

2025 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

Mossel-bladerdeeghapje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter bladerdeeg 12x12 (vriezer)	6	plakken
sjalot	2	st
knoflookteentjes	2	st
boter	15	g
mosselvlees, gekookt	150	g
platte peterselie (voor 1½ el)	15	g
slagroom	3	el
belegen goudse kaas, geraspt	15	g

Pel de sjalotten en de knoflookteentjes en snipper deze fijn. Verhit de boter in een steelpan en bak de gesnipperde ui en knoflook op middelmatig vuur in ca. 3 min. glazig. Neem de pan van het vuur. Snijd de mosselen in stukjes en roer die door het sjalot mengsel. Snipper de peterselie (1½ el) en roer door het mossel-sjalotmengsel. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de plakjes bladerdeeg diagonaal door de midden. Schep het mosselmengsel op de deegplakjes en vouw het deeg diagonaal over de vulling, zodat er weer een driehoekje ontstaat. Druk de deegranden aan. Leg de deegflapjes op een met bakpapier beklede bakplaat, bestrijk de bovenkant met de lobbige geklopte room en strooi af met de geraspte kaas. Bak de deeghapjes in het midden van de oven in ca. 15 min. goudbruin en gaar.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei op kamertemperatuur	1	st
dijon mosterd	1½	tl
witte wijnazijn	2	tl
zonnebloemolie	300	ml

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn, om te voorkomen dat de mayonaise gaat schiften. Doe het ei, de mosterd, azijn en een snuf zout en peper in een hoge maatbeker waar de staafmixer net in past. Giet daar voorzichtig alle zonnebloemolie op. Doe de staafmixer, terwijl deze nog uit staat, in de maatbeker helemaal tot op de bodem. Zet de staafmixer aan en beweeg deze heel langzaam naar boven in ca. ½ à 1 min. Eenmaal boven is de mayonaise klaar. Zet apart voor tomaatjes en opmaak borden.

Gevulde tomaatjes met krab

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine tomaten (bijvoorbeeld tasty tom, ø 5 cm)	12	st
krab uit blik	250	g
slagroom	3	el
mayonaise	1½	el
tomatenketchup	1	el
paprikapoeder, gerookt	½	tl
bieslook (voor 1½ el plus garnering)	25	g
(selderij)zout, peper, paprikapoeder, bakpapier		

Snipper de bieslook en zet wat apart voor de garnering. Was de tomaatjes en snijd er een kapje af. Hol de tomaatjes met een meloenbolletjeslepel uit. Laat de tomaatjes omgekeerd uitlekken. Laat de krab zo nodig uitlekken en snijd fijn. Meng de lobbige geklopte room met de mayonaise, de tomatenketchup, paprikapoeder en de gesnipperde bieslook. Schep de uitgelekte krab door het mengsel en breng op smaak met (selderij)zout en peper. Vul de uitgeholde tomaatjes met het krabmengsel.

Licht gebonden soep van patrijs en paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patrijzen	3	st
boter (15 +50+ 45)	110	g
droge sherry	75	ml
kippenbouillon	1200	ml
bloem	45	g
paddenstoelenmix	250	g
sjalot	1	st
bladselderij	15	g
olijfolie classico, zout en peper		

Snijd de boutjes en borstfilets van het karkas, bak ze aan in wat boter en bewaar tot verdere verwerking. Hak de karkassen in stukken. Fruit de karkassen aan in 50 g boter zonder deze te kleuren. Deglaceer de pan met de sherry. Voeg de kippenbouillon en de boutjes toe. Laat minstens 60 min. tegen de kook aan trekken. Neem de boutjes uit de bouillon en pluk het vlees van het bot en zet apart. Passeer de bouillon door een fijne zeef. Laat de bouillon afkoelen tot kamertemperatuur. Maak een roux van de 45 g boter en 45 g bloem. Gaar de roux en giet de afgekoelde bouillon in drie etappes erbij. Pel de sjalot en snipper deze fijn. Snijd de paddenstoelenmix in kleine stukjes. Snipper de 15 g bladselderij. Fruit de sjalot in een koekenpan in 2 el olijfolie classico glazig in ca. 3 min. Voeg de paddenstoelenmix toe en bak deze ca. 5 min. mee. Haal de pan van het vuur en voeg de gesnipperde bladselderij toe. Breng de soep aan de kook en voeg de paddenstoelenmix, het vlees van de boutjes en de borstfilets toe. Gaar de borstfilets 6 min. in de soep. Haal de borstfilets uit de soep en trancheer in dunne plakjes. Breng de soep op smaak met peper en zout. Verdeel de borstfilets over de kommen en schenk de soep in de soepkommen.

Krokante zwezerik op een bedje van paddenstoelenrisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	900	g
groentebouillon	1500	ml
bloem	100	g
boter	100	g
risottorijst	300	g
sjalot	1	st
oesterzwam	200	g
shitake	200	g
parmezaanse kaas	150	g
knoflookteentjes	2	st
kippenbouillon	1000	ml
platte peterselie	15	g
zeezout, versgemalen peper, olijfolie classico, kookring ø 8 cm		

Haal de zwezerik uit de verpakking en leg in een grote kom met koud gezouten water en zet deze in de gootsteen. Spoel de zwezerik ongeveer een uur door de kraan zachtjes te laten lopen. Breng de groentebouillon aan de kook en zet vervolgens het vuur laag en voeg de zwezerik toe en laat deze gedurende 20 min. pocheren. Zorg ervoor dat de temperatuur net onder het kookpunt blijft (ca. 96 °C.). Haal de pan van het vuur en laat de zwezerik in de bouillon afkoelen. Verwijder voorzichtig de vliezen en eventueel vet en snijd de zwezerik in plakken van ca. 2½ cm dik en verdeel de plakken in stukken van ca. 2½ x 2½ cm. Bestrooi de zwezeriken met zout en versgemalen peper en haal ze vervolgens door de bloem. Smelt de boter in een pan en bak de zwezerik rondom bruin in ca. 3 min. Rasp de Parmezaanse kaas en hak de peterselie fijn. Pel de sjalot en de knoflook en snipper fijn. Borstel de paddenstoelen schoon en snijd de paddenstoelen in grove stukjes. Verhit 3 el olijfolie in een middelgrote koekenpan en fruit de sjalot samen met de knoflook aan tot de sjalot glazig is. Voeg vervolgens de paddenstoelen toe en bak deze ca. 5 min. mee onder regelmatig roeren, tot de paddenstoelen gaar zijn. Haal de paddenstoelen uit de pan en zet apart. Voeg de risotto toe en roer alles goed door elkaar. Bak de risotto ca. 3 min. tot de korrel glazig is. Zet het vuur laag en schenk vervolgens zoveel kippenbouillon bij het risottomengsel dat het net onderstaat. Wacht tot de bouillon is opgenomen en schenk beetje voor beetje de bouillon toe tot de risotto gaar is. Voeg ten slotte de paddenstoelen, geraspte Parmezaanse kaas en de gehakte peterselie toe en breng verder op smaak met zout en versgemalen peper. Zet tot gebruik in de warmhoudkast. Zet midden op het bord een kookring Ø ca. 8 cm en vul deze met het risottomengsel. Schik hierop de stukjes gebakken zwezerik. Bestrooi met wat gesnipperde peterselie.

HOOFDGERECHT Hertensfilet met groene kruidenkorst, cantharellen, spruiten en pommessoufflé

Hertenfilet met groene kruidenkorst, cantharellen, spruiten en pommes soufflé

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	360	g
krulpeterselie	1	bos
panko	300	g
citroen (bio)	1	st
grof zeezout	1½	tl
enkele druppels tabasco		
kleine spruiten (bij voorkeur paarse spruiten, staat leuker op het bord)	350	g
knolselderij (schoon)	500	g
frieslanders	100	g
volle melk	175	ml
grote frieslanders	3	st
ei (eiwit)	2	st
aardappelzetmeel		
frituurolie		
gedroogde cantharellen	30	g
wildfond	400	ml
hertenrugfilet	1000	g
boter	50	g
gerookte olijfolie	3	tl
spinaziepoeder	3	tl
paddenstoelenpoeder	3	tl
tahoon cress		
peper en zout, steker ø 3 ½ cm		

Boen de citroen schoon en rasp de schil. Snipper de peterselie fijn. Doe de boter samen met de peterselie, panko, citroenrasp, tabasco en grof zeezout in een keukenmachine en draai dit helemaal fijn. Stort het verkregen mengsel op een met bakpapier beklede kleine bakplaat. Leg er bakpapier op en rol het uit tot een dikte van 1 à 2 mm. Bewaar deze kruidenkorst in de koelkast. Maak de spruitjes schoon en blancheer ze in ca. 2 min. in ruim water met zout en koel deze terug in ijswater. Schil de knolselderij en aardappel, snijd deze in gelijke stukken en kook deze in ruim water met zout gaar. Giet de knolselderij en aardappel af, draai deze in een keukenmachine met de melk fijn. Voeg indien nodig wat kookvocht toe. Vul een spuitzak met de knolselderij crème en bewaar tot serveren in de warmhoudkast. Schil de grote aardappelbonken en snijd in plakken van 1-2 mm. dikte m.b.v. snijmachine of mandoline. Leg de plakken in twee rijen. Klop het eiwit los en bestrijk hiermee beide rijen aardappelplakken. Strooi met een theezeefje aardappelzetmeel over beide rijen aardappelplakken. Haal het overtollige aardappelzetmeel er met een kwastje van af. Bestrijk vervolgens één rij aardappelplakken nogmaals met het losgeklopte eiwit. Leg de plakken op elkaar en zorg dat ze recht op elkaar liggen en druk ze aan zodat er geen lucht tussen zit. Steek er rondjes uit met de steker en frituur de aardappelrondjes op 180 °C. Schud af en toe met het

frituurmandje en draai ze om tot ze goudbruin en gesouffleerd zijn. Haal ze uit de frituur en leg ze op keukenpapier om uit te lekken. Frituur de aardappelrondjes vlak voor het uitserveren nogmaals kort op 180 °C en bestrooi lichtjes met zout. Laat de cantharellen 30 min. wellen in koud water en spoel ze schoon (er kunnen namelijk nog zandresten in zitten). Laat de cantharellen ca. 30 min. rustig in het wildfond trekken op laagvuur en zet apart voor de jus. Peper en zout de hertenrugfilet en bak de hertenrugfilet rondom goudbruin aan in een bakpan met de boter. Zet de hertenrugfilet voor ca. 10 min. in de oven op 140 °C (kerntemperatuur 46 °C). Laat de hertenrugfilet rusten buiten de oven. Haal de cantharellen vlak voor het uitserveren uit het wildfond en leg deze op een bordje en houdt warm. Meng het wildfond met het bakvet van de hertenrugfilet en laat iets inkoken tot de vloeistof iets stroperig is. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de spruitjes door en brand deze met een gasbrander (bakken in een pan kan ook). Breng de spruitjes op smaak met peper, zout en gerookte olijfolie. Zet de spruitjes speels op het bord samen met de knolselderijcrème en de pommes soufflé. Garneer de pommes soufflé met spinaziepoeder, paddenstoelenpoeder en Tahoon Cress. Trancheer de hertenrugfilet in 12 gelijke stukken. Snijd de kruidenkorst vanuit de koelkast in de juiste grootte en leg deze op een tranche van de hertenrugfilet. Brand deze kort af met een gasbrander. Dresseer de hertenrugfilet en de jus van cantharellen op het bord.

Abrikozenclafoutis met vanilleroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	36	st
licor 43	150	ml
eieren (eidooier)	4	st
volle melk	250	ml
suiker	100	g
bloem	50	g
boter	40	g
vanille-essence	1½	tl
eieren	6	st
fijne kristalsuiker	200	g
slagroom	400	ml
vanillestokjes	2	st
munt (voor 12 blaadjes)	2	takjes
amandelschaafsel	50	g
poedersuiker		
bakpapier		

Zet 12 kleine ronde bordjes en 12 tartelette vormpjes klaar. Verwarm de oven voor tot 200°C (clafoutis). Meng de abrikozen met de Licor 43 in een bakje en zorg dat ze helemaal onder staan. Sluit het bakje af en laat minstens een uur, maar liever langer marinieren. Breek de eieren in een beslagkom en voeg de suiker toe. Klop tot een gladde massa. Voeg de bloem en gesmolten boter toe en meng opnieuw. Voeg als laatste de melk, de vanille en ca. 3 el van het vocht waarin de abrikozen zijn geweld toe en meng goed. Beboter de tartelette vormpjes, leg een reepje bakpapier overdwars over de randen en leg in elke vorm 3 abrikozen. Verdeel het mengsel uit de beslagkom voorzichtig over de 12 vormpjes. Laat ca. 30 min. rusten. Plaats in de voorverwarmde oven en bak 45 min. Haal uit de oven en laat afkoelen. Splits de eieren (eiwitten worden niet gebruikt). Klop de 6 eidooiers samen met de 200 g suiker in een ruime kom tot een witgele massa. Snijd de vanillestokjes open met een scherp mes. Kook daarna de melk samen met de slagroom en de vanillestokjes, verwarm in rustig tempo. Haal de vanillestokjes eruit en schraap de laatste zaadjes uit de stokjes, doe deze bij het mengsel in de pan. Giet dit mengsel langzaam en al roerend in porties bij het suiker-eidooiermengsel en roer tot een egale massa. Verwarm opnieuw, maar het mag niet meer koken, tot een lichte pudding (test: massa loopt traag van een houten lepel). Laat afkoelen. Schep de massa in de ijsmachine en laat ca. 45 min. draaien tot het roomijs volledig glad en voldoende bevroren is. Scheur 12 muntblaadjes van de takjes, Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan tot dit licht bruin kleurt. Laat in de pan afkoelen en zet weg tot gebruik. Zet links op het bordje de clafoutis en rechts een bolletje vanilleroomijs. Bestrooi de clafoutis met het amandelschaafsel en vervolgens met poedersuiker en leg op het ijs een muntblaadje.