

2010 mei

CCR Rijnmond · Lente

Gegrilde coquilles met gembersaus, aspergespiraaltje, Schotse kwarteleitjes, Portobello met een vulling van gekaramelliseerde rode ui, dadel en rozemarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles schoon	12	st
verse gemberwortel	1	el
citroengras	1	stengel
dunne groene (korenaar) asperges, of gehalveerde groene	24	st
visbouillon	300	ml
crème fraîche	200	ml
honing	1	el
witte wijn azijn	1	el
gembersiroop	1	el
boter, ijskoud	75	g
fleur de sel en peper		

Gembersaus: Schil en rasp de gember, plet de stengel citroengras. Doe de gember, citroengras, visbouillon, crème fraîche, witte wijnazijn en honing in een steelpan. En laat op middelhoog vuur tot de helft inkoken. Giet door een zeef in een schone pan. Roer de gembersiroop erdoor. Klop met een staafmixer blokje voor blokje de ijskoude boter erdoor tot de saus gebonden is. Houd warm (niet meer koken!) **Asperges:** Schep de groene asperges even om en om op een hete grillpan. Wanneer gewone groene worden gebruikt, in de lengte halveren en kort blancheren dan in de grillpan. Houd warm. **Coquilles:** Grill de coquilles kort aan iedere kant in de hete grillpan ca. 1 min per kant. Maal er wat peper over en strooi er wat fleur de sel op. **Serveren:** De asperges op een sausspiegeltje en daarop de coquille.

Aspergespiraaltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges (12 halve in de lengte doorgesneden)	6	st
bladerdeeg	4	plakjes
ei, losgeklopt	1	st
fleur de sel		
bakpapier		

Verwarm de oven voor op 210 °C. Schil de asperges en kook ze 5 min, spoel ze daarna af met koud water en droog ze. Bestrijk het ontdooide bladerdeeg met het losgeklopte ei en snijd het bladerdeeg in repen van ca 1 ½ cm. Plak 2 repen aan elkaar, houd een uiteinde van het deeg tegen de kop van de asperge en wikkel het deeg om de asperge. Plak de onderkant met wat ei vast. Leg de spiraaltjes op bakpapier, bestrooi ze met een weinig fleur de sel en bak ze in de oven in ca 10 min goud bruin.

Schotse kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	12	st
kipgehakt	300	g
verse geraspte gember	1	tl
verse bieslook	1	el
mosterd	1	tl
bloem	30	g
ei, losgeklopt	1	st
droge broodkruimels	50	g
olie om te frituren b.v. zonnebloemolie		

Meng kipgehakt, gember, bieslook en mosterd. Kook de kwarteleieren ca 4 min en pel ze. Wentel ze door de bloem. Verdeel het kimpengsel in 12 gelijke porties. Breng met natte handen om elk ei een dun laagje van het gahaktmengsel aan. Haal dit eerst door de bloem, vervolgens bestrijk dit met het losgeklopte ei en wentel ze door de broodkruimels. Schud het teveel eraf. Laat ze dan even rusten in de koelkast. Vul een kleine pan met stevige bodem voor 1/3 met olie en verhit de olie tot 180 °C. De olie is heet genoeg als een stukje brood in 15 sec goudbruin wordt. Bak de eieren goudbruin en laat ze op keuken papier uitlekken. Halveer de eieren. Serveren: Leg de gehalveerde eitjes bij de aspergespiraaltjes.

Champignons met een vulling van gekaramelliseerde rode ui, dadel en rozemarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	12	grote
knoflook	1½	teentjes
rode uien	3	st
dadels	9	st
fleur de sel		
olijfolie		
rozemarijn	1	el
ahornsiroop		
balsamicoazijn		
rucolasla		
truffelolie		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een ovenschaal of bakblik in. Pel en snipper de uien en de knoflook. Ontpit de dadels en snijd ze klein. Verwarm een scheutje olie in de wok en fruit de ui en de knoflook. Voeg dadels en rozemarijn toe, en laat alles lekker zacht worden. Besprenkel met wat siroop en een klein scheutje balsamico. Laat de stroop karamelliseren en breng op smaak met zout. Smeer de paddenstoelen in met olijfolie (onder en bovenkant) en leg in een ovenschaal. Vul ze met het ui dadel mengsel en laat ze in 10 tot 15 min in de oven goudbruin en gaar worden. Serveren: Besprenkel wat rucola met truffelolie en daarop de champignon.

VOORGERECHT Gerookte lamsfilet met sinaasappelsaus, wortelsalade met rozijnen, timbaaltje van broccoli en chips van nieuwe aardappelen

Gerookte lamsfilet met sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilets van ca 120 g	12	st
olie		
perssinaasappelen	3	st
knoflook	3	teen
uien	2	st
tijm		
rozemarijn		
honing	1 ½	el
mosterd	4	tl
slagroom	200	ml
zout, peper		

Bestrijk de lamsfilets met olie en rook ze gedurende 6 min. Pers de sinaasappelen uit. Schil en snipper de knoflook en de uien fijn. Giet het sinaasappelsap met de knoflook en de uien in een pannetje en voeg de tijm, wat rozemarijn, de honing en de mosterd toe. Laat alles 15 min zachtjes koken. Pureer de saus en voeg de room toe en laat nog even inkoken. Voeg zout en peper naar smaak toe. Houd de saus warm. Grill of bak de lamsfilets kort voor het opdienen, aan beide kanten nog 3 min. Bestrooi het vlees met zout en peper, trancheer de filets en dien het op met de warme saus.

Wortelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	1	bos
perssinaasappels	2	st
rozijnen	2	el
handsinaasappel	1	st
citroen, zestes van de citroen en sap van ½ citroen	1	st
olijfolie (extra vierge)	3	el
saladepittenmix	50	g
snufje zout		
kaneelpoeder		
enkele blaadjes koriander		

Snij het loof en een stukje van de bovenkant van de bospeen. Jonge bospeen hoeft niet schoon geschraapt te worden. Pers de sinaasappels uit en zeef het sap. Laat de rozijnen minstens een uur in het sap wellen. Maak de handsinaasappel schoon. Verwijder de schil en de witte velletjes. Snijd de sinaasappel in plakken. Verwijder de pitjes. Snijd de sinaasappelplakken in vieren. Roer het sap van de ½ citroen, de zestes van de hele citroen, de olijfolie, snufje zout door elkaar. Rasp op het laatste moment de gewassen wortels. Meng de rozijnen met het sap, de plakjes sinaasappel en de dressing door de geraspte wortel. Bestrooi de salade met kaneelpoeder. Garneer de salade met blaadjes koriander en de saladepittenmix.

Timbaaltje van broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	500	g
boter	25	g
kippenbouillon	300	ml
beetje zout		
versgemalen witte peper		
geraspte nootmuskaat	1	mespunt
eieren	3	st
room	75	ml
boter om in te vetten		

Broccoli in stukjes snijden en in boter, bouillon en kruiden gaarkoken. Af laten koelen en daarna pureren. Eieren en room door de puree kloppen en op smaak brengen met zout en kruiden. Vul een braadslee met warm water en plaats de met de puree gevulde silicone vormpjes (5 cm) in een oven van 200 °C en laat gaar worden in 15-20 min.

Chips van nieuwe aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe aardappelen (met dunne schil)	12	st
ijswater		
plantaardige frituurolie		
zeezout en peper uit de molen		

Was de aardappelen en droog ze af. Snijd ze in dunne plakjes met een keukenmachine en spoel ze 2 à 3 keer af om het zetmeel te verwijderen. Leg de aardappelen in een kom met ijswater en zet ze 30 min in de koelkast, zodat ze heel knapperig worden. Verwarm de olie in een grote pan. Dep de aardappelschijfjes droog en frituur ze in kleine porties, zodat de olie op temperatuur blijft. Schep de chips uit de olie zodra ze goudgeel zijn en leg ze op keukenpapier, bestrooi de chips met zeezout en peper.

KAAS Geitenkaas-Appeltaartje

Geitenkaas-Appeltaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvriesbladerdeeg	6	plakjes
geitenkaas	300	g
moesappels	2	st
olijfolie extra vierge	2	el
wilde tijm, gehakt	1	el
honing		
eventueel met een eetbaar bloemetje		
calvados		

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de nog niet ontdooide plakjes bladerdeeg in vierkantjes. Leg de stukjes met wat tussenruimte op een licht ingevette bakplaat laat ze een paar minuten ontdooien. Leg in het midden van elk deegplakje wat kaas en laat de rand vrij. Bestrijk vervolgens de kaas met wat honing. Verwijder het klokhuis uit de appels en snijd ze in dunne partjes. Bedek elk deegplakje dakpansgewijs met wat partjes appel, zodat de kaas volledig bedekt is. Bestrijk de appel met een beetje olie en strooi er wat tijm, zout en peper over. Bak de taartjes 20 -25 min tot de randen goudbruin zijn. Direct serveren. Serveren: Plaats 2 taartstukjes op elk bord en garneer met het bloemetje en zet er een klein glaasje calvados op

Advocaatmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	12	st
vanillesuiker	1	zakje
suiker	250	g
brandewijn	350	ml
lange vingers	36	st
koffielikeur		
mascarpone	250	g
slagroom	250	g
geschaafde amandelen		

Advocaat: In een grote kom de eieren met de suiker en de vanillesuiker met de mixer glad kloppen. De brandewijn erdoor kloppen. Nu de kom in een pan met bijna kokend water hangen. De eiermassa al kloppend met de mixer (op de laagste stand) dik laten worden let op temperatuur niet hoger dan 65 gr. . Zodra de massa dik genoeg is (oppassen ze dicht bij kouder worden nog iets in) de kom uit het warme waterbad nemen en in een bak met koud water zetten. Nog ca 5 min met de mixer op de laagste stand blijven kloppen, zodat de advocaat niet kan schiften. Laten afkoelen. Mousse: Breek de lange vingers in stukjes. Meng de mascarpone met de slagroom en suiker en 250 g advocaat tot een mousse. Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan lichtbruin. Vul 12 glazen. Begin met lange vingers, dan de likeur en laat dit even intrekken. Voeg dan de mousse toe en tot slot de geroosterde amandelen. Serveren: Plaats het glas met de advocaatmousse op een bordje samen met een klein glaasje van de zelfgemaakte advocaat.