

2002 mei

CCR Rijnmond · Lente

AMUSE Gefrituurde geldbuideltjes

Gefrituurde geldbuideltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paksoi, gewassen en bladeren losgemaakt	0.5	stronk
kipfilet (fijnggehakt)	150	gr.
sesamolie	1	tl
lente-uitje, gesnipperd	1	
geraspte, verse gember	0.5	tl
knoflook, fijnggehakt	1	teen
rijstwijjn of droge sherry	1	tl
oestersaus	1	tl
sojasaus	1	tl
maïzena	5	gr.
peper en zout		
wontonvellen	12	

Kook de paksoi 2 minuten in een pan kokend water. Giet paksoi af en laat schrikken onder koude kraan. Hak de bladeren fijn. Doe de paksoi in een kom en schep er de fijngehakte kipfilet, sesamolie, lente-uitje, gember, knoflook, rijstwijjn, oestersaus en sojasaus door. Breng op smaak met peper en zout en voeg de maïzena toe. Bevochtig de handen met koud water en kneed de massa stevig door elkaar. Leg de wontonvellen op een werkvlak en dek ze af met een vochtige theedoek. Neem één vel en schep 2 theelepels vulling in het midden. Kwast de rand van het vel in met water. Plooi de randen van het vel samen en draai ze dicht. Dek wederom af met een vochtige doek en bereid de volgende velletjes op dezelfde manier. Verhit olie in een grote wok of frituurpan tot 190 °C. Doe de buideltjes in porties in de hete olie en frituur ze in ca. 3 minuten goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze op keukenpapier uitlekken. Serveer ze warm en geef er de zoetzure saus bij.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas en bladeren losgemaakt	1	klein blikje
tomatenketchup	25	gr.
tomatenpuree	25	gr.
honing	25	gr.
azijn	1	el

Doe alle ingrediënten in een klein pannetje (ananas met sap) en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat 10 minuten, onder af en toe roeren, zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en pureer de massa. Serveer de saus warm bij de buideltjes.

Salade van krokantgebakken gamba's en gambasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote gamba's in de schil	36	
peper en zout		
bloem		
eieren	2	
chinese panko	100	gr.
zonnebloemolie		

Maak de gamba's schoon en ontdoe ze van hun karkas. Verwijder darmkanaal via een sneetje in de rug en kruid ze licht met peper en zout. Haal de dood wat bloem en klop overtollige bloem van de gamba's. Klop de eieren los. Paneer de gamba's door ze eerst door het losgeklopte ei te halen en daarna door het panko-paneer. Kort voor het serveren frituren in olie van 160°C gedurende 3 à 4 minuten, laat op keukenpapier uitlekken.

Gambasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen van de gamba's		
olijfolie		
prei (het wit)	1	
uien	2	kleine
knoflook	3	tenen
scheutje cognac		
rijpe tomaten	2	
tijm	2	takjes
visfond	7	dl
koksroom	3.5	dl
peper, zout		
tomaten (concasse) = kleine blokjes	2	

Verwarm de olijfolie en voeg karkassen van de gamba's toe kleuren. Daarna gesnipperd teentje knoflook, fijngesneden prei (wit), tijm en tomaat (in partjes gesneden) en ui toevoegen voortdurend roeren) inkoken, daarna room toevoegen en inkoken. Giet daarna de massa door een zeef en monteer eventueel met klontjes koude boter af. Breng op smaak met peper, zout en scheutje cognac. Voeg tenslotte de tomatenconcasse toe.

Sla met dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	60	gr.
lollo rosso	60	gr.
lollo verde	60	gr.
frisee	70	gr.
rode sla	70	gr.
taugé	175	gr.
olijfolie extra vierge	50	gr.
rode wijnazijn	10	gr.
dijonmosterd	5	gr.
sjalot, fijngessneden	1	kleine
enkele druppels citroensap		
peper, zout		

Was en meng de sla; zet in ijswater zodat ze knapperig blijft. Verwijder bij de taugé de groene zaadjes en verkleurde puntjes. Bak de taugé licht in de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Alle ingrediënten mengen en op smaak brengen met peper en zout.

Krokante kalfszwezerik met palingpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	1400	gr.
zout		
walnotenolie		
meiraapjes	2	
wortelen	3	
courgette	1	
asperges	36	dunne
bloem		

De zwezerik onder koud stromend water gedurende 15 minuten spoelen. Breng ruim water aan de kook met 12 gr zout per liter water. Laat daarin de zwezerik ± 25 minuten zachtjes koken en daarna in het kookvocht afkoelen. Pel vervolgens het buitenste vlies en het vet er af en verdeel in 12 porties. Leg de porties gedurende 15 minuten in de bloem (hierdoor wordt hij gedurende het bakken krokanter), klop daarna het overtollige bloem er vanaf en bak, kort voor het serveren, in walnootolie bruin en krokant. Meiraapjes, wortel en asperges dun schillen. Daarna uit de wortel, de meiraapjes en courgette kleine bolletjes met de pomme-parisienne boor steken en deze beetgaar in water met zout koken. Kort voor het serveren in wat boter stoven en op smaak brengen. Kook de asperges eveneens beetgaar in water met wat zout. Haal uit het water en giet er een beetje geklaarde boter over.

Puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde nicola-aardappelen	1	kg
boter	40	gr.
melk	70	gr.
room	70	gr.
zout, peper en nootmuskaat		
gerookte palingfilet	85	gr.

Kook voor de puree de aardappelen gaar en maak er met de melk, room, boter en zout een smeuge puree van. Snijd intussen de palingfilets in mooie dunne reepjes en roer deze vlak voor het serveren door de aardappelpuree.

Dragonsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon	8	dl
room	7	dl
dragon	10	takjes
gare tuinboontjes (uit blik)	3	el
peper, zout		

Voor de saus de blaadjes van de dragontakjes plukken en deze in dunne reepjes snijden. Breng de bouillon aan de kook met de stelen van de dragon en laat 5 minuten zachtjes trekken. Zeef stelen eruit en voeg room toe. Kook saus zachtjes in en voeg daarna de tuinboontjes toe. Pureer met de staafmixer en giet massa door een zeef. Saus kan schuimig geserveerd worden door ze net voor het opdienen met de staafmixer op te kloppen. Breng op smaak met peper en zout en roer er de dragonblaadjes door.

Kahuabavarois en sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	7	blaadjes
melk	300	cl
suiker	60	gr.
room	300	cl
kahlua-likeur	1	dl

Week de gelatine in ruim koud water en knip daarna de blaadjes goed uit. Breng de melk met de suiker al roerende aan de kook, neem van het vuur en los de gelatine al roerende hierin op. Laat de massa afkoelen. Klop de room stijf en spatel deze voorzichtig door de afgekoelde en licht geworden gelatinemassa. Voeg likeur toe en roer voorzichtig tot een homogene massa. Verdeel de bavarois over 12 vormpjes. Zet één uur in de vriezer en laat verder opstijven.

Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	4	dl
suiker	150	gr.
eidooiers	7	
eiwitten	7	
crème de cacao	3	el
cacaopoeder	3	el

Klop de room met de helft van de suiker stijf. Klop de eidooiers los met de resterende suiker en voeg aan de stijf geklopte room toe. Spatel de eiwitten er voorzichtig door en voeg de crème de cacao toe. Verdeel de massa in twee delen en voeg aan één deel de cacaopoeder toe.

Garnering en serveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chocoladesaus (au bien marie gesmolten bittere chocolade)	2	dl
chocolade galettes	12	
geschaafde amandelen (roosteren in droge pan)	100	gr.

Neem 12 borden en schenk hierop een laagje sabayon zonder cacao. Stort in het midden hiervan de bavarois en schenk er sabayon met cacao overheen. Garneer verder met chocoladesaus, enkele geroosterde amandelen en chocolade galette.