

2024 maart

CCR Rijnmond · Lente

Tomaat-garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
red intense tomaatjes (o.a. verkrijgbaar bij ah)	12	st
hollandse garnalen (gepeld)	150	g
mayonaise	2	el
crème fraîche	1	el
fijngeknipte verse bieslook	15	g
peper en zout naar smaak		

Snijd aan de bovenkant de kapjes van 12 st tomaten af. Hol de tomaten uit met een theelepel. Bestrooi de binnenkant met wat peper en zout. Schep de garnalen om met de mayonaise, crème fraîche, de bieslook en wat peper en schep het garnalenmengsel in de uitgeholde tomaten. Garneer met wat fijngeknipte bieslook en zet opzij.

Roerei met garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	st
kleine roze garnalen (gepeld)	150	g
boter	25	g
room	50	ml
truffelolie	15	ml
parmezaanse kaas in schilfers	30	g
crème fraîche	50	ml
sprietjes verse bieslook	30	st
peper en zout naar smaak		

Klop de eieren los met de room en truffelolie. Kruid met peper en zout en meng de garnalen erdoor. Smelt de boter in de pan en voeg het eiermengsel toe, zodra de boter gesmolten is. Blijf zachtjes in de pan roeren. Het roerei niet te droog bakken, deze moet goed smeug blijven! Vul eierdopjes met het roerei. Werk af met Parmezaanschilfers en een toefje crème fraîche, gevormd tussen twee dessertlepels. Steek twee hele of (indien te lang) halve sprietjes bieslook ter garnering in het toefje crème fraîche.

Garnalensoufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	g
bloem	75	g
knoflook	1	teen
volle melk	450	ml
kleine roze garnalen (gepeld)	160	g
geraspte gruyere-kaas	150	g
eieren (gesplitst)	6	st
paneermeel		
peper en zout naar smaak		
eierdopjes, kleine soufflébakjes		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Pel de knoflookteen, snijd doormidden en smeer hiermee de bodem van een pannetje in. Verwarm de melk in een ander pannetje. Splits de eieren. Houd de eigelen apart en Klop het eiwit op met een garde of mixer in een schone schaal, tot het stijf is. Smelt in het pannetje met knoflook de boter en voeg de bloem erbij. Laat 2 min al roerend bakken (roux). Voeg de warme melk geleidelijk toe en roer enkele minuten goed om. Voeg de kaas toe. Voeg de eigelen toe, samen met de garnalen. Spatel het geklopte eiwit voorzichtig door het mengsel. Beboter de soufflé bakjes van binnen. Strooi wat paneermeel losjes op de bodem en schud er weer uit wat niet aan de boter blijft plakken. Vul de soufflébakjes voor $\frac{3}{4}$ met het beslag. Veeg voorzichtig met een papiertje beslag weg dat boven de massa aan de rand blijft plakken. Zet de soufflés in de voorverwarmde oven en bak ze ca. 30 min. De massa komt omhoog. Let op, het beslag kan inzakken bij verandering van temperatuur. Niet tussentijds de ovendeur openen!

Paddenstoelenragout met groene peper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboterbladerdeeg (12x12 cm)	36	plakjes
eieren	3	st
gevarieerde paddenstoelen	800	g
ongezouten boter	70	g
knoflook	2	teen
bloem	100	g
kippenbouillon	800	ml
witte port	6	el
groene peperkorrels	4	tl
platte peterselie	30	g
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 225 °C. Zet 12 middelgrote ronde borden in de warmhoudkast. Pasteibakjes: 12 plakjes bladerdeeg dienen als bodem. Snijd uit 24 plakjes in het midden een cirkel uit met een ronde steker. Verwijder het uitgesneden binnendeel en leg opzij om decoraties mee te maken. Splits de eieren en kluts het eigeel. Smeer met een kwastje de rand van de bodems met eigeel in en leg hierop de buitenkant van de uitgesneden plakjes als rand. Je kunt deze laag een kwartslag draaien ten opzichte van de bodem, waardoor je een stervormig bakje krijgt. Druk voorzichtig iets aan om goed vast te plakken. Smeer de bovenkant hiervan ook in met ei en leg hierop opnieuw een rand, nu weer in dezelfde richting als de bodem en smeer de bovenkant ook weer met ei in. Snijd uit apart gelegde binnendelen van het bladerdeeg decoratieve figuren, zoals sterren, maantjes, zonnetjes o.i.d. Smeer ook deze aan de bovenkant in met eigeel. Leg de pasteibakjes en decoraties op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze goudbruin in de oven (10-15 min). Ragout: Verwarm de bouillon. Veeg de paddenstoelen goed schoon met keukenpapier en/of een championborsteltje. Snijd ze in plakjes. Smelt de boter in een braadpan en bak de paddenstoelen 5 min op hoge temperatuur. Zet de temperatuur lager en voeg de knoflook geperst of zeer fijn gesneden toe. Voeg de bloem via een zeef toe en laat even kort bakken. Voeg dan al roerend scheutje voor scheutje de bouillon toe tot een gebonden ragout is ontstaan. Laat de ragout 10 min op laag vuur sudderen. Roer regelmatig om, om aanbranden te voorkomen. Roer de port en de peperkorrels door de ragout en breng op smaak met peper en zout. Garnering: Pluk de peterselie blaadjes. Serveren: Zet de pasteibakjes midden op de borden. Schep de ragout in de pasteibakjes. Zet de decoraties op de ragout. Bestrooi de rest van het bord met de peterselie.

Tongrolletje op z'n Oostends

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse mosselen (in schelp)	1000	g
uien	1	st
selderij (2 stengels worden gebruikt)	1	st
droge witte wijn	100	ml
ongezouten boter	20	g
kleine kastanjechampignons	250	g
room	150	ml
takjes tijm	2	st
laurierblaadjes	1	st
ongezouten boter (25 + 20 g; zet de 20 g koud in blokjes in de koelkast)	45	g
tongfilets van ca. 60 g p. st.	12	st
hollandse garnalen (gepeld)	100	g
verse kervel	15	g
zout en peper		

Zet 12 kleine diepe borden klaar in de warmhoudkast. Verwarm een oven voor tot 180°C.

Mosselen: Maak de mosselen schoon in ruim koud water. Verwijder zeepokken met een scherp mes. Verwijder mosselen waarvan de schelpen stuk zijn of die openstaan en niet sluiten als je er een tik op geeft. Spoel de selderijstengels schoon en snijd in stukjes. Snijd de uien in ringen. Verhit de boter in een grote pan met deksel, waarin de mosselen gaan passen. Stoof hierin eerst de uien en selderij. Zet dan het vuur hoog en doe de mosselen in de pan. Doe het deksel op de pan. Schud de mosselen twee maal op. Voeg de witte wijn toe en laat de mosselen nog kort verder garen tot de schelpen openstaan. Zet een grote pan neer om het mosselvocht op te vangen. Giet de mosselen door een vergiet af boven de pan of schaal. Laat goed uitlekken. Verwijder schelpen die niet openstaan. Haal $\frac{3}{4}$ van de mosselen uit hun schelp en zet opzij. **Saus:** Wrijf de champignons schoon en snijd ze in kwarten (of kleiner als ze groot zijn). Verhit 50 g boter in een braadpan op matig vuur. Stoof de champignons enkele min in de hete boter. Schenk dan het $\frac{3}{4}$ van het mosselvocht erbij (Bewaar de rest voor het pocheren van de vis!) en de room. Voeg de tijm en laurier toe. Laat op een zacht vuur tot de helft inkoken. Zet een grote pan of schaal neer om de saus op te vangen. Giet de ingekookte saus met de champignons door een zeef. Zet de champignons opzij. Verwijder de laurierbladen en de tijmtakjes. Voeg 20 g koude klontjes boter toe aan de saus en klof de saus op tot een luchtig schuimende saus. Voeg de mosselen (met en zonder schelp) en de champignons aan de saus toe en laat op een laag pitje enkele min zachtjes doorwarmen (niet te veel en niet lang, want dan worden de mosselen taai!) Proef en voeg eventueel wat zout en/of peper toe. **Tongfilets:** Rol de rauwe tongfilets op met de graatzijde naar buiten en zet in een grote ovenschaal. Schep er een pollepel mosselvocht overheen en dek de ovenschaal af met aluminiumfolie. Pocheer de vis net voor het uitserveren kort (ca. 4 min) in de voorverwarmde oven. Controleer het resultaat. **Serveren:** Haal de visrolletjes uit de oven en leg midden op elk bord één rolletje. Schep de saus met de champignons en mosselen er naast. Bestrooi met wat van de Hollandse garnalen. Garneer met een takje kervel.

Vlaams konijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenbouten (tam konijn)	6	st
kleine uien	12	st
spekblokjes	100	g
ongezouten boter	200	g
gedroogde pruimen (ontpit)	750	g
pruimenconfituur	4	el
rozijnen	100	g
leffe bruin	225	ml
witte boterhammen	2	st
mosterd	4	el
laurierblaadjes	6	s
takjes tijm	12	st
kruidnagel	6	st
zoetzure zilveruitjes	100	g
natuurazijn		
kleine vastkokende aardappels	12	st
klontje boter tegen overkoken		
stronkjes witlof	6	st
mayonaise	3	el
belegen kaas	80	g
zout en peper		
ijstang		

Zet 12 grote diepe borden in de warmhoudkast. Konijnenbouten: Kruid de konijnenbouten aan beide zijden met wat zout en peper uit de molen. Halveer de uien en snijd ze in fijne halve ringen. Doe een flinke klont boter in een grote stoofpan en bak hierin de stukken konijn, tot ze een mooi bruin korstje hebben. Draai het vlees tijdig om. Haal het vlees uit de pan zodra de buitenkant goed aangebakken, maar het vlees nog niet gaar is. Halveer de konijnen bouten en verwijder het bot. Vervang een deel van het braadvet door verse boter. Stoof hierin op laag vuur de uien. Laat ze een beetje zachtbruin bakken. Snijd intussen de gedroogde en ontpitte pruimen in hapklare stukken en voeg toe aan de pan. Voeg ook pruimen confituur en de rozijnen toe. Ontkorst de boterhammen smeer in met de mosterd en voeg ook toe. Leg de gehalveerde stukken kortgebakken konijn terug in de pan en schenk het bier hierbij. Roer goed door om vastkleven van ingrediënten aan de bodem te voorkomen. Bind de takjes tijm en de laurierblaadjes samen met keukentouw en voeg dit bouquet garni toe, samen met de kruidnagels. Proef en voeg naar smaak beetje versgemalen peper toe en wat zout toe. Zet het deksel op de stoofpan. Laat tenminste een uur zachtjes sudderen. Roer zo nu en dan door. Voeg kort voor het serveren de zilveruitjes toe. Aardappels: Schil de aardappels en snijd in grote stukken. Doe in een aparte pan. Voeg zout en een beetje boter toe. Kook de aardappelen in ca. 15 min gaar. Giet de aardappels af en zet opzij. Witlofsalade: Maak de salade kort voor het serveren, zodat hij fris en knapperig is. Verwijder het kontje uit elke stronk. Snipper de witlof zeer fijn en doe in een schaal. Meng de witlof met wat mayonaise, zodat er net een dun

laagje aan elk stukje witlof kleeft. Snijd de kaas in piepkleine blokjes en voeg toe. Voeg de rozijnen toe. Roer goed door voor een goede verdeling. Serveren: Leg op elk bord een stukje konijn en een paar stukken aardappel. Laat rechtsboven ruimte vrij voor de witlofsalade. Vorm met de ijstang één of twee halve bolletjes witlofsalade en leg deze in de vrijgehouden ruimte rechtsboven. Overgiet het vlees en de aardappels royaal met de saus met pruimen en rozijnen en zilveruitjes, maar niet de witlofsalade.

Vanilleroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (dooiers)	6	st
kristalsuiker	300	g
volle melk	700	ml
slagroom (minstens 35%)	200	ml
vanillestokje	1	st

Splits de eieren (het eiwit wordt niet gebruikt). Klop de eierdooiers samen met de suiker tot een witgele massa. Snij het vanillestokje open met een scherp mesje. Kook daarna de melk samen met de room en het opengesneden vanillestokje. Wanneer dit kookt haal je het vanillestokje eruit en schraap je de laatste vanillezaadjes uit het stokje. Deze doe je bij de melk. Giet dan de melk langzaam delen bij de suiker-eiermengsel en roer dit goed door. Verwarm daarna de massa opnieuw. Maar het mag niet opnieuw meer koken. Als het een lichte pudding is (het loopt dan trager van de houten lepel) en dan is het klaar. Laat het mengsel dan afkoelen. Schep de afgekoelde massa in de ijsmachine en laat ca. 45 min draaien tot het ijs mooi glad is. Zet in de vriezer en schep zo nu en dan door met een vork.

Flensjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	200	g
eieren	2	st
bellevue kriekbier (1 flesje)	250	ml
vanillesuiker	7	g
kaneelpoeder	1	tl
ongezouten boter (om te bakken)	75	g

Roer in een kom de bloem, het ei, het bier, de vanillesuiker en 1 tl kaneel tot een glad beslag. Verhit in een kleine koekenpan steeds een klontje boter en bak 12 dunne flensjes van het beslag. Zet opzij in de warmhoudkast.

Kersensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen op sap in pot	600	g
bellevue kriekbier (1 flesje)	250	ml
vanillesuiker	7	g
kristalsuiker	4	el
kaneelpoeder	1	tl
aardappelzetmeel	4	tl
water	2	el

Breng in een steelpan het bier, de vanillesuiker, de kristalsuiker en 1 tl kaneel aan de kook. Voeg de kersen (zonder het sap) toe en warm 3 min. mee. Roer het aardappelzetmeel met het water glad en bind vervolgens de saus hiermee tot een licht gebonden saus.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	3	el

Verdeel de flensjes over de borden en verdeel de kersensaus erover. Laat een plekje middenboven open voor het ijs. Bestrooi het flensje met poedersuiker. Leg een bolletje vanilleroomijs midden-boven op elk flensje.