

2024 februari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Sint Jacobsschelpen met amandelen, dille en witlof

Sint Jacobsschelpen met amandelen, dille en witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse sint-jacobsschelpen (coquilles)	12	st
grof zeezout	9	el
gele rozijnen	15	g
gepelde amandelen	15	g
amandelmelk	125	ml
witte wijnazijn	40	ml
gezouten citroen (of gepekeld citroen uit pot merknaam souq ah)	1	st
gembersiroop	1.5	el
amandelolie	100	ml
verse dille	30	g
witlof	2	st
versgemalen peper en zout		

Zet 12 schelpen klaar. Amandelmelkmix: Doe de amandelen met de rozijnen en de amandelmelk in een kom en laat dit ca. 60 min wellen. Zeef de amandelen en rozijnen uit de melk en snijd de amandelen in 3 lange stukjes. Snijd vervolgens de rozijnen doormidden. Zet beide apart. Snijd de gezouten citroenschil brunoise. NB het vruchtvlees wordt niet gebruikt!! Meng de overgebleven amandelmelk met de verjus, de fijngesneden gezouten citroenschil en de gembersiroop. Voeg zout en peper naar smaak toe en zet apart. Sint Jacobsschelpen: Spoel de coquilles schoon met koud water en dep ze droog. Bedek de coquilles aan alle kanten met het grove zeezout om te pekelen, leg in een kom en strooi de rest van het zeezout er overheen en zet 30 min afgedekt weg. Spoel vervolgens het zout van de coquilles en dep ze opnieuw droog. Snijd ze in vieren en zet weg. Dille-olie: Snijd 30 g dille in grove stukken. Mix met een staafmixer de dille met de amandelolie in een beker tot een groene olie. Zeef de olie door een fijne zeef. NB Druk het er met een lepel doorheen. Garnering: Snijd de topjes en de kontjes van de witlof. Snijd de rest in dunne reepjes. Pluk de dilletopjes. Serveren: Verdeel de partjes coquille over de schelpen en verdeel de stukjes witlof ertussen. Garneer met de rozijnen en amandelen. Meng de amandelmelkmix met de dille-olie. Verdeel dit ruimschoots over het gerecht. Garneer met de dilletopjes.

Gepofte biet met rozenjam, grapefruit, frambozen en pistache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rode ongekookte bieten	24	st
ongebrande, ongezouten pistachenoten	120	g
ingemaakte rozenjam (midden-oosterse winkel)	4	el
walnootolie	60	ml
komijnzaad	1.5	tl
roze peperbessen	2	tl
fijne mosterd	1	tl
frambozenazijn	3	el
grapefruits	3	st
frambozen	250	g
aluminiumfolie		
bakpapier		

Zet 12 ontbijtbordjes klaar. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bieten: Pak de bieten in aluminiumfolie en pof ze ca 40 min in het midden van de oven. Haal de bieten uit de oven, laat ze iets afkoelen en pel ze. Snijd ze erna in partjes. En laat afkoelen. Pistache: Pel de pistachenootjes. Rooster ze in droge koekenpan in ca. 4 min. Laat afkoelen en bewaar. Dressing: Verwarm de walnootolie in een koekenpan en fruit hierin het komijnzaad en de roze peperbessen. Voeg de mosterd, frambozenazijn en rozenjam toe aan het mengsel en roer door. Haal de pan van het vuur en meng alles met elkaar. Voeg de bietpartjes toe en meng door de dressing. Laat ca 30 min op kamertemperatuur intrekken. Grapefruits: Snijd de partjes vruchtvlees tussen de vliezen van de grapefruits uit. Snijd de partjes doormidden en bewaar. Controleer de frambozen op ongerechtigheden. Serveren: Kwast met de dressing een horizontale golflijn op het bord. Leg op 1/3 van de golflijn de partjes biet. Schenk de rest van de dressing over de bietjes. Garneer het geheel met de partjes grapefruit en de geroosterde pistachenootjes. Zet op 2/3 van de golflijn een paar frambozen rechtop.

TUSSENGERECHT Samosa's gevuld met zuurkool, appel, rookworst en gekaramelliseerde uitjes

Samosa's gevuld met zuurkool, rookworst en gekaramelliseerde uitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse slagersrookworst (ongekookt)	250	g
zuurkool uit het vat	200	g
prei (klein)	1	st
appel	0.5	st
grove mosterd	1	el
fijne mosterd	1	el
roomkaas	2	el
wontonvellen (diepgevroren 11 x 11) pakje is 300 g verkrijgbaar bij de toko	24	st
eieren (eiwit)	2	st
appelstroop	8	el
worchestersshiresaus	8	el
appelazijn	4	el
zilveruitjes zoetzuur	600	g
suiker	160	g
vocht van de zilveruitjes	160	g
madeira	120	ml
kalfsfond	300	ml
waterkers	1	bakje
karamelschenkstroop	2	el
zout en peper		
zonnebloemolie		

Zet 12 langwerpige bordjes klaar en 12 kleine dipsausschaaltjes. Verwarm de frituur voor op 170°C. Samosa's: Verwijder het velletje van de rookworst en hak het vlees fijn. Knijp het vocht uit de zuurkool en hak ook fijn. Was de prei en hak fijn. Schil de appel en snijd brunoise. Meng het vlees en de zuurkool in een kom. Voeg de fijngehakte prei en blokjes appel toe en meng door elkaar. Voeg de beide mosterdsoorten en roomkaas toe en meng tot een egaal mengsel. Ontdooi de wontonvellen. Leg tot gebruik onder een vochtige doek. Vervolg: Leg de vellen op het schone aanrecht. Leg 1 el zuurkool-rookworstmengsel in het midden van elk vel. Splits de eieren en smeer met het eiwit de randen van het wontonvel in. Vouw diagonaal de ene punt naar de andere punt en druk goed aan. Vouw vervolgens vanuit de driehoek de 2 lange punten naar elkaar toe, zodat je die aan elkaar kunt knijpen. Bewaar tot het frituren onder een vochtige doek. Dipsaus: Klop met een garde de appelstroop met worchestersshiresaus en de appelazijn. En verdeel de saus over de schaaltes. Gekaramelliseerde uitjes: Verwarm de suiker in een koekenpan met dikke bodem. Karamelliseer de suiker goudbruin. Roer niet in de pan maar wals hem hooguit een beetje heen en weer. Voeg dan de zilveruitjes toe en blus af met het vocht van de uitjes en de Madeira. Voeg ook de kalfsfond toe. Kook de uitjes in de pan op tot het vocht zo goed als verdamp is en een stroperige jus is ontstaan die blijft hangen rondom de uitjes. Breng op smaak met zout en peper. Kort voor uitserven: Frituur in de 170°C zonnebloemolie de samosa's ca. 3 min in porties tot ze goudbruin en krokant zijn. Serveren: Leg aan de linkerzijde van het langwerpige bord de twee samosa's en ernaast in het

midden het schaalte met dipsaus. Aan de rechterzijde 1 à 2 el gekaramelliseerde zilveruitjes.
Garneer het gerecht met druppels karamelschenkstroop en plukjes waterkers.

Reerack met rode wijn en jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ribbetjes reerack (= ca 2 x 500 g)	12	st
roomboter (60 + 60)	120	g
laurierblaadjes	8	st
sjalotten	4	st
bruine basterdsuiker	2	el
rode wijn	400	ml
wildfond	400	ml
aluminiumfolie		

Haal het vlees 2 uur van tevoren uit de koelkast om op temperatuur te komen! Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 160 °C. Reerack: Verwarm in een koekenpan de helft van de roomboter. Laat de boter goudbruin kleuren en leg dan de racks in de pan met de filets naar boven en het rack eerst in contact met de pan. Zo kunnen de botten van het rack alvast hun smaak vrijgeven aan de boter. Voeg de laurierblaadjes samen met de andere helft van de boter toe. Draai na 3 min de racks om en zet de filets schuin tegen de rand. Houd de pan een beetje schuin in het vuur terwijl je de helft van de filets aanbakt en met een lepel de boter steeds over het andere gedeelte schept. Draai de filets daarna nog iets verder, zodat het laatste gedeelte van de filets gebakken wordt. Blijf boter over de filets scheppen tot ze goudbruin zijn. Leg de filets op de bakplaat en gaar nog 7 min in de voorverwarmde oven. Haal de racks uit de oven. Pak ze in de aluminiumfolie in en laat het gare vlees 10 min rusten. Bewaar het bakvet in de koekenpan voor het maken van de jus. Vlak voor het uitserveren de warme reeracks tussen de ribben in 12 plakken snijden. Jus: Pel en snipper de sjalotten. Voeg aan het bakvet in de koekenpan de gesnipperde sjalotten toe en de bruine basterdsuiker. Bak dit mengsel 2 min en blus af met de rode wijn en de wildfond. Roer door met een garde. Kook het bakvocht in tot er een stroperige jus ontstaat. Zeef de jus.

Broccolistronk met broccoli-muntsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	4	st
rode ui	2	st
knoflook	4	teen
kippenfond	400	ml
kookroom	200	ml
munt	6	takjes
parmezaanse kaas (geraspt 2 x 30 g)	75	g
nootmuskaat (noot)	1	st
eieren	4	st
zout en versgemalen peper		
olijfolie		

Broccolistronken: Breng een pan water met een snuf zout aan de kook. Snijd de roosjes van de broccolistronken af. Bewaar de roosjes voor latere verwerking en zet 12 roosjes voor de garnering apart. De stonken mogen er ruig uit zien! Eventueel harde of uitgedroogde stukken afsnijden. Snijd de 4 stonken over de lengte in drie stukken, dus 12 stukken stonk in totaal. Blancheer de stonken in ca 7 min beetgaar. Spoel ze daarna goed met koud water om de groene kleur te behouden en bewaar. Broccoli-muntsaus: Pluk de muntblaadjes van de takjes en bewaar. Pel en snipper de uien en knoflooktenen en fruit ze in een steelpannetje met olijfolie. Voeg de kippenfond en kookroom toe en kook tot de helft in. Voeg daarna de broccoliroosjes toe, inclusief de 12, voor garnering en kook ze beetgaar. Haal de 12 voor garnering uit de pan en zet apart!!! Mix vervolgens in een blender de saus, muntblaadjes en de roosjes tot een gladde groene saus. Vervolg broccolistronken: Rasp de Parmezaanse kaas extra fijn tot 2 x 30 g. Verwarm in een koekenpan een scheut olijfolie. Bak de stonken broccoli krokant. Bestrooi ze met 30 g geraspte Parmezaan en bak de kaas kort mee met de stonken. Breng op smaak met zout, peper en versgeraspte nootmuskaat. Garnering: Kook de eieren hard en prak met een vork op een bord tot eikruim. Snijd de 12 apart gehouden, gekookte broccoliroosjes fijn. Serveren: Maak aan de rechterzijde van het bord met een eetlepel een spiegel van de broccoli-muntsaus. Leg hierop de broccolistronk en garneer met overige 30 g geraspt Parmezaan. Leg aan de linkeronderzijde van het bord het plakje reerack en giet over het vlees een lepel jus. Vul de open ruimte met de mix van gekookte fijngesneden broccoliroosjes en het eikruim.

Tartelette met pijnboompittenspijs en calvadosmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg van 225 g	2	pak
roomboter	100	g
pijnboompitten	150	g
kristalsuiker	75	g
eieren (eiwit)	7	st
snufje zout		
slagroom (150 +225)	150	ml
calvados	50	ml
kardemonpoeder	1	tl
gelatineblaadjes	3	st
witte chocolade	225	g
slagroom om te kloppen	225	ml
stevige appels	2	st
citroen	0.5	st
kaneelpoeder	2	tl
ijzeren tartelettevormpjes met doorsnede van ca 10 cm	12	st
kookthermometer en ijsschep		

Zet 12 kleine vierkante bordjes klaar. Tartelette: Rol de vellen filodeeg uit op het werkblad. Smelt de boter. Smeer ieder vel filodeeg in met de gesmolten boter en stapel tweemaal 5 filodeegvellen op elkaar tot 2 plakken van 30 x 20cm. Steek rondjes ter grootte van de tartelette-vormpjes uit met een steekring. Vet de tartelette-vormpjes in met boter. Bekleed ze met de uitgestoken filodeeggrondjes, bestaande uit 5 laagjes filodeeg. Druk er een ander tartelettevormpje bovenop zodat het deeg goed in de vorm blijft. Prik een paar gaatjes in de bodem. Bak de tartelettes ca 12 min af tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat afkoelen op een rooster. Pijnboompittenspijs: Splits de eieren. Rooster de pijnboompitten 4 min in een droge koekenpan. Laat 5 min afkoelen. Maal 2/3 van de pijnboompitten met de suiker en het eiwit in de keukenmachine tot een gladde spijs. Voeg een snufje zout toe. Spatel er wat hele pijnboompitten doorheen, maar bewaar een handje voor de garnering. Laat de spijs opstijven in de koelkast. Mousse: Verwarm in een sauspan de slagroom (150 ml) samen met de calvados en kardemonpoeder. Klop de resterende slagroom (225 ml) tot mayonaisedikte. Breek de witte chocolade in blokjes en bewaar in een schone kom. Week de gelatineblaadjes in een kommetje koud water, wacht tot de blaadjes zacht zijn, knijp dan goed uit. Los ze vervolgens op in het warme roommengsel en giet het geheel op de witte chocolade en meng met garde tot de chocolade is opgelost. Laat afkoelen tot onder de 40 °C. Spatel daarna voorzichtig de geklopte room erdoorheen. Laat de mousse minimaal 1½ uur opstijven in de koelkast. Appel: Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd de appels in vierkante blokjes van een ½ cm. Bewaar de blokjes in bak ijskoud water met wat citroen. Voor gebruik droogmaken. Serveren: Zet een tartelette in het midden van het bordje. Leg een lepeltje spijs op de tartelette en schep daar met een ijsschep een bolletje van de calvadosmousse bovenop. Garneer met de blokjes appel en de overige pijnboompitten. Bestrooi het gerecht met een beetje kaneel.