

2017 mei

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Salade met kippenlevertjes, ossenhaas en tomatensaus

Salade met kippenlevertjes, ossenhaas en tomatensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	300	g
grove mosterd	2	el
bieslook	2	el
kippenlevertjes	400	g
peper en zeezout		
gemengde salade	200	g
hazelnoten	100	g
knoflook	3	teen
tomaten	8	st
kalfsfond	100	g
olijfolie		
basilicum	2	el
peper en zout		
stokbrood (voor 12 plakjes)	1	st
boterballetjes	12	st

Ossenhaas: Snij de ossenhaas open tot een platte lap. Plet daarna de ossenhaas onder plastic folie voorzichtig met b.v. een deegroller en bestrijk daarna met mosterd. Bestrooi met 1 el geknipte bieslook, zeezout en peper uit de molen. Rol het geheel strak op en leg het in folie in de diepvries. Salade: Was de sla en maak goed droog. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan en kneus ze vervolgens. Coulis: Pers de knoflooktenen uit en fruit ze in een beetje olijfolie. Voeg de in kleine stukjes gesneden, ontvelde tomaten en kalfsfond toe en laat 10 min sudderen. Pureer de massa en passeer door een zeef. Kook de coulis even op en breng op smaak met peper en zout en voeg de gesnipperde basilicum toe. Zet apart. Kippenlevertjes: Ontdoe de kippenlevertjes van vet en vliezen en snijd de kippenlevers grof, maar in gelijkmatige stukken en bak de kippenlevertjes mooi rosé en bestrooi met zout en peper. Haal de ossenhaas uit de vriezer en snijd er mooie dunne plakjes van. Stokbrood en boterballetjes: Snijd het stokbrood in twaalf stukjes en maak 12 boterballetjes. Serveren: Verdeel de salade over de langwerpige witte borden en nappeer met de coulis. Verdeel de kippenlevertjes over de salade, zo ook de plakjes ossenhaas en bestrooi met de stukjes hazelnoot. Leg er een stukje stokbrood naast met een boterballetje er op.

Gegrilde asperges met kabeljauw

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	24	st
boter	25	g
bosuitjes	3	st
witte wijn	100	ml
crème fraîche	50	ml
kabeljauw	600	g
peterselie	½	bos
amandelschaafsel	3	el
bakpapier		

Zet 12 zwarte langwerpige borden in de warmhoudkast en verwarm de oven met bakplaat voor op 200 °C. Asperges: Schil de asperges en verwijder de houtige onderkant. Blancheer ze 3 min in kokend water met wat zout. Laat ze uitlekken. Rol ze door de bloem en bak ze in ca 25 g boter zachtjes gaar in ca 6-12 min (afhankelijk van de dikte). Keer ze regelmatig. Saus: Verhit de boter en fruit hierin de fijngesneden bosui (2 min), voeg de wijn toe en laat 1 min koken. Maak af met crème fraîche. Kabeljauw: Verdeel de kabeljauw in 12 stukjes. Leg op de hete bakplaat een stuk bakpapier en leg daar de stukjes kabeljauw op. Bestrooi met zout en peper en zet de plaat ca. 6 min in de oven. Garnering: Hak de peterselie fijn. Rooster het amandelschaafsel goudbruin. Serveren: Leg op elk bord 2 asperges en leg de vis links op de asperges. Schep de saus er over en garneer met de fijngehakte peterselie en geroosterde amandelen.

Wijngaardslakken ragout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visfond	300	ml
noilly prat	100	ml
witte wijn	300	ml
room	300	ml
cayennepeper		
grote wijngaardslakken	½	literblik
boter	50	g
champignons	500	g
sjalotten	6	st
kerriepoeder	2	tl
peterselie	½	bos
bladerdeeg	6	plakjes
eierdooier	1	st
papieren rondjes	12	st
peper, zout en zeezout		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Witte wijn saus: Schenk room, Nouilly Prat en witte wijn in een pan en laat tot 300 ml inkoken. Voeg visfond toe en kook de saus opnieuw in tot 400 ml. Breng op smaak met peper en zout en een snufje cayennepeper. Wijngaardslakkenragout: Snijd de slakken in stukjes. Smelt in een pan met dikke bodem de boter en laat hierin de gesneden slakken, de fijngehakte sjalotten en de in vieren gesneden champignons matig fruiten. Kruid met de kerriepoeder, zout en peper en roer de 400 ml. witte wijnsaus erdoor. Voeg tenslotte 3 el fijngesneden peterselie toe en laat goed afkoelen. Soufflébakje: Laat het bladerdeeg ontdooien en steek uit elk plakje bladerdeeg 2 rondjes dat iets groter is dan het soufflébakje. Vul de soufflébakjes met de ragout. Smeer de buitenrand van het bakje in met eiwit trek het bladerdeeg strak over de bakjes en plak ze op de rand met eiwit vast. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte eierdooier en strooi er enkele korrels zeezout op. Zet de bakjes kort voor uit uitserveren 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. Serveren: Leg een papieren rondje op een bord en plaats het soufflébakje erop.

HOOFDGERECHT Kalfstournedos met twee sausen en tuinbonensalade

Kalfstournedos met twee sausen en tuinbonensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rode bietjes	8	st
knoflook	5	teen
tuinbonen (400 g overhouden)	1000	g
eieren	2	st
appelkappers	12	st
mayonaise	1	el
volle yoghurt	2	el
citroen	1/2	st
peper en zout		
knoflooktenen van de rode bietjes	3	st
winterwortel (klein)	1	st
ui	2	st
prei	1	st
knolselderij	½	st
rode wijn	500	ml
port	500	ml
jus de veau	200	ml
boter	50	g
cider	600	ml
suiker	1	tl
tijm	6	takjes
appelsap	300	ml
dun gesneden serranoham	24	plakken
kalfstournedos (70 gram)	12	st
knoflookolie (50 + 100 ml)	150	ml

Verwarm de oven voor op 180 °C en zet de borden in de warmhoudkast. Tuinbonensalade: Was de bietjes en leg ze met een weinig olijfolie, peper en zout in een ovenschaal met 5 ongeschilde knoflooktenen eromheen (bewaars de tenen voor de dressing!!). Bedek de schaal met aluminiumfolie en zet ze een uur in de oven op 180°C. N.B. zet de oven daarna terug naar 170 °C voor de tournedos. Spoel de kappers goed af en laat uitlekken op keukenpapier. Kook de eieren hard. Dop de tuinbonen, kook ze ca 8 min. Als het eerste kwaliteit jonge boontjes zijn is dubbeldoppen niet nodig; worden er diepvries bonen gebruikt dan is dubbeldoppen onontbeerlijk. Laat de bietjes wat afkoelen, verwijder de schil en snijd ze in stukjes. Doe deze samen met de tuinbonen in een schaal. Dressing: Maak een dressing van mayonaise, yoghurt, enkele druppels citroensap en gebruik 3 knoflooktenen van de bietjes en snijd ze fijn. Maak op smaak met peper en zout. Schep dit door de salade en voeg daar de fijngehakte eieren bij. Proef de salade op smaak. Rodewijnsaus: Snijd de winterwortel, ui, prei en knolselderij in stukken. Bak de groente met de knoflook kort in de boter. Blus af met de rode wijn en port. Laat het mengsel inkoken tot 1/3. Breng op smaak met jus de veau en laat het op laag vuur indikken (proef regelmatig). Zeef het. Port-cidersaus: Kook de port en de cider met de suiker,

knoflook en de takjes tijm in tot ca 300 ml. Voeg er vervolgens de appelsap aan toe en kook in tot de helft. Zeef de saus. Kalfstournedos: Rol de Serranoham om de tournedos. Zorg dat de plakken de zijkant van de tournedos geheel bedekken. Bak de tournedos rondom aan in knoflookolie en plaats het vlees vervolgens ca. 5 min. in de 170 °C oven. Bewaar het vlees daarna in aluminiumfolie in de warmhoudkast. Serveren: Plaats het vlees bovenaan het bord en leg de salade met een appelkapper in een ring daaronder (ring verwijderen) en maak af met een streep saus aan beide zijden van het bord.

DESSERT Koffiedessert

Koffiedessert

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sterke koffie	2500	ml
suiker	400	g
room	250	ml
eierdooiers	6	st
rietsuiker	50	g
papieren rondjes	12	st
munttopjes	12	st

Verwarm de oven voor op 120 °C. Koffiesiroop: Kook de koffie met 400 g suiker in tot een dikke siroop (je hebt 1200 ml nodig). Klop de slagroom met suiker lobbijg. Parfait: Klop voor de parfait in een grote beslagkom de eierdooiers met de suiker licht en luchtig. Voeg 900 ml van de lauwwarme koffiesiroop toe. Blijf kloppen tot het mengsel is afgekoeld. Spatel de lobbijg geslagen room door de koffiec r me. Vul de 12 koffiekopjes voor ca 2/3 met mengsel en zet ze minstens 2 uur in de vriezer. Crème brulee: Meng de room met 300 ml van de koffiesiroop, de suiker en de eierdooiers tot de suiker is opgelost. Schenk het mengsel in 12 ovenbestendige kopjes. Dek ze af met aluminiumfolie en zet ze 45 min au bain marie in de 120 C oven. Laat ze daarna afkoelen en zet ze in de koelkast. Serveren: Neem de kopjes met parfait uit de vriezer en schep wat van de lobbijg geklopte room erop. Versier met een topje munt. Strooi op de kopjes met de crème br lee een laagjes rietsuiker en karameliseer dit met de gasbrander. Neem een langwerpig bord en leg er twee papieren onderzetters op en plaats de kopjes erop.