

2024 april

CCR Rijnmond · Lente

Tomatensalade, avocado, kaaskrokant, appel en dragon en kaasmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele middelgrote tomaten	2	st
groene middelgrote tomaten	2	st
rode middelgrote tomaten	2	st
basilicum	15	g
olijfolie extra vierge	3	el
witte balsamico azijn	1	el
amandelschaafsel	30	g
sjalot	1	st
avocado	1	st
groene appel	1	st
eieren (eiwit)	2	st
geraspte parmezaanse kaas	150	g
bloem	100	g
water	80	ml
zachte gezouten boter	80	g
dragon	30	g
druivenpitolie	150	ml
geraspte oude kaas	100	g
zachte geitenkaas	100	g
roomkaas	100	g
room	100	ml
kerriepoeder	0.5	tl
zwarte peper en zout		
kervel	15	g

Gebruik de kleine vierkante borden. Oven voorverwarmen op 170 °C. Tomatensalade: Snijd de tomaten kruislings in, leg ze kort in kokend water en ontvel ze. Haal de pitjes eruit en snijd in fijne brunoise. Was de appel en snijd de ongeschilde appel, het sjalotje en de avocado ook brunoise. Bak het amandelschaafsel zachtjes goudgeel en laat afkoelen op keukenpapier en breng dit op smaak met zout. Snijd de basilicumblaadjes heel fijn. Schep de tomaten, appel, sjalot, avocado, amandelschaafsel en de basilicumblaadjes voorzichtig door elkaar. Nu de 3 el olijfolie en 1 el witte wijnazijn er door mengen. Breng op smaak met peper en zout.

Kaaskrokant: Splits de eieren. Meng het eiwit, de Parmezaanse kaas, bloem, water, zachte boter en snufje zout. Nu stevig mixen in blender. Smeer het beslag nu heel dun uit met paletmes op een bakmat en bak af in voorverwarmde oven op 170°C gedurende 7 á 8 min. Laat afkoelen en breek in 12 stukken. Dragonolie: Snijd de dragon fijn. Voeg bij de olie en verwarm dragon en olie in steelpan op 60 °C. Laat minstens 20 min rustig trekken. Pureer tot slot met de staafmixer en zeef de olie. Kaasmousse: Meng de kazen met de kerrie en wat zwarte peper in de keukenmachine tot een mooi glad mengsel. Klop de room en spatel voorzichtig door het gladde kaasmengsel. Schep het kaasmengsel in een spuitzak met het gekartelde spuitmondje en leg in koelkast tot gebruik. Garnering: Pluk de kervelblaadjes van

de steel en zet apart. Serveren: Schik de tomatensalade in de 7 cm steker en druk goed aan. Spuit een mooie toef van de kaasmousse er bovenop, bestrooi met wat zoutvlokken. Steek in de toef kaasmousse een stukje kaaskrokant. Bestrooi met wat kervelblaadjes. Sprengel met een lepel wat druppels dragonolie rondom de tomatensalade.

SOEP Romige soep van gerookte pastinaak met truffel

Romige soep van gerookte pastinaak met truffel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	6	st
krachtige groentebouillon	1000	ml
kookroom	250	ml
truffeltapenade	4	tl
olijfolie classico	5	el
melk	500	ml
mierikswortelpasta	4	tl
room	125	ml
waterkers	1	bakje
peper en zout		
rookoven en rookmot		
dubbelgevouwen alufolie		
steker 6 cm		

Zet diepe borden in de warmhoudkast. Oven voorverwarmen op 175°C. Frituur of pan verwarmen tot 180 °C. Pastinaaksoep: Borstel de pastinaken zeer goed schoon en schil met een dunschiller. Was de schillen nog eens goed na en dep ze droog. Frituur de schillen in de frituur olie tot krokante chips. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met peper en zout. Zet apart tot gebruik. Snijd 400 g van de pastinaak brunoise en bewaar in de melk om verkleuren te voorkomen. Snijd de rest in grove stukken. Doe de grove stukken in een ovenschaal en besprenkel met 3 el olijfolie classico en kruid met zout en peper. Zet deze in de voorverwarmde oven 175 °C en rooster de pastinaak 25 min zodat deze zacht wordt. Laat iets afkoelen en leg de pastinaakstukken op een stuk dubbelgevouwen alufolie op het rooster in het rookventje met 2 tl rookmot. Zet op laag vuur en rook 3 min. Laat dit nu nog 1 uur in de rookoven staan van het vuur af! Verwarm de groentebouillon en voeg de gerookte pastinaak toe. Breng aan de kook en voeg 250 ml kookroom toe. Mix volledig glad met de staafmixer en breng op smaak met de 2 el truffeltapenade en eventueel peper en zout. Smoor de brunoise van de pastinaak in een steelpan met de olijfolie en voeg hieraan ook 2 el truffeltapenade toe, dek af en houd warm. Mierikswortelroom: De 125 ml room stijf kloppen en de mierikswortelpasta toevoegen. Op smaak brengen met snufje zout. Serveren: Dresseer de brunoise van pastinaak met behulp van de steker op het bord. Leg er een quenelle van de mierikswortelroom op. Schenk de zeer hete pastinaak roomsoep om de brunoise heen. Steek enkele gefrituurde pastinaakschillen in de quenelle. Garneer met de waterkers.

Ricottagnocchi, erwtensaus met paddenstoelen, asperge en spiegeleitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	280	g
eieren (eiwitten)	3	st
bloem	140	g
geraspte parmezaanse kaas	80	g
spliterwten	500	g
doperwten (diepvries)	100	g
groentebouillon	400	ml
gedopte tuinbonen (diepvries)	200	g
edamame boontjes (diepvries)	200	g
laurier	1	blaadje
tijm	1	takje
beukenpaddenstoelen	100	g
boter	50	g
witte asperges (a)	12	st
kleine eieren	12	st
krulpeterselie	15	g
citroen (zest)	1	st
kiemgroente (bv rode bietcress)	50	g
peper en zout		
steker ca. 10 cm, spuitzak		

Zet grote vierkante borden in de warmhoudkast. Ricottagnocchi: Meng de ricotta, eiwitten, bloem en Parmezaanse kaas tot een spuitbaar deeg. Doe het deeg in een spuitzak. Breng een pan met gezouten water tegen de kook aan. Spuit het deeg boven het water uit de zak en knip het deeg met een schaar in stukjes van ca. 2 cm. Pocheer tot ze komen bovendrijven. Schep uit het water en laat ze op een theedoek drogen. Erwtensaus met paddenstoelen: Kook ca 1 uur de spliterwten met laurier en tijm in licht gezouten water gaar. Giet ze af en meng ze nu met de groentebouillon. Laat 5 min verder garen en pureer dan glad in de blender. Breng op smaak met peper en zout. Kook de diepvries doperwten, tuinbonen en edamame boontjes volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar. Dubbeldop de tuinbonen. Dek af en houd deze groenten warm tot gebruik. Asperges en eieren: Schil de asperges en kook ze 8 min in gezouten water beetgaar, haal eruit en droog ze af. Leg ze in platte schaal. Smelt 50 gram boter en schenk dit erover. Bak de eieren en maak ze mooi rond met de steker. Houd warm, maar zorg dat de dooiers niet hard worden. Moeten nog mooi vloeien bij aansnijden. Garnering: Snijd de krulpeterselie fijn en rasp zeste van de citroenschil. Kort voor uitserveren: Bak de beukenpaddenstoelen en ricottagnocchi in de boter rondom bruin. Serveren: Maak een spiegel van de erwtensaus. Verdeel de gnocchi, de beukenpaddenstoelen en de diverse boontjes en doperwten erover. Leg bovenop 1 asperge en naast de asperge 1 spiegeleitje. Garneer met de zeste, de krulpeterselie en geraspte kaas en een plukje kiemgroente.

HOOFDGERECHT Tartelette met meiknolletjes roodlof, rode biet, witte bonenmouseline en jus van geroosterd hennepzaad en peterselieolie

Tartelette met meiknolletjes, roodlof, rode biet, witte bonenmousseline en een dressing van geroosterd hennepzaad en peterselieolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte bonen 370 ml	1	pot
knoflook	1	teen
tijm	1	takje
room	50	ml
roomboter	50	g
meiknolletjes	3	st
rode gekookte bietjes (klein)	3	st
zonnebloemolie	50	ml
koopmans's diepvries hartig taartdeeg (plakken 12 x12)	2	pakken
hennepzaad	240	g
sushi azijn	150	ml
water	240	ml
peterselie	30	g
feta	150	g
witte champignons	6	st
roodlof	2	stronkjes
afilla cres	1	bakje
violetjes	12	paarse
taggiasche olijven	36	stuks
macadamia noten, gezouten	18	st
zout en peper		
tartelettevormpjes 10 cm, spuitzak		
blindbakvulling		

Oven voorverwarmen op 170°C. 12 grote vierkante borden in warmhoudkast. Witte bonenmousseline: Spoel de witte bonen goed af, meng met de knoflook, tijm, room en roomboter en mix tot een gladde mousceline. Breng op smaak met peper en zout. De bonenmousceline in spuitzak doen en op kamertemperatuur wegleggen. Rode biet en meiknolletjes: Snijd de meiknolletjes in 12 partjes en bak ze in 50 ml zonnebloemolie gaar. Breng op smaak met peper en zout. Zet afgedekt in warmhoudkast tot gebruik. Schil de rode bietjes en snijd in 12 partjes. Ook deze in warmhoudkast zetten tot gebruik. Tartelette's: Steek 12 rondjes van 12 cm van het taartdeeg en bekleed hiermee de ingevette quichevormpjes (50 g roomboter) met cirkels van 12 cm taartdeeg. En bak de tartelette's blind af gedurende 15 min. Hennepzaad dressing: Rooster het hennepzaad op gemiddeld vuur goudbruin en draai deze in een keukenmachine fijn met de sushi azijn en water en breng op smaak met zout. Zet afgedekt weg tot gebruik. Peterselieolie: Snijd de peterselie fijn, verhit de 150 ml zonnebloemolie tot 55°C en draai hier enkele min met de staafmixer de peterselie nog fijner tot een mooie egaal groene olie ontstaat. Garnering: Verkruimel de feta, afdekken en apart zetten. Snijd van de roodlof 36 mooie blaadjes. De macadamia noten halveren. Borstel de champignons schoon en snijd in flinterdunne plakjes. Serveren: Haal de tartelette uit de vorm

en plaats op het bord. Verdeel per tartelette 3 partjes rode biet, 3 partjes meiknol. Smit tussen de ruimtes de wittebonenmousseline. Steek 3 olijven en 3 halve macadamianoten over de tartelette. Steek blaadjes roodlof tussen rode biet en meiknol. Verdeel enkele schijfje champignons over het gerecht. Strooi de verkruimelde feta eroverheen. Afmaken met 1 viooltje en wat affila cress. Dresseer de hennepdressing om de tartelette en besprenkel met 1 el peterselieolie over de hennepdressing heen.

Gepocheerde rabarber met kletskep, rabarbersiroop, aardbeien en roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	500	ml
gecondenseerde melk	1	blikje
vanille extract	5	druppels
rabarber	500	g
verse gember	2	cm
steranijs	3	st
water	400	ml
suiker (150 + 30)	180	g
citroen	0.5	st
gezouten roomboter	30	g
blanke gehakte amandelen	30	g
witte basterdsuiker	100	g
patentbloem	50	g
kaneel	0.5	tl
aardbeien	300	g
munt	1	bosje
bakpapier, bakmat		

Neem 12 ronde aardewerken borden. Oven voorverwarmen op 200°C voor de kletskepjes. Roomijs: Mix de slagroom stijf en voeg de gecondenseerde melk en de 5 druppels vanille toe. Roer dit heel rustig door. Schenk in de ijsmachine en laat draaien tot ijs. Schep over in een bakje en zet in de vriezer. Rabarbersiroop: Neem 500 g rabarber en snijd de onder- en de bovenkant eraf, vervolgens de draden eraf trekken. Snijd de rabarber in kleine stukjes en doe deze met de steranijs, de verse gember en 30 g suiker in een pan. Voeg water toe tot het net onder staat en breng aan de kook. Laat 15 min zachtjes pruttelen en zeef het. Vang het vocht op. Weeg het vocht af en voeg de helft aan gewicht aan kristalsuiker toe. (Dus heb je 300 ml vocht over dan 150 g suiker toevoegen). Giet in een steelpan en verwarm tot de suiker is opgelost. Laat nog 2 min pruttelen. Breng op smaak met een paar druppels citroensap. Giet de siroop over in maatbeker en laat afkoelen. N.B. Houdt ca 50 ml siroop apart voor marinieren aardbeien. Rabarber: Snijd de onder- en de bovenkant van de stengels en trek er de draden af. Snijd iedere stengel in 4 stukken, totaal 24 stukjes. Leg in een passende pan en schenk er de rabarbersiroop bij. Vul eventueel aan met een beetje water. Ze moeten net onder staan. Breng aan de kook, laat 5 min zacht koken, zet vuur uit en laat de rabarber afkoelen in de siroop. Kletskep: Laat de roomboter op kamertemperatuur komen. Meng de zachte roomboter met de suiker en het water in een kom. Zeef de bloem boven de kom en voeg nu ook het kaneel en de gehakte amandelen toe. Kneed dit alles tot een soepel deeg. Maak 24 balletjes van het deeg met een doorsnede van ca. 2 cm. Verdeel over een beklede bakplaat. Houd min 5 cm afstand tussen de balletjes. Druk een beetje plak en bak ze in ca. 6 min bruin en krokant. Laat afkoelen. Garnering: Maak aardbeien schoon en marineer in een klein beetje rabarbersiroop. Pluk 12 toefjes van de munt. Serveren: Haal de gepocheerde rabarber uit de siroop en leg ze naast elkaar op het bord. Maak mooie quenelles ijs en leg boven op de rabarber. Steek 1 kletskep in het ijs. Verkruiemel 1 kletskep en strooi rondom. Verdeel de gemarineerde

aardbeien over de borden. Tenslotte een toefje munt aanbrengen. Druppel wat rabarbersiroop rondom.