snijden en zeer kort garen in water met zout. Afgieten en met een snuif peper op smaak brengen. Bacon: Leg de plakjes bacon op bakpapier op een bakplaat en bak in de oven op 180 °C tot ze hard en knapperig zijn. Haal de bakplaat uit de oven en laat de afkoelen. Verbrokkel de bacon in stukjes. Serveren: Neem de 12 voorverwarmde ronde borden met de ravioli uit de warmhoudkast. Leg links de gegaarde courgette. Doe rechts de tomatensaus. Zo heb je de kleuren van de Italiaanse vlag Laat plaats in het midden en leg daar de reuzenravioli. Strooi tot slot wat van de verbrokkelde bacon op de ravioli.

Kip Marengo

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|---------|
| maiskipfilets (ca 200 g per stuk) | 6 | st |
| bloem | 20 | g |
| zonnebloemolie | 6 | el |
| boter | 6 | el |
| witte wijn | 450 | ml |
| knoflook (geperst) | 3 | teen |
| champignons | 600 | g |
| gepelde tomaten (blik) | 150 | g |
| gebonden kalfsjus | 150 | ml |
| eieren | 12 | st |
| rivierkreeftjes (gekookt en gepeld) | 36 | st |
| wit brood | 4 | sneden |
| olijfolie | 3 | el |
| knoflook | 3 | teen |
| hartvormig uitsteekvormpje | | |
| grof gehakte bladpeterselie | 6 | el |
| zout en peper | | |

Dit gerecht is vernoemd naar de Slag bij Marengo (14 juni 1800). Napoleon behaalde daar een legendarische overwinning op het Oostenrijkse leger. Zet 12 voorverwarmde borden met het CCR-logo in de warmhoudkast. Kipfilets: Doe bloem met wat peper en zout erdoor gemengd op een bord en bebloem hiermee de kipfilets. De kipfilets mooi goudbruin bakken in de olie en boter in 10-15 min in een voldoende grote pan. Regelmatig keren. Haal de gebakken kipfilets uit de pan en houd warm onder folie in de warmhoudkast. Tomatensaus: Snijd de champignons in kwarten of kleiner, afhankelijk van de grootte. Giet de olie uit de pan waarin de kipfilets gebakken zijn. Deglaceer de pan met de witte wijn. Kook tot de helft in. Voeg de knoflook en de champignons toe. Voeg de tomaten toe en druk ze fijn. Voeg de gebonden kalfsjus toe. Kook in tot een stevige saus. Maak af met zout en peper. Spiegeleieren: Bak 12 spiegeleieren in de boter. Zet opzij in de warmhoudkast. Rivierkreeftjes: Warm de rivierkreeftjes kort voor het uitserveren enkele min op laag vuur op in een pan met 1 el gesmolten boter. Croutons: Steek met een vormpje 24 hartvormige stukjes uit het brood en bak deze bruin en droog in een pan met wat boter. Besmeer met een knoflookteentje. Garnering: Hak de peterselie grof. Serveren: Trancheer elk van de 6 kipfilets in 8 plakken en leg telkens 4 plakken dakpansgewijs schuin midden op het bord (1/2 kipfilet per bord). Doe wat tomatensaus met champignons op de kip. Garneer elk bord met een spiegelei, 2 croutons en 3 rivierkreeftjes. Strooi wat grof gehakte peterselie over het geheel. Serveer de rest van de tomatensaus met champignons apart in een sauskommetje erbij.

DESSERT Panna cotta met gepocheerde peer, verse vruchten en twee sauzen

Panna cotta met gepocheerde peer, verse vruchten en twee sauzen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|----------|
| room | 1500 | ml |
| vanillestokjes | 6 | st |
| suiker | 150 | g |
| witte gelatine | 12 | blaadjes |
| vormpjes | 12 | st |
| bladerdeeg(diepvries) | 4 | vellen |
| ei | 1 | st |
| abrikozenjam | | |
| frambozen (eventueel diepvries) | 450 | g |
| poedersuiker | 120 | g |
| citroen (schillen) | 1 | st |
| coebergh red fruit | 90 | ml |
| zo nodig wat maizena om te binden | | |
| blaadjes munt | 24 | st |
| kleine handperen(of 6 grote peren) | 12 | st |
| witte wijn | 700 | ml |
| water | 700 | ml |
| citroen (schil) | 1 | st |
| volle melk | 600 | ml |
| eigeel | 3 | st |
| maizena | 15 | g |
| aardbeien | 36 | st |
| frambozen | 60 | st |
| kaapse kruisbessen (physalis) | 24 | st |

Panna cotta: Schenk de room in een pan en breng tegen de kook aan. Snijd de vanillestokjes met een scherp mes in de lengte open. Schraap het merg eruit en voeg toe aan de room. Voeg de suiker toe aan de room en roer tot deze is opgelost. Neem van het vuur. Houd 15 min. tegen de kook aan op een vlamverdeler op de kleinste pit, zodat de vanillesmaak optimaal kan intrekken. Week ondertussen de gelatine 5 min. in koud water, knijp uit en voeg toe aan de room. Roer totdat de gelatine is opgelost. Verdeel de room over de vormpjes. Zet minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast. Peertje: Peertjes schillen. Steeltje laten zitten. Snijd in de lengte een smal segment uit het peertje en verwijder via de ontstane opening het klokhuis. Bij gebruik van grote peren deze halveren en het klokhuis verwijderen. De peertjes in water met witte wijn, suiker en citroenschilletje pochieren. Laat afkoelen. Bladerdeegfondjes: Bladerdeegplakjes ontdooien. 12 rondjes van ca. 6 cm doorsnee uitsteken. Op bakplaat leggen en met geklutst ei bestrijken. Bladerdeegcirkels in 5 min in oven goudbruin bakken. Bladerdeegcirkels met abrikozenmousse bestrijken. Vanillesaus: De melk met de suiker aan de kook brengen. Het merg van de vanillestokjes aan de melk toevoegen. De saus onder stevig roeren met de maizena binden tot een gebonden saus. De saus, onder zo nu en dan roeren, laten afkoelen in een sauskom. Frambozensaus: Houd 60 frambozen apart voor de garnering.

De resterend frambozen wassen, met een vork pureren en door een bolzeef wrijven (hiervoor kunnen ook diepvriesframbozen gebruikt worden). De poedersuiker, citroenschilletjes en de Coebergh toevoegen. Laat 3 min inkoken. Zo nodig iets binden met maizena. Neem de citroenschilletjes eruit en laat afkoelen in een sauskom. Vruchten: De aardbeien wassen en in plakjes snijden. De kruisbessen van bladeren ontdoen en in tweeën snijden. Serveren: Gebruik grote ronde borden met CCR-logo .Zet de bodem van de vormpjes(kort!) in een laagje warm water, zodat de afgekoelde panna cotta iets los komt. Keer om en stort de panna cotta midden op de borden. Besmeer de bladerdeeg cirkels met abrikozenjam en leg links naast de panna cotta. Zet een flinke streep vanillesaus van de bladerdeegcirkels links naar de onderkant van het bord. Leg de plakjes aardbeien dakpansgewijs in de streep vanillesaus. Leg de frambozen rechts tegen de panna cotta aan en doe voorzichtig wat frambozensaus erover (pas op dat de saus niet samenvloeit met de vanillesaus!). Leg wat Kaapse kruisbessen onder de panna cotta. Zet het peertje (cq de halve peer op het bord rechts achteraan schuin tegen de panna cotta aan. Garneer naar eigen inzicht met één of twee muntblaadjes. Zet de overgebleven vanille- en frambozensaus in sauskommetjes op tafel.