

# 2016 mei

CCR Rijnmond · Lente

---

**VOORGERECHT** Bloemkool met Italiaanse kaascrème

---

## Bloemkool met Italiaanse kaascrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	st
taleggio (italiaanse smeltbare kaas)	600	g
pancetta	12	plakjes
zomertruffelschaafsel (klein potje)	1	st
laurierblaadje	1	st
knoflook	1	teentje
boter	50	g
witte wijn	130	ml
olijfolie om te frituren	250	ml

Warm de oven voor op 200 °C. Halveer de bloemkool en snijd kleine roosjes van de ene helft en schaaft de andere helft op een grove rasp. Verhit de boter in een koekenpan tot hij bruin kleurt en bak hierin de bloemkoolroosjes goudbruin. Maak op smaak met peper en zout. Neem de bloemkoolroosjes met een schuimspaan uit de pan en leg ze in een kleine ovenschaal. Blus de iets afgekoelde boter af met 100 ml witte wijn en voeg het in 4 stukjes gebroken laurierblad en de gesnipperde knoflook toe. Laat uitbruisen en voeg toe aan de bloemkoolroosjes. Dek af met aluminiumfolie en gaar gedurende 20 min in de oven. Bak ondertussen de plakjes pancetta uit in een droge koekenpan en laat uitlekken op keukenpapier. Na afkoeling de pancetta reepjes in tweeën breken. Snijd de korsten van de Taleggio en snijd de kaas in blokjes van 1 cm. Neem een steelpannetje en giet 30 ml witte wijn in de pan en vervolgens de in blokjes gesneden kaas. Smelt de kaas al roerend op middel hoog vuur. Bak kort voor het uitserveren in een wok de bloemkoolkruim in de olijfolie tot goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Serveren: Giet een plat streepje kaas van 2 cm breed op ieders bord. Strooi hier wat bloemkoolkruim op en drapeer er vervolgens 3 tot 4 roosjes bloemkool op. Steek hier 2 stukjes pancetta tussen en 3 tot 4 snippers truffelschaafsel. Verdeel er tot slot nog een paar druppels vocht van de bloemkoolroosjes over.

**Zalm met bospeen, paksoi en kokossaus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon (300+300+300)	900	ml
zalmfilet zonder vel	1000	g
roomboter	80	g
panko	100	g
paksoi	2	stronken
sushi azijn	1	el
bospeen	1	bos
crème fraîche	50	g
sap van limoen	2	tl
verse gember	20	g
serehstengel	1	st
rode peper	½	st
blaadjes citroenblad	3	st
verse laos	1	st
kokosmelk	400	ml
lecithine		
peper en zout		

Kokossaus: Snijd de gember en laos in grove stukken. Plet de serehstengel en snijd de halve rode peper in de lengte door midden en verwijder de zaadjes. Breng dit aan de kook met 300 ml kippenbouillon, 400 ml kokosmelk en 3 citroenbladeren. Laat ca. 1 uur trekken. Zeef deze saus en reduceer tot de helft en maak eventueel op smaak met wat zout. Verwarm de saus vlak voor het opdienen tot 65 °C en voeg 3 gram lecithine toe. Mix de saus tot schuim met de staafmixer. Bospeen: Was de bospeen en snijd in stukken. Kook de bospeen gaar in 300 ml kippenbouillon. Giet de bospeen af en pureer met de staafmixer en voeg vervolgens 50 g crème fraîche toe en maak op smaak met peper, zout en 1 of 2 tl sap van limoen. Houd warm of verwarm in de magnetron. Paksoi: Breek de stengels van de paksoi los en snijd het blad van de stengels. Was de stengels en het blad en snijd de stengels in reepjes van 15 cm lang en een halve centimeter breed en het blad grof. Kook de stengels kort in gevogeltebouillon met 1 eetlepel sushi azijn en neem de stengels er uit met een schuimspaan. Houd ze warm en kook ondertussen het blad in de achtergebleven bouillon. Neem ook uit met een schuimspaan en houd warm. Zalm: Snijd de zalm in 12 gelijke stukken. Peper en zout de zalm licht en bedek de zalm aan 1 zijde met panko. Bak de zalm langzaam op de panko zijde in 80 g boter tot ze bijna is doorgeslagen. Keer de zalm en gaar tot 100 procent. Serveren: Leg op een langwerpige, voorverwarmde bord 1 stukje zalm. In de lengterichting wat paksoi steeltjes en een toefje paksoi blad en eveneens in de lengterichting een streep bospeenzalf. Maak af met 2 lepels schuim van de kokossaus.

**HOOFDGERECHT** Kalfszwezerik met macaroni en lavasjus

---

## Kalfszwezerik met macaroni en lavasjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	900	g
bloem	50	g
boter	100	g
lange macaroni (mezza zita nr. 17)	250	g
roma tomaten	6	st
sjalotjes	2	st
teentje knoflook	1	st
olijfolie	20	ml
witte wijn	100	ml
room	300	ml
kippenbouillon	200	ml
agar agar	4	g
parmezaan (zelf raspen)	60	g
peper, grof zeezout		
kalfsjus (pak van 1 liter bij zegro)	600	ml
takjes verse lavas	2	st
bleekselderijstronk	1	st

Macaroni: Ontvel de tomaten en snijd de boven en onderkant van de tomaten. Snijd de rest nu in 4 mooie schijven. Verwijder het zaad en leg ze op een bakplaat. Peper en zout met grof zeezout en sprenkel er wat olijfolie op. Droog de tomaten gedurende 2 uur in een oven op 110 °C. Fruit de gesnipperde sjalotjes en de knoflook in een pan met de olijfolie. Blus af met de wijn en laat de wijn inkoken. Voeg daarna de room en 200 ml kippenbouillon toe en laat wat indampen. Voeg nu de agar agar toe en laat nog 3 min koken. Meng de geraspte Parmezaan door de saus en maak op smaak met peper en eventueel wat zout. Kook ondertussen in een pan met gezouten water de macaroni gaar. Giet deze af en stort terug in de pan. Meng de saus nu met de macaroni en stort het geheel op een ingevette bakplaat. Schik de macaroni strak langs elkaar en zet de plaat in de koelkast. Haal de plaat macaroni, als het is afgekoeld, uit de koelkast en steek 24 rondjes van 7 cm. uit de plaat macaroni. Leg de rondjes op een bakplaat en leg op ieder rondje een uitgedroogd plakje tomaat. Verwarm op 60 °C in de oven of in de warmhoudkast. Lavasjus: Breng 600 ml kalfsjus aan de kook, haal van het vuur en voeg dan de lavastakjes toe. Laat dit 1 uur trekken. Verwijder dan de lavastakjes en kook de jus tot de helft in. Maak, van het vuur, af met wat koude klontjes boter (50 g). Bleekselderij: Breek de stengels van de bleekselderij. Snijd groen en de onderkant van de steel af en verdeel de stengels in gelijke delen van ongeveer 13 cm. lang. Was eventueel vuil van de stengels en kook de stengels in 400 ml kippenbouillon gaar. Houd warm. Kalfszwezerik: Spoel de zwezerik onder koud stromend water. Breng een pan met gezouten water aan de kook en pocheer hier de zwezerik gedurende 10 min in. Haal de zwezerik uit het water, laat enigszins afkoelen en verwijder dan voorzichtig de vliezen en de andere ongerechtigheden. Houd de zwezerik zoveel mogelijk heel en breng in model tussen 2 planken met een gewicht erop. Maak 24 gelijke stukjes van de zwezerik. Peper en zout de zwezerik en bestrooi met wat bloem. Bak de stukjes nu in 100 g boter op halfhoog vuur, gaar (in ca. 3 min elke kant) en een beetje krokant.

Serveren: Leg op ieder bord 2 rondjes macaroni en daar op een stukje zwezerik. Versier met 2 stengels bleekselderij. Gier er wat lavasjus omheen.

## Mango-kokosnagerecht

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
bloem	100	g
witte basterdsuiker	100	g
eieren	2	st
bakpoeder	5	g
zout	1	snufje
cointreau	40	ml
ananasjam (eventueel abrikozenjam)	80	g
eierdooiers	8	st
fijne kristalsuiker	65	g
kokosmelk	530	ml
vanillestokje	2	st
slagroom	300	ml
rijpe mango	2	st
citroenblaadjes	5	st
mascarpone	200	g
poedersuiker	30	g
geraspte kokos	50	g

**Cake:** Verwarm de oven voor op 165 °C. Meng met een mixer de boter en de suiker tot een romige massa. Klop één voor één de eieren erdoor. Zeef de bloem, samen met het bakpoeder en het snufje zout. Spatel dit door het eiermengsel. Schep het beslag in een met boter en met bloem bestrooide cakevorm (18 cm). Bak de cake 60 min in de voorverwarmde oven. Prik er met een scherp mes in. Als het mes er schoon uitkomt is de cake gaar. Stort de cake op een rooster en laat de cakevorm nog 30 min om de cake zitten. Dit zorgt ervoor dat de cake extra sappig wordt. Snijd de cake in blokjes van een halve centimeter en sprenkel er 40 ml cointreau over en schep er de in wat lepels water opgeloste jam doorheen.

**Mango-kokosvla:** Klop de eidooiers en de suiker tot een dikke bleke massa. Zeef de bloem en spatel die door de eidooiermassa. Breng de kokosmelk met de in de lengte doorgesneden vanillestokjes tot net aan de kook en voeg dit goed roerend toe aan de eidooiermassa. Giet dit vervolgens terug in de pan en verwarm au bain marie, zeer goed roerend met een garde, tot de eidooiers gaan binden (72 °C). Leg een vel plasticfolie op de vla en laat afkoelen. Klop 300 ml room lobbige en vouw dit door de afgekoelde kokosvla. Dek weer af en zet terug in de koelkast. Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in blokjes van een halve centimeter. Sprenkel er 40 ml cointreau over en laat intrekken.

**Mascarponemengsel:** Verwarm 100 ml slagroom met de citroenblaadjes en laat vervolgens afkoelen. Zeef de citroenblaadjes uit de room. Voeg mascarpone en poedersuiker toe en klop tot zachte pieken.

**Serveren:** Verdeel de cake en de mango over 12 coupes. Schep hierop de kokosvla en vervolgens een toef mascarpone mengsel plus wat gedroogde kokos.