

2023 december

CCR Rijnmond · Winter

Komkommerschuitjes met jenevergarnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine komkommers	1.5	st
jonge graanjenever	2	el
gepelde cocktailgarnalen	300	g
crème fraîche	200	g
tomatenketchup	15	ml
sprietjes bieslook	6	st

Schil 2 komkommers en snijd ze in de lengte door. Verwijder de zaadjes met een kleine lepel. Snijd de smalle einden er af en snijd 3 van de komkommerhelften overdwers in 4 gelijke 'schuitjes' van ca. 8 cm lang. (NB 1 komkommerhelft blijft over en wordt gebruikt voor de vulling van de tonijnbonbons!) Vermeng de crème fraîche met de graanjenever en de garnalen, maar houd een paar garnalen achter voor de garnering. Breng op smaak met zout en peper. Vul de komkommerschuitjes met het garnalenmengsel. Knip de bieslooksprietjes in stukjes van 3 cm. Garneer de gevulde komkommerschuitjes met de achtergehouden garnalen en de bieslook.

Tonijnbonbons met visvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode tonijn (één groot stuk, om dunne plakjes van te snijden)	400	g
komkommer	0.5	st
kabeljauwfilet	300	g
visbouillon	500	ml
mayonaise	45	g
mierikswortel	5	g
verse dille	5	g
jonge schiedamse graanjenever	10	ml
citroensap, mosterd		

Leg de tonijn ca. 60 min in de vriezer. Snijd de tonijn daarna in 12 dunne plakjes. Pocheer de kabeljauw in visbouillon van 85 °C tot deze gaar is. Haal uit de bouillon en laat afkoelen. Snijd de halve komkommer en snijd hem in heel kleine dobbelsteentjes (0,5 x 0,5 mm). Leg de komkommerblokjes in een vergiet, bestrooi met wat zout en laat ze een half uur uitlekken. Haal de afgekoelde kabeljauw met twee vorken uit elkaar en meng deze met de uitgelekte komkommerblokjes. Roer er zoveel mayonaise door, dat er een smeug geheel ontstaat. Voeg de mierikswortel naar smaak toe, knip de dille heel fijn en meng deze ook door het kabeljauwmengsel. Breng voorzichtig op smaak met citroensap, mosterd, peper en zout en een klein scheutje jenever. Spreid de tonijnplakjes uit en leg op elk plakje een schepje van het vismengsel. Vouw de tonijn er omheen met de naad naar beneden, zodat een 'bonbon' ontstaat. Zet koel weg.

Rillettes van forel en paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse forelfilets (geen gerookte filets!)	300	g
visbouillon	500	ml
gerookte palingfilets	200	g
sprietjes bieslook	6	st
eierdooier	1	st
olijfolie extra vergine	15	ml
yoghurt	40	ml
boter (zacht)	40	g
citroenjenever	35	ml

Pocheer de forelfilets in visbouillon van ca 85 °C tot ze gaar zijn (afhankelijk van de grootte maximaal 15 min). Laat afkoelen. Snijd de gerookte paling in kleine blokjes van 2 mm. Pluk de forel met twee vorken in stukjes in een schaal en voeg de stukjes gerookte paling toe. Klop de olie, yoghurt, eierdooier, boter en citroenjenever, zout en peper tot een glad geheel en roer dit door het vismengsel. Knip de bieslook fijn en voeg toe. Proef of het geheel op smaak is. Zet koel weg tot gebruik.

Jenevergelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadje gelatine	1	st
jonge graanjenever	30	ml

Week de gelatine een paar minuten in koud water, los de uitgeknepen gelatine op in 10 ml heet water en voeg 30 ml graanjenever toe. Laat afkoelen. Sprengel wat van de jenevergelei over de tonijnbonbons, zodat ze mooi gaan glanzen.

Broodrondjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes witbrood (casino)	12	st
boter	20	g

Steek met een kookring of glas van ca. 6 cm doorsnee 12 rondjes uit de wittebroodsneetjes. Smelt 20 g boter. Besmeer één kant met een beetje gesmolten boter. Leg de broodrondjes op een met keukenpapier belegde bakplaat met de besmeerde kant naar boven. Bak goudbruin in de oven in 10-16 min op 175°C en laat daarna afkoelen.

Kletskopje van kerrie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	50	g
sinaasappelsap	25	ml
bloem	16	g
kerriepoeder	2	g
zout en peper		

Maak een beslag van de poedersuiker, het sinaasappelsap, de bloem, een beetje zout en het kerrie poeder. Neem een bakplaat, leg hierop een laag bakpapier en verdeel het beslag in 12 kleine hoopjes. Laat voldoende afstand want ze lopen bij het bakken uit. Bak de kletskopjes af in 8 tot 12 min op 175 °C. De baktijd kan per oven wat verschillen, blijf er dus bij!

Paddenstoelensalade met kaaspannenkoeklinten en Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	80	g
gemengde paddenstoelen, zoals cantharellen, eekhoorntjesbrood, oesterzwammen	900	g
madeira	80	ml
citroen (sap)	1	st
eikenbladsla	1	krop
frisée sla	1	krop
walnootolie	60	ml
boter	50	g
bloem	50	g
volle melk	150	ml
eieren	2	st
geraspte parmezaanse kaas	80	g
mix van gehakte verse kruiden, zoals peterselie, tijm bieslook	20	g
parmaham	150	g
zout en (versgemalen) zwarte peper		

Zet 12 diepe borden klaar. Verhit de boter en bak hierin de paddenstoelen op laag vuur 6-8 min tot het vocht verdampt is. Voeg de Madeira toe. Voeg het citroensap en zout en peper naar smaak toe. Zet apart. Was eikenbladsla en frisée en scheur in mooi stukjes. Meng voor het pannenkoekenbeslag de bloem met de melk. Roer de eieren, de kaas en de verse kruiden erdoor. Voeg peper en zout naar smaak toe. Verhit de helft van de boter in een middelgrote koekenpan en verhit tot hoge temperatuur. Giet er daarna de helft van het beslag in en zorg ervoor hiermee de bodem volledig te bedekken. Draai de pannenkoek om als het beslag gestold is. Bak zo ook een tweede pannenkoek. Laat de pannenkoeken wat afkoelen, rol ze op en snijd er linten van 1 cm van. Snijd ook de Parmaham in linten van 1 cm breed en meng deze losjes met de pannenkoeklinten. Schep de slabladen in een kom om met de walnotenolie en verdeel de sla over de borden. Leg de pannenkoeklinten in het midden, schep de paddenstoelen erover en serveer meteen.

Gepocheerde vis met groenten in saffraansaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	115	g
wortels (middelgroot, geen winterwortels!)	4	st
stengels bleekselderij	4	st
courgette (klein)	2	st
sjalotten	2	st
knoflook	2	tenen
bouquet garni (tijm, peterselie, laurier)	1	st
droge witte wijn	400	ml
water	400	ml
zalm, zonder vel à 600 g (zelf snijden)	1	moot
zeeduivel gefileerd à 600 g, zonder vel (zelf snijden)	1	moot
saffraandraadjes	6	st
crème fraîche	250	g
takjes verse kervel	12	st

Zet 12 soepborden in warmhoudkast. Zet een grote warmhoudschaal in een oven van 60 °C. Snijd de wortels, bleekselderijstengels en courgettes julienne. Maak een bouquet garni van de tijm peterselie en laurier met wat keukentouw. Snijd de sjalotten zeer fijn. Pers de knoflook. Smelt de boter op matig vuur in een grote koekenpan, waar straks de vis in enkele laag inpast. De pan moet ook een passend deksel hebben. Doe de groenten, knoflook, sjalotten en het bouquet garni in de pan en fruit 3 min. Breng intussen in een steelpan op hoog vuur de wijn met het water aan de kook. Laat 2 min koken en schenk dan over de groenten in de pan. Laat 5 min pruttelen. Snijd de vis in gelijke vierkante mootjes van ca 50 g. Haal de pan met de groenten van het vuur en haal het bouquet garni eruit. Leg de vis in één laag op de groenten. Dek af met het deksel. Laat 5 min sudderen. Doe de vis en de groenten voorzichtig over in de warmhoudschaal. Schep er wat van het pocheervocht over. Bewaar de rest van het pocheervocht voor de saffraansaus. Dek de warmhoudschaal af met aluminiumfolie. Zet eventueel terug in de oven van 60 °C. Rooster de saffraandraadjes in een kleine, droge koekenpan op hoog vuur al roerend 1 min. (zo komt de geur vrij!). Roer de crème fraîche door de rest van het pocheervocht. Voeg de geroosterde saffraandraadjes toe. Breng het al vocht al roerende aan de kook en laat 3-5 min koken. Kook wat in tot een dunne saus ontstaat. Voeg zo nodig wat zout en peper toe. Schep een bergje groenten in elk bord. Leg hierop in elk bord één mootje zalm en één mootje zeeduivel. Schep de saus erover en garneer met een takje kervel.

Kalkoenrollade met ahorn-baconvulling en Yorkshirepudding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	50	g
plakken bacon	50	g
ui	1	st
knoflook	2	teen
groene appels	500	g
tijmblaadjes	10	g
grof vers broodkruim (wit)	210	g
sinaasappel (rasp voor vulling, sap voor glazuur; zie hieronder)	2	st
ahornsiroop	60	ml
sinaasappelsap (zie sinaasappel hierboven!)	125	ml
kaneelstokje	1	st
kalkoenfilet (indien mogelijk met huid) van ca. 500 g per stuk	2	st
bloem	150	g
eieren	4	st
grof zeezout (= 2 tl)	4	g
grof gemalen zwarte peper (= 1 tl)	2	g
volle melk	330	ml
tijmblaadjes (= 2 tl)	2	g
pastinaak	60	g
zoete aardappel	120	g
geklaarde boter	80	g
sinaasappels	2	st
keukentouw		
muffinvorm(en) met (in totaal) 12 posities		
zout en peper		

Zet 12 grote middelgrote borden en een grote schaal (voor de Yorkshirepuddings) in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor tot 200 °C voor kalkoenfilet en 220 °C voor Yorkshirepudding. Snijd de bacon fijn. Snipper de ui fijn. Schil de knoflook en doe in de knoflookpers. Schil de appels, ontdoe van klokhuis en rasp grof. Snijd 12 g tijmblaadjes fijn (bewaar hiervan 2 g voor de Yorkshirepudding!). Rasp ook de sinaasappelschil. Verwarm 50 g boter in een grote anti-aanbak pan op hoog vuur. Voeg de bacon, ui en knoflook toe en bak al roerend 4-5 min tot alles licht kleurt. Voeg de appel en 10 g tijm toe en bak het geheel in 4-5 min goudbruin. Doe over in een grote mengkom en voeg het broodkruim, de sinaasappelschil en de ahornsiroop, zout en peper toe. Meng alles en laat vervolgens volledig afkoelen tot kamertemperatuur. Verwarm alle ingrediënten in een kleine sauspan op hoog vuur. Roer tot de boter is gesmolten. Breng aan de kook en laat in 8-10 min iets inkoken. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg een bakrooster klaar en vet dit in met wat boter of olie. Leg het rooster op een met aluminiumfolie beklede ovenslee. Leg de kalkoenfilet(s) op de huidzijde op een snijplank. Snijd het dikste deel van de filet(s) horizontaal van uit het midden naar buiten in, maar laat het laatste stukje zitten, zodat je het ingesneden deel kunt omklappen, zodat een lange lap

van ongeveer gelijkmatige dikte ontstaat. Bedek met 2 lagen plasticfolie en sla de filet(s) met een vleeshamer of steelpan tot een dikte van 1,5 cm ontstaat. Probeer zoveel mogelijk een langwerpige lap van de filets te maken met voldoende breedte om de vulling in te rollen. Verwijder de folie en schep de vulling langs één van de lange zijden in zodanige dikte dat de filet(s) er met enige overlap om heen past/passen, zodat deze goed sluit(en) om te voorkomen dat de vulling eruit kan lopen. Bestrooi met zout en peper en rol op met de huidzijde aan de buitenkant. Bind op met keukentouw en leg de rollade op het bakrooster. Bestrijk met $\frac{1}{4}$ van de sinaasappel-ahorn glazuur en zet 15 min in de oven. Bestrijk dan nogmaals met een $\frac{1}{4}$ van het glazuur en laat in 10-15 min verder goudgeel en gaar worden. Kerntemperatuur 70 - 72 °C. Haal daarna uit de oven en laat afgedekt met aluminiumfolie 10 min rusten. **ZORG DAT DE YORKSHIREPUDDING DE OVEN IN GAAT 20-25 MIN VOORDAT DE ROLLADE DE OVEN UITKOMT!** Draai de bloem, eieren, het zout en de peper, de melk en de tijm in een blender tot een dun, glad beslag. Schaaf de pastinaak en de zoete aardappel met een dunschiller of mandoline in heel dunne plakjes. Verdeel de geklaarde boter over 12 posities in de muffinvorm(en) en zet 12-15 min in de 220 °C oven tot deze net walmt. Haal vorm(en) uit de oven. **PAS OP! HEET!** Nu snel 60 ml beslag in elk van de 12 posities van de muffinvorm(en) gieten. Verdeel vervolgens het pastinaak-zoete aardappelmengsel gelijkmatig over de 12 posities. Zet snel terug in de oven tot de yorkshirepuddings gerezen en goudbruin zijn. Reken op 20-25 min, maar dit kan per oven verschillen, dus controleer regelmatig! Haal uit de oven en laat 5 min rusten. Stort voorzichtig in verwarmde schaal. Snijd de sinaasappels overdwars in dunne plakken en halveer deze tot 24 halve maantjes. Breng de rest van het sinaasappel-ahorn glazuur in de sauspan op hoog vuur opnieuw aan de kook en laat in 1-2 min door en door warm worden. Snijd de rollade in plakken. Meet en tel van te voren zo uit dat je 2 plakken per persoon hebt. Zet in het midden van elk bord een Yorkshirepudding. Plaats naast en half leunend tegen de Yorkshirepudding 2 plakken van de rollade overlappend op elkaar. Leg aan de andere kant van de yorkshirepuddings twee halve plakjes sinaasappel ter garnering. Overgiet de plakken rollade met wat van het restant van het warme sinaasappel-ahorn glazuur.

Krokante peren met vanilleroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
handperen met steeltjes	12	st
blanke rozijnen	60	g
bosvruchtenjam	120	g
kaneelpoeder	6	g
plakjes filodeeg (ontdooid, pak)	24	st
boter	150	g
slagroom	600	ml
zakjes vanillesuiker à 8 g	3	st
muntblaadjes	12	st
sharonfruit	24	st
stervrucht (carambola)	4	st

Verwarm een oven voor op 200 °C. Zet 12 ronde borden klaar. Schil de peren. Laat de steeltjes eraan zitten. Snijd een klein plakje van de onderkant zodat de peren rechtop kunnen staan. Boor met een appelboor de klokhuisen van onder uit de peren. Meng in een bakje de rozijnen, de jam en het kaneelpoeder. Vul met dit mengsel voorzichtig de holte in de peren waar het klokhuis zat. Smelt de boter in een pannetje. Leg voor elke peer twee plakken filodeeg kruislings op elkaar en bestrijk ze met wat gesmolten boter. Leg de peer in het midden van de kruising en vouw het deeg aan de bovenkant om de steeltjes. Bestrijk de buitenkant van het filodeeg met de gesmolten boter. Zet de peren op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in de oven in 15-20 min goudbruin. Voeg de vanillesuiker toe aan de slagroom en klop deze stijf. Vul hiermee een spuitzak. De peren worden lauwwarm geserveerd. Zet de peren elk midden op een dessertbordje. Spuit er een dot slagroom naast. Steek hier ter decoratie een muntblaadje in. Snijd de stervruchten overdwers in plakjes van ca ½ cm, zodat groene sterretjes ontstaan. Decoreer het bord met de sterretjes en een paar sharonfruits.