

2024 mei

CCR Rijnmond · Lente

Filodeegbakje met groenten, kwarteleitje en kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	3	vellen
bakerwten (steunvulling)		
ansjovisfilets op olie	3	st
knoflook	1	teen
olijfolie, extra vierge	120	ml
sherry-azijn	20	ml
eieren (eiwit)	2	st
ansjovisfilets	2	st
parmezaanse kaas, geraspt	25	g
mosterd	½	tl
zonnebloemolie	100	ml
dunne groene asperges	300	g
radijs	75	g
kerstomaatjes	100	g
zwarte olijven, zonder pit	6	st
kwarteleitjes	12	st
kervel	15	g
basilicum	15	g
oregano	15	g
citroen	1	st
peper en (zee)zout		
tartelettevormpjes 10 cm, steekring 12 cm		

Verwarm een oven voor op 180 °C. Zet 12 ronde borden klaar. Steek met de steekring van 12 cm uit het filodeeg 12 rondjes. Leg de rondjes in de tartelettevormpjes en vul deze met de bakerwten. Bak ze 10 min in de oven van 180 °C. En leg de bakerwten terug in de voorraad. Pel de knoflookteen en snijd fijn. Snijd de ansjovis in stukjes van 1 cm. Doe de ansjovis en de knoflook samen met de olie in een klein pannetje, breng deze net niet aan de kook, zet het vuur laag, laat even stoven tot de ansjovis en de knoflook wat gekaramelliseerd zijn, haal van het vuur. Voeg de sherry-azijn toe, mix even door en breng op smaak. Laat afkoelen en zet weg tot gebruik bij de groenten! Splits de eieren. Mix het eiwit met de knoflook, ansjovis, geraspte Parmezaan, mosterd en de zonnebloemolie met een staafmixer. Roer de azijn erdoor en breng op smaak met peper en zout. Zet weg tot gebruik. Snijd de harde onderkanten van de groene asperges. Snijd ze in stukjes van 2 cm en kook ze beetgaar in gezouten water, koel gelijk terug in ijswater. Was de radijs en snijd ze in dunne plakjes. Snijd de kerstomaatjes in tweeën. Snijd de olijven in plakjes. Zorg dat alle groenten droog zijn. Zeef de vinaigrette (zie boven). Meng alle groenten als ze afgekoeld en droog zijn met de vinaigrette door elkaar. Kook de kwarteleitjes zacht, ca 1-1 ½ min in kokend water. Laat schrikken met koud water en pel ze (onder zacht stromend water) en snijd ze kort voor uitserveren in tweeën. Was en droog de kruiden. Scheur de basilicum grof. Hak de overige kruiden grof. Zet weg tot gebruik. Was de citroen en maak citroenrasp met een fijne rasp. Zet de filodeegbakjes op de ronde borden. Bestrijk ze met de coulis. Leg er een ruime hoeveelheid van de groenten bovenop. Leg de

gehalveerde kwarteleitjes bovenop de groenten en bestrooi voorzichtig met zeezout. Drapeer er wat citroenrasp op. Garneer met de kruiden.

TUSSENGERECHT Vongole in papillot met aspergerisotto

Vongole in papillot met aspergerisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vongole	1000	g
groene asperges	12	st
citroen	1	st
venkel	1	st
witte wijn	120	ml
boter	120	g
groentebouillon	800	ml
roomboter (50+40+20)	110	g
sjalot	1	st
risottorijst	200	g
parmezaan, geraspt	100	g
zout en peper uit de molen		
bindgaren, bakpapier		

Verwarm de oven tot 180 °C. Zet 12 grote vierkante borden in de warmhoudkast. Zet 12 brede, lage glazen bakjes klaar voor de risotto. Spoel de vongole grondig schoon. Maak de groene asperges schoon. Snijd de kopjes eraf en zet de kopjes apart voor de risotto. Snijd de asperges schuin af in kleine stukjes en blancheer kort in gezouten water (beetbaar). Maak de venkel schoon en snijd de venkel in dunne plakjes. Knip uit bakpapier 12 gelijke ronde vellen van 30 cm, leg ze naast elkaar op het werkblad. Verdeel de vongole, stukjes asperge en de gesneden venkel over de vellen bakpapier. Breng op smaak met vers gemalen peper en zout. Pak een belegd vel en leg deze in een ronde kom, schenk er 10 ml witte wijn in, knijp er wat citroensap op en leg er 10 g boter in. Herhaal! Bind de papillotten goed dicht met bindgaren. Let op: papillot dient goed dicht te zijn, moet stomen. Zet de papillotten ca. 10 min in de voorverwarmde oven. Moet warm geserveerd worden! Snijd de kopjes van de groene asperges en zet de kopjes apart. Breng de bouillon aan de kook en kook de asperges in ca.5 min gaar in de kokende bouillon. Haal de asperges uit de bouillon. En houdt de bouillon tegen de kook, voeg de witte wijn toe. Snijd de asperges in stukken van ca 3 cm. Snijd de sjalot fijn. Fruit de sjalot in een pan in 50 g boter op laag vuur ca.5 min. Voeg de risottorijst toe, zet het vuur hoog en roer tot alle korrels zijn bedekt met een laagje vet. Voeg de stukjes asperges toe, roer even door. Zet het vuur nu laag, schep met een soeplepel de hete bouillon, beetje bij beetje, op de risotto tot deze net onderstaat, herhaal tot de risotto gaar is (ca 30-40 min). Roer 40 g roomboter en de Parmezaanse kaas door de risotto en verdeel de risotto over de brede lage glazen bakjes. Bak de 24 (apart gezette) aspergekopjes in 20 g roomboter. Plaats de papillot links van het midden op het bord en het bakje met risotto aan de rechterkant. Drapeer de aspergepunten op de risotto.

Lamsrack met witte asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrack (24 ribbetjes)	2	st
rozemarijn	8	takjes
tijm	8	takjes
knoflook	6	teentjes
ganzenvet	100	g
lamsfond	400	ml
koude boter	50	g
asperges aa	12	st
boter	70	g
bloem	100	g
kookvocht asperges!!		
asperges aaa	12	st
suiker	60	g
water	400	ml
sushi-azijn	60	ml
kerriepoeder	15	g
peterselie	30	g
(grof zee) zout en peper		
aluminiumfolie		

Zet 12 grote ronde borden in de warmhoudkast. Verwarm oven voor tot 120°C. Plet de teentjes knoflook. Bestrooi de lamsracks met zout en peper. Steek 2 takjes rozemarijn in het vlees van elk rack. Bak ze in het gesmolten ganzenvet aan weerszijden mooi bruin. Bewaar het braadvet!!! Vet een ovenschaal in met ganzenvet. Leg de aangebraden lamsracks in de ovenschaal en leg de geplette knoflookteentjes, 4 takjes rozemarijn en 8 takjes tijm in de ovenschaal en op het vlees. Giet 3 el van het bewaarde ganzenbraadvet over de lamsracks. Gaar de lamsracks ca 25 min in het midden van de 120°C oven (kerntemperatuur voor medium/rosé 52°C.) Haal de racks uit de oven en dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en laat het vlees nog 10-15 min rusten voor het aansnijden. Snijd vlak voor het uitserveren steeds 2 ribbetjes!! Snijd de boter in blokjes en zet koud weg tot gebruik. Giet het braadvet van de lamsracks (het vet wordt verder niet meer gebruikt) uit de pan. Blus de pan af met het lamsfond. Laat dit tot de helft inkoken. Monteer de jus af met de koude boter en breng op smaak. Schil de asperges zorgvuldig en snijd de uiteinden van de asperges af. Kook de schillen. Zodra de schillen gaar zijn, zeef ze dan uit het kookvocht. Leg de asperges in dit kookvocht. Voeg 1 tl zout toe. Breng deze asperges aan de kook. Laat ze 5 min koken en dan nog 10 min in gesloten pan van het vuur af laten staan. Leg de asperges in de warmhoudkast met aluminiumfolie erover. Bewaar het vocht! Maak een roux van de boter en bloem. Voeg beetje bij beetje het aspergekookvocht toe en maak een velouté. Maak op smaak met peper en zout. Zet apart en warm op kort voor uitserveren. Schil de asperges zorgvuldig. Snijd de asperges in stukjes van 1 cm en zet apart. Maak een zoetzuur van water, sushi-azijn, suiker, zout en de kerrie. Laat dit mengsel even kort doorkoken/trekken. Voeg nu de stukjes asperge toe en laat het geheel 2 min zachtjes doorkoken. Zet de asperges apart in de vloeistof en laat

afkoelen. Hak de peterselie fijn. Leg het lamsrack (2 ribbetjes) rechtop in het midden van het bord met linksboven de velouté en de zoetzure asperge rechts eronder. Druppel de jus er rondom en garneer met de gehakte peterselie.

KAAS Kaasmousse met rozemarijnsaus en gekarameliseerde walnoten

Kaasmousse met rozemarijnsaus en gekarameliseerde walnoten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kernhem	175	g
roquefort	125	g
room (2x100+2x200)	600	ml
gelatine	2	blaadjes
sjalot	1	st
rozemarijn	1	takje
accaciahoning	1	el
witte wijn	500	ml
kippenfond	100	ml
boter		
walnoten	36	st
suiker		
rode cress	1	bakje
siliconevormpjes (ca.6 cm)	12	st
zout en peper		

Zet 12 dessertborden klaar. Verwijder de korst van de Kernhem er blijft ca 125 g over en snijd in blokjes. Snijd de Roquefort eveneens in blokjes. Week 2 blaadjes gelatine in koud water. Verwarm op een zacht vuur 100 ml room en de blokjes Kernhem. Verwarm in aparte pan ook de Roquefortblokjes op zacht vuur met 100 ml room. Breng tegen de kook aan en roer tot een gladde crème. Van het vuur nemen en een uitgeknepen blaadje gelatine erdoor kloppen. Laten afkoelen (moet hangen, indien te stijf nog even opwarmen). De 2 x 200 ml slagroom apart stijf kloppen tot je stevige pieken hebt en door het afgekoelde kaasmengsel spatelen. Lepel de Kernhemmousse in de siliconevormpjes (voor het vullen omspoelen met koud water!) en sluit af met de Roquefortmousse. Laat opstijven in de koelkast. Hak sjalotje en rozemarijn zeer fijn. Fruit het gehakte slatje in een beetje boter. Voeg wat rozemarijnnaaldjes toe. Blus af met de witte wijn en voeg de honing en het kippenfond toe. Laat dit inkoken tot ca. 200 ml. Breng op smaak met zout en peper. Hak de walnoten grof en bak ze in een licht beboterde pan (schudden). Strooi er wat suiker over, zodat het licht karamelliseert. Stort de kaasmousse uit op een snijplank. Plaats de mousse op het dessertbord. Schenk er een beetje warme saus naast en garneer met de gekarameliseerde walnoten en rode cress.

Kletskop met crème caramel, yoghurtijs en frambozen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
witte basterdsuiker	180	g
donkere basterdsuiker	90	g
witte wijn	75	ml
bloem	100	g
vijfkruidenpoeder	35	g
acaciahoning	250	g
koud water	250	ml
gelatine	2 ½	blaadjes
griekse yoghurt	200	g
suiker	200	g
kookroom	125	ml
crème fraîche	125	ml
slagroom	125	ml
pistache noten	3	el
frambozen	72	st
bakpapier		

Verwarm de oven voor op 160 °C. Zet 12 ronde bordjes klaar. Roer de boter zacht en schuimig met de witte en donkere basterdsuiker. Voeg al kloppend de witte wijn toe. Verwarm de massa au bain-marie. Zeef de bloem en vijfkruidenpoeder. Voeg bij de massa en spatel erdoor. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Leg telkens 1 el van het beslag, op een hoopje, op de plaat met flink ruimte ertussen. Bak de kletskopjes (tenminste 36!!) 6 min in de 160°C oven. Haal de kletskoppen met een paletmes van de plaat en laat ze afkoelen op een rooster. Week de gelatine in de 250 ml koud water (bewaars het gelatinewater!). Doe de honing in een pan en laat op middelhoog vuur karamelliseren tot het mooi van kleur is. Doe het gelatinewater erbij (voorzichtig kan spatten) en vervolgens de uitgeknepen gelatine. En laat oplossen. Laat afkoelen en vermeng dan met de yoghurt. Draai in de ijsmachine tot ijs. Verwarm de kookroom. Doe de suiker in een pan met dikke bodem. Voeg een klein beetje water aan de suiker toe. Karamelliseer tot de suiker goudgeel van kleur is. Voeg beetje bij beetje de warme room toe. Laat afkoelen en voeg dan de crème fraîche toe. Klop de 125 ml slagroom stijf en meng deze met het caramel crème fraîche mengsel en schenk in een spuitzak. Hak de pistachenoten fijn en rooster ze. Controleer de frambozen op ongerechtigheden. Leg een kletskop op een bord. Leg 3 frambozen op de kletskop en spuit er een toefje crème caramel tussen. Dek af met een kletskop. Herhaal dit nog een keer, eindig met een kletskopje. Leg er een quenelle ijs naast. Garneer met de gehakte noten.