

2025 januari

CCR Rijnmond · Winter

Knoflooksoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien	6	st
knoflook	6	bol
kippenbouillon	1500	ml
boter	75	g
eieren	3	st

Snijd de witte uien fijn. Pel alle teentjes van de 6 knoflookbollen en hak ze fijn. Verhit de boter in een pan, voeg de uien en daarna de fijngehakte knoflook toe en fruit een paar min.. Laat de uien en knoflook niet verkleuren, laat ze glazig worden. Schenk de bouillon bij de uien met knoflook en breng tegen de kook aan. Klop voor uitserveren de eieren los in een schaal. Schenk ze voorzichtig in de soep. Je ziet de eieren stollen in kleine slierten. Breng de soep op smaak met peper en zout. Bewaar.

Olijvenkaaskoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
parmezaanse kaas	40	g
melk	2	el
boter	50	g

Rasp de Parmezaanse kaas fijn. Doe de bloem, kaas, boter en melk in een mengkom. Voeg peper naar smaak toe en kneed er een stevig deeg van. Rol het deeg uit tot een lap van ongeveer 20 x 20. Smeer de lap in met de olijventapenade en rol vanaf de lange zijde op. De rol inpakken in huishoudfolie en voor de stevigheid ca. 60 min. in de koelkast leggen. Snijd van de rol met een scherp mes 12 kleine plakjes en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes in 10 à 12 min (boven-en onderwarmte) op 180 °C gaar en goudbruin. Laat afkoelen tot serveren.

Olijventapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	bol
groene olijven, zonder pit	100	g
zwarte olijven, zonder pit	100	g
biologische citroen	1	st
kappertjes	12	g
peterselie	12	g
olijfolie, extra vierge	125	g

Pel de tenen knoflook, rasp de schil van de citroen en snijd de peterselie fijn. Doe alle ingrediënten in een mengkom en mix met de blender tot een egale spread. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

Garnering soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	bol
bladpeterselie	½	bos

Pel de tenen van een bol knoflook en snijd ze in 12 plakjes. Laat de plakjes op keukenpapier in de 100°C oven drogen. Haal goudbruin uit de oven. Hak de bladpeterselie fijn. Bewaar. Verwarm de soep. Verdeel over de 12 kommen. Garneer de soep met wat fijngehakte peterselie en de gedroogde plakjes knoflook.

Rode koolsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	1	st
navelsinaasappels	6	st
rode grapefruits	6	st
citrusazijn	3	tl
hazelnootolie	4	tl
sjalot	2	st
munt	15	g

Schil de sinaasappels en grapefruits en snijd er partjes zonder vlies van. Vang het vrijgekomen sap op en bewaar voor serveren. Snijd de rode kool in 4 kwarten, verwijder de harde stronk en snijd in ragfijne reepjes (gebruik mandoline). Sprenkel de citrusazijn over de kool. Schil en snijd de sjalotten fijn. Schep de hazelnootolie door de sjalotten, meng dit vervolgens door de kool. Schep de sinaasappel-grapefruitstroop door de kool. Hussel het geheel en maak op smaak met versgemalen peper. Snijd 6 takjes munt fijn en schep dit door de rode kool. Pluk 24 blaadjes munt voor op de amuselepel. Bewaar tot serveren.

Sinaasappel-grapefruitstroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
navelsinaasappel	1	st
rode grapefruit	1	st
suiker	1	el

Schil met een dunschiller 1 sinaasappel en 1 grapefruit. Neem geen wit van de schil mee, dat smaakt bitter. Snijd de schil in ragfijne reepjes met de mandoline. Pers vervolgens de sinaasappel en de grapefruit uit. Doe het sap met de schilreepjes in een sausspannetje en kook met de suiker in tot een stroop. Zorg dat het niet te donker kleurt. Bewaar voor de koolsalade.

Maiskoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskorrels (1 blikje)	300	g
bloem	100	g
melk	150	ml
ei (groot)	1	st
bakpoeder	1	tl
suiker	1	tl
lente-uitjes	3	st
cayennepeper	1	mespunt
zout		
olijfolie classic		

Meng in een beslagkom bloem, bakpoeder, zout, suiker en mespunt cayennepeper door elkaar. Voeg de melk en het ei toe en roer met een garde tot een glad beslag zonder klontjes. Laat de maiskorrels uitlekken. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in ringetjes. Meng ze met de maiskorrels door het beslag. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan. Schep 3 à 4 flinke el beslag in de pan en bak 3 min. Draai de koekjes om en bak de andere kant ook 3 min. Bak op deze manier 12 koekjes en bewaar tot serveren.

Groente tian

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	1200	g
courgettes	2	st
aubergines	2	st
vleestomaten	5	st
tijm	15	g
rozemarijn	15	g
cayennepeper		snufje

Schil de uien en snijd in halve maantjes. Schil de knoflooktenen en pers ze uit. Hak 1 el rozemarijnaanaldjes en 1 el geriste tijm fijn. Was en snijd de courgettes, aubergines en tomaten zonder kroontje in plakken op de mandoline ca. 2/3 mm. Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan en voeg de ui, de knoflook, de tijm en de rozemarijn toe. Laat het geheel op laag vuur garen tot een compote. Haal het mengsel dan van het vuur. Verdeel het over de bodem van een vuurvaste schaal. Leg de tomaat, courgette en aubergine afwisselend en dakpansgewijs op het ui/knoflookmengsel. Doe telkens wat zout, gemalen cayennepeper en olijfolie tussen een laag groenten. Gaar de tian in 30 tot 40 min in de oven.

Dorade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doradefilets met huid, ca. 80 g elk	12	st
olijfolie classico		
zout		
zwarte peper uit de molen		

Was en droog de doradefilets. Snijd in op de velkant zodat de vis niet krom trekt tijdens het bakken. Smeer de dorades in met olijfolie classico en bestrooi met zout en peper. Als de tian bijna uit de oven gaat, de dorades op de velkant in 2 hete koekenpannen met dikke bodem leggen. Laat de filets ongeveer 4 à 5 min, al naar gelang van de dikte van filets, op de huid bakken. Als de vis glazig begint te zien, het vuur uitdraaien en de vis omkeren. De warmte van de pan zal de doradefilets verder garen.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	30	g

Leg een stukje van de groente tian op de linkerkant van het langwerpige bord. Drapeer hier vervolgens de gegrilde doradefilet tegenaan, zodat het groentegerecht deels zichtbaar is. Maak de verbinding in het gerecht met de 3 sprietjes bieslook.

Gehaktballen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
half om gehakt	1000	g
beschuitjes	10	st
ei	2	st
melk		scheutje
blue band (voor 150 g)	1	pakje
zout	2	tl
peper en nootmuskaat		

Verkruimel de beschuitjes in de blender tot paneermeel. Kneed met je handen (maak je handen wat vochtig dan blijft het gehakt niet hangen!), het gehakt, de verkruimelde beschuitjes ,eieren, scheutje melk. Maak op smaak met 2 tl zout, peper en nootmuskaat. Maak 12 ballen van gelijke grootte. Mooi glad van oppervlakte en geen barstjes of scheuren. Laat de blue band heet worden in een braadpan en braad de gehaktballen bruin. Begin met 3 min ene zijde en daarna 3 min andere zijde. Als ze goed bruin zijn 1 kopje water water er bij doen, braadtijd totaal ca 20 min. Er bij blijven en steeds bedruipen , af en toe draaien en als de jus ingekookt is nog een keer een kopje water bijvoegen. De jus wordt gebruikt om de andijviestamppot op smaak te brengen.

Rauwe andijviestamppot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels, kruimig	1000	g
kippenbouillon	1500	ml
witte ui	1	st
andijvie (gesneden ca. 800 g)	2	kroppen
boter	100	g
gerookte spekreepjes	400	g
(witte) peper uit de molen		
zout		

Snijd de gerookte spekreepjes doormidden en bak ze uit in een koekenpan. De helft is voor door de stamppot, de rest voor garnering. Snijd de andijvie grof, was en droog de andijvie en bewaar. Schil en snijd de witte ui. Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in de bouillon met de witte ui. Giet de aardappels af, als ze bijna gaar zijn. Vang het vocht op . Stoom de aardappelen droog. Pureer ze en voeg het kookvocht naar behoefte toe. Prak ze fijn met aanhangend vocht. Schep de andijvie door de aardappels. Maak de stamppot romig en smaakvol met de klontjes boter, de helft van de gebakken spekblokjes en een beetje braadjus van de gehaktballen erdoor en de rest bewaren voor spiegel onder het gerecht.

Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	90	g
lichtbruine basterdsuiker	60	g
koude roomboter	60	g

Snijd de koude roomboter in blokjes. Maak de crumble door in een kom de bloem en de lichtbruine basterdsuiker met een lepel te mengen. Voeg de koude boter toe. Gebruik je handen en wrijf de boter door de suiker en de bloem. Zo ontstaat een kruimelig deeg. Dus niet te lang doorkneden! Zet apart in de koelkast.

Taart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	150	g
zelfrijzend bakmeel	150	g
bakpoeder	1	tl
roomboter (kamertemperatuur)	250	g
suiker	250	g
eieren	5	st
vanille-extract	1	tl
espresso afgekoeld (gebruik het koffieapparaat!)	90	ml
extra boter om springvorm in te vetten		
springvorm ø	28	cm

Tap 90 ml espressokoffie, laat afkoelen. Vet de springvorm in met wat boter. Giet in de kom van de mixmachine de suiker en de zachte boter. Draai met de mixhaak (of handmixer) tot een luchtig mengsel. Voeg, al mixend, de eieren toe. Klop ieder ei stuk voor stuk een halve min. door het mengsel. Voeg het vanille-extract en de koude espresso toe en meng het weer goed met de mixer. Spatel het amandelmeel er voorzichtig doorheen. Voeg vervolgens het zelfrijzend bakmeel en het bakpoeder toe en meng voorzichtig met de spatel door de massa. Roer tot slot nog 5 min met de mixhaak op de meest langzame stand tot een egaal beslag (of gebruik handmixer). Giet het beslag in de ingevette springvorm, strooi losjes het kruimeldeeg er overheen. Let op: Druk niet aan! Bak de taart gedurende 60 à 70 min. midden in de voorverwarmde oven. Test na 60 min of de taart gaar is. Steek met een prikker in het midden van de taart. Komt deze er droog uit, dan is hij klaar. Laat iets afkoelen, voordat de taart uit de springvorm gehaald wordt. Zet de taart op een rooster om verder af te koelen.

Garnering en serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	ml
frambozen	250	g
suiker	1	el

Klop de slagroom met de suiker stijf. Doe een kartelmond in de spuitzak. Zet de spuitzak rechtop in een mengbeker met de bovenzijde over de rand van de mengbeker. Spatel nu de slagroom in de zak en garneer de taart met toefjes slagroom. Plaats de frambozen op de taart. Snijd aan tafel de opgemaakte taart in 12 punten en leg deze op de bordjes.