

# 2024 november

CCR Rijnmond · Herfst

---

**SOEP** Soep van gele paprika en saffraan, crème van geitenkaas met mossel en tartaar van rivierkreeftjes

---

## Soep van gele paprika en saffraan, crème van geitenkaas met mossel en tartaar van rivierkreeftjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika's	6	st
witte wijn	300	ml
saffraandraadjes	40	st
radijsjes	10	st
groene asperges	12	st
sjalotjes (kleine maat)	8	st
tijm	10	takjes
wortel	2	st
prei	2	st
bleekselderij	2	st
ui	1	st
mosselen (er zijn er minstens 36 nodig)	1000	g
geitenkaas	200	g
rivierkreeftjes	150	g
avocado's	2	st
citroen	1	st
azijn	1	el
mosterd	1	tl
olijfolie, extra vergine	3	el
kwarteleitjes	12	st
bieslook	15	g
witlof (12 blaadjes nodig)	2	stronkjes
(zee) zout en peper		
olijfolie		

Zet 12 langwerpige bordjes en glaasjes klaar. Verwarm oven voor op 120°C voor sjalotjes, op 220 °C grill voor paprika's. Grill de gele paprika's in de oven op 220°C tot ze zwart worden (draai ze af en toe!). Laat ze afkoelen en haal het vel eraf. Verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in reepjes en pureer in de keukenmachine. Meng 300 ml witte wijn met de saffraandraadjes en laat tot de helft inkoken. Voeg de gepureerde paprika's toe. Breng op smaak met zout en weinig peper. Snijd de radijsjes fijn en voeg toe aan de soep en meng goed. Blancheer de groene asperges en zet apart voor de garnering in de warmhoudkast. Druppel een beetje olijfolie op een stuk alufolie. Ris de tijmblaadje van de steel. Leg op het alufolie de tijmblaadjes met de gepelde kleine sjalotjes en voeg wat zout en peper toe. Vouw het folie dicht en pof ongeveer 25 min in de 120°C voorverwarmde oven. De sjalotjes moeten gaar en zacht worden. Snijd de wortel, ui, prei en bleekselderij fijn. Verwarm de witte wijn met een scheutje olijfolie en de groente met de schoongemaakte mosselen. Laat kort stomen. Als schelp open is afgieten en vocht zeven en bewaren. Haal de mosselen uit de schelpen. Pureer de sjalotjes met wat mosselvocht en de geitenkaas tot een gladde crème. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de rivierkreeftjes fijn tot een tartaar. Schil en ontpit de avocado's en

snijd in kleine blokjes, doe in een schaal en besprenkel met wat citroensap tegen het verkleuren. Meng de tartaar en de avocado's en voeg naar smaak peper en zout toe. Meng azijn en mosterd en voeg druppelsgewijs de olijfolie toe en eventueel wat peper en zout en klop tot een glad mengsel. Knip de bieslook fijn. Scheur de 12 blaadjes van de witlof doormidden. Pocheer de kwarteleitjes. Schenk de soep in 12 glaasjes en steek een lauwwarme geblancheerde asperge in de soep. Voeg een druppel olijfolie toe aan de soep. Zet het glaasje in het midden van het bord. Leg links 1 el crème van geitenkaas met daarop minstens 3 mosselen en bestrooi met wat fijn geknipte bieslook. Leg aan de rechterzijde een quenelle tartaar met 2 halve blaadjes witlof met een druppel vinaigrette en het gepocheerde kwartelei erop.

## Gamba's met gemarineerde gele en gerookte rode bietjes en witlofsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte rode bieten	500	g
rauwe gele bieten	3	st
dragonazijn	5	el
suiker	4	el
witbrood	6	snee
gekookte grote gamba's	36	st
kroepoek	100	g
dragon (voor 10 takjes)	15	g
crème fraîche	200	g
bieslook	15	g
granny smith	1	st
witlof	1	stronk
limoen	1	st
rookmot		
steker 3 cm		
bakpapier		
zout		
peper		
olijfolie		

Verwarm de oven voor op 180 °C voor witbrood. Zet 12 klein bordjes klaar. Snijd de gekookte bieten in dunne plakken. Bewaar wat bietensap uit de verpakking als garnering. Steek uit de gesneden plakken met een steker van 3 cm 60 rondjes. Strooi rookmot in de rookoven en zet op matig hoog vuur tot de mot begint te roken en plaats de bietenrondjes op een schaal in de rookoven en rook ca. 30 min. Snijd de gele biet in heel kleine blokjes. Meng de dragonazijn met de suiker en 200 ml water en breng aan de kook, voeg de blokjes biet toe en neem van het vuur en laat trekken. Laat voor het opdienen de bietjes uitlekken en dep droog en zet apart. Snijd de korstjes van het brood en leg het brood op een bakplaat met bakpapier. Bedruppel met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Leg nog een vel bakpapier op het brood. Bak daarna onder druk, door er een schaal of pan op te plaatsen, krokant in 6 min. in de 180 °C voorverwarmde oven. Pel 12 gamba's en verwijder het darmkanaal. Hak met een mes tot een tartaar breng op smaak met de dragonazijn, 5 tl olijfolie en zout en peper. Pel de resterende gamba's maar laat het staartje zitten. Verwijder het darmkanaal. Maal de kroepoek met de dragon in een keukenmachine. Zeef het. Paneer de gamba's hiermee en frituur ze tot ze mooi krokant zijn op 160 °C. Roer de crème fraîche los met geknipte bieslook, zout en peper. Schil de appel en snipper fijn en voeg ca. 6 el appelsnippers toe aan de crème fraîche. Snijd de witlof brunoise, besprenkel met limoensap en meng met de crème fraîche tot een salade. Dresseer de gerookte bietjes links op het bord. Leg daarnaast 1 el tartaar, 1 el witlofsalade en een half sneetje krokant brood. Leg de gele bietjes rechts op het bord en leg daar de gefrituurde gamba's op. Garneer de rode bietjes met 5 druppels bietensap.

**Op de huid gebakken dorade met pastinaakpuree, wortelspaghetti en uienmoes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	700	g
kruimige aardappel	300	g
kookroom	100	ml
boter	40	g
winterwortel	2	st
witte wijnazijn		
zoete witte uien	3	st
bio citroen (voor 2 tl rasp)	2	st
bieslook	15	g
doradefilets met huid, van ca. 90 g	12	st
rode ui	3	st
zout		
peper		
olijfolie		

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Schil de pastinaak en de aardappelen en snijd in grove stukken. Kook de stukken pastinaak en aardappel tot ze gaar zijn (ca. 10-15 min.). Giet goed af. Doe in de nog warme pan de boter, room en wat zout en peper, pureer alles met een staafmixer tot een smeùige emulsie. Mix niet te lang. Schil de wortelen en draai in de spiraalsnijder (fijner kant!) tot wortelspaghetti. Maak de wortelspaghetti aan met olijfolie, witte wijnazijn wat zout en peper en wat suiker naar smaak. Rasp de citroen en zorg voor 2 tl rasp. Snijd de zoete uien fijn en kook ze in water met wat zout. Pureer in de blender tot moes en breng op smaak met zout, peper en citroenrasp. Laat afkoelen. Knip de bieslook fijn en meng met de moes. Strooi wat zout en peper over beide zijden van de doradefilets en bak de dorade op de filetzijde in olijfolie. Keer de filets om op de huidzijde en bak nogmaals kort. Snijd de rode uien in ringen en bak ze in olijfolie. Leg 1 el pastinaak puree op de voorverwarmde borden. Leg de doradefilets met de huid naar boven in het midden van de borden. Schep 1 el uienmoes op de vis en leg enkele gebakken uienringen op de uienmoes. Leg aan de andere kant van het bord 1 el wortelspaghetti.

**HOOFDGERECHT** Bavette, cannelloni gevuld met crème van aardpeer en rood lof met geglaceerde appeltjes

---

## **Bavette, cannelloni gevuld met crème van aardpeer en rood lof met geglaceerde appeltjes**

<b>Ingredient</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
aardperen (of zoete aardappelen geschild)	650	g
roomboter	150	g
slagroom	250	ml
roodlof (voldoende voor 24 blaadjes), of witlof	4	stronken
suiker	1	el
witte wijn azijn	120	ml
lasagne vellen ca 8x17 cm	12	st
kleine appeltjes, royal gala (bij ah)	3	st
kalfsfond (ah pot 200 ml zie ook bavette)	100	ml
gedroogde rozijnen	250	g
bavette	1000	g
sjalotjes	3	st
boter	1	el
kalfsfond	100	ml
zout en peper		
olijfolie (extra vierge)		
aluminiumfolie		

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Kook de ongeschilde aardperen gaar. Ca.5 min voor kleine. Wrijf ze door een zeef en maak er een crème van met roomboter en slagroom en wat zout en peper naar smaak. Bewaar 24 bladeren van het roodlof (12 voor cannelloni en 12 voor garnering) en wrijf de bladeren in met wijnazijn en extra vierge olijfolie. Snipper de rest van het roodlof fijn en maak aan met 120 ml witte wijn azijn, 1 el suiker en 10 ml extra vierge olijfolie, zout en peper. Kook de cannelloni vellen beetgaar in ruim water met wat zout. Ca.10 min. De vellen mogen niet aan elkaar plakken. Gebruik bijv een grote diepe koekenpan. Leg de 12 cannelloni vellen op een plank en vul met de aardperencrème, de fijngesneden roodlof en een van de roodlof bladeren. Rol de vellen in lengte richting dicht. En zet in de warmhoudkast. Snijdt de appeltjes in vieren, verwijder het klokhuis, schil ze niet. Zet de appeltjes partjes op met de suiker, kalfsfond, ca 150 ml water en 80 ml wijnazijn. Laat ze gaar worden en langzaam inkoken tot ze glaceren. Ca 15-20 min. Schep de appelpartjes uit de pan en bewaar het kookvocht. Gebruik het nog warme kookvocht om de rozijnen in te wellen. Bak de bavette(s) in een zeer hete pan in een beetje olie kort aan beide kanten, ca. 1 min per kant. Let op: de bavette moet echt rood blijven anders wordt het stug! Haal de bavette uit de pan en laat de bavette rusten in alufolie. Gebruik de koekenpan van de bavette. Snijd de sjalotjes fijn. Voeg een klont boter toe fruit de gesneden sjalotjes en voeg 100 ml kalfsfond toe. Dit om een lekkere jus te maken. Leg de cannelloni op het bord. Garneer het bord met een appelkwartje, wat rozijnen en een blad roodlof. Snijd plakjes van de bavette en verdeel over de borden en giet er wat jus over.

**Gekarameliseerde peren met hazelnootijs**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
kristalsuiker	100	g
rijpe peren (conference)	8	st
vanillestokjes	2	st
cognac	100	ml
hazelnoten	150	g
kristalsuiker (150+ 250)	400	g
volle melk	1000	ml
eieren (dooiers)	10	st
slagroom	900	ml
munt	15	g
frambozen	1	doosje

Zet 12 kleine risottoborden klaar. Rooster de hazelnoten tot ze licht goudbruin zijn en leg ze daarna op een bakplaat met bakpapier. Giet 150 g suiker met 1 el water in een pan, zet op laag vuur en laat de suiker langzaam smelten. Zet het vuur hoog en laat koken tot een donker gouden karamel. Schenk over de hazelnoten en laat afkoelen. Breek de hazelnootpraline in kleine stukjes en zet apart. Verwarm de melk (max 60°C). Klop de 10 eierdooiers met de rest van de suiker (250 g) tot een luchtig geheel. Schenk de lauwe melk erover. Schenk in een schone pan en laat zachtjes koken tot je een dikke pudding hebt. Laat afkoelen. Voeg de ongeklopte slagroom en de gebroken hazelnoten toe aan de pudding. Schenk het geheel in de ijsmachine en laat draaien tot het stevig is. Schep het in een bak en zet in de diepvriezer. Schil de peren en snijd elk in 8 partjes. Snijd de vanillestokjes overlangs en schrap de inhoud eruit. Smelt de boter en de suiker (50 g) in een pan voeg de peren en het schraapsel met de vanillestokjes toe. Kook 10 tot 15 min tot de peren zacht en gekarameliseerd zijn. Keer de perenpartjes af en toe om. Schenk de cognac erbij en laat zachtjes borrelen tot de saus glad is. Laat even afkoelen om te voorkomen dat het ijs direct smelt bij het serveren. Pluk de blaadjes munt van de takjes. Haal het ijs even van tevoren uit de diepvries zodat het schepbaar is. Verdeel 5 perenpartjes over de borden en serveer het met hazelnootijs en garneer met wat muntblad en de frambozen.