

2025 februari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Mosseltartaar

Mosseltartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen in schelp (dit is ca 800 g mosselvlees)	3000	g
eieren	8	st
witte wijnazijn	500	ml
suiker	100	g
komkommer	3	st
bladpeterselie	10	takjes
bieslook	12	sprietjes
sjalot	3	st
kleine augurken (cornichons)	8	st
mayonaise	6	el
kervel	12	takjes
steekring 8 cm		

Zet 12 kleine borden klaar. Gebruik steekring van 8 cm om de tartaar te vormen. Borstel de mosselschelpen schoon. Verwijder mosselen die niet goed zijn (schelpstuk of sluiten niet). Neem een heel grote kookpan met deksel, waarin de mosselen maximaal eenderde van de ruimte innemen, zolang de schelpen gesloten zijn. Voeg een klein laagje water toe en breng dit aan de kook. Voeg dan de mosselen toe en sluit het deksel. Laat enkele min. koken en schud de mosselen met gesloten deksel enkele malen om. De mosselen zijn gaar als alle schelpen openstaan. Schep ze uit de pan met een schuimspaan en laat ze afkoelen. Zeef het mosselvocht en geef dit aan de koks die de tomatensaus maken. Toevoegen van het mosselvocht zal de smaak van de soep verrijken! Haal de gekookte mosselen uit de schelp en snijd ze in stukjes, maar niet al te fijn. Kook de eieren hard, laat ze afkoelen, pel ze en hak ze fijn. Was de komkommers, laat de schil zitten. Snijd ze in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommers met de mandoline in lange dunne repen. Leg in een ruime mengschaal. Verwarm in een steelpan de witte wijnazijn met de suiker en roer goed tot de suiker is opgelost. Laat helemaal afkoelen. Schenk dit gekoelde mengsel vervolgens over de komkommerrepen, zodat deze onderstaan. Zet opzij tot de borden opgemaakt worden. Snijd de peterselie, de bieslook, de augurken en de sjalotten fijn. Voeg de mayonaise toe. Meng in een kom samen met de fijngehakte eieren. Voeg daarna de mosselstukjes toe. Meng voorzichtig zodat het mosselvlees niet te fijn wordt. Verdeel de komkommerrepen losjes over de borden. Verdeel met behulp van een steekring de tartaar midden op de borden. Leg hierop een kerveltakje ter garnering.

Tomatenvissoep met Stellendamse garnalen en saffraanmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tasty tom-tomaten (zeer rijp!)	2000	g
uien	2	st
knoflook	6	teentjes
witte wijn	150	ml
mengsel visbouillon, mosselvocht van het voorgerecht en (eventueel) kookvocht van de garnalen	150	ml
pastis	50	ml
eieren (voor eidooiers!)	3	st
extra vergine olijfolie	300	ml
citroen	0.5	st
water (lauw)	10	ml
witte wijnazijn	10	ml
tomatenpuree	15	g
saffraan (bijv. 2 buisjes verstegen)	0.1	g
stokbrood	1	st
teentjes knoflook	2	st
olijfolie	20	ml
stellendamse garnalen (gepelde) of 1000 g ongepelde stellendamse garnalen	300	g

Zet 12 soepkoppen in de warmhoudkast. Zet 12 kleine borden klaar. Zet 12 kleine potjes klaar om de saffraanmayonaise in te serveren. Als voor ongepelde garnalen is gekozen, pel deze dan als eerste. Bewaar de schalen en koppen en laat deze 10 min in kokend water trekken. Zeef en bewaar het garnalenkookvocht om later aan de soep toe te voegen. Vraag aan de koks die het mosselvoorgerecht bereiden om het (gezeefde) mosselkookvocht. Snijd de tomaten in stukken. Snipper de uien grof en bak deze. Snijd de knoflooktenen in dunne plakken en voeg bij de uien. Voeg de stukken tomaat erbij en laat 30 min. zachtjes sudderen tot een dikke brei. Roer zo nu en dan om aanbakken te voorkomen. Voeg zo nodig wat water toe. Maak een mengsel van het mosselvocht en -indien beschikbaar- van het vocht van de garnalenschalen en -koppen. Vul zo nodig aan met visbouillon tot 150 ml en voeg dit aan de soep toe. Voeg ook de witte wijn toe. Pureer de soep met een staafmixer. Zeef daarna de soep om de velletjes er uit te krijgen. Warm opnieuw op voor het serveren en voeg in de laatste min. 50 ml Pastis bij. Pers een halve citroen uit. Week de saffraandraadjes ca. 5 min. in een kommetje lauw water. Neem een schone, vetvrije kom. Pel 2 knoflooktenen, schil ze en pers ze uit boven de kom. Splits 3 eieren en roer de eidooiers door de knoflook in de kom. Giet er scheutje voor scheutje de helft van de olie door, onder voortdurend kloppen met een garde. Giet er dan het lauwe water met de saffraan bij en de azijn. Voeg daarna de resterende olie beetje bij beetje bij en blijf kloppen tot het mengsel een mayonaise-structuur krijgt. Breng op smaak met peper, zout en wat citroensap. Meng er tenslotte de tomatenpuree bij. Zet in de koelkast tot gebruik. Vul voor het serveren 12 potjes met de saffraanmayonaise. Snijd 24 zeer dunne schijfjes van het stokbrood. Smeer met een kwastje een beetje olijfolie op de schijfjes brood. Bak deze in een droge pan tot ze goudbruin, droog en knapperig zijn. Verdeel de soep

over de soepkoppen. Zet op de bordjes. Zet links hiernaast een potje met saffraanmayonaise. Leg er twee schijfjes stokbrood bij. Strooi de garnalen over de soep en serveer.

Amandelklets koppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	st
suiker	25	g
gemalen amandelen	50	g
bloem	50	g
boter	50	g

Pers de sinaasappel uit. Meng suiker, gemalen amandelen, bloem, 40 ml sap van de sinaasappel en de boter tot een beslag. Leg 12 hoopjes van dit beslag op een ingevette bakplaat en bak ze 8 min. in een voorverwarmde oven van 180°C. Haal ze uit de oven en steek ze meteen uit met een rond uitsteekvormpje en vouw ze nog warm om een pollepel, zodat er een krul ontstaat. Leg opzij en laat afkoelen.

Zalmpaté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon van visbouillonpoeder	100	ml
rauwe zalmfilet zonder vel	300	g
roomkaas met tuinkruiden	150	g
kappertjes	3	el
verse dille	15	g
verse spinazieblaadjes	75	g

Houd 12 plukjes dille apart voor de garnering en snijd de rest fijn. Maak visbouillon van visbouillonpoeder in de op de verpakking aangegeven verhouding, en breng aan de kook. Pocheer hierin de zalm in 6 min. halfgaar. Laat afkoelen. Prak de zalm vervolgens met de roomkaas, kappertjes, het fijngesneden deel van de dille, peper en zout, tot een paté. Zet deze tot gebruik in de koelkast. Was de spinazie en zet apart.

Rouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krumige aardappelen	300	g
safraandraadjes (1 buisje saffraan verstegen)	0.05	g
knoflooktenen	6	st
extra vergine olijfolie	150	ml
eieren (dooiers)	3	st
zout en cayennepeper		

Snijd de aardappelen in blokjes en kook gaar met draadjes saffraan. Laat afkoelen. Snijd de knoflooktenen heel fijn. Splits de eieren; alleen de dooiers worden gebruikt. Meng de afgekoelde aardappelblokjes met de olijfolie, de knoflook, de eidooiers, véél cayennepeper en wat zout met een staafmixer tot rouille.

Rijst en serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte rijst	300	g
steekring 8 cm		
gerookte zalm	300	g

Kook de zwarte rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng de rouille door de warme rijst. Snijd of scheur de gerookte zalm in stukjes. Verdeel de rijst met rouille links over de warme borden met behulp van een de steekring. Drapeer de stukjes gerookte zalm hier losjes overheen. Leg rechts op de borden wat spinazieblaadjes. Maak met twee lepeltjes een quenelle van de zalmpaté en leg op de spinaziebladeren. Leg de kletskep hierop en vul deze met nog een klein lepeltje zalmpaté. Garneer de kletskep met zalmpaté bovenop met een takje dille.

VISGERECHT Kabeljauw en kokkels met room en zeekraal

Kabeljauw en kokkels met room en zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	st
venkelknollen	500	g
droge cider	600	ml
kokkels (in de schelp)	1500	g
boter	40	g
slagroom	300	ml
zeekraal	300	g
krielaardappelen (verpakt)	1000	g
kabeljauwfilet zonder vel in porties van 100 g nb geen kabeljauwhaas!!	1200	g
biologische citroen	2	st
zeezout en versgemalen zwarte peper		

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Boen de kokkels schoon. Snijd de sjalotten in dunne plakjes. Snijd de venkelknollen brunoise (0,5 bij 0,5 cm). Breng de sjalotten en de venkelblokjes in een ruime pan met deksel aan de kook met de cider. Voeg, zodra het kookt, de kokkels er aan toe. Laat de kokkels in 2-3 min. gaar stomen. Schud even met de pan en zeef boven een kom, waarin je het vocht opvangt. Doe het kookvocht van de kokkels over in een steelpan en laat tot de helft inkoken. Verwijder van de zeekraal de harde uiteinden. Verwarm 40 g boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak hierin de zeekraal 2-3 min. Haal de zeekraal dan uit de boter en leg opzij. Giet het ingekookte kokkelvocht en de slagroom bij de boter waarin de zeekraal is gebakken en laat gedurende enkele min. weer iets inkoken. Proef en breng op smaak met zout en peper. Houd de saus warm op een laag pitje (mag niet meer koken!). Snijd de krieltjes doormidden en kook ze 10 min. en houd warm in de pan. Verhit 200 g boter en bak hierin de kabeljauwfilets enkele min tot de vis net niet meer glazig is (één keer keren). Rasp de schil van de citroenen. Leg de vis op de borden. Verdeel de kokkels en zeekraal erover. Giet op elk bord een beetje saus. Leg een paar halve krieltjes in de saus. Strooi wat citroenrasp op de vis.

Citroen tiramisu met limoncello

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biologische citroenen	4	st
eieren	4	st
kristalsuiker	150	g
poedersuiker	2	el
mascarpone	500	g
slagroom	400	ml
lange vingers	2	pakken
limoncello	50	ml
pure chocolade (75%)	1	reep

Zet 12 grote glazen klaar, die in een lade van de diepvriezer passen. Maak de citroenen schoon en rasp de gele schil en houd deze apart. Snijd de citroenen daarna doormidden en pers het sap eruit. Zet rasp en sap apart voor gebruik bij mascarponemengsel, lange vingers en serveren. Splits de eieren. Zowel de dooiers als de eiwitten worden gebruikt. Klop in een schone kom (even ontvetten met wat citroen) de eiwitten stijf met de poedersuiker en zet apart voor roommengsel. Klop in een andere, schone ruime kom de eierdooiers samen met de kristalsuiker tot een licht en schuimig mengsel (duurt ruim 3 min). Voeg nu de mascarpone, de helft van de citroenrasp en 6 el citroensap toe aan de opgeklopte eidooiers. Klop dit mengsel goed door. Klop in een derde schone kom (even ontvetten met wat citroen) de slagroom stijf. Schep daarna de slagroom voorzichtig door het mascarponemengsel. Spatel als laatste het opgeklopte eiwit door het mengsel. Breek voorzichtig de lange vingers in stukjes die op de bodem van de gekozen glazen passen en deze geheel bedekken. Maak nog eenzelfde extra hoeveelheid. Maak een mengsel van het overgebleven (de helft dus!) citroensap en de limoncello en doe dit in een diep bord. Doop de stukken lange vinger met de kant zonder suiker in dit mengsel en laat ze dit opzuigen. Leg een eerste laagje van de lange vingers op de bodem van de glazen. Verdeel de helft van het roommengsel over de eerste laag lange vingers. Leg hierop heel voorzichtig een tweede laagje lange vingers. Eindig met een tweede laag van het roommengsel. Zet de glazen minimaal 90 min in de lade van de vriezer om op te stijven. Breng ongeveer 30 min. voor het uitserveren over naar de koelkast. Maak chocolade krullen met een dunschiller. Haal de glazen met de tiramisu uit de koelkast, strooi der rest van de citroenrasp over de bovenkant van de tiramisu, garneer met de chocoladekrullen en serveer direct.