

2024 juli

CCR Rijnmond · Zomer

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	st
dijonmosterd	0.5	el
zonnebloemolie	300	ml
citroensap	0.5	el

Doe eerst het ei in de hoge kom, voeg dan mosterd en ½ el citroensap toe. Giet hier de zonnebloemolie overheen. Zet de staafmixer op de bodem van de kom en zet hem aan. Trek nu de staafmixer heel langzaam omhoog. Klop niet te lang door want mayonaise mag dun blijven. Voeg eventueel nog wat zout en peper naar smaak toe.

Kip-venkel salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets	600	g
kleine venkelknollen	4	st
kippenbouillon	500	ml
bladpeterselie	30	g
munt	15	g
laurier	3	blaadjes
tijm	15	g
citroen	1	st

Kook de 500 ml kippenbouillon met 3 takjes tijm en 3 blaadjes laurier. Dep de kipfilets droog en laat de kipfilets in de bouillon gaarkoken. Haal de filets uit de pan, laat ze afkoelen, snijd in plakjes en leg op een bord. Snijd de venkelknollen in dunne plakken. Pluk de muntblaadjes en de bladpeterselieblaadjes. Schep venkel, kip, bladpeterselieblaadjes en muntblaadjes in een kom en bewaar. Pers citroen uit. Klop de mayonaise, 3 el citroensap, zeezout en grof gemalen peper op in een kom en zet deze dressing apart tot serveren.

Gevulde lychees

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lychees (vers)	12	st
komkommer (middelgroot)	1	st
mon chou	100	g
vijgenchutney	2	el
crème di balsamico met frambozen	1	el
munt	15	g

Pel de lychees. Was en verdeel de komkommer in 12 gelijkmatige plakken (ca 1 cm, gebruik snijmachine). Knip 12 blaadjes munt van de takjes. Prak de Mon Chou fijn en meng dit met de vijgenchutney. Doe in een spuitzak en vul de lychees met dit mengsel. Giet over elke gevulde lychee een paar druppels crème di balsamico en garneer met een blaadje munt. Verwijder de zaadlijsten van de komkommer zodat de lychee rechtop kan blijven staan. Zet de komkommer op de amuselepel en hierop de gevulde lychee.

Parmezaanse wafeltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
baguette (voor 24 flinterdunne sneetjes)	1	st
roomboter	5	g
parmezaan	200	g
tijm	15	g

Rasp de Parmezaan fijn. Ris de tijmblaadjes van de takjes. (voor 2 el!!) Snijd de baguette in 24 flinterdunne sneetjes. Bestrijk ze aan een kant met boter en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng de geraspte Parmezaan met de tijm en verdeel dat over het brood. Bak in ca. 8-10 min goudbruin in de oven van 180°C.

Open ratatouilletaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kant-en-klaar korstdeeg (diameter 30 cm) vers of bevroren	1	vel
ricotta	200	g
basilicum, vers	15	g
pecorino	35	g
kleine aubergines	1	st
courgettes	1	st
roma tomaten	5	st
oregano, vers	15	g

Snijd voor de taart een ronde plak van 30 cm uit het ontdooide korstdeeg. Leg de plak op het, met bakpapier beklede, bakblik. Prik enkele gaatjes in de deegbodem. Rasp de Pecorino kaas. Snijd de basilicumblaadjes in dunne reepjes. Snijd de aubergines, de courgettes en de tomaten in dunne plakken. Meng de ricotta, basilicum en Pecorino en verdeel het over de deegbodem, maar laat een buitenrand rondom van ca 5 cm vrij. Leg de aubergineplakjes dakpansgewijs in een cirkel op de buitenste rand van het ricottamengsel. Maak dan dakpansgewijs cirkels, aansluitend op de aubergine-ring, van de courgettes en tot slot van de tomaat. Knip de oreganoblaadjes in snippers en strooi dit met zout en peper over de taartjes en besprenkel met de extra vierge olijfolie. Vouw het deeg om en druk op regelmatige afstand tot een golvende rand. Zet het taartje ca 30 min in de oven en bak tot het deeg goudbruin is en de groenten gaar zijn. Houd warm tot serveren.

Gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomatensap	300	ml
komkommer	1	st
roma tomaten	800	g
rode paprika	1	st
groene paprika	1	st
rode peper	1	st
knoflook	3	teen
witte boterhammen	3	st
wijnazijn	5	el
sherry	1	el
harissa		

Week de boterhammen in het tomatensap en druk vervolgens goed uit. Bewaar de boterhammen en het sap. Maak de paprika's schoon en snijd in stukken. Pel de teentjes knoflook. Maak de rode peper schoon, verwijder de zaadlijsten en snijd in stukjes. Was en snijd de komkommer door en hak een helft brunoise. Houd deze apart. Pureer de andere helft van de komkommer met het geweekte brood, de Roma tomaten, paprika's, rode peper en knoflook in de keukenmachine of met de blender. Doe het gepureerde mengsel in een kom. Roer het tomatensap (van het geweekte brood), 6 el extra vierge olijfolie, wijnazijn en sherry erdoor. Breng op smaak met peper, zout en wat harissa naar smaak. Dek de kom goed af en zet tot gebruik in de koelkast.

Artisjokharten met majoraan en salie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokharten (à 400 g)	2	blik
knoflook	3	teen
citroen (voor 1 el)	1	st
majoraan	15	g
salie	15	g

Laat de artisjokharten goed uitlekken en snijd ze in vieren. Pel de knoflooktenen en snipper ze fijn. Pers de citroen uit. Snipper 1 el majoraan en snijd een ½ el salie in reepjes. Verwarm de extra vierge olijfolie in een hapjespan met anti-aanbaklaag en bak de knoflook zachtjes in ca 1 min. Voeg de artisjokharten en de majoraan toe en roerbak de artisjokharten voorzichtig tot ze door en door warm zijn. Voeg de salie en 1 el citroensap toe en laat het geheel nog even doorwarmen. Bewaar tot serveren (lauwwarm).

Rucolasalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ruccola	85	g

Was de rucola en leg in een kom. Besprenkel kort voor opdienen met extra vierge olijfolie en balsamicoazijn. Maak op smaak met zout en peper.

Garnalenspaghetti met citroen-wodkasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaghetti all uovo, grand'italia	500	g
roomboter	30	g
knoflook	5	teen
middelmaat, rauwe gepelde garnalen zonder kop, maar met staart	36	st
koksroom	400	ml
wodka	4	el
citroen	1	st
bladpeterselie	15	g

Was en droog de garnalen, verwijder het darmkanaal en andere ongerechtigheden. Pel de knoflook en snijd in plakjes. Haal de blaadjes van de peterseliestelen. Pers de citroen uit. Smelt op middelhoog vuur de boter in een koekenpan. Voeg de knoflook en garnalen toe en bak 2 min. Maak de pan leeg en zet de inhoud apart. Giet vervolgens de room, wodka en 3 el citroensap in de pan en laat 5 min zachtjes pruttelen. Voeg de knoflookgarnalen met de bladpeterselie toe, strooi zout en peper over het gerecht en schep het geheel goed om. Kook de pasta al dente in ruim kokend water met zout volgens de gebruiksaanwijzing. Giet af. Tip: bewaar de pasta in lauw water om plakken te voorkomen.

Vleesspiesen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	800	g
bosui	3	st
citroengrasstengel	1	st
knoflook	2	teen
vissaus	80	ml
bruine basterdsuiker	55	g

Maak de bosuitjes schoon en snipper ze fijn. Snijd het witte deel uit de stengel citroengras en hak dit fijn. Snijd de varkenshaas in blokjes. Schil en pers de knoflook. Meng vlees stevig in een kom met de bosui, citroengras, knoflook, vissaus en bruine suiker. Laat vervolgens het vlees 40 min afgedekt marinieren in de koelkast. Rijg vervolgens het vlees aan 12 metalen spiesen en zet apart.

Zoetzure wortelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels (ca 500 g)	4	st
blanke azijn	125	ml
witte basterdsuiker	2	el
koriander, vers	15	g
rode peper	1	st

Schil de wortelen, draai in de spiraalsnijder tot wortelspaghetti. Pluk de korianderblaadjes van de stelen. Snijd de rode peper in de lengte doormidden en verwijder uiteinden, zaadlijsten en pitjes. Snijd de peper in dunne reepjes en meng nu alles in een kom. Breng vervolgens azijn en witte basterdsuiker op matig vuur in een pan met dikke bodem snel aan de kook. Laat zachtjes koken tot de suiker is opgelost en laat goed afkoelen in de koelkast. Schep de koude siroop om en om met wortelspaghetti, peper en koriander en laat intrekken.

Rode uien relish

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème di balsamico met frambozen	1	el
natuurazijn	1	el
rode ui	3	st
honing	3	el
rode wijn	30	ml
olijfolie extra vierge	2	el

Meng de crème di balsamico en de natuurazijn tot balsamicoazijn. Pel de uien en snijd ze in ringen. Verhit 2 el olijfolie en laat de uienringen op laag vuur in ca 15 min zacht worden. Voeg de rode wijn, honing en de balsamicoazijn toe en laat alles nog 10 min zachtjes pruttelen.

Vanilleroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (2 eiwitten voor kokoscrumble)	6	st
eidooiers voor vanilleroomijs	6	st
fijne kristalsuiker	200	g
volle melk	700	ml
slagroom	400	ml
vanillestokjes	2	st

Splits de eieren. Zet 2 eiwitten apart voor de kokoscrumble!! Klop de 6 eidooiers samen met de 200 g suiker in een ruime kom tot een witgele massa. Snijd de vanillestokjes open met een scherp mes. Kook daarna de melk samen met de slagroom en de vanillestokjes, verwarm in rustig tempo. Haal de vanillestokjes eruit en schraap de laatste zaadjes uit de stokjes, doe deze bij het mengsel in de pan. Giet dit mengsel langzaam en al roerend in porties bij het suiker-eidooiermengsel en roer tot een vlak en egale massa. Verwarm opnieuw, maar het mag niet meer koken, tot een lichte pudding (test: massa loopt traag van een houten lepel). Laat afkoelen. Schep de massa in de ijsmachine en laat ca.45 min draaien tot het roomijs volledig glad en voldoende bevroren is.

Kokoscrumble met perzik en frambozen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
perziken	4	st
frambozen	150	g
ahornsiroop	3	el
kokosvlokken	200	g
fijne kristalsuiker	200	g

Schil de perziken en verwijder de pitten. Snijd in partjes. Verdeel perziken en frambozen over de 12 ovenvaste schaalpjes en druppel er ahornsiroop over. Meng in een kom kokosvlokken, 200 g suiker en 2 eiwitten (zie vanilleroomijs). Schep over het fruit en bak de kokoscrumble in 15-20 min lichtbruin in de oven.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chocoladevlokken extra puur de ruiter	150	g
cacaopoeder	2	el
munt	15	g

Ris 36 muntblaadjes van de takjes. Zet de chocoladevlokken klaar en de cacaopoeder in een zeefje op een bordje. Zet de warme schaalpje met kokoscrumble links op het langwerpige bord. Schep een bol vanilleroomijs in de ijscoupe en bestrooi deze met chocolade vlokken. Plaats de coupe rechts op het bord. Bestuif het bord met de gezeefde cacao en garneer met de muntblaadjes. Serveer direct.