

# 2012 mei

CCR Rijnmond · Lente

---

**VOORGERECHT** Asperges met kervelsaus en een fleuron

---

## Asperges met kervelsaus en een fleuron

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	36	st
boter	30	g
kervel	1	bos
room	500	ml
bladerdeeg	12	plakjes

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en steek uit elk plakje 2 fleurons (halve maanvorm). Leg de fleurons op een ingevette bakplaat en strooi er een klein beetje zout op. Bak af in een oven op 180 C° gedurende 10 min. Schil de asperges. Snijd het harde onderend van de asperge en bewaar de geschilde asperges in een pan met water. Zorg dat alle asperges onder water staan. Zout het water en laat de asperges op hoog vuur tot het kookpunt komen. Kook dan gedurende 5 tot 8 min. Asperges moeten iets gaarder dan "beetbaar" worden maar NIET te slap. Laat in een koekenpan de boter smelten en licht bruinen. Voeg de room toe en laat op hoog vuur tot 2/3 inkoken. Maak op smaak met peper en zout. Snijd de bos kervel fijn en voeg dit toe aan de room. Maak even warm en serveer. Serveren: Leg 3 asperges op een warm bord. Lepel de saus in het midden over de asperges. Leg links en rechts van de asperges een fleuron. (NIET in de saus).

**Cannelloni van zalm met komkommer**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte gesneden zalm	600	g
crème fraîche (500 + 125)	625	ml
bieslook	1	bos
zalmeitjes	1	potje
citroenmayonaise (b.v. van d+l)	125	ml
gembernat	15	ml
komkommer	2	st
bloem	250	g
eieren	2	st
melk	500	ml

Meng de bloem met de 2 eieren en een snuf zout. Voeg, al roerend met een garde, beetje bij beetje, de melk toe. Bak, onder toevoeging van een klontje boter 6 pannenkoeken in een grote pan met anti aanbaklaag. De pannenkoeken mogen langzaam worden gebakken en wat bleek blijven. Beleg de pannenkoeken met de gerookte zalm. Smeer hier over een laag crème fraîche en snipper er wat bieslook over. Rol stevig op en rol de pannenkoek vervolgens in vershoudfolie. Bewaar tot gebruik in de koelkast. Bewerk met een zesteur de komkommers in de lengte. Maak er plakjes van met de mandoline. Meng 125 ml citroenmayonaise met 125 ml crème fraîche en maak op smaak met wat peper zout en gembernat. Serveren: Haal de vershoudfolie van de 6 pannenkoeken en snijd elke pannenkoek in 10 gelijke rondjes. Leg in het midden van het bord 5 rondjes zalmpannenkoek en daaromheen 15 schijfjes komkommer. Leg om de andere komkommerschijf een toefje citroenmayo/crème fraîche en een toefje zalmeitjes.

**Kipfilet met Serranoham en sherrysaus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
borstfilet van hoevekip met vel (van te voren bestellen bij zegro)	12	st
dun gesneden serranoham	300	g
klosje ijzergaren	1	st
witlofstronkjes	12	st
boter	300	g
suiker	30	g
karkassen (van de zegro)	6	st
sjalot	3	st
oloroso sherry (80 en 200)	280	ml
gevogeltefond	400	ml
room	300	ml

De huid van de filet voor 90% losmaken. De filet peperen en zouten en een plak Serranoham op de filet leggen en de huid terugleggen op de filet. De filet met de ham en de huid met 2 stukjes ijzergaren bijeen houden. Voor de saus de karkassen en de sjalot in een klein beetje boter fruiten. Afblussen met de sherry en het gevogeltefond toevoegen en tot de helft inkoken. De room toevoegen en voor de helft inkoken. De saus zeven en à la minute schuimig kloppen met een staafmixer. 200 ml Olorososherry inkoken tot deze stroperig wordt. 4 plakjes Serranoham in 3 lange repen snijden en tussen bakpapier, gedurende 25 min in een oven van 120 C° bakken/uitdrogen. Na het bakken de reepjes Serranoham laten uitlekken op keukenpapier. De witlofstronkjes in de lengte doormidden snijden en met wat boter, peper, zout en water langzaam gaar stoven. Witlofstronkjes uit laten lekken en in een anti-aanbakpan, met wat boter en suiker, goudgeel bakken (de suiker gaat karameliseren). De borstfilets voorzichtig aanbakken in 60 g ganzenvet. Vervolgens 12 min verder garen in een voorverwarmde oven op 130 C°. De filets à la minute tranceren. Serveren: Leg links, van boven naar beneden, de getrancheerde filets. Rechts van boven naar beneden de 2 stronkjes witlof. In het midden de saus. Leg een reepje Serranoham op de filets. Drappeer tot slot enkele druppels stroperige sherry op de rand van het bord.

## Gevulde appel met sabayon en een bolletje vanille-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appels (golden delicious of rode boskoop)	12	st
amandelspijs	300	g
suiker	300	g
kruidnagelpoeder	2	g
witte basterdsuiker	300	g
bruine basterdsuiker	300	g
madera	450	ml

De 300 g suiker vermengen met de 2 g kruidnagelpoeder. De appels schillen, het klokhuis verwijderen met een appelboor, de appels vullen met de amandelspijs. De appel inprikken met een satéprikker en door de kruidnagelsuiker rollen. In een koekenpan de witte en bruine basterdsuiker met een klein beetje madera caramelliseren. De madera toevoegen en het geheel glad roeren. De caramel over de appels gieten en deze in een voorverwarmde oven van 200 C° plaatsen gedurende 25 min. Om de 5 min. de appels met de caramel overgieten. Alle ingrediënten voor de sabayon goed mengen en au bain-marie al kloppend verwarmen tot een lichte binding ontstaat.

## Sinaasappelsabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	9	st
sinaasappelsap	180	ml
witte wijn	200	ml
suiker	150	g
grand marnier	100	ml
citroen (geperst)	1	st

Alle ingrediënten voor de sabayon goed mengen en au bain-marie al kloppend verwarmen tot een lichte binding ontstaat.

## Vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	250	ml
melk	525	ml
vanillestokjes	2	st
eidooiers	8	st
fijne kristalsuiker	150	g
magere melkpoeder	2 ½	el

Verwarm de room met de melk en de opengesneden vanillestokjes tot er luchtbelletjes aan de rand van de pan verschijnen. Neem de vanillestokjes uit de pan en schraap de vanillezaadjes uit de stokjes en doe de zaadjes terug in de pan. Klop intussen de eidooiers, de suiker en de melkpoeder in een kom tot een licht en luchtig mengsel. Giet de melk goed roerend bij het dooiermengsel. Giet alles terug in de pan en verwarm au bain-marie, al kloppend, de massa tot een lichte binding ontstaat (tussen 75 en 83 C°) Niet heter laten worden want dan gaat het schiften. Schep de massa in een kom en laat afkoelen. Draai vervolgens ijs in de ijsmachine. Serveren: De appel midden in het bord plaatsen en hier over de sabayon scheppen. Naast de appel een bolletje vanille-ijs plaatsen.