

2017 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Artisjok 'en cocotte'

Artisjok 'en cocotte'

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken, middelmaat	12	st
zout		
boter	2	el
bloem	3	el
melk	200	ml
room	200	ml
nootmuskaat		
peper		
bieslook	1	bosje
kappertjes	4	el
mosterd	2	el
parmezaanse kaas	50	g
citroen	½	st
eierdooiers	12	st
zomerse servetten	12	st

Warm de oven voor op 180 °C. Kook de artisjokken in een grote pan gezouten water in ca. 40 min. gaar. Koel ze in koud water om verder te bewerken. Verwijder met een klein scherp mesje de binnenste blaadjes en het hooi van de artisjok. Hak de bieslook fijn (duimdik), spoel de kappertjes af en hak ze fijn. Rasp de Parmezaanse kaas en pers de halve citroen. Verwarm de melk en room. Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Roer de bloem er door en blijf een paar minuten roeren tot het mengsel (de roux) gaar is. Giet scheut voor scheut de roommelk erbij en blijf roeren tot het een gladde gebonden saus is laat zachtjes even doorkoken. Haal de pan van het vuur en voeg peper, zout, nootmuskaat, bieslook, kappertjes, geraspte kaas en mosterd toe. Tot slot naar smaak het citroensap toevoegen. Vul nu de holtes van de artisjokken met 2 royale eetlepels saus. Leg in het midden van de saus een eierdooier en maal er peper en zout over. Zet de artisjokken op een bakplaat en bak ze ca. 15 min. in de voorverwarmde oven. De saus moet warm zijn en de dooier nog net zacht, zodat u de artisjok blaadjes er in kunt dopen en leegzuigen (vergeet de bodem niet, die is het allerlekkerst). Leg de artisjok op een klein rond bord waar een klein zomers papieren servet op ligt. Zet een paar schalen op tafel voor de leeggezogen blaadjes.

Pittige zomersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	10	st
watermeloen, klein (ca. 2 kg.)	1	st
limoen (sap)	1	st
rode peper	1 of ½	st
muntblaadjes	2	el
korianderblaadjes	1	el
olijfolie, extra virgen	2	el
feta	100	g

Warm de oven voor op 160 °C. Snij de rode peper fijn en verwijder zaad, hak de munt en koriander grof. Bewaar wat korianderblaadjes voor de garnering. Snij de feta in blokjes en bewaar voor de garnering. Ontvel de tomaten (even in kokend water dompelen) halveer ze en schep de pitten er uit. Verwijder schil en pitten van de watermeloen en snijd het vruchtvlees in grove stukken. Snijd een klein deel van de meloen in kleine stukken voor de garnering. Doe het vruchtvlees van de tomaten en de meloen in een keukenmachine (magimix). Voeg limoensap, de fijngesneden rode peper, de grofgehakte munt en koriander toe en pureer de soep. Breng op smaak met peper zout. Zet koel weg. Schenk de soep in een diep bord. Strooi er wat blokjes watermeloen in en druppel er wat olijfolie over. Garneer met blokjes feta en wat koriander blaadjes.

Fetacake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zelfrijzend bakmeel, gezeefd	225	g
parmezaanse kaas	100	g
eieren	3	st
olijfolie	100	ml
witte wijn	100	ml
feta	100	g
zongedroogde tomaatjes	100	g
olijven	50	g
peper		
kleine cake vorm		

Rasp de Parmezaanse kaas. Meng het bakmeel met de Parmezaanse kaas, eieren, olijfolie en wijn tot een glad beslag. Breng op smaak met peper uit de molen en voeg de fijngesneden feta, de in schijfjes gesneden olijven en de klein gesneden zontomaatjes toe. Giet het beslag in de kleine cakevorm en bak de cake in ca.45-50 min in de 160 °C oven. Laat de cake 5 min. rusten voor je hem stort. Snijd de cake in plakjes leg ze op 2 witte langwerpige borden en zet op tafel.

Amandelkip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen, ontbeend	12	st
komijnpoeder	1	tl
citroen (rasp en sap)	1	st
olijfolie	2	el
kaneelpoeder	1	tl
blanke hele amandelen	80	g
krenten	4	el
oregano	12	takjes

Verwarm 2 ovens voor op 200 °C. Zet borden in de warmhoudkast. Meng in een grote kom de komijn, 2 el citroenrasp en 2 el citroensap, olie en kaneel met zeezout en grof gemalen zwarte peper. Voeg de kip toe en schep goed door elkaar zodat de kip goed bedekt is. Leg de kip in een met bakpapier beklede ovenschaal. Verdeel de amandelen, krenten en oregano erover. Zet 25 à 30 min. in de oven tot de kip gaar is (af en toe bedruipen).

Taartje van groene groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	6	velletjes
hollandse kaas, geraspt	80	g
peultjes	150	g
sugarsnaps	200	g
doperwtten (evt. diepvries)	200	g
geschaafde amandelen	30	g

Snijd de bladerdeegvellen doormidden, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Prik er gaatjes in en bestrooi met $\frac{3}{4}$ van de geraspte kaas. Bak ze goudbruin en laat ze afkoelen. Blancheer in kokend water met zout de afgehaalde peultjes, sugarsnaps elk ca. 2 min. en de erwten ca. 1 min. beetgaar, neem uit de pan en laat uitlekken. Mag lauwwarm zijn. Bak het amandelschaafsel in een droge koekenpan goudbruin.

Salsa verde

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselieblaadjes (ca 2 handen)	15	g
muntblaadjes (ca 2 handen)	15	g
citroen (rasp en sap)	1	st
mosterd	1	el
olijfolie	60	ml

Pureer peterselie, munt, 1 el citroenrasp, 2 el citroensap, mosterd en olie in een keukenmachine (proef op smaak). Schep de helft van de salsa door de groenten. Maak 12 taartjes van het bladerdeeg, de groenten en het amandelschaafsel. Leg kip en taartje naast elkaar. Veeg een streep salsa over het bord en versier met wat kruiden.

KAAS Roquefortsoufflé

Roquefortsoufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
bloem	50	g
melk	700	ml
zout		
peper		
roquefort	400	g
parmezaan	150	g
eiwitten (van het voorgerecht!!!)	10	st
paneermeel	6	el
kleine soufflébakjes	12	st
papierenkleedjes	12	st

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet de soufflébakjes in met boter en bestrooi de binnenkant met paneermeel. Smelt 4 el. boter in een pan en voeg de bloem toe. Verhit het mengsel op middelhoog vuur neem van het vuur en voeg al roerend de melk toe. Breng aan de kook en laat even doorkoken, neem van het vuur. Verbrokkel de helft van de roquefort en rasp de Parmezaan. Roer beide door de crème breng op smaak met peper zout. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf. Roer voorzichtig de helft van het eiwitschuim door de kaascrème daarna de andere helft. Verdeel het beslag over de schaaltes. Ga met de punt van een mesje langs de rand van de schaaltes, om het beslag los te maken van de rand. Verdeel de andere helft van de roquefort in 12 stukken en leg op iedere soufflé een stuk. Zet de soufflé voorzichtig in de voorverwarmde oven en bak ze in 10 à 12 min. Open nooit de ovendeur tijdens het bakken van een soufflé. Neem de soufflés voorzichtig uit de oven en serveer direct op een klein bordje met papieren kleedje.

Chocolademeringues

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten (2 eiwitten van het voorgerecht)	3	st
bruine basterdsuiker	200	g
pure chocola (70%)	50	g
fleur de sel	1	el
verse roomkaas	200	ml

Verwarm de oven voor op 100 °C. (gebruik de gasoven) Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Klop de eiwitten in een brandschone kom tot stijve pieken en klop dan schep voor schep de suiker er door. Klop tot de suiker is opgelost. Het mengsel moet dik en glanzend zijn. smelt de chocola au bain-marie (of de magnetron). Spatel met 2 of 3 slagen de gesmolten chocola door de eiwitten, het hoeft niet mooi egaal worden. Maak met 2 lepels 48 kleine toefjes, ca. 4 cm. uit elkaar op de bakplaten. Bestrooi ze met fleur de sel. Bak ze in de oven ongeveer 1 ½ uur of iets langer, tot ze mooi droog zijn. Smelt de chocolade en meng door de roomkaas. Breng een lik vulling aan op de onderkant van de meringue en druk er een tweede op.

Chocolade ijsbolletje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocola (70%)	200	g
melk	300	ml
eierdooiers	4	st
donkere basterdsuiker	80	g
slagroom	200	ml
walnoten	100	g
chocolade (grof raspen)	50	g

Verwarm de gebroken chocola en de melk al roerend op een zacht vuur tot de chocola gesmolten is. Klop in een kom de eierdooiers met de suiker tot een dik en romig mengsel. Voeg langzaam al roerend de warme chocola er door zet de kom op een pan met heet water. Laat het mengsel onder roeren binden, niet koken. Laat het daarna onder af en toe roeren snel afkoelen. Klop de slagroom lobbige en hak de noten. Roer door de chocola en draai er in de ijsmachine ijs van. Bewaren in de diepvries. Leg chocolade ijsbolletje in het midden van een langwerpige witte bord met aan elke zijde een meringue. Versier het bord tenslotte met grof geraspte chocolade.