

2025 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Insalata di carciofi, Salade van artisjokken

Insalata di carciofi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen (voor 2 x 60 ml sap)	3	st
poivrade artisjokken	12	st
chilipeper	2	st
bladpeterselie	1	bos

Pers de citroenen uit. Breng een grote pan met een royale hoeveelheid licht gezouten water en 60 ml van het citroensap aan de kook. Breek de stelen tot 3 cm van de artisjokken. Leg de artisjokken in het water en bedek met een bord zodat ze goed onder water staan. Kook de artisjokken 30 min. (of iets langer) totdat de buitenste blaadjes gemakkelijk los te trekken zijn en giet ze daarna af. Laat de artisjokken uitlekken en afkoelen. Verwijder het kapje en de zaden van de chilipepers en snijd de chilipepers in zeer fijne snippers. Hak ook de bladpeterselie fijn. Meng de chilipepersnippers en de fijn gesneden bladpeterselie met 8 el olijfolie extra vergine en de andere 60 ml van het citroensap. Verwijder de buitenste blaadjes van de artisjokken en snijd het zachte gedeelte in partjes. Verwijder ook het hooi (het harige hart) en leg de partjes in een ondiepe schaal. Giet de dressing eroverheen, laat de smaken op elkaar inwerken en serveer het gerecht op kamertemperatuur.

Ciabatta met bottarga-boter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ciabatta	1	st
roomboter	100	g
niet gerookte bottarga (= sardijnse kaviaar)	40	g
zout		
olijfolie extra vergine		

Snijd het brood in 12 sneetjes en toast in de voorverwarmde oven op 160 °C tot ze goudbruin gekleurd zijn. Laat de boter zacht worden. Rasp de bottarga fijn en roer door de boter. Zet de boter in de koelkast. Haal voor het serveren de boter uit de koelkast. Besmeer het brood met de bottargaboter.

Zuppa di erbe selvatiche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde bladgroenten (andijvie, spinazie, rucola, snijbiet, waterkers)	500	g
venkelzaad	0.5	el
radijs met loof	1	bosje
zongedroogde tomaten (niet in olie!!)	2	st
ui	1	st
knoflook	1	teen
bleekselderij	1	stengel
bladpeterselie	0.5	bos
olijfolie	50	ml
pancetta	50	g
groentebouillon	800	ml
fregola (grove polenta mag ook)	100	g
pecorino sardo	25	g

Was de gemengde bladgroenten zorgvuldig, laat ze uitlekken en verwijder eventuele harde stukken. Snijd de groenten niet te fijn. Wel de zongedroogde tomaten in lauwwarm water en snijd ze daarna fijn. Snijd ook de ui, de knoflook, bleekselderij en bladpeterselie fijn. Snijd de radijsknolletjes julienne en zet apart, snijd het loof niet te fijn. Fruit de ui, knoflook, bleekselderij, bladpeterselie en venkelzaad in de olijfolie in een soeppan met een dikke bodem totdat ze goudbruin zijn. Schep af en toe om met een houten lepel. Voeg dan de in reepjes gesneden zongedroogde tomaten en de in reepjes gesneden pancetta al roerend toe. Giet vervolgens de bouillon erbij en voeg dan de gemengde bladgroenten toe. Laat het geheel ca. 25 min. op laag vuur koken. Rasp ca. 15 min. voor het einde van de kooktijd de kaas boven de soep en roer net zolang totdat de kaas gesmolten is. Voeg dan de in julienne gesneden radijs en fregola (polenta) toe, laat het geheel nog eens 15 min. koken.

Grissini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
gedroogde gist	3.5	g
tijm	6	takjes
olijfolie	3	el
honing	1	tl
venkelzaad (1+3)	4	el
grof zeezout	2	el

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng de bloem met de honing, gist en 1 el venkelzaad en 150 ml lauwwarm water. Kneed in 5 min. tot een glad deeg. Vorm er een bal van en leg in een mengkom. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg, op een warme plek (oven 30°C), 50 min. rijzen tot het ongeveer is verdubbeld. Ris de blaadjes van de takjes tijm en meng ze samen met grof zeezout en de 3 el venkelzaad op een groot bord. Verdeel het deeg in 16 kleine bolletjes. Doop je vingertoppen in de olijfolie en rol de deegbolletjes tot dunne worstjes. Rol ze door het venkelzaad, tijm en zoutmengsel en leg op de bakplaat. Laat nog 15 min. rusten. Bak de grissini in de 210 °C oven in 10-15 min. lichtbruin en knapperig.

Tomatencoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	3	st
knoflook	1	teen
wortel	50	g
pastinaak	50	g
tomatenblokjes uit blik	800	g
laurier	3	blaadje
kruidnagel	2	st
jeneverbes	6	st
witte peperkorrels	5	st
zwarte peperkorrels	5	st
piment	2	st
steranijs	1	st
balsamicoazijn		

Snipper de sjalotten, hak de knoflook fijn en snijd wortel en pastinaak brunoise. Fruit de sjalotten, knoflook en groenten in de olijfolie classico. Voeg de tomaten toe. Maak een kruidenbultje van de laurier, kruidnagel, witte peper, zwarte peper, piment en steranijs en voeg toe. Laat een uur sudderen op middenlaag vuur, zonder deksel, tot het de dikte van een pastasaus krijgt. Zeef de coulis en breng op smaak met peper, zout en balsamicoazijn. Meet 800 ml af voor verder gebruik.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	st
varkenssauce	600	g
venkelzaad	1	tl
saffraandraadjes	0.025	g
witte wijn	1	glas

Kneus de saffraandraadjes en wel ze in lauw water ca. 10 min. Snijd de uien fijn en fruit deze in 4 el olijfolie classico in een koekenpan op laag vuur. Voeg de in stukjes gesneden varkenssauce zonder darm toe en bak deze samen met de uien gedurende 5 min. Blus af met de wijn. Voeg na 5 min. de 800 ml tomatencoulis, gekneusde venkelzaad en saffraan toe. Breng op smaak met zout. Dek de pan af en laat ca. 60 min. sudderen op laag vuur.

Malloreddus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	400	ml
zout	4	g
griesmeel van harde tarwe (dürüm)	800	g

Voeg water griesmeel en 4 g zout bij elkaar en kneed er een soepele bal van. Pak in huishoudfolie en laat 30 min. rusten. Maak daarna lange worsten van het deeg van ongeveer ½ cm doorsnee. Snijd ze in stukjes van 1 à 1 ½ cm. Rol ze met je wijsvinger op sushimatje. In Italië gebruikt men een rieten mand. Kort voor uitserveren: Kook de malloreddus ca. 6 min. in ruim water tot ze net gaar zijn.

Avocado-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
water	50	ml
rijpe avocado's	4	st
droge witte wijn	50	ml
citroen (sap)	1	st
slagroom	50	ml

Breng water en suiker in een steelpan aan de kook. Laat het vervolgens een aantal min. inkoken tot een lichte suikerstroop. Laat afkoelen. Pers de citroen uit. Halveer de avocado's, verwijder de pit en lepel uit. Pureer het vruchtvlees met de wijn, het citroensap en de suikerstroop in een keukenmachine (of mix het met de staafmixer) glad. Meng tot slot de slagroom erdoor, meng goed en doe het in de ijsmachine, draai dit mengsel in de ijsmachine tot het ijs is. Doe het ijs in een bak en bewaar in de vriezer. Haal het ijs 15 min. voor gebruik uit de vriezer.

Risotto met krab

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
sjalotten	1	st
bleekselderij	1	stengel
visbouillon	1000	ml
risottorijst	250	g
vermouth, witte	100	ml
gekookte krab (diepvries, gekoeld of in blik, echte krab, geen surimi)	300	g
mascarpone	60	g
dragon	10	g
citroenen (biologisch)	1	st
zeezout		
(zwarte) peper		
olijfolie extra vierge		

Indien nodig, ontdooi de krab en snijd ze niet te fijn. Rasp de citroen voor de zeste en pers daarna uit. Hak de dragon fijn. Snijd sjalotten brunoise en bleekselderij fijn. Breng de visbouillon aan de kook en houd op laag vuur warm. Verhit 3 el olijfolie extra vierge in een pan op middelhoog vuur. Doe de sjalot en bleekselderij erbij en fruit dit 3-6 min., tot de sjalotten zacht maar niet bruin zijn. Voeg de rijst toe en bak op halfhoog vuur al omscheppend 2-3 min. of tot alle rijstkorrels omhuld zijn met een laagje olie. Laat de rijst niet kleuren. Schenk de vermouth bij de rijst en kook al roerend tot al het vocht is opgenomen. Schenk onder regelmatig roerend lepel voor lepel de warme bouillon erbij. Als de bouillon is opgenomen steeds weer een nieuwe lepel bouillon toevoegen. Na ca. 20 min. is de rijst al dente. Blijf regelmatig proeven. Als bijna alle vocht is toegevoegd en de rijst bijna gaar is, roer je de krab, mascarpone, dragon, citroensap, zeste, boter en zout en peper erdoor. Roer nog 1 min. door, tot de krab ook goed warm is. Haal van het vuur en dek 2 min. af met een deksel of een stuk bakpapier.

Tiramisu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	500	g
suiker	110	g
marsala	60	ml
eieren	4	st
espresso	250	ml
lange vingers (350 g totaal)	2	pakken
cacaopoeder		

Splits de eieren in 4 dooiers en 3 eiwitten. Klop in de mengkom de eidooiers samen met 50 g suiker in 5 min. tot een romig mengsel. Voeg de mascarpone toe en klop het tot een glad mengsel. Zet apart. Klop in een andere mengkom de 3 eiwitten stijf. Voeg daarna eetlepel voor eetlepel 60 g suiker toe. Wacht tussen elke eetlepel suiker 30 tellen, zodat de suiker goed is opgenomen in het eiwit. Spatel het eiwit door het mascarponemengsel tot een gladde crème probeer het zo luchtig mogelijk te houden. Roer de marsala door de espresso en schenk het mengsel in een lage schaal. Doop de lange vingers 1 voor 1 kort in het mengsel. Haal ze uit de schaal en begin met het opbouwen van de tiramisu. Bedek de bodem van de ovenschaal met een rijtje lange vingers. Strijk de helft van het mascarpone mengsel er over, mooi egaal en glad. En bedek met een rijtje lange vingers. Bestrijk met de overige helft van het mascarpone mengsel. Zet zo snel mogelijk in de koelkast, zodat hij goed stevig wordt. NB Bestrooi voor het serveren royaal met cacaopoeder.

Limoncello-room

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	st
grote biologische citroenen	2	st
fijne kristalsuiker	120	g
gelatine	4	blaadjes
limoncello	120	ml
slagroom	250	ml
framboosjes	36	st

Splits de eieren. Rasp de citroenen, zet de rasp apart en pers de citroenen uit. Week de gelatine in koud water. Klop de eidooiers met de helft van de suiker en citroenschil tot het mengsel schuimig is. Verwarm het citroensap. Knijp de gelatine uit en voeg toe aan het warme citroensap. Laat oplossen en het mengsel afkoelen. Mix het dan kort door het eidooiermengsel. Samen met de limoncello. Klop de eiwitten stijf met de andere helft van de suiker in een schone vetvrije kom en garde. Mix daarna in een andere kom de slagroom stijf. Spatel eerst de slagroom door het citroen-limoncello mengsel en als laatste de opgeklopte eiwitten. Verdeel over de 12 glaasjes en laat zo lang mogelijk in de koelkast opstijven.