

# 2024 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

---

## Tomatenbavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roma tomaten	500	g
zongedroogde tomaten	250	g
tomatensap	100	ml
gelatine	10	blaadjes
slagroom	250	ml
sherry azijn	1	tl
suiker	½	tl

Snijdt de tomaten grof en pureer samen met de gedroogde tomaten en het tomatensap. Duw het door een fijne zeef. Maak dit op smaak met peper, zout, suiker en sherry azijn. Klop de room. Week de gelatineblaadjes in water, knijp ze goed uit en los op in ca. 200 ml verwarmde tomatenpuree. Voeg de tomatenpuree met de opgeloste gelatine vervolgens toe aan de overige tomatenpuree en roer goed door. Spatel voorzichtig de opgeklopte room erdoor. Zet de 7 cm ringen, bekleed met huishoudfolie, op een bakplaat/ovenschaal en vul voor 2/3 met de bavarois. Zet in koeling tot verdere verwerking.

## Tomatengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomatensap	500	ml
wodka	2	el
worcestersaus	2	tl
gelatine	5	blaadjes

Mix tomatensap, wodka en worcestersaus. Verwarm 100 ml van dit tomatenmengsel. Week de gelatine en knijp uit. Los de gelatine op in dit warme tomatenmengsel, meng met de rest van het tomatenmengsel. Zet in de koeling tot het enigszins gestold is (lobbig), maar nog wel schenkbaar. En schenk dit nu op iedere bavarois. En terugzetten in koeling (eventueel ½ uurtje in vriezer).

## Olijfkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
bloem	90	g
ei (eiwitten)	2	st
olijventapenade	60	g
suiker	1	el

Mix boter, bloem, eiwit, olijventapenade en suiker. Laat goed koud worden in koelkast. Smeer 12 kleine rondjes deeg uit op een siliconenmatje en bak ca. 10 min op 160°C.

## Remoulade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	2	st
hollandse garnalen (12 voor garnering!!!)	250	g
lente-uitjes	2	st
koriander	15	g
mayonaise	1	el
limoen	½	st

Houd 12 garnaaltjes apart voor de garnering. Schil de 2 avocado's en snijd ze brunoise. Snijd de lente-uitjes brunoise. Snijd de koriander fijn en pers de ½ limoen. Meng de avocado's, de lente-uitjes, garnalen, koriander, mayonaise en limoensap. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de remoulade over 12 ringen van 5 cm en druk goed aan. Zet koel weg tot gebruik.

## Kerstomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	12	st
hollandse garnalen	100	g
limoen	½	st

Snijd een kapje van het tomaatje en lepel het met een meloenbolletjesboor voorzichtig leeg. Laat het ondersteboven uitlekken op keukenpapier. Snijd de 100 g garnaaltjes klein en vul de tomaatjes hiermee. Zet koel weg tot gebruik.

## Sjalottencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	300	g
room	125	ml
citroensap (1 citroen voor alle citroensap)	1	el

Pel de sjalotten en snijd ze in grove stukken. Leg ze op een bakplaat en schep ze om met 1 el zonnebloemolie. Zet in de oven en bak ca 20 min tot ze goudbruin, gekarameliseerd en zacht zijn. Regelmatig controleren. Als ze klaar zijn de gekarameliseerde sjalotten in hoge mengkom doen, room, citroensap en een snufje zout toevoegen en met de staafmixer zeer glad pureren. Zet weg tot gebruik.

## Amandelmelk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte amandelen	200	g
volle melk	200	ml
citroensap	1	tl
boter	15	g

Leg de rauwe amandelen op een ovenplaat en rooster ze 10 min in de oven (dit kan tegelijk met de sjalotten worden gedaan). Neem na het roosteren de helft van de amandelen en doe ze in een steelpannetje. Giet de melk erbij en laat het geheel een ½ uur trekken op een laag vuurtje (met deksel erop). Zeef de melk (de geweekte amandelen worden niet meer gebruikt) en breng op smaak met zout, citroensap en een beetje boter. Doe de melk in de Kidde, breng patroon aan en zet apart tot gebruik. Hak de rest van de geroosterde amandelen grof en zet apart.

## Uiensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roscoff uien (zoete uien)	600	g
bakboter	30	g
witte wijn	100	ml
volle melk	250	ml
citroensap	1	el

Pel de uien en snijd ze in halve ringen. Fruit de uien in 2 el zonnebloemolie op middelmatig vuur en roer af en toe om. Bak de uien goudbruin tot ze gekarameliseerd zijn. Voeg nu de boter toe en laat deze bruinen. Blus de uien af met de witte wijn en laat sudderen tot de uien alle wijn hebben geabsorbeerd. Voeg tenslotte de volle melk toe. Giet de soep in hoge mengkom en met de staafmixer glad mixen. Giet de soep door een zeef. En zet apart tot gebruik. Maak op smaak met zout en peper.

## Droom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	125	ml
droppoeder	1	tl

Meng de room en het droppoeder en klop tot een luchtige, maar niet al te stijve massa. Zet apart.

## Aardappelkrokantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappel	4	st

Snijd vliedunne plakjes van de aardappel op de mandoline. Let op: niet spoelen. Door het aardappelvocht en vrijkomend zetmeel blijven ze vanzelf aan elkaar plakken. Leg de plakjes dakpansgewijs half op elkaar op een siliconenmat op de bakplaat in een cirkel van ca. 8 cm doorsnee. Dit 12 x. Bestrijk de aardappelrozetten met de zonnebloemolie (50 ml) en breng op smaak met peper en zout. Zet ze in de voorverwarmde oven op 180 °C en bak ze ca. 8 min af tot ze mooi lichtbruin zijn. Zet ze apart tot gebruik.

## Ansjovisboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	st
grasboter	250	g
ansjovis (uit blik)	40	g
eieren (eigeel)	3	st

Pureer de ansjovis. Snipper de sjalotten en bak ze even aan in 3 el zonnebloemolie, laat afkoelen. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Splits de eieren voor de eigelen. Roer nu de boter, sjalot, ansjovis en het eigeel luchtig op. Zet apart.

## Peterseliecoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie, platte	75	g
citroen (sap)	1	st

Blancheer de peterselie 20 sec. en koel terug op ijswater. Pureer de geblancheerde peterselie met ½ tl citroensap met staafmixer glad. Druk de gepureerde peterselie door een fijne zeef en vang het peterseliesap op. Draai met een staafmixer 5 el zonnebloemolie door het peterseliesap zodat het licht gaat binden.

## Kalfsfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	1	potje

Kook kalfsfond in tot 1/3 zodat er 12 el ingekookte kalfsfond overblijft. Zet weg tot gebruik.

## Tarbotfilets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilets met vel (75 g per stuk)	12	st
boter	20	g

Grill de tarbotfilets in de grillpan heel kort aan de velzijde en leg ze op een beboterde ovenplateau met de gegrilde zijde naar boven. Laat de vis in ca. 6 min gaar worden in de 200 °C oven. Leg op elke filet 2 el ansjovisboter en grill tot ze mooi lichtbruin zijn onder de ovengrill.

### Perigueuxsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	st
madeira	100	ml
tijm	2	takjes
kalfsfond	250	ml
balsamico azijn	1	el
truffeltapenade	2	el

Snijd de sjalotten in halve ringen. Fruit de sjalotten in 1 el zonnebloemolie in een steelpan ca. 3 min op middelhoog vuur. Voeg de Madeira toe, ris de tijm en voeg deze ook toe. Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg vervolgens de kalfsfond toe en laat opnieuw inkoken tot de helft. Zeef de saus, voeg nu de truffeltapenade en balsamico azijn toe. Roer goed door.

### Entrecôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecôte	900	g
boter	50	g

Kruid het vlees aan beide kanten met zout en peper. Verhit de pan goed heet en voeg 1 el zonnebloemolie toe. Zodra het vlees goed bruin is voeg je de boter toe, draai het vlees om. Zet het vuur iets lager zodat de boter niet verbrandt. Bedruip het vlees een paar keer met de hete boter. Haal van het vuur als de andere kant ook goed bruin is en laat minstens 10 min rusten in warmhoudkast op 45 °C.

### Champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shitake	500	g
witte enoki paddenstoelen	100	g
boter	50	g
citroen (1 el sap)	½	st

Bak de shitake en de enoki paddenstoelen in 2 el zonnebloemolie op middelhoog vuur tot de champignons beginnen te bruinen. Voeg de boter toe en blijf bakken tot ze goudbruin zijn. Breng op smaak met snufje zout en 1 el citroensap, laat dit alles verdampen en de champignons glaceren.

## Roquefortmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	6	blaadjes
roquefort	200	g
eieren (eidooiers)	3	st
volle griekse yoghurt	200	ml
slagroom	125	ml

Laat de Roquefort op kamertemperatuur komen. Splits de eieren. Week de gelatine in koud water. Pureer de kaas met het eiwit en de yoghurt. Verwarm 2 el room zachtjes, knijp de gelatine uit en los op in de warme room. Meng deze gelatine room door het kaasmengsel. Klop de overige slagroom lobbige en spatel door het kaasmengsel. Zet weg in de koeling om te laten opstijven.

## Geconfijte sinaasappelschil

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels (biologisch)	3	st
suiker	100	g
water	150	ml

Was de sinaasappels en schil ze met een dunschiller in rechte banen. Snijd de banen in reepjes van 1 mm. Los de suiker op in kokend water en kook hierin minstens 1 uur zachtjes de sinaasappelreepjes. Voeg regelmatig een beetje water toe om aanbranden te voorkomen. Haal de reepjes na 1 uur uit de vloeistof en spreid ze uit op bakpapier om af te koelen. Dek af met alufolie om uitdroging te voorkomen.

## Grand Marniersiroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bruine basterdsuiker	60	g
grand marnier	120	ml

Los de suiker op in de Grand Marnier en laat tot 2/3 inkoken en afkoelen.