

2017 maart

CCR Rijnmond · Lente

Soezen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	75	g
gemengde provençaalse kruiden	1	tl
water	125	ml
boter	50	g
grote eieren	2	st
zout		

Zeef de bloem, voeg zout en Provençaalse kruiden toe. Doe de boter met het water in een flinke steelpan en breng dit al roerend aan de kook. Haal de steelpan van het vuur en roer er in 1 keer alle bloem door. Zet de steelpan weer op een laag vuur en laat al roerend in 1 à 2 min. garen. Roer er 1 voor 1 de eieren door, voeg het volgende ei pas toe als het andere geheel is opgenomen. Vorm met 2 dessertlepels 24 kleine bolletjes en leg deze ruim op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in de voorverwarmde oven. Gedurende 15 à 20 min. tot de bolletjes mooi gerezen zijn. Waarschuwing: open de oven niet tijdens het bakproces.

Gerookte forel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine forellen	2	st
roomkaas	100	g
crème fraîche	50	ml
slagroom	50	ml
mierikswortelsaus	2	el
gehakte peterselie	2	el
gehakte bieslook	2	el
citroensap		
peper zout		
rookmot	2	el
rookoven	1	

Was de forel en dep deze droog. Leg de rookmot op de bodem van de rookoven, leg daar de afdekplaat op en dan het ingevette rooster met de forellen. Zet op het vuur met half geopend deksel. Als de mot gaat roken het deksel sluiten en een gewicht er op zetten, zodat er zo min mogelijk rook uit komt. Zet het vuur lager en laat de forel 20 min. roken en garen. Open de rookoven voorzichtig en laat de forellen afkoelen. Verwijder kop, vel en graten en prak het visvlees. Meng de vis met de kaas, crème fraîche, room, mierikswortelsaus, peterselie en bieslook. Maak op smaak met citroensap peper en zout. Zet in de koeling.

Garnalencocktail

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	200	g
rijpe mango	1	st
wodka	2	el
mayonaise	4	el
bleekselderij	1	stengel
lente-uitjes	2	st
rode peper	1/3	st
zout		

Snijd het kleine stukje peper heel fijn en hak de garnalen heel grof. Pureer de mango, bleekselderij, ui, wodka en de mayonaise. Voeg nu de gehakte garnalen toe. Breng dit mengsel op smaak met de rode peper en zout.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	60	g
maartse viooltjes (of iets dergelijks)	12	st
citroenolijfolie		

Op een langwerpige witte bord. Leg een streep veldsla op het bordje, druppel daar wat mooie citroenolijfolie over. Zet links en rechts een gevulde soes en in het midden een maartsviooltje of een andere fleurige decoratie.

Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2000	g
prei	1	st
uien	2	st
knolselderij	1/2	st
knoflook	2	teentjes
droge witte wijn	400	ml

Was en controleer de mosselen. Snijd de uien, prei, knolselderij en knoflook klein. Doe in een pan wat olie en zet de groenten al roerend hierin aan. Niet laten kleuren. Kruid ze met zout en peper en blus af met de witte wijn. Voeg de mosselen toe. Deksel op de pan en kook ze kort op een hoog vuur tot alle mosselen net open zijn. (anders worden ze taai na de volgende behandeling). Giet ze in een zeef en vang het mosselkookvocht op en giet dit vocht door een natte passeerdoek (teneinde zand en schelpresten eruit te zeven). Haal de mosselen uit hun schelpen. En hou wat schelpen apart voor de garnering.

Vissoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	500	g
ui	150	g
knoflook	3	teentjes
visfond en mosselkookvocht	1000	ml
room	350	ml
olie, zout en peper		

Snijd paprika's in vieren. Verwijder de zaadlijsten en snijd ze in kleine blokjes. Pel de ui en snijd hem klein. Pel de knoflook en plet hem en snijd fijn. Verhit in een grote pan wat olie en zet daarin de paprika, ui en knoflook aan zonder ze te laten kleuren. Voeg het visfond en het gezeefde mosselkookvocht toe. Breng het geheel aan de kook en laat het 15 min. zachtjes doorkoken. Voeg de laatste 5 min. de room toe. Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen (even in vriezer, dit voorkomt inzakken bladerdeeg). Snijd het wit van de prei en de bieslook fijn. Verdeel de mosselen in de soepkoppen met de prei en de bieslook en vul ze voor iets meer dan de helft af met de gekoelde bouillon.

Bladerdeegdakje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	st
bieslook	4	el
bladerdeeg	12	plakjes
ei (eierdooier en eiwit)	1	st

Laat het bladerdeeg ontdooien en steek uit elk plakje bladerdeeg een rondje dat iets groter is dan de soepkop. Smeer de buitenrand van de soepkop in met eiwit, trek het bladerdeeg strak over de koppen en plak ze op de rand met eiwit vast. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte eierdooier. Zet tot gebruik terug in de koeling. Zet de soepkommen kort voor uit uitserven in de 200 °C oven, draai deze na 5 min. terug tot 175°C en laat ze ca.12 min. bakken tot het deeg goudbruin is en bol staat.

TUSSENGERECHT Gegrilde groene asperges met een gefrituurd ei en flintertjes Leidse kaas, croutons en gebakken grove Hollandse mosterd

Groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	60	st
peper en zout		

Schil de asperges vanaf de helft en verwijder het houtige gedeelte. Bak ze met peper en zout beetgaar knapperig). Snij ze in vieren en zet apart.

Pocheren (12 eieren)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	12	st
witte wijnazijn	200	ml

Breng een pan met water en de azijn aan de kook. Tik een ei in een kommetje. Maak met een garde of pollepel een kolk in het kokende water en laat het ei daar in glijden. Zet het vuur lager en laat het ei ca 7 min. garen. Herhaal dit 12x (misschien meerdere pannetjes?). Haal na gaartijd het ei met een schuimspaan uit het water en leg het direct in een kom ijswater.

Frituren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	st
bloem		
paneermeel		

Verwarm de frituur voor op 180 °C. Kluts 3 eieren. Zet 3 borden klaar, 1 met bloem 1 met paneermeel en 1 met ei. Droog de eieren, haal door de bloem, dan door het ei en daarna door de paneermeel. Nogmaals door het ei en wederom door het paneermeel. Frituur de eieren net voor het opdienen.

Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casinobrood (zonder korsten)	12	sneetjes
boter	100	g
mosterdkaas	100	g

Rasp de mosterdkaas. Roer boter en kaas door elkaar en besmeer de boterhammen daarmee. Leg de sneetjes onder de voorverwarmde salamander grill, tot de kaas goudbruin is. Snijd de sneetjes in dobbelstenen.

Gebakken grove Hollandse mosterd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse grove mosterd (b.v. zaanse of doesburgse)	1/2	pot
olijfolie	100	ml

Bak de mosterd op een laag vuur in wat olijfolie. Blijf goed roeren en zorg dat de mosterd niet verbrandt. Gaat het plakken, schraap dan los met een houten lepel. Voeg extra olijfolie toe als dat nodig is. Het is klaar als het geel van de mosterd is verdwenen. Stort het hete mengsel in een ovenschaal en laat snel afkoelen.

Leidse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oude leidse kaas (komijne)	100	g

Rasp de kaas over het gefrituurde ei.

HOOFDGERECHT Texelse lamshaasjes met mosterd- rozemarijnsaus, een Hoeksche Waards-Amsterdams aardappeltje met pastinakenmousse

Vlees marineren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamshaasjes	12	st
knoflook	2	teentjes
gedroogde tijm	4	tl
rozemarijn (3 + 2)	5	takjes

Pers de knoflook en hak 3 takjes rozemarijn fijn. Vijzel rozemarijn, tijm knoflook en peper en vermeng dit met olijfolie tot een smeùige pasta. Smeer de lamshaasjes met dit kruidenmengsel in en laat ca 30 min. marineren.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	4	st
grove hollandse mosterd (uit de pot van het aspergegerecht)	2	el
kookcognac	6	el
vleesfond	800	ml
rozemarijn	2	takjes
crème fraîche	250	ml

Snijd de sjalotjes klein en bak ze op zacht vuur in wat boter aan. Voeg 2 el mosterd en de cognac toe en laat dit 5 min. sudderen. Schenk er het vleesfond bij en 2 takjes rozemarijn, laat tot de helft inkoken. Zeef de saus, laat weer aan de kook komen en voeg de crème fraîche er door. Laat nog even doorkoken tot gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper.

Hoeksche rooie met Old Amsterdam

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine hoeksche rooie (aardappel)	12	st
old amsterdam plakken	100	g
ontbijtspek	12	plakken
rozemarijn (klein en stevig)	12	takjes

Kook de aardappelen beetgaar en halveer ze en hol ze een beetje uit. Verdeel de kaas tussen beide helften en omwikkel elke aardappel met een plak ontbijtspek. Zet dit vast met een klein rozemarijntakje. Bak de aardappels in boter langzaam goudbruin en knapperig.

Pastinakenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	1000	g
tijm	6	takjes
slagroom	300	ml
groentebouillon	200	ml
knoflook	3	tenen
sjalotjes	6	st
walnoten	100	g

Klop de slagroom stijf. Hak de walnoten fijn. Schil de pastinaak, snijd hem klein en kook gaar. Laat afkoelen. Pel sjalot en knoflook, hak fijn en fruit glazig in wat boter. Voeg de geritste tijm toe. Pureer met de staafmixer de pastinaak met sjalot-knoflookmengsel. Voeg de bouillon toe en spatel er de stijfgeslagen slagroom door. Roer de fijngehakte walnoten door de mousse. Vul een spuitzak met de mousse. Knip voor het garneren een punt van de zak.

Vervolg lamshaasjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		
olie		

Hak 2 takjes rozemarijn fijn. Verhit de koekenpan met een mengsel van boter en olie. Dep de haasjes en bak ze rondom in 5 à 7 min. Wikkel ze in aluminiumfolie en laat ze 5 min. rusten op een warme plaats. Verwarm ondertussen de saus roer er de rozemarijn door en controleer op smaak.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	60	g
boter, olijfolie, peper en zout		

Leg midden boven op het voorverwarmde bord de Hoeksche rooie. In het midden het lamshaasje met de saus en spuit een streep pastinakenmousse eronder. Garneer met veldsla.

Bavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bessensap	400	ml
crème de cassis	3	el
slagroom	400	ml
suiker (75+ 25)	100	g
gelatineblaadjes	10	g

Week de gelatine volgens aanwijzingen op het pak. Warm ca. 100 ml bessensap met 75 g suiker op en los daarin de geweekte gelatine op, voeg de rest van de bessensap toe; zet koel weg. Klop de slagroom met 25 g suiker lobbijg. Als de bessensap begint te geleren, spatel dan bessensap en slagroom door elkaar. Vul hier 12 natgemaakte siliconenvormpjes (gebruik de zwarte!) mee. Laat ze koel opstijven.

Eiwitstaafjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	8	st
suiker	250	g
poedersuiker	200	g
maïzena	25	g

Warm de oven voor op 130 °C. Sla het eiwit en de suiker heel stijf. Meng poedersuiker en maïzena via een zeef met elkaar en spatel dit door de eiwitten. Doe de eiwitten in een spuitzak met grove mond en spuit er (korte) lange vingers van ter hoogte van siliconenvormpje. Bak ze (drogen) in ca. 30 min. in de voorverwarmde oven.

Advocaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
eidooiers	8	st
slagroom	250	ml
brandewijn	250	ml

Klop suiker, ei en room op in een metalen schaal. Gaar dit ei mengsel au bain-marie. Zet schaal in een pan met een bodem heet water (schaal mag water niet raken) en klop de eieren tot ze lobbijg worden. Voeg de brandewijn al kloppend toe. Als de advocaat de juiste dikte heeft al kloppend af laten koelen.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
munt	12	takjes
wit lint		

Stort de bavarois in het midden op een middelgroot bord. Zet tegen de zijkant de eiwit lange vingers en drapeer de advocaat hier omheen en garneer met wat munt. Maak er een echte klassieker van met een gestrikt wit lintje.