

# 2017 april

CCR Rijnmond · Lente

---

## Oesterzwambonbons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	st
knoflook	2	tenen
kastanjechampignons	250	g
oesterzwammen	250	gr.
witte wijn	100	ml
peterselie (ca. 4 takken)	0.5	bos
zure room	90	ml
serranoham plakken (brede plakken)	12	st
olijfolie	30	ml
huishoudfolie		

Snipper de kastanjechampignons zoals je een ui snippert. Snijd ook de oesterzwammen in kleine stukjes. Snipper de sjalotten en de knoflook ragfijn en fruit ze glazig in 30 ml olijfolie. Voeg de fijn gesneden paddenstoelen toe en verwarm tot al het vocht is verdampt. Blus af met de witte wijn en maak op smaak met peper en zout. Laat afkoelen. Hak de peterselie fijn en meng met de zure room door het paddenstoelenmengsel. Leg op een vel huishoudfolie een plak Serranoham. Leg een lepel paddenstoelenmengsel in het midden van de Serranoham en vouw de ham er om-en overheen. Vorm de folie er omheen en draai er een strak balletje van. Herhaal deze handeling en leg de bonbons in de koeling.

## Olijvenvinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
taggiasche olijven	50	st
kappertjes	20	g
aceto balsamico	30	ml
olijfolie	200	ml
bieslookstengels	20	st
appels granny smith	3	st

Spoel de kappertjes onder koud water om het scherpste zuur er af te halen en laat ze uitlekken. Hak de olijven en kappertjes grof en meng ze met de aceto balsamico, de 200 ml olijfolie en de in reepjes van 5 mm. geknipte bieslook. Schil de appels met een dunschiller en maak met de zelfde dunschiller nu een lange appelsliert van ongeveer 20 cm. Herhaal dit 12 x. Bewaar de slierten in een kom met koud water. Laat vlak voor het serveren uitlekken op keukenpapier.

## Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	50	g
frise sla	50	g

## **Serveren**

Haal de oesterzwambonbons voorzichtig uit de folie. Leg wat veldsla en friseesla op het bord en hierop in het midden van de sla in een ronding de appelsliert, zodat de oesterzwambonbon hierin past. Lepel tot slot wat olijvenvinaigrette rondom de bonbon.

## Gemarineerde zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet zonder vel	600	g
venkelzaad	15	g
korianderzaad	15	g
wodka	120	ml
honing	15	g
fijne mosterd	15	g
witte wijnazijn	20	ml

N.B. het marineren van de zalm moet direct bij binnenkomst gebeuren!! Vijzel venkelzaad en korianderzaad fijn en vermeng dit met de honing, de fijne mosterd, witte wijnazijn, wodka en peper en zout naar smaak. Giet dit over de zalmfilet en wrijf de kruiden goed in en over de vis. Laat afgedekt minimaal 2 uur in de koeling marineren. Verwijder kort voor het uitserveren alle kruiden van de zalm en dep de zalm droog met keukenpapier. Snijd de zalm overdwers in reepjes van 2 à 3 mm.

## Langoustines en saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	24	st
arachide olie	30	ml
ui	1	st
kleine winterwortel	1	st
prei	1	st
tomatenpuree	15	g
rode wijn	250	ml
rode port	250	ml
laurierblaadjes	3	st
olijfolie	30	ml

Scheid de koppen van het lijf van de langoustines. Haal het vlees uit de langoustinelijven. Houd de koppen en schillen apart. Warm wat arachide olie in een pan en fruit hier de grof gesneden ui en de in ringen gesneden prei in. Voeg de tomatenpuree toe om te ontzuren en vervolgens de klein gesneden wortel en de koppen en schillen van de langoustines. Blus af met rode wijn en rode port en voeg de laurierblaadjes toe. Breng aan de kook en laat 1 uur trekken. Zeef dan alle ingrediënten uit de saus en kook de saus tot de helft in. Proef de saus! Serveer de saus op temperatuur. Verwijder het darmkanaal uit de langoustinelijven. Peper en zout de langoustines licht en bak ze zeer kort in wat olijfolie aan.

## Koolraap

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine koolraap	1	st
prei	1	st
kippenbouillon	500	ml
boter	25	g

Schil de koolraap en maak zeer dunne rondjes op de mandoline. Kook de plakjes kort in gezouten water en laat uitlekken op keukenpapier. Houd lauwwarm zonder de rondjes uit te laten drogen. Snijd de prei in stukken van 8 cm. en vervolgens in reepjes. Kook deze prei beetgaar in kippenbouillon en giet ze af. Breng de prei op temperatuur in een steelpannetje met een flinke klont boter.

## Zure room

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zure room	200	ml
room	100	ml

Meng de zure room met de room en zet apart.

## Serveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	50	g

Maak een torentje in het midden van het bord van een plakje koolraap en daarop een plukje prei en een reepje zalm in de vorm van het rondje koolraap. Herhaal dit en eindig met de zalm. Leg links en rechts tegen het torentje een langoustine. Drapeer wat blaadjes veldsla op het torentje en schep nu rond het torentje  $\frac{1}{4}$  cirkel warme saus,  $\frac{1}{4}$  cirkel zure room,  $\frac{1}{4}$  cirkel warme saus en  $\frac{1}{4}$  cirkel zure room.

**Pesto**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teen
basilicum	10	g
dragon	10	g
peterselie	10	g
gepelde pistachenoten	25	g
pijnboompitten	40	g
parmezaan (75 + 25)	100	g

Rasp 75 g Parmezaan op een fijne rasp. Hak 1 teen knoflook, de basilicum, dragon, peterselie, pistachenoten, pijnboompitten, geraspte Parmezaan, peper, zout en 100 ml olijfolie kort in de keukenmachine. Proef en maak eventueel verder op smaak.

**Lamsbout**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout (zonder bot)	1000	g
takjes tijm	8	st
knoflook	4	teen

Verwarm de oven voor op 200 °C. Zet de borden in de warmhoudkast. Snijd 4 tenen knoflook ragfijn en meng dit met de blaadjes van 8 takjes tijm en 30 ml olijfolie plus peper en zout. Snijd een ruitpatroon in de lamsbout van 2 mm. diep. Wrijf/masseer het knoflook-tijmmengsel in de lamsbout. Bak de lamsbout in 30 g boter en 30 ml olijfolie aan in een braadslee en zet deze vervolgens ca 45 min. in de 200 °C oven. Steek de kerntemperatuurmeter tot het midden van het vlees en stel deze in op 58 °C. Zodra het vlees de juiste gaarheid heeft bereikt, afgedekt nog 10 min laten rusten en snijd het vlees kort voor het opdienen in dunne plakken.

## Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	2	st
kleine groene asperges	36	st
spinazie	400	g
boter (30 + 25)	55	g
olijfolie (100 + 30 + 30 + 20)	180	ml
zout en peper		
aluminiumfolie		

Snijd de onderkant van de asperges en blancheer ze 2 min in gezouten kokend water. Spoel ze direct af in koud water en laat uitlekken op keukenpapier. Zet apart. Schaaf met een hoefijzerdunschiller lange plakken van de courgette. Zet afgedekt apart. Roerbak de spinazie in een hete wokpan in 20 ml olijfolie tot ze is geslonken. Giet de spinazie in een zeef om uit te kunnen lekken. Bak/verwarm nu in de zelfde pan in 25 g boter de slierten courgette en de asperges kort en voeg dan de spinazie toe en vermeng de groenten.

## Serveren

Leg een streep gemengde groenten over de breedte van het voorverwarmde bord. Leg hier wat plakken vlees op en lepel een streep pestosaus boven de groenten. Doe wat jus op het vlees en schaaf van de overgebleven Parmezaan wat krullen over het vlees.

## Abrikozen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	12	st
suiker	30	g
mandarijn	2	st
honing (= 2 el)	20	g
plantaardige olie		

Wel de abrikozen gedurende 1 uur in een laagje warm water samen met 30 g suiker. Haal de abrikozen uit het vocht, snijd ze in 2 platte helften en bak ze in een koekenpan aan in een paar druppels plantaardige olie. Voeg rasp van 1 mandarijn en het sap van 2 mandarijnen toe plus 2 el honing. Laat karamelliseren.

## Dadels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote dadels	6	st
zeer sterke koffie	100	ml
klein kaneelstokje	1	st
steranijs	2	st
honing	10	g

Snijd de dadels in de lengte doormidden en verwijder de pit. Marineer de dadels in 100 ml zeer sterke koffie, het gekneusde kaneelstokje, de 2 steranijs en de 10 g honing. Laat minstens 1 uur marineren.

## Vijgenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde vijgen	100	g
takjes tijm	2	st
water	50	ml
balsamicoazijn	5	ml
blaadjes salie	2	st
taggiasche olijven	75	g
notenolie	20	ml

Pureer de in stukken gesneden vijgen, samen met de 50 ml water, de balsamicoazijn, de tijmblaadjes, salieblaadjes, notenolie en taggiasche olijven in de keukenmachine tot een puree.

## Geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge geitenkaasjes (crottin de chavignol)	3	st
geiten blauwschimmelkaas	200	g
oude hollandse geitenkaas	200	g

## Serveren

Verdeel de 3 soorten geitenkaas over de borden. Leg bij de jonge geitenkaas 2 helften abrikozen, bij de blauwschimmelkaas een quenelle vijgenpuree en bij de oude geitenkaas een halve gemarineerde dadel.

## Bladerdeeg grondje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	4	st
bloem	30	g
ei	1	st

Laat de diepvries frambozen tot het allerlaatste moment in de diepvries! Warm de oven voor op 190 °C. Bestrooi je blad met wat bloem en rol een velletje ontdooid bladerdeeg uit tot 4 x zijn oorspronkelijke grootte. Smeer het vel bladerdeeg in met een losgeslagen ei en verdeel er wat kruimeltjes suiker over. Steek nu met een ring van 10 cm. rondjes uit het bladerdeeg en leg die op een siliconenmatje. Steek met een vork heel veel kleine gaatjes in de bladerdeeg rondjes om te voorkomen dat ze opbollen. Er gaan 3 tot 4 rondjes uit 1 uitgerold velletje bladerdeeg. Bak de rondjes in de voorverwarmde oven gedurende 6 min af en laat ze afkoelen op een rooster.

## Dragon-muntsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
water	125	ml
dragon	1/3	bos
munt	1/3	bos

Verwarm de suiker en het water tot de suiker is opgelost. Zet apart. Blancheer de blaadjes van de dragon en de munt gedurende 15 sec in kokend water. Giet de blaadjes af in een zeef en koel ze direct met koud water. Knijp alle vocht uit de blaadjes. Doe het suikerwater in de keukenmachine en pluk de bol blaadjes uit elkaar en doe ze bij het suikerwater. Maal e.e.a. zeer fijn en passeer door een zeef met behulp van een ronde kleine soepopdienlepel. Pers zo veel mogelijk kruiden door de zeef. Zet apart.

## Mascarpone mengsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	400	g
room	150	ml
vanillestokjes	2	st
volle yoghurt	100	ml
lemoncurd	60	g
limoen	2	st

Snijdt de vanillestokjes in de lengte doormidden en haal de vanille er uit. Sla de slagroom bijna stijf met de vanille uit de vanille stokjes. Meng de mascarpone met de stijf geslagen slagroom, de yoghurt de rasp van de limoenen en de lemoncurd. Doe dit mengsel in een spuitzak met ronde spuitmond van 8 mm. en zet apart in de koeling.

## Grand Marnier honing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing (=3 el)	30	g
grand marnier rouge	40	ml

Meng 3 el honing met 40 ml Grand Marnier. Zet apart.

## Serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries frambozen	250	g
blauwe bessen	250	g

Leg op ieder bord een rondje bladerdeeg. Spuit hier plus minus 20 kleine toefjes mascarpone mengsel op. Verdeel over de toefjes 10 tot 12 blauwe besjes. Zorg er nu voor dat de keukenmachine klaar staat. Haal de frambozen uit de diepvries en stort ze in de keukenmachine samen met de Grand Marnier honing. Laat de machine 2 tot 3 sec draaien en verdeel nu de crumble over de mascarpone. Maak een rondje van de dragon - muntsaus om het taartje.