

2025 maart

CCR Rijnmond · Lente

Makreelceviche in tijgermelk en mangogel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	600	ml
rode ui	2	st
rode peper	2	st
limoenen	10	st
gemberwortel	1.5	cm
knoflook	3	teen
koriander	25	g
mango op siroop 500 g	1	blik
agar agar	5	g
avocado	2	st
bio limoen (sap)	1	st
verse makreelfilet met huid (6 filets)	600	g
azijn		
edamame boontjes	150	g
radijs, witpunt	12	st
komkommer	1	st
gerookt paprikapoeder		snuf
boragecress	1	doosje
daikoncress	1	doosje
zeezout		
witte peper		

Zet 12 middelgrote borden klaar. Tijgermelk: Snijd de rode ui en pepers (zonder zaad) zo fijn mogelijk en rasp de gemberwortel en knoflook fijn. Hak de koriander goed fijn. Rasp de schil van de limoenen in een kom en pers ze daarna uit. Roer alles vervolgens door elkaar en voeg 1 tl zeezout toe. Dek de kom af met plastic folie en laat 20 min bij kamertemperatuur rusten. Zeef daarna het geheel boven een andere kom en voeg de kokosmelk toe en zet apart. Mangogel: Snijd de mangostukken heel fijn en prak deze tot een fijne puree. Breng op smaak met zeezout. Breng de mangopuree aan de kook in een steelpan. Voeg dan al roerend met een garde de agar agar toe en laat de puree 3-5 min. zachtjes koken totdat de agar agar is opgelost. Giet de puree daarna in een bakje en laat haar opstijven in de koelkast. Als de puree helemaal koud is, doe je ze in een keukenmachine en maal je ze net zolang totdat er een gladde massa ontstaat. Doe de gel vervolgens in een spuitflesje. Avocadocrème: Maal het vruchtvlies van de avocado's in de keukenmachine tot een mooie crème, voeg wat limoensap toe. Breng op smaak met fijngemalen witte peper, vul een spuitfles met de crème. Ceviche: Verwijder de nog aanwezige graatjes. Leg de makreelfilets met de huid naar onderen gedurende ca. 4 min in een klein laagje azijn. Hierdoor laat het taaie vlies makkelijker los. Verwijder voorzichtig het doorzichtige vlies van de makreel en verwijder de graat door langs 2 kanten van de graat de makreel door te snijden (Zo ontstaan lange repen makreelfilet). Leg de makreelrepen in een platte schaal. Giet de tijgermelk erover uit. Zet de vis 20 min in de koelkast zodat deze kan garen. Haal uit de tijgermelk en bewaar de melk voor garnering. Proef of de smaken zout, zuur en pikant in balans zijn. De vis mag aan de zoute kant zijn. Garnering:

Ontdooi Edamame boontjes. Verwijderde de zaadjes van de peper en snijd in de lengte julienne in dunne reepjes. Leg deze in ijswater waardoor ze krullen. Snijd m.b.v. de mandoline de radijs en gehalveerde rode ui in flinterdunne plakken. Halveer de komkommer in de lengte, haal zaadlijsten eruit. Snijd met mandoline in de lengte in 12 flinterdunne repen. Maak van de komkommerrepen strakke rolletjes (1 per bord). Serveren: Snijd de makreelrepen in 3 stukken. Maak op een middelgroot bord een spiegeltje van de tijgermelk, leg de cheviche met de huidkant naar boven in het midden van de spiegel en spuit 3 mooie doppen van de mangogel en de avocado crème tegen de rand van de spiegel. Maak het gerecht af met reepjes rode peper, edamame boontjes, radijs, komkommer rolletje, cress en gerookt paprikapoeder. Serveer direct.

Soep van kokos met citroengras en gambas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
black tiger gamba's, ongepeld met kop 16/20 diepvries	12	st
kippenvleugels	750	g
ui	2	st
winterwortel	1.5	st
bleekselderij	2	stengels
laurier	5	blaadjes
kruidnagel	3	st
verse tijm	10	takjes
aan de zwarte pepermolen	10	draai
nootmuskaat	10	g
witte wijn	45	ml
water	1500	ml
olie om in te bakken	50	ml
kokosmelk	1250	ml
knoflook	3	teen
sjalot groot	3	st
rode currypasta (thai)	150	g
citroengrasstengels	2	st
zeezout		
peper		
olijfolie		

Zet 12 soepkommen in de warmhoudkast. Soep: Snijd de ui in stukken, laat de schillen zitten. Maak de winterwortel en de bleekselderij schoon en snijd ze in kleine stukjes (ca 5 cm). Verwarm in een diepe koekenpan 15 ml olijfolie, bak hierin de kippenvleugeltjes even aan tot ze een bruin velletje hebben. Leg de vleugeltjes in de snelkookpan en bak in het bakvet de groenten even aan tot ze lekker gaan ruiken. Schep dan ook de groenten in snelkookpan. Blus met een deel van het water en de wijn de koekenpan en maak alle aanbaksels los. Als het water in de koekenpan kookt giet het dan in de snelkookpan. Vul de snelkookpan aan met de rest van het water. Voeg de kruiden toe en sluit de pan met de deksel en breng de inhoud van de pan aan de kook. Zet het vuur laag zodra de pan op druk is. Laat de bouillon 45 min onder druk koken, zet daarna het vuur uit en laat de pan afkoelen. Open de pan als de druk er af is. Zeef de bouillon door een fijne zeef, vang de bouillon op in een schaal voor gebruik bij de bouillon en zet 150 ml apart voor het kwartelgerecht. Gamba's: Ontdooi de gamba's verwijder de schaal en kop en bewaar deze voor de bereiding van de bouillon. Verwijder het darmkanaal. Bak in een soeppan van ca 2500 ml. de gamba's in olijfolie kort aan zodat ze net kleuren en nog net niet gaar zijn. Neem ze uit de pan en bewaar, afgedekt, tot uitserveren. Bewaar de olie van de scampi's voor de bouillon. Vervolg bouillon: Snipper de sjalotten, snijd de knoflook in plakjes. Kneus en breek de citroengrasstengels. Bak in de olie van de scampi's de schillen en koppen tot deze goed gekleurd zijn. Neem de schillen en koppen uit de pan en bak in de olie de sjalot glazig en knoflook op een halfhoog vuur tot deze zacht zijn. Blus af met de bouillon en voeg de kokosmelk en citroengras toe, de Laat op een zacht vuur ca. 30 min.

inkoken tot 1200 ml. Voeg de rode curry toe. Proef en breng op smaak met zeezout en peper. Serveren: Verwijder het citroengras en schep de soep in soepkommen en voeg aan iedere kom een gamba toe.

TUSSENGERECHT Kwartel op Luikse wijze

Kwartel op Luikse wijze

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jeneverbessen (6+6)	12	st
kippenbouillon	150	ml
kwartels	12	st
slagroom	120	ml
boter(ongezouten) (50+60 +40)	150	g
ontbijtspek gerookt	24	plakken
oude jenever	80	ml
bimi	12	st
tros cherrytomaat	36	st
chilivlokken	2	g
knoflook	1	teen
peper en zout		
olijfolie		
keukengaren		

Zet 12 bordjes in de warmhoudkast (middelmaat). Verwarm de oven voor op 200 °C voor de tomaatjes. Kwartel en saus: Snijd 50 g boter in kleine blokjes en zet deze op een schaal in de koelkast. Plet lichtjes de jeneverbessen met de platte kant van een mes en verwerk de helft van de geplette jeneverbessen in 60 g zachte boter met zout en peper tot een crème. Verdeel de crème in 12 porties. Vul de kwartels met de crème en kruid ze met peper en zout. Omwikkel de kwartel met ontbijtspek, sluit ze zorgvuldig met keukengaren. Braad de kwartels in een braadpan aan, in 40 g boter. Laat ze nog 8 min. bakken op matig vuur: de kwartels moeten aan alle zijden goudbruin zijn. Laat nog 15 min zachtjes nagaren. Voeg er 3 min. voor het einde van de kooktijd de rest van de geplette jeneverbessen bij. Neem aan het einde van de baktijd de kwartels uit de braadpan en verwijder bindtouw. Houd de kwartels warm in de warmhoudkast. Blus de bakbodem met de jenever en de bouillon af, schraap het aanbaksel los verwerk er de room in. Neem de pan van het vuur laat licht afkoelen. Monteer kort voor het uitserveren de saus af met de ijskoude boterblokjes tot een mooie saus. Bimi en cherrytomaatjes: Spoel de bimi's en de cherrytomaatjes aan de tros af. Leg ze in een ovenschaal en voeg 3 el olijfolie, 1 hele teen knoflook, de chilivlokken en zout toe. Zet de schaal 8 min in de 200 °C oven. Gebruik vocht uit overschaal bij serveren. Serveren: Leg op elk bord een geroosterde bimi en een trosje van 3 tomaatjes besprenkel met vocht van het roosteren, leg de kwartel naast de groenten en schenk roomsaus over de kwartel. Warm uitserveren.

HOOFDGERECHT Steak au poivre, cranberry rodekool en Hasselback aardappel

Steak au poivre, cranberry rodekool en Hasselback aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
steak (runderhaas, middenstuk), ca. 500 g elk	2	st
zout	8	g
grof gemalen peperkorrels	50	g
olijfolie	30	ml
boter (30 + 55)	85	g
knoflook	3	teen
verse tijm	5	takjes
sjalot klein	1	st
cognac	200	ml
kookroom	250	ml
rodekool (ca 1000 g)	1	st
rode ui	2	st
cranberries vers	340	g
kaneel	1	pijpje
steranijs	3	st
bruine basterdsuiker	20	g
citroen	1	halve
appelsap	750	ml
aardappelen ca. 6 cm (roodschillige)	12	st
roomboter	200	g
verse italiaanse kruiden (zoals rozemarijn, tijm, basilicum, salie)	15	g
grof zeezout	1	tl
peterselie	15	g
grof zout en peper		
aluminiumfolie		
ring van 8 cm		

Zet 12 middelgrote platte borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 180°C voor de aardappels. Rode kool: Haal de buitenste bladeren van de rode kool, snijd de kool in 4 stukken, verwijder het harde hart en snijd op de mandoline in dunne reepjes. Pel de uien en snijd ook deze in fijne reepjes of ringen. Verwarm olie in een ruime pan en voeg de rode kool en de ui toe. Zet kort aan en voeg de appelsap, uitgeperste citroen en overige ingrediënten toe. Breng het geheel aan de kook en laat, met deksel op de pan, zacht sudderen tot de kool helemaal zacht is. Roer af en toe door en controleer of het vocht voldoende is. De rode kool zal na zo'n 45 min. gaar zijn. Verwijder de kaneel en steranijs. Hasselback aardappels: Vet een ovenschaal licht in met olijfolie. Smelt de 200 g boter op laag vuur in een pannetje. Hak de kruiden zeer fijn en voeg samen met zeezout toe aan de gesmolten boter. Verwarm 1 min. en zet daarna het vuur uit. Boen de aardappels schoon onder de kraan en droog af. Leg aardappels op een lepel en snijd deze met een mes in dunne plakjes van ca. 5 mm. De lepel zorgt ervoor dat je ze niet helemaal doorsnijdt. Neem vervolgens steeds een aardappel in de

hand en druk met twee vingers voorzichtig steeds de plakjes van elkaar. Kwast hiertussen vervolgens wat van het boter mengsel. Leg de aardappels in de ovenschaal en kwast tevens de bovenkant en zijkant goed in met het botermengsel. Probeer wat van de kruiden bovenop te laten liggen. Breng de aardappels op smaak met peper en een beetje grof zout en schuif in de 180°C oven. Bak de hasselback aardappels gaar ca. 55-60 min. Steak au poivre: Hak sjalotje en knoflookteentjes fijn, evenals de tijm. Dep de steaks droog en laat 20 min op kamertemperatuur staan. Kruid aan beide kanten met zout en druk de gemalen peperkorrels in beide kanten van elke steak. Verhit de olijfolie in een grote gietijzeren koekenpan of koekenpan met dikke bodem op hoog vuur. Voeg de steaks toe aan de pan en schroei 6 min dicht. Draai de steaks om. Voeg 30 g boter toe aan de pan samen met de knoflookteentjes en tijm. Ga door met het braden van de steaks totdat de vleesthermometer 50 ° C aangeeft (ca. 5 min). Schep ondertussen de gesmolten boter regelmatig over de steaks. Leg de steaks afgedekt met alu folie op een serveerschaal en zet apart. Zet het vuur laag en voeg de resterende 55 g boter toe aan dezelfde pan waarin je de steaks hebt gebraden. Zodra de boter is gesmolten, voeg je de sjalot toe. Bak tot ze glazig zijn en geurig zijn. Voeg de cognac toe aan de pan en kook 1-2 min, af en toe roeren. Draai het vuur laag en roer de room erdoor. Laat sudderen tot de saus is ingedikt tot de gewenste consistentie. Garnering: Hak de peterselie fijn. Serveren: Portioneer de steaks in 36 gelijke plakken. Leg op ieder bord 3 plakjes. Plaats ring op het bord en schep de rode kool erin. Leg een hasselback aardappel ernaast. Schenk de pepersaus over de steaks, garneer met de gehakte peterselie. Verwijder tot slot de ring.

DESSERT Limoen-crème met framboos en pistache

Limoen-crème met framboos en pistache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1200	ml
suiker	240	g
bio limoenen (voor 300 ml sap en rasp)	12	st
frambozen	36	st
pistachenoot, gepeld rauw	250	g
verse munt	15	g
honing	25	g
poedersuiker		

Zet 12 ramequins (150 ml) in de koeling. Limoen-crème: Rasp de schil van 6 limoenen. Pers de 12 limoenen uit. Breng de room met de suiker in een kleine pan langzaam aan de kook. Laat de suiker oplossen en laat het ca. 2-3 min zacht koken. Haal de pan van de warmtebron en roer limoensap erdoor. Voeg de limoen-zeste toe. Laat even iets afkoelen en giet de limoen-crème dan in de dessert glaasjes. Zet deze min. 3 uren in de koelkast om op te stijven. Garnering: Rooster al omschuddend, in een droge pan, op halfhoog vuur, de pistachenootjes tot ze licht gekleurd zijn. Spreid de geroosterde nootjes om af te koelen uit op dik keukenpapier. Hak als de noten klein, als ze zijn afgekoeld. Scheur 12 muntblaadjes van de munt takjes. Serveren: Plaats het bakje limoen-crème op een bijpassend bordje. Leg uit het midden op de limoen-crème 3 frambozen tegen elkaar aan, steek tussen de frambozen een munt blaadje. Strooi gehakte pistache over de crème. Sprengel enkele druppels honing over het glaasje limoen-crème. Strooi een beetje poedersuiker over het dessert.