

2017 januari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Zeevruchtenterrine

Zeevruchtenterrine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen, rauw	750	g
eiwitten	3	st
nootmuskaat	1	mespunt
slagroom	350	ml
groene mini asperges	250	g
zalmfilet, zonder vel	400	g
bieslook, in stukjes geknipt	3	el
pruimtomen	1000	g
olijfolie, extra vierge	3	el
ui, gesnipperd	1.5	st
grand marnier	3	el
waterkers		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een cakeblik (28 cm) in met olie en bedek de bodem met bakpapier. Eerste laag: Pel de garnalen en verwijder darmkanaal. Maal ze fijn in de keukenmachine. Sla de eiwitten los, voeg langzaam toe aan het garnalenmengsel en meng tot een gladde massa. Breng op smaak met zout, peper en versgeraspte nootmuskaat. Voeg in een dunne straal de room toe (meng niet te lang, want dan gaat de room schiften). Schep het mengsel in een cakeblik, dek af en zet in de koelkast. Kook de schoongemaakte en gewassen asperges beetgaar (3min) en giet ze af. Verdeel de asperges in de lengte over het garnalenmengsel. Tweede laag: Snijd de vis in stukken en maal fijn in de keukenmachine. Sla de eiwitten los, voeg langzaam toe aan het vismengsel en meng tot een gladde massa. Voeg de fijngesneden bieslook toe en schenk dan langzaam de room erbij. Schep het mengsel op de laag asperges in het cakeblik. Dek het cakeblik af met ingevette aluminiumfolie en zet hem in de braadslee. Schenk heet water in de braadslee tot halverwege het cakeblik. Zet de braadslee 35 min in de oven (tot de terrine in het midden gestold is). Zet in de koeling tot kamertemperatuur En snij er plakken van. Tomatencoulis: Hak de tomaten fijn. Bak de gesnipperde ui al roerend in de olie in 2-3min glazig. Voeg de gehakte tomaten toe en bak op matig vuur al roerend ca. 8 min (tot het geheel iets indikt). Roer de Grand Marnier erdoor en kook nog 1 min. Laat afkoelen. Meng in de keukenmachine tot een gladde massa. Zeef de coulis. Breng op smaak met zout en verse peper. Serveren: Serveer een plak op een bord. Trek een dikke streep tomatencoulis er omheen en garneer met waterkers.

Geroosterde paprikasoep met slagroomtoef en zeezoutwafel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	5	st
groentenbouillon	1200	ml
rode peper (klein)	1	st
peper en zout		
plastic broodzakjes	6	st
slagroom	200	ml
eieren (eiwit)	3	st
bloem	80	g
sinaasappel (sap en rasp)	1	st
roomboter	40	g
fleur de sel	4	tl
zwarte gemalen peper		
cayennepeper	1	snufje

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verwarm kopjes voor in de warmhoudkast. Paprikasoep: Gril de paprika's ca 25 min in de voorverwarmde oven. Stop ze daarna in een plastic broodzakje en laat ze ca 10 min in afkoelen. Haal dan de schil er af en de pitjes er uit. Snijd de paprika's klein. Verwijder de pitjes uit de rode peper en snijd in kleine stukjes. Voeg de reepjes paprika en de fijngesneden rode peper toe aan de bouillon en laat dit ca. 10 min pruttelen. Pureer het geheel met de staafmixer. Maak op smaak met zout en peper. Slagroom: Klop de slagroom net niet stijf. Zeezoutwafel: Verwarm de oven voor op 185°C. Smelt de boter en laat afkoelen. Klop het eiwit los in een kom. Voeg de bloem strooiend toe al mengend met een garde. Voeg 40 ml sinaasappelsap en de sinaasappelryasp (van halve sinaasappel) toe en roer door elkaar. Spatel er de boter door. Breng op smaak met zeezout en zwarte peper uit de molen. Leg bakpapier op de bakplaat. Strijk met een lepel of paletmes 12 lange banen beslag van ca. 10 cm op bakpapier. Bestrooi licht met cayennepeper en wat fleur de sel. Bak in 10-12 min krokant in de oven. Serveren: Verdeel de warme soep over de 12 kopjes. De slagroom voorzichtig boven op de soep scheppen. Leg de wafel op het gevulde soepkopje.

Vijgen, blauwe kaas en prosciutto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	12	st
blauwe milde kaas (bv. gorgonzola-dolce)	200	g
prosciutto	24	plakken

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de vijgen op een kwart vanaf de bovenkant horizontaal door en bewaar de kapjes. Druk met de steel van een houten lepel het vruchtvlees in het midden iets opzij, zodat er ruimte ontstaat. Vul deze ruimte met de kaas en zet het kapje terug op de vijgen. Wikkel de gevulde vijgen in 2 plakjes prosciutto en zet ze in een ovenschaal. Plaats de vijgen ca. 15 min in de voorverwarmde oven, tot de prosciutto krokant is en de vijgen zacht zijn. Serveren: Leg de vijgen op een klein bord.

HOOFDGERECHT Gevulde varkenshaas met aardappelpuree en groenten uit de oven

Gevulde varkenshaas met aardappelpuree en groenten uit de oven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	80	g
kappertjes	4	el
knoflook	2	teentjes
bladpeterselie	2	à 3 takjes
parmezaan, geraspt	100	g
varkenshaas	1000	g
bloem		
zout en peper		
olijfolie		
boter		
witte uien, groot	4	st
kerstomaatjes	900	g
courgette	1	st
kruimige aardappelen	1000	g
bosuitjes	3	bosuitjes
verse basilicum	30	g
crème fraîche	125	ml
melk	100	ml
zout en versgemalen peper		
nootmuskaat		
peterselie	2	à 3 takjes

Verwarm de oven voor op 190 °C en zet de borden in de warmhoudkast. Vulling: Rooster de pijnboompitten licht. Hak de pijnboompitten, enkele takjes bladpeterselie, kappertjes en knoflook fijn en meng met de geraspte kaas. Varkenshaas: Maak een inkeping overlangs in de varkenshaasjes en vul ze. Wentel het vlees licht door de met zout en peper gemengde bloem. Maak dicht met een cocktailprikker. Bak de varkenshaasjes kort om en om in olijfolie met een klontje boter tot ze goudbruin zijn. Leg ze in een ovenschaal. Trancheer, kort voor het opdienen, de varkenshaasjes. Groenten: Snijd uien in dunne ringen, snijd de courgette in plakjes, halveer de tomaatjes. Wok eerst de uien in een beetje olie en voeg dan de courgette en de tomaat toe. Drapeer de gewokte groenten rondom het vlees in de ovenschaal. Besprenkel de groenten nog licht met olijfolie. Plaats de overschaal ca.12 min in de voorverwarmde oven. Houd warm. Aardappelpuree: Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Kook gaar in weinig water met wat zout. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Voeg de crème fraîche en melk toe en roer het geheel tot een smeùige puree. Snijd de bosuitjes in dunne ringen. Snijd de basilicum in reepjes. Schep de bosui door de puree en warm de puree roerend nog enkele minuten door. Voeg zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe. Houd warm. Schep de basilicum, vlak voor het opdienen door de puree. Garnering: Snijd de peterselie fijn. Serveren: Leg in het midden van het bord wat aardappelpuree en leg de varkenshaastranches er bovenop. Drapeer de groenten er om heen. Strooi er tot slot wat peterselie over.

Crêpebeursjes met appel en gezouten karamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	st
melk	500	ml
boter (60+40)	100	g
bloem	200	g
zout	4	snufjes
appels, golden delicious	6	st
rozijnen	6	el
honing	4	el
kaneelpoeder	2	tl
tafelsuiker, fijn	180	g
slagroom	400	ml
gezouten boter	80	g
water		
lint		

Crêpes: Smelt 60 g boter en klop in een kom met een garde de eieren met de melk en de gesmolten boter. Meng in een andere kom de bloem met het zout. Maak een kuiltje in het midden. Giet er al kloppend geleidelijk het eimengsel in. Klop totdat alles goed gemengd is. Laat het beslag even rusten. Bak de crêpes met de resterende boter in de koekenpan. Gebruik een beetje beslag per keer en draai om als de rand van de crêpe krimpt. Laat dan nog 1 min bakken. Houdt de crêpes warm.

Appels: Schil de appels en snijdt ze in blokjes. En meng met de gewassen rozijnen, honig en kaneel. Roerbak met een klontje boter tot de appels goudgeel zijn.

Gezouten karamel: Verwarm de slagroom tot lauwwarm. Strooi de suiker met een weinig water in een gelijkmatige laag in een koekenpan. Verhit, zonder te roeren, op matig vuur tot een goudgele karamel ontstaat. Giet er de lauwe slagroom bij. Laat onder voortdurend roeren ca. 2 min sudderen. Neem de pan van het vuur en roer er de gezouten boter door.

Serveren: Schik een crêpe op elk bord. Schep wat gekarameliseerde appel in het midden van de crêpe. Vorm de crêpe tot een beursje. Maak het beursje dicht met een stukje lint. Giet de gezouten karamel er omheen. Serveer direct.