

# 2014 mei

CCR Rijnmond · Lente

---

## Zalmroerei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	12	st
room	100	ml
gerookte zalm	75	g
boter		
peper en zout		

Snijd de zalm in reepjes. Knip met een scherp puntig nagelschaartje de eischalen in de lengte doormidden en laat de eieren in een kom glijden. Leg tot gebruik de eischalen in water om breken te voorkomen. Klop de eieren los met de room en wat peper en zout. Smelt de boter in een pan met hoge rand, voeg het eimengsel toe en laat op een zacht vuur langzaam stollen tot een glanzende massa. Schep vlak voor het opdienen de zalmreepjes erdoor en houdt wat reepjes achter voor de garnering. Vul 12 eischalen met roerei en houdt wat eimengsel apart. Garneer het gevulde ei met enkele reepjes zalm.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	12	st
groene asperges	12	st
tempurameel		
arachideolie		

Schil en kook de asperges beetgaar (zie algemene info) en laat ze goed uitlekken. Droog ze af met keukendoek en wentel ze door wat tempurameel en hou ze apart.

## Tempurabeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tempurameel	600	g
vijfkruidenpoeder	1	snufje
ijskoud water	600	ml
eieren (eiwit)	3	st
peper en zout		

Meng het tempurameel met het ijskoude water en roer het glad. Breng het beslag op smaak met peper, zout en vijfkruidenpoeder. Het beslag moet zo dik zijn dat het aan de bolle kant van een lepel blijft hangen. Voeg aan het beslag kort voor het bakken de stijfgeklopte eiwitten toe.

## Zoete paprikasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete rode puntpaprika	3	st
sjalotjes	6	st
knoflook	3	teen
lombokpepertjes	2 of 3	st
suiker	6	tl
limoen	2	st

Hak de sjalotjes en de knoflook fijn en bak ze vervolgens aan in wat olie, zonder te kleuren. Voeg nu de zeer fijngesneden puntpaprika en lombok (verwijder de zaadjes) toe en laat alles op matig vuur bakken. Voeg dan de suiker er aan toe en wat zout. Blus af met 6 el limoensap en laat afkoelen. Vul 12 eierschalen met de zoete paprikasaus.

## Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten (6 en 2)	8	st
krachtige kalfsbouillon	1200	ml
eieren (eiwit)	2	st

Snij 6 tomaten in grove stukken en breng samen met de bouillon aan de kook. Laat dit op een matig vuur ca 30 min trekken. Het geheel door een fijne zeef wrijven en af laten koelen. De eiwitten loskloppen en met de bouillon vermengen. Het geheel op matig vuur aan de kook brengen en ondertussen regelmatig roeren. Doordat het eiwit begint te stollen komt het bovendrijven en zal alle ongerechtigheden meenemen. Het gestolde eiwit voorzichtig afscheppen. De heldere bouillon door een fijne doek zeven. Verwarm de bouillon kort voor het opdienen.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte ham	240	g
witte asperges	12	st
diepvries doperwtjes	150	g

Laat de doperwten ontdooien en blancheer ze 2 min. Schil en kook de asperges beetgaar (zie algemene info) en snij ze in stukjes. Ontvel 2 tomaten, verwijder de zaden en snij in kleine blokjes. Snij de gekookte ham in reepjes.

## Soepstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	2	plakjes
zeezout	2	tl
zwarte sesamzaadjes	2	tl
bakpapier		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd uit de ontdooide plakjes bladerdeeg 12 gelijke reepjes. Smeer de reepjes in met het losgeklopte ei en bestrooi met een beetje zeezout en sesamzaad. Leg ze op het bakpapier in de oven en bak in ca 15 min goudbruin.

## Kabeljauw

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	1000	g
citroen	1	st
kastanjechampignons	300	g
sjalot	1	st

Verwarm de oven voor op 180 °C. Borstel de champignons schoon en snijd ze in kwarten. Bak ze met het fijn gesnipperde sjalotje en houdt apart. Portioneer de kabeljauw in 12 porties en kruid met peper en zout. Leg de stukken naast elkaar in een vuurvaste schaal en besprenkel met wat citroensap en verwarm afgedekt met folie ca 15 min in de oven. Schik voor het serveren het warme champignonmengsel op de vis.

## Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges (24 +8)	32	st
groene asperges	24	st

Schil de witte en groene asperges en kook ze beetgaar (zie algemene info). Houdt 8 witte asperges apart voor de aspergesaus.

## Garnalensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grijze garnalen	200	g
room	150	ml
schaaldierenfond	250	ml
boter	75	g
bloem	75	g

Beurre manié: De boter op kamer temperatuur laten komen zodat deze zeer smeug is, dan vermengen met de bloem (bijv. met een vork) tot een homogene massa. Voeg aan de schaaldierenfond de room toe en laat goed doorwarmen. Bind de saus met beurre manié tot een mooi lopende saus, laat even doorkoken om de bloem te garen. (gebruik niet meer beurre manié dan nodig is.) Voeg de garnalen toe en breng op smaak met peper en zout.

## Aspergesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltesfond	500	ml
boter	50	g

Snijd 8 witte asperges in stukken en doe ze samen met het gevogeltesfond in een pan. En kook ze goed gaar. Haal ze uit de bouillon en mix alles fijn in de blender. Zeef de saus. Voeg als de saus te dik is nog wat gevogeltesbouillon toe.

## Aardbeienijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	g
room	300	ml
suiker	200	g
citroen (sap van)	1	st

Houdt wat aardbeien apart voor de garnering. Pureer alle ingrediënten en draai er ijs van. Zet in de vriezer.

## Parfait van aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	300	g
water	50	ml
poedersuiker	170	g
vanillestokje	½	st
citroen	1	st
eidooiers	4	st
room	400	ml

Pureer de aardbeien. Doe de puree in een kom. Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg er uit. Doe het merg met het water, citroensap en poedersuiker in een pan en verwarm. Laat het daarna afkoelen tot 70 °C. Voeg de eidooiers en 90 % van de aardbeien toe en verwarm al kloppend tot 80 °C om lichte binding te verkrijgen. Haal van het vuur en klop nog 5 min. Doe het mengsel in een ruime kom en laat afkoelen. Klop de room tot bijna stijf. Meng de room voorzichtig met het aardbeienmengsel. Verdeel de achtergehouden aardbeienpuree over glaasjes. Doe de parfait in een spuitzak en spuit hiermee de glaasjes vol. Zet in de vriezer.

## Aardbeien met zwarte peper en balsamico

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	400	g
citroen	1	st
suiker	100	g
balsamico		
zwarte peper uit de molen		

Maak de aardbeien schoon en snijd in plakken. Meng voorzichtig met het citroensap, balsamico, suiker en zwarte peper.