

2025 juni

CCR Rijnmond · Zomer

VOORGERECHT Trio van crostini met tomaat en ansjovis, met Parmaham en champignons en met gorgonzola en citroenjam

Trio van crostini met tomaat en ansjovis, met Parmaham en champignons en met gorgonzola en citroenjam

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| stokbrood | 2 | st |
| romatomaten | 4 | st |
| knoflook | 1 | teen |
| ansjovisfilets | 12 | st |
| olijfolie (om te bakken) | 1 | el |
| kastanjechampignons | 120 | g |
| peterselie | 1 | el |
| parmaham (dunne) | 6 | plakken |
| extra vergine olijfolie | 2 | el |
| salieblaadjes | 2 | st |
| gorgonzola | 150 | g |
| biologische citroenjam | 6 | el |
| biologische citroen (zeste) | 1 | st |
| cress | 1 | bakje |
| peper en (zee)zout olijfolie extra vergine olijfolie en classico | | |

Zet 12 langwerpige bordjes klaar. Oven voorverwarmen op 180 °C. Snijd het stokbrood in 36 dunne sneetjes (ca. 1 cm). Rooster 24 sneetjes stokbrood in de 180 °C oven 5 tot 8 min. tot ze net lichtbruin zijn. Tussentijds één keer keren. Houdt 12 sneetjes apart voor de gorgonzola crostini. NB: Beleg de crostini pas zeer kort voor het serveren, om te voorkomen dat ze zacht worden! Halveer de tomaten, verwijder de zaadlijsten en rasp ze op een grove rasp. Snijd de knoflookteen in de lengte doormidden. Wrijf 12 stukjes geroosterd stokbrood in met het met het snijvlak van de knoflook. Verdeel de geraspte tomaat erover. Leg op elk stukje stokbrood met tomaat 1 ansjovisfilet en bedruppel met wat extra vergine olijfolie. Snijd de champignons in dunne plakjes. Hak de knoflook fijn. Hak de peterselie fijn. Bak de champignons met wat olijfolie classico. Breng op smaak met zout en wat gemalen zwarte peper. Voeg op het laatst de knoflook toe en roer tot slot de peterselie erdoor. Haal de pan van het vuur. Beleg elk stukje stokbrood met een half plakje Parmaham en verdeel er wat van het champignonmengsel over. Snijd de salieblaadjes fijn. Meng de gesneden salieblaadjes met 2 el extra vergine olijfolie en voeg naar smaak wat zeezout toe (let op: de gorgonzola is ook al zout!). Smeer met een kwastje 12 stukjes stokbrood in met de gekruide olijfolie. Zet ze 5-8 min. in de 180 °C oven tot ze licht kleuren. Maak wat zeste van de schil van de citroen. Haal de stukjes stokbrood uit de oven en besmeer rijkelijk met gorgonzola. Verdeel er wat citroenjam over heen. Strooi er tot slot wat citroenzeste en wat verse cress overheen. Zet op elk van de langwerpige bordjes, van links naar rechts, een crostini met tomaat, een crostini met Parmaham en een crostini met gorgonzola.

Groene salade met burrata en geroosterde zaadjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| geschaafde amandelen | 4 | el |
| pompoenpitten | 2 | el |
| sesamzaad | 2 | el |
| chilivlokken | ½ | tl |
| kwarteleitjes | 24 | st |
| knoflook | 2 | teen |
| citroen | 1 | st |
| dilletakjes | 30 | g |
| basilicumblaadjes | 30 | g |
| korianderblaadjes | 30 | g |
| gemengde slasoorten (waterkers, veldsla, ezelsoor) | 300 | g |
| avocado's | 2 | st |
| burrata | 2 | bollen |
| zout, zwarte peper, olijfolie extra vergine | | |

Zet 12 kleine ronde bordjes klaar. Doe alle ingrediënten met een beetje zout en ½ tl olijfolie extra vergine in een koekenpan en rooster ze 3-5 min. op middelhoog vuur. Roer regelmatig tot het sesamzaad licht gekleurd is. Stort op een bord en laat afkoelen. Kook de kwarteleitjes hard (4 min.), dompel ze in koud water en pel ze. Hak de 2 teentjes knoflook fijn. Vermeng ze met 3 el citroensap (bewaars een beetje voor over de avocado) en 100 ml olijfolie extra vergine in een kommetje. Maak op smaak met een snufje zout en een beetje zwarte peper. Was de verschillende slasoorten, waar nodig. Haal de dille van de takjes en hak fijn. Haal de basilicum van de takjes en scheur in stukjes. Haal de korianderblaadjes van de takjes en hak fijn. Haal het vruchtvlees uit de avocado's en snijd in blokjes. Voeg een paar druppels citroensap toe om verkleuren tegen te gaan. Meng kort voor het serveren de kruiden en de gemengde salade losjes met de dressing en verdeel over de borden. Verdeel de avocadoblokjes over de salade. Halveer de kwarteleitjes en leg op de salade. Scheur de burrata in stukken en verdeel over de salade. Bedruppel met wat extra vergine olijfolie. Bestrooi met de topping.

Citroengnocchi met pancetta

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| kruimige aardappels | 2000 | g |
| patentbloem (plus extra om te bestuiven) | 240 | g |
| biologische citroen (zeste) | 2 | st |
| eieren (alleen de dooiers) | 4 | st |
| salieblaadjes | 30 | g |
| gezouten boter (om te bakken) | 200 | g |
| pancetta, dunne plakken | 200 | g |
| parmezaanse kaas | 50 | g |
| zout, zwarte peper, olijfolie classico | | |

Zet 12 risottobordjes in de warmhoudkast. Kook de aardappels in ca. 20 min. gaar in een pan met gezouten water. Giet af en laat onafgedekt wat afkoelen. Pureer de aardappels en breng royaal op smaak met zout. Rasp intussen een zeste van de citroenschil en zet apart. Bestuif het werkblad royaal met bloem. Leg de aardappelpuree hierop. Strooi de bloem erover. Voeg de citroenzeste toe. Voeg de eidooiers toe. Vorm met de hand een deeg van het mengsel. Verdeel het deeg in 8 ongeveer gelijke stukken. Rol er 'worsten' van ca. 4 cm doorsnee van. Snijd de rollen in plakjes van ca. 2 cm (dit zijn de gnocchi). Bestuif zo nodig met wat extra bloem om plakken te voorkomen. Leg de gnocchi in een royaal met bloem bestoven bakplaat. Dek af met een schone theedoek tot je ze gaat koken. Verhit 2 el olijfolie classico in een heel grote koekenpan en bak de pancetta tot de plakken droog en knapperig zijn. Haal ze uit de pan en zet apart. Houdt vet in de pan op laag vuur om de gnocchi in te bakken. Rasp de Parmezaanse kaas zeer fijn. Kook de gnocchi in porties ca. 3 min in een pan met gezouten water. Ze zijn gaar als ze komen bovendrijven. Schep ze uit het kookwater met een schuimspaan. Doe de porties gekookte gnocchi in de pan met pancettavet. Zet het vuur hoger als alle gnocchi in de pan liggen en bak ze goudbruin. Voeg de boter toe en draai met de pan zodat de boter gelijkmatig verdeeld wordt. Doe de salieblaadjes erbij en roer zachtjes met een houten lepel zodat de gnocchi alle boterige saus kunnen opnemen. Serveer de gnocchi in de voorverwarmde risottobordjes. Verbrokkel de hardgebakken pancetta en verdeel over de gnocchi. Bestrooi vervolgens met Parmezaanse kaas en wat zwarte peper en serveer meteen, zodat ze nog goed warm zijn.

Kalfsschnitzel alla Milanese

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| sjalotten | 6 | st |
| knoflook | 3 | teen |
| sambal | 2 | tl |
| kappertjes | 6 | tl |
| takjes rozemarijn | 3 | st |
| rode wijn | 50 | ml |
| tomatenblokjes (3 blikjes á 400 ml) | 1200 | ml |
| spaghetti | 600 | g |
| kalfsschnitzel à 80-90 g | 12 | st |
| bloem | 150 | g |
| panko | 150 | g |
| parmezaanse kaas (150 g door de paneer, 150 g voor garnering van de borden bij serveren) | 300 | g |
| takjes tijm | 6 | st |
| takjes oregano | 3 | st |
| eieren | 6 | st |
| peper, zout, olijfolie classico | | |

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Pel de sjalotjes en snipper ze fijn. Hak de knoflook fijn. Verhit een scheutje olijfolie classico in een stoofpan en voeg de sjalotjes en de knoflook toe. Voeg drie hele (dus niet gehakt of gesneden!) takjes rozemarijn toe en laat alles even stoven op laag vuur. Voeg de kappertjes en een beetje sambal toe en roer even om. Schenk de rode wijn erbij en laat de alcohol al roerend verdampen. Giet de blokjes tomaat uit blik er bij. Laat 10 min. sudderen op een laag pitje. Roer tussentijds een paar keer door. Haal de rozemarijn takjes eruit. Proef en kruid naar smaak met wat peper en zout. Houd de saus warm. Kook de spaghetti beetgaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Voeg wat zout toe bij het koken. Zorg dat de timing synchroon loopt met het bakken van het vlees. Zet voor het paneren van de kalfsschnitzels drie grote borden klaar. Doe in het eerste bord de bloem. Doe in het tweede bord de (losgeklopte) eieren. Hak de tijm, oregano en rozemarijn zeer fijn. Rasp de Parmezaanse kaas. Doe in het derde bord de helft van de geraspte kaas, de fijngehakte kruiden en de Panko. Vermeng dit goed. Wentel elk lapje vlees eerst door de bloem. Veeg de overtollige bloem er af. Vervolgens haal je het vlees door het ei en daarna door de Panko met kaas en kruiden. Zorg ervoor dat elk lapje egaal gepaneerd is. Zet een grote koekenpan op het vuur en voeg een dikke bodem olijfolie classico toe (er mag 1 cm olie in de pan staan; het vlees wordt eerder gefrituurd dan gebakken, check de temperatuur van de olie voor het bakken, die moet ca. 180 °C zijn). Bak het gepaneerde vlees in delen (max. 3 of 4 tegelijk!) Let op; dit is een kwestie van minuten! Draai de lapjes even kort om, zodat ze aan beide zijden goudbruin bakken. Laat het vlees even uitlekken op een bord met wat keukenpapier. Leg op elk bord rechts een kalfslapje. Leg links daarvan een portie spaghetti. Schep wat tomatensaus over de spaghetti. Strooi wat van de overgebleven geraspte Parmezaanse kaas over het bord.

Lemoncurd cruffin en aardbeien met dragonsuiker

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| boter (kamertemperatuur) | 50 | g |
| blik croissantdeeg (6 st per blik, bv. danerolles) | 2 | st |
| bloem (om te bestuiven) | 35 | g |
| lemoncurd | 12 | el |
| boter (gesmolten) | 50 | g |
| kristalsuiker | 100 | g |
| biologische citroen (zeste van de schil) | 2 | st |
| takjes dragon | 9 | st |
| fijne kristalsuiker | 15 | el |
| aardbeien | 1500 | g |
| crème fraîche | 600 | g |
| limoncello | 420 | ml |
| muffinvorm(en), 12 likeurglaasjes | | |

Zet 12 langwerpige bordjes en 12 likeurglaasjes gereed. Verwarm de oven voor op 180 °C voor de cruffin. Zet de limoncello koud. Vet een muffinvorm royaal in met boter op kamertemperatuur. Rol 1 plak croissantdeeg uit op een met bloem bestoven werkblad. Snijd het eerste deeg driehoekje los langs de geperforeerde lijn. Bestrijk het deeg met 1 el lemoncurd. Het deeg is een gelijkzijdige driehoek. Vouw eerst punt C van de driehoek naar punt A, met de lemoncurd aan de binnenkant. Rol het deeg vervolgens losjes op richting punt B. Zorg dat het uiteinde B aan de onderkant zit en leg de cruffin in de muffinvorm. Herhaal dit in de overige muffinvormpjes met de rest van het deeg. Smelt 50 g boter. Smeer met een kwast de bovenkant van de cruffins hiermee in. Bak de cruffins 12-15 min. in het midden van de 180 °C oven tot de bovenkant goudbruin en knapperig is. Haal uit de oven en laat 15 min. afkoelen op een rooster. Meng de suiker met de citroenzeste en strooi dit op een bord. Haal de afgekoelde cruffins voorzichtig uit de vorm en wentel ze door de citroensuiker tot ze een flink laagje hebben. Hak de dragon zo fijn mogelijk en meng met de kristalsuiker in de vijzel tot de suiker lichtgroen wordt. Snijd de aardbeien in plakjes. Zorg dat de aardbeien goed droog zijn (zodanig afdeppen met keukenpapier) anders nemen ze de suiker te snel op. Zet een spiegeltje van crème fraîche midden op het langwerpige bordje. Schep de aardbeien erop en besprenkel met de dragonsuiker. Zet links hiervan een cruffin. Zet rechts een likeurglaasje limoncello.