

2025 mei

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Salade van garnalen, venkel en watermeloen met chilipeperdressing

Salade van garnalen, venkel en watermeloen met chilipeperdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	2	st
watermeloen ca. 2000 g	1	st
basilicum	15	g
munt	15	g
koriander	15	g
knoflook	1	teen
rode chilipeper	1	st
kristalsuiker	2	tl
limoen	1	st
traditionele vissaus	2	el
rauwe grote garnalen (gepeld zonder darmkanaal)	24	st
zeezout		
olijfolie extra vergine en classico		
meloenbolletjeslepel		

Zet 12 kleine vierkante bordjes klaar. Snijd de watermeloen in parten, verwijder de pitten. Schep er met de meloenbolletjeslepel ca. 48 bolletjes uit. Schaaf de venkel in dunne plakjes bij voorkeur met de mandoline. Snijd het basilicum- munt- en korianderblad fijn, bepaal zelf naar smaak de verhouding van de blaadjes. Doe de venkel, meloenbolletjes en de blaadjes in een grote kom en meng. Snijd de peper overlans door midden, verwijder de zaadjes en hak fijn. Pel en hak de knoflook grof. Maal de knoflook, chilipeper en de suiker in een vijzel tot een grove pasta. Pers de limoen uit en voeg ca. 2 el limoensap, de vissaus en 3 el olijfolie extra vergine erdoor. Proef en voeg zo nodig extra limoensap, vissaus of suiker toe. Zet een grote koekenpan met antiaanbaklaag op hoog vuur. Wrijf de garnalen in met 1 el olijfolie classico en bestrooi met wat zeezout. Leg ze in de pan en bak ze ca. 2 min, keer ze om en bak de andere kant nog ongeveer 1 min tot ze roze zijn. Verdeel de venkelsalade en garnalen over de bordjes en druppel de dressing erover.

Calamares in umido en crostini met mascarpone, ei en groene mini asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
babypijlinktvissen ca. 80 g elk (ontveld en schoongemaakt maar met de tentakels)	24	st
knoflook	2	tenen
gedroogde rawit peper	1	st
kerstomaatjes, liefst datterini	24	st
peterselie	15	g
citroen	1	st
stokbrood, rustiek	1	st
boter (kamertemperatuur)	125	g
lente-ui	6	st
groene mini asperges	24	st
ei	6	st
mascarpone	6	el
zeezout en versgemalen peper		
olijfolie classico en extra vergine		

Zet 12 kleine ronde bordjes in de warmhoudkast. Verwarm oven voor op 190 °C (crostini). Spoel de inktvis goed schoon en dep droog met keukenpapier. Ontvel de knoflookteentjes en snijd in dunne plakjes. Verhit 120 ml olijfolie classico in een koekenpan en bak de knoflook en rawit enkele min. zachtjes tot de knoflook plakjes goudbruin kleuren. Doe de hele inktvisjes met tentakels en tomaatjes erbij en bak ze mee. Druk met een vork zachtjes op de tomaatjes, zodat er wat vocht vrij komt. Na 2-3 min zal de inktvis niet meer doorzichtig zijn maar wit. Er is dan een mengsel van tomatenvocht en olie (umido) ontstaan. Hak een aantal blaadjes peterselie fijn en voeg toe samen met een kneep citroensap. Voeg zout naar smaak toe. Roer goed door. Snijd 12 plakken van het stokbrood, besmeer beide kanten met 5 el olijfolie extra vergine en leg de stukken naast elkaar op een bakplaat. Zet ze ca.10 min in de oven tot ze goudbruin en krokant zijn. Snijd de peterselie fijn, was en maak de lente uitjes schoon en snijd er ringetjes van. Meng de peterselie en lente-ui ringetjes met de boter op kamertemperatuur. Breng op smaak met zout en peper. Maak de asperges schoon en kook ze ca.10 min. in gezouten water. Snijd de punten eraf en zet apart. Snijd de rest in plakjes. Kook de eieren ca. 8 min en koel ze af in koud water. Pel de eieren en prak ze met een vork. Meng de geprakte eieren met het botermengsel en voeg mascarpone toe. Schep er de plakjes asperges door. Proef en breng op smaak met zout en peper. Kort voor uitserveren: Besmeer de krokante stokbroodplakjes met een dikke laag eimengsel, schik er de aspergepunten op en sprenkel wat extra vergine olijfolie erop. Verdeel het tomatenmengsel over de bordjes, leg er 2 inktvisjes op en schik de crostini ernaast.

Romige porcino soep met sherry en nootmuskaat met gevulde portobello

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde porcini (eekhoortjesbrood)	25	g
boter	40	g
ui	1	st
knoflook	3	teen
bloem	1	el
groentebouillon	1000	ml
kastanjechampignons	450	g
medium sherry	125	ml
slagroom	125	ml
geraspte nootmuskaat	1	tl
portobellos	12	st
ontbijtspek	100	g
tijm	15	g
salie	6	blaadjes
zachte geitenkaas	250	g
peterselie	15	g
zout, gemalen zwarte peper, olijfolie classico		

Zet 12 soepkommen in de warmhoudkast. Zet 12 langwerpige witte bordjes klaar. Verwarm oven voor op 200 °C (portobellos). Laat de porcini ca. 20 min. weken in 200 ml lauw water. Weekwater bewaren! Snijd de ui in fijne blokjes. Smelt de boter in een grote steelpan en smoor de ui ca. 4 min., pers knoflook uit en voeg toe. Roer de bloem erdoor en laat ca. 1 min. sudderen, voeg geleidelijk de bouillon toe. Snijd de kastanjechampignons in plakjes en voeg toe samen met de porcini met het weekwater en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat met een deksel op de pan ca. 20 min. zachtjes koken. Schep een volle opscheplepel paddenstoelen uit de soep en zet apart. Pureer de rest met een staafmixer of in een blender. Doe terug in de pan en roer er de sherry, room en de achtergehouden paddenstoelen door. Breng de soep op smaak met zout en peper en verwarm tegen de kook aan. Snijd de stelen van de portobellos en hak de steeltjes fijn. Leg de portobellos omgekeerd in een ovenschaal. Snipper de ui en snijd ontbijtspek en knoflookteentjes fijn. Ris van 6 takjes tijm de blaadjes en hak de salieblaadjes fijn. Verhit 6 el olijfolie classico en fruit de ui met het ontbijtspek in ca. 5 min. Voeg de knoflook, tijmblaadjes en salie toe, roer goed door en schep in een kom en laat afkoelen. Voeg de geitenkaas toe aan het mengsel en breng op smaak met zout en peper. Verdeel dit mengsel over de portobellos. Giet een beetje water in de ovenschaal en bak de portobellos in ca. 15 min gaar en bruin. Hak peterselie fijn voor garnering van de soep. Schenk de soep in de 12 kommen en garneer met de peterselie. Zet de kom links op het langwerpige witte bordje en plaats rechts de portobello.

Varkenslende steaks met krielaardappeltjes en appel-lavendelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenslende steaks elk 250 g, ca. 4 cm dik	4	st
cider	700	ml
grof zeezout	150	g
rozemarijn	15	g
salie	15	g
tijm	15	ml
zwarte peperkorrels	1	tl
krielaardappeltjes	500	g
roomboter	30	g
knoflook	1	teen
moesappels (bv. goudreinetten)	4	st
boter	40	g
kristalsuiker	40	g
lavendel, gedroogde (grof)	2	tl
zeezout, versgemalen zwarte peper, olijfolie classico		
vacumeerzak		

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Verwarm oven voor op 200 °C (aardappeltjes). Meng in een grote schaal cider en 150 g grof zeezout. Ris 2 el rozemarijnblaadjes van de steel. Evenals 2 el salieblaadjes en ris 3 el tijm van de takjes Voeg de geriste kruiden en de peperkorrels toe aan het cidermengsel. Leg de steaks in een afsluitbare plastic zak en schenk de pekel erbij. Sluit de zak en leg in een schaal gedurende tenminste 2 uur. Schud de zak elke 30 min. om. Open de zak, gooi de pekel weg en spoel de steaks af met koud water en dep droog. Wrijf de steaks in met olijfolie classico, strooi er wat peper en zout over en laat ca. 25 min. rusten. Kort voor uitserveren: Verhit een grillpan en bak de steaks ca. 4 min, keer om en bak nog 3 min. De steaks mogen roze zijn van binnen. Kerntemperatuur ca. 64 °C. Doe de krielaardappeltjes in een ovenschaal en sprenkel er 20 ml olijfolie classico over. Maak de knoflook schoon en snijd in dunne plakjes. Ris de rozemarijn van een aantal takjes en verspreid over de ovenschaal. Bak de krieltjes in ca. 25 min. gaar. Schil de appels, verwijder het klokhuis. Smelt de boter in een pan en bak de appels met 2 tl gedroogde lavendel 10-15 min. op middelhoog vuur tot ze zacht en moesachtig zijn. Roer af en toe en voeg zo nodig wat water toe. Zeef de saus door de roerzeef en breng op smaak met wat zout en peper. Zet apart. Snijd de steaks in drieën. Verdeel over de borden en giet er wat appel-lavendelsaus over. Verdeel de krieltjes over de borden. Serveer daarnaast wat appel-lavendelsaus.

Vanilleroom met perziken coulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	450	ml
volle melk	1000	ml
vanillestokjes	2	st
maizena	1	tl
ei (1 ei, 6 eidooiers)	7	st
kristalsuiker (150 g voor de room, 50 g om te karamelliseren)	200	g
perziken (vers)	8	st
kristalsuiker	100	g
munt (voor 24 blaadjes)	15	g
ramequins	12	

Zet kleine vierkante bordjes klaar. Verwarm oven voor op 100 °C hete lucht (vanilleroom). Snijd de vanillestokjes overlangs in tweeën en schraap het merg eruit. Verwarm de slagroom, de melk (bewaars een scheutje melk om te mengen met de maizena) en het merg en de gehalveerde stokjes in een pan. Haal net voordat het kookt van het vuur. Maak een papje van de maizena met het restje melk en voeg toe zodat het mengsel licht gebonden wordt. Haal de vanillestokjes eruit. Laat even afkoelen. Scheid van 6 eieren het wit van de dooiers. Bewaar het eiwit. Klop het hele ei, de 6 dooiers en suiker romig en schenk de warme vanilleroom erbij en roer door elkaar. Verdeel de vanilleroom over de 12 ramequins. Zet de ramequins in een braadslee met heet water en bak ca. 45 min. in de oven tot de custard net stevig is. Controleer de gaarheid door er een metalen saté prikker in te steken. Die moet er schoon uitkomen. Haal de vormpjes uit de oven en laat afkoelen. Zet de vormpjes zo lang mogelijk in de koelkast. Snijd 7 perziken in kleine blokjes en 1 perzik in 13 wat grotere stukken zet deze 13 stukken apart (12 x voor dessert 1 x om te proeven!!). Meng de blokjes met de suiker en stoof ze met ca. 100 ml water in een pan tot ze heel zacht zijn. Voeg op het laatst de 13 grotere stukken toe en laat ca. 4 min meekoken. Proef een stuk, moet beetbaar zijn. Laat afkoelen en zet in de koelkast. Haal de 12 grotere stukken eruit. En houd apart. Ris 24 muntblaadjes van de takjes. Klop het overgebleven eiwit op. Haal de blaadjes door het opgeklopte eiwit en daarna door de suiker. Laat vervolgens drogen op een stuk bakpapier. Haal de ramequins uit de koelkast. Schenk de coulis erover en verdeel de 12 grotere stukken perzik over de vormpjes. Strooi de overgebleven suiker over de vormpjes en karamelliseer de suiker met een brander. Zet de ramequins op de vierkante bordjes en garneer met 2 muntblaadjes.