

2024 december

CCR Rijnmond · Winter

Coquilles met kataifi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles (vers!)	12	st
kataifi deeg (engelenhaar)	100	g
bio-limoen (zeste)	1	st
zonnebloemolie	1000	ml
maizena	50	g

Verwarm de zonnebloemolie in pannetje tot 180°C. Haal het tempurabeslag uit de koeling. Maak zeste van de limoen. Haal met vochtige handen voorzichtig de kataifi los en modelleer er 12 nestjes van waar een coquille in past. Kruid de coquille met wat peper en zout, bestrooi met de maizena en dip hem in het tempurabeslag. Omwikkel de coquille nu meteen met een nestje van het losgemaakte kataifi deeg. Zorg ervoor dat de coquille volledig omsloten is. Leg de coquilles voorzichtig in de hete olie (180°C) niet meer dan 4 tegelijk en bak ze ca. 2 min. tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal ze met een schuimspaan uit de olie en leg ze op keukenpapier. Strooi er wat limoen zeste overheen.

Tempurabeslag

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zelfrijzend bakmeel	100	g
maizena	30	g
ijskoud bruiswater!	200	ml

Meng in een grote kom het meel, de maizena en snufje zout en peper. Voeg hiertoe het IJKOUDE bruiswater, roer alles goed door elkaar. Zorg dat het ook goed koud blijft tot verwerking.

Knolselderijcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	st
roomboter	50	g
volle melk	300	ml

Schil de knolselderij en snijd in stukken en bak ze aan in de roomboter. Giet nu de melk erover heen en eventueel aanvullen met wat water tot alles net volledig onder staat. Laat dit zachtjes koken ca. 5 min. Giet af en vang het kookvocht op. Draai de knolselderij tot een crème. Voeg zonodig wat kookvocht toe. Kruid met peper en zout. Passeer door een fijne zeef. Dek af en zet weg tot gebruik.

Citrus beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	st
prei (alleen wit)	1	st
witte wijn	50	ml
bio-limoen (sap & zeste)	1	st
sinaasappel (sap)	1	st
roomboter (gekoeld!)	250	g

Snijd de sjalotten en witte gedeelte van de prei fijn. Pers de limoen en sinaasappel uit. Maak zeste van de limoen schil. Doe de gesnipperde sjalotten, prei, citrussappen en zeste in een pan, vul aan met de witte wijn. Kook in tot 1/3 en met staafmixer fijn maken. Snijd de gekoelde 250 g roomboter in stukjes en voeg toe en meng nu op maximaal vermogen. Voeg peper en zout toe (niet meer opwarmen).

Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie classico	100	g
basilicum	15	g

Pluk de basilicumblaadjes en blancheer ze ½ min. Koel terug in ijswater. Pers het water uit de basilicum, voeg de olijfolie classico toe en mix dit geheel. Laat de basilicumolie uitlekken in een zeef met neteldoek. Op smaak brengen met snufje zout.

Witlofsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	500	g
kleine ui	1	st
kippenbouillon	1000	ml
kookroom	200	ml

Snijd de witlof grof en spoel schoon en maak droog. Snijd de ui fijn. Fruit de witlof met de ui 2 min. in 30 g roomboter, niet laten kleuren. Voeg de kippenbouillon en de kookroom toe en kook 10 min. Mix met de staafmixer tot een gladde soep en druk daarna met de bolle kant van een soeplepel door de zeef. Naar smaak peper en zout toevoegen.

Gekarameliseerde appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte spekreepjes	50	g
appel (granny smith)	½	st
kristalsuiker	1	el
bieslook	15	g

Bak de spekreepjes krokant zonder vetstof. Was en snijd de appel brunoise en bak deze kort in de 20 g roomboter met 1 el suiker. Snijd de bieslook fijn in mooie ringetjes en zet apart.

Zuurdesemtoast met foie gras

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesemstokbrood	1	st
olijfolie classico	50	ml
bloc foie gras de canard (b.v. valette)	65	g
appel-peren stroop	30	ml
zeezoutvlokken	1	el

Bekleed een bakplaat met bakpapier, snijd de zuurdesem in zeer dunne plakjes (melba toast). Leg de plakjes op het bakpapier en besprenkel met wat olijfolie classico, bestrooi met wat zoutvlokken. Leg hierop weer bakpapier en een bakplaat (om te vermijden dat de toast gaat krullen). Haal het bloc foie gras uit de koeling en trek met een dunschiller krullen. Maak de appel/perenstroop au bain-marie zacht. Druppel wat stroop over de toast en schik hierop de foie gras krullen en bestrooi met enkele vlokken zeezout.

Sliptongen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sliptongen	12	st
roomboter	100	g

Knip de buitenste graten van de sliptongen. Als je deze tegen het licht houdt zie je ze precies lopen. Knip ook de kop eraf. Snijd nu over de lengte aan beide kanten de sliptong over de middenlijnen in tot op de graat. Verwijder eventueel bloed wat aan de zijkant zit. Bestrooi met snufje zout en rondom bakken in de roomboter. Dek af met alufolie en houd warm.

Brandade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	600	g
knoflook	1	teen
kabeljauw	300	g
volle melk	100	ml
roomboter	50	g

Schil de aardappelen en spoel ze goed af. Kook ze met een 1 el zout ca.18 min. Giet af en stoom de aardappelen droog. Snijd de kabeljauw in kleine blokjes. Schenk in een steelpan de melk en voeg de boter toe. Rasp de knoflook en voeg erbij. Als de boter is gesmolten vuur laag zetten en de stukjes kabeljauw toevoegen. Na 10 min sudderen vuur uitdraaien. Stamp de aardappelen en draai door een zeef. Meng alle kabeljauwstukjes door de puree voeg vervolgens de helft van de apart gezette warme melk door de puree Niet alles tegelijk. Meng er eventueel nog een beetje melk doorheen, zoveel als nodig is om een mooie aardappelcrème te krijgen. Spatel goed door, dek af met aluminiumfole en zet in warmhoudkast.

Prei-courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	st
courgette	1	st

Verwijder kop en kont en vervolgens buitenste blad van de prei. Snijd nu de prei in stukken van ca.7 cm en snijd deze julienne. De prei nu goed wassen en droog maken. Was de courgette en snijd kop en kont eraf en halveer de courgette. Verwijder de zaadlijsten en rasp de courgette. Verwarm 2 el zonnebloemolie, fruit de prei hierin en als deze begint te garen de courgette toevoegen en flink doorwarmen. Dit alles op laatste moment bakken en direct uitserveren!

Jus van vadouvan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vadouvan	1	el
kookroom	300	ml
witte wijn	100	ml
witte balsamico azijn	10	ml

Verwarm 2 el zonnebloemolie in een steelpan en voeg de vadouvan toe. Roer dit even kort mee tot je het donkerder ziet kleuren en de geur mooi vrijkomt. Blus af met de witte wijn, room en witte balsamicoazijn. Laat dit 2 min doorkoken en breng op smaak met peper en zout. Eventueel iets meer azijn voor het frisse of misschien een klontje boter voor het romige.

Knoflook amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelstiften	90	g
knoflook	1	teen

Pers de knoflook. Neem koekenpan en verwarm 2 el zonnebloemolie, voeg ook gelijk de amandelstiften toe. Verwarm dit op laag vuur. Houd goed in beweging. Als de amandelstiften beginnen te kleuren de knoflook toe voegen en mooi goudbruin laten kleuren. Als deze gekleurd zijn gelijkmatig verdelen over een bord met keukenpapier.

Confit de canard

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
confit de canard (1280 g per blik)	2	blikken
gésiers de canard confit (valette-385 g)	1	blik

Haal de confit de canard uit de blikken, Haal het vlees van het bot en bewaar de botten voor de jus. Neem helft van het vlees en hak dit in zeer fijne stukjes, doe dit ook met de Gésier. En meng dit goed door elkaar heen. Zet dit gehaktmengsel en de grove stukken apart en maak nu eerst de jus.

Jus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
botten van de confit canard		
ui	1	st
knoflook	3	teen
prei	½	st
winterpeen	½	st
bleekselderij	2	stengels
tomatenpuree	1	tl
kippenbouillon	1000	ml
bouquet garni	1	st
zwarte peperkorrels	1	tl
kruidnagel	1	st
jeneverbessen	1	tl

Snijd de ui in ringen, kneus de knoflooktenen, prei fijnsnijden, winterpeen grof snijden evenals de stengels bleekselderij. Neem 2 el gansenvet en bak hierin de botten lekker bruin. Neem ze uit de pan en zet opzij. Fruit in het achtergebleven bakvet de ui, knoflook, prei, peen en bleekselderij. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee. Blus af met de kippenbouillon en voeg het bouquet garni, zwarte peperkorrels, kruidnagel en jeneverbessen toe. Voeg nu ook de botten van de confit de canard weer toe. Zet het vuur laag en laat alles zo lang mogelijk sudderen. Liefst 90 min. Zeef de jus en laat een paar min. afkoelen. Ontvet de jus door er langzaam een soeplepel in te laten zakken. Het bovenop drijvende vet is er zo gemakkelijk uit te scheppen. Breng alles weer aan de kook en laat zachtjes ca. 30 min tot een stroperige substantie inkoken (vooral niet roeren).

Pithiviervulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortelen	200	g
kastanjechampignons	200	g
sjalotten	2	st
tijm	15	g

Snijd de wortelen, kastanjechampignons en sjalotten brunoise. Ris de tijm. Verhit 1 el ganzenvet, laat dit goed heet worden en bak hierin de brunoise kastanjechampignons en de wortelen, voeg na paar min de sjalotten en de tijm toe. Let goed op dat de champignons niet koken maar bakken! Haal van vuur en meng dit nu met het gésier - confit de canardgehakt. Breng op smaak met peper en zout.

Afronding pithivier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
savoieekool	1	st
bladerdeeg	24	plakken
eieren (eidooiers)	2	st

Haal 12 mooie bladeren van de savoieekool en blancheer deze 2 min. en koel terug op ijswater. Leg ze mooi gespreid op een schone theedoek en laat drogen. Neem 12 grote stukken HH folie en leg deze op de werkblad. Leg de savoieekoolbladeren, met de nerf naar beneden, erop. Leg de steekring van 8 cm in het midden van een blad kool. Vul deze ring nu met grove stukken confit de canard, verdeel hierover de pithiviervulling van champignons en gehakt. Druk zachtjes aan en haal de ring weg. Pak de punten van het HH folie en draai in tegengestelde richting waardoor er een pakketje ontstaat. Leg de 12 pakketjes ca. 30 min. in de koeling om op te stijven. Splits de eieren en klop de eidooiers. Neem 12 bladerdeegvellen en steek er 12 rondjes van 8 cm uit. Leg deze op een rooster. Haal de koolballetjes uit de koeling en verwijder voorzichtig het HH folie en leg ze met de koolbladeren naar boven op het bladerdeeggrondje. Neem 12 bladerdeeg vellen en rol klein beetje uit zodat je er cirkels van 12 cm kunt uitsteken. Leg deze cirkels boven op de koolbolletjes en vouw de rand rondom omlaag. Bestrijk de naad met wat water en druk goed aan. Snijd van boven naar beneden het bladerdeeg in mooie waaivorm en bestrijk met wat eidooier. Bestrooi met wat zout. Maak in het midden van de bol, bovenop een klein mooi gaatje, zodat het vocht/stoom kan ontsnappen. Bak de pithiviers in ca. 20 min. goudbruin gaar in de voorverwarmde oven. Laat ca.5 min. rusten alvorens uit te serveren.

DESSERT Mousse van witte chocolade, ananas-limoensalade, kokossorbet chocolade brownie, gekarameliseerde popcorn

Mousse van witte chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	75	g
eieren (eiwit)	3	st
witte chocolade	150	g
slagroom	300	ml

Sla de slagroom lobbig, let op niet te ver doorslaan. Splits de eieren en klop de eiwitten op en voeg beetje bij beetje de suiker toe. Laat deze 5 min. lekker luchtig draaien. Smelt de chocolade au bain-marie. Als eiwit stijf is en de chocolade gesmolten is, kan de chocolade worden toegevoegd aan het eiwit. Blijven kloppen en meng goed. Stop met kloppen en roer de slagroom erdoor. Giet dit in een platte bak en laat op stijven in de koelkast.

Ananas-limoensalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stukjes ananas	250	g
limoen (zeste)	1	st

Snijd de stukjes ananas brunoise. Maak zeste van de limoen en strooi eroverheen. Dek af en zet weg tot gebruik. Niet in koeling!

Kokossorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosrasp	500	g
suiker	250	g
water	250	ml
limoen (sap)	1	st

Verwarm water, suiker en voeg ook de kokosrasp toe. Maal dit mengsel tot een fijne kokospuree in de keukenmachine. Breng op smaak met een beetje limoensap en laat nu in de ijsmachine tot ijs draaien. Als het klaar is in de vriezer zetten tot gebruik.

Brownie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	90	g
pure chocolade	50	g
eieren	2	st
suiker	95	g
bloem	40	g
bakpoeder	3	g

Smelt de chocolade en boter samen au bain-marie. Meng de suiker met eieren en laat 5 min luchtig draaien in de keukenmachine. Als de chocolade en de boter gesmolten zijn deze door het luchtige ei massa mengen. Als alles goed gemengd is de bloem en bakpoeder doorheen spatelen. Schenk in een ovenschaal bekleed met bakpapier. En bak in de oven 15 min. op 175°C. Laat 10 min. afkoelen en haal deze uit de ovenschaal (omkeren).

Chocolade ganache

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kookroom	125	ml
pure chocolade	125	g

Verwarm de kookroom in een steelpan. Als het kookt de pan van vuur afhaken en de chocolade al roerende laten smelten in de kookroom. Wanneer de chocolade gesmolten is op de brownie schenken. DEZE PAS MAKEN ALS BROWNIE UIT DE OVEN IS

Krokante popcorn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gepofte popcorn	55	g
suiker	120	g
water	40	ml
boter	40	g
zonnebloemolie	30	ml

Neem een ruime pan en verwarm de zonnebloemolie. Verdeel hierin de popcorn en plaats er een bord bovenop. Pof de popcorn op laag vuur. Let op! niet alle popcorn zal poffen. Haal deze eruit. Spoel de pan om en verdeel hierin de suiker met het water. Verwarm tot het goudbruin begint te kleuren. Draai vuur uit en voeg tegelijk de boter en gepoft popcorn toe. Goed vermengen. Strooi op een bakmat en laat afkoelen.