

2024 september

CCR Rijnmond · Herfst

Pinchos varios

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stokbroden	2	st
olijfolie	75	ml
courgettes	2	st
catalaanse worstjes (o.a. verkrijgbaar bij ah)	12	st
venkelknollen	2	st
karwijzaad	10	g
knoflook	2	teen
cabrales (spaanse blauwaderkaas)	100	g
rode peper	1	st
sinaasappels (biologisch)	2	st
platte peterselie	15	g
gambas (gepeld en gekookt)	200	g
zure room	130	ml
peper & zout		
bakpapier, cocktailprikkers, gekleurde papieren servetjes		

Zet 12 kleurige middelgrote borden klaar. Verwarm een oven voor op 200 °C. Stokbroden: Snijd van het stokbrood 36 schuine sneetjes van ca 1 ½ cm dik. Bestrijk ze aan één kant met olijfolie. Leg ze met de met olie bestreken kant op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ca. 12 min in de oven. Neem uit de oven en leg op een schaal. Worstjes: Schaaf met een kaasschaaf of mandoline in de lengte lange linten van de courgettes. Haal het vel van de worstjes en omwikkel de inhoud met de courgettelingen. Leg in een ovenschaal en bak deze courgetteworstjes in ca. 20 min gaar in de oven. Zo nu en dan keren. Venkel: Maak de venkelknollen schoon, laat de stronk eraan en snijd de stengels eraf. Bewaar het groen voor de garnering. Snijd de venkelknollen in kwarten en vervolgens met de mandoline in dunne plakken. Leg op de bodem van een ovenschaal. Snijd de knoflook fijn. Besprenkel de venkel met olijfolie, het karwijzaad en de knoflook. Breng op smaak met wat peper en zout. Zet de ovenschaal naast die van de worstjes in de oven en rooster ca.15 min of tot de venkel zacht is. Schep halverwege om. Gambasalade: Snijd het steeltje van de rode peper. Halveer de peper, verwijder de zaadlijst en het zaad en snijd het vruchtvlees fijn. Rasp de schil van de sinaasappels (dus niet het wit!) en snijd de peterselie fijn. Snijd de gambas in grove stukjes. Meng de sinaasappelrasp met de garnalen, de zure room, peterselie en rode peper tot een salade. Serveren: Snijd de worstjes elk in 3 plakjes. Beleg 12 schijfjes stokbrood elk met 3 plakjes worst. Beleg 12 schijfjes stokbrood met venkel en verbrokkel hier de kaas over. Garneer deze met wat venkelgroen. Beleg 12 schijfjes stokbrood met de gambasalade. Leg op elk bordje 3 papieren servetjes en vervolgens van elke soort beleg één schijfje stokbrood op ieder servetje. Zet in elk schijfje een cocktailprikkers (pinchos worden zonder bestek gegeten).

Croquetas de pescado con salsa rosa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	600	g
kabeljauwfilet	600	g
volle melk	300	ml
grote ui (gesnipperd)	1	st
knoflook	2	teen
pikante paprikapoeder	1	tl
platte peterselie (fijngehakt)	15	g
olijfolie extra vergine	15	ml
eieren	4	st
bloem	30	g
panko	45	g
zonnebloemolie (om in te frituren)	300	ml
mayonaise	50	ml
mosterd	1	tl
worcestershire sauce	45	ml
cognac	30	ml
sinaasappelsap (sap uit 1 sinaasappel)	30	ml
tomatenketchup	15	ml
slagroom	45	ml
sinaasappel	1	st
zout & peper		

Zet 12 langwerpige bordjes klaar. Croquetas: Kook de aardappels, giet ze af en pureer ze zonder iets toe te voegen. Pocheer de vis in de melk en laat 3-4 min zachtjes koken. Laat de vis afkoelen en trek het visvlees los met twee vorken. Fruit de gesnipperde ui 3-4 min in de olijfolie. Snijd de knoflook zeer fijn en voeg deze vervolgens toe aan de ui. Voeg ook het paprikapoeder toe. Klop 2 eieren los in een kom en voeg de vis, de ui en de fijngehakte peterselie toe. Breng op smaak met zout en peper en spatel het mengsel door de aardappelpuree. Maak 36 kleine balletjes van het mengsel en bedek deze met een laagje bloem. Klop 2 eieren los met een scheutje melk. Rol de balletjes eerst door het ei en vervolgens door de Panko. Frituur de kroketjes met enkele tegelijk knapperig en goudbruin in hete olie (ca 180 °C). Laat ze even uitlekken op keukenpapier. Serveer warm. Salsa rosa: Doe alle ingrediënten in een kom en meng ze goed door elkaar. Voeg naar smaak wat zout en peper toe. Garnering: Snijd de kop en bodem van een sinaasappel. Snijd het middelste deel in 6 dunne plakjes. Snijd deze door tot je 12 dunne plakjes overhoud. Serveren: Leg op elk bordje drie kroketjes, naast, maar niet tegen elkaar. Leg links een half schijfje sinaasappel en leg rechts ½ el salsa rosa.

Tortilla y berenjenas con miel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote vastkokende aardappelen (500-600 g totaal)	5	st
grote uien	2	st
olijfolie	300	ml
eieren	5	st
aubergines	3	st
bloem	60	g
honing	100	ml
rozemarijn	15	g
zeezout en peper		

Zet 12 middelgrote borden in de warmhoudkast. Tortilla: Schil de aardappelen, snijd ze in plakjes van ca. ½ cm dik en 3-4 cm lang. Spoel de plakjes aardappel onder de koude kraan af om het zetmeel te verwijderen en droog op een theedoek. Snipper de uien. Neem een braadpan met een doorsnee van net iets minder dan een groot bord. Zoek er ook een deksel bij dat over de pan past. Verhit voldoende olie in de pan en bak de aardappelplakjes erin; ze moeten volledig onderstaan. Doe na een paar min de uien erbij. Laat het geheel ca. 13 min op zacht of middelgroot vuur staan, zonder dat de aardappelen of uien kleur krijgen. Zet het vuur de laatste 2 min hoger, zodat de randen van de aardappelen alsnog wat bruin kleuren. Giet de aardappelen en ui via een vergiet af boven een schaal. Vang de olie op en zet apart. (deze wordt deels gebruikt om de tortilla af te bakken en de rest om de aubergineschijfjes in te bakken!). Klop de eieren los in een aparte schaal. Laat de aardappel en ui wat afkoelen en doe er royaal zout bij. Doe de aardappelen en uien in de schaal bij de eieren en meng alles heel goed, zonder de aardappelplakjes te beschadigen. Doe 2 el van de bewaarde olie terug in de pan en voeg het mengsel van de aardappelen, ui en eieren toe. Bak de tortilla terwijl je pan omschud om vastkleven te voorkomen. Duw met een spatel op de randen om de tortilla te vormen. De tortilla is gaar als hij van de pan loslaat en goud bruin is (ca. 2-4 min). Neem de pan van het vuur, leg er een groot bord op en keer de tortilla om. Laat 'm op de andere kant in de pan terugglijden om ook de andere kant te bakken (ca. 2 min) tot die ook goudbruin is. Leg het bord weer op de pan en haal zo de tortilla er weer uit. Laat de tortilla even rusten, en snijd hem dan in 12 punten. Hij mag lauwwarm geserveerd worden. Aubergine met honing: Snijd de bovenkant en onderkant van de aubergine. Snijd het tussendeel met de mandoline in schijfjes van ca. 4 mm dik. Je hebt 36 schijfjes nodig in totaal. Bestrooi de schijfjes royaal met zout. Dep na ca. 30 min met keukenpapier het zout en het vocht van de aubergineschijfjes. Bestrooi ze daarna met bloem tot ze rondom goed bedekt zijn. Schud de overtollige bloem eraf. Verhit in een pan een laag van ca ½ cm van de bewaarde olijfolie van de tortilla en bak hier de aubergineschijfjes in tot ze mooi lichtbruin zijn gekleurd. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Druppel op de boven kant van elk schijfje aubergine een scheutje honing. Garnering: Ris de rozemarijnblaadjes van de steeltjes en snijd ze fijn en stamp ze vervolgens fijn met zeezout in een vijzel. Serveren: Plaats een puntje tortilla links op elk bord en leg rechts hiervan dakpansgewijs in een cirkel 3 plakjes aubergine met honing. Strooi wat van de rozemarijn met zeezout over de aubergineplakjes.

Paella por todos!

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon (1250 + 250)	1500	ml
grote uien	2	st
knoflook	2	teen
rode paprika	3	st
chorizo (mild) aan één stuk	150	g
inktvis (schoongemaakt, witte tubes)	250	g
rauwe gamba's, schoongemaakt, met staart	12	st
olijfolie	50	ml
drumsticks (onderste deel kippenpoten)	12	st
kippenkruiden	10	g
gerookt paprikapoeder	5	g
saffraanpoeder	1	g
spaanse rijst voor paella (bijv. arroz bomba)	500	g
witte wijn	200	ml
diepvrieserwtten	200	g
venusschelpen	250	g
citroen	1	st
fijngesneden platte peterselie	15	g
zout & peper		

Zet 12 soepborden in de warmhoudkast. Pel de uien en snipper ze grof. Pel de tenen knoflook en plet ze tot pulp. Snijd de paprika's doormidden. Verwijder de steel en zaadlijsten. Snijd zoveel mogelijk de schil eraf met een dunschiller. Snijd de paprika's in grove stukken. Snijd het stuk chorizo eerst in dikke plakken van 1 ½ cm. Maak er vervolgens kubusjes van 1 ½ x 1 ½ cm van. Snijd de inktvis in ringen van ca. 1 cm breed. Verhit een hele grote pan op hoog vuur. Schenk er een flinke scheut olijfolie in en bak de gamba's kort; draai ze na 1 min om en haal ze daarna met een schuimspaan uit de olie. Zet apart. Strooi een flinke snuf kippenkruiden over de drumsticks. Bak ze in de olie. Zet zo nodig het vuur wat lager. Bak de drumsticks ca. 10 min. Draai ze regelmatig om tot de kip een egaal goudbruin kleurtje heeft. Haal ze dan uit de pan en leg opzij. Doe dan de blokjes chorizo in de pan en bak ze in een paar min goudbruin. Haal dan uit de pan en zet ook opzij. Bak dan de inktvis in de olie, die inmiddels het aroma van de chorizo heeft. Bak de inktvisringen tot ze een krokant randje krijgen. Haal ze uit de pan en leg opzij. Giet wat extra olie in de pan. Doe de stukken ui erin en stoof ze glazig. Strooi (gerookt) paprikapoeder op de uien, gevolgd door het saffraanpoeder. Roer en voeg de stukken geschilde paprika toe. Doe de drumsticks, chorizo en de inktvisringen terug in de pan bij de paprika en uien. Strooi de paellarijst in de pan en roer. Stoof de rijst gedurende enkele min. Giet de witte wijn in de pan en roer met een spatel alle aanbaksels los. Doe dan 1250 ml kippenbouillon in de pan. Laat de rijst op laag vuur ca. 20 min sudderen. Roer regelmatig even. De rijst op de bodem mag gerust wat karamelliseren. Voeg indien nodig nog wat extra bouillon toe, afhankelijk van hoeveel vocht de rijst absorbeert. Bepaal zelf of de rijst wat 'bite' moet hebben of juist zacht moet zijn. Strooi de erwtjes in de pan. Leg de goed schoongespoelde venusschelpen in de pan en laat garen. Leg ook de voorgebakken gamba's

erbij. Roer de paella af en toe voorzichtig om. Proef en kruid de paella af met wat zwarte peper en – indien nodig- met wat zout. Garnering: Snijd de peterselie fijn. Rasp de schil van de citroen. Serveren: Haal voor het serveren de drumsticks en de gamba's uit de paella en leg opzij. Schep de paella in de holte van de risottoborden. Zorg dat in elke portie wat venusschelpen en inktvisringen zitten. Strooi de citroenzeste over de paella. Leg op elke portie een gamba en een drumstick. Bestrooi met wat fijngesneden peterselie en serveer.

Paella por todos!

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon (1250 + 250)	1500	ml
grote uien	2	st
knoflook	2	teen
rode paprika	3	st
chorizo (mild) aan één stuk	150	g
inktvis (schoongemaakt, witte tubes)	250	g
rauwe gamba's, schoongemaakt, met staart	12	st
olijfolie	50	ml
drumsticks (onderste deel kippenpoten)	12	st
kippenkruiden	10	g
gerookt paprikapoeder	5	g
saffraanpoeder	1	g
spaanse rijst voor paella (bijv. arroz bomba)	500	g
witte wijn	200	ml
diepvrieserwten	200	g
venusschelpen	250	g
citroen	1	st
fijngesneden platte peterselie	15	g
zout & peper		

Zet 12 soepborden in de warmhoudkast. Pel de uien en snipper ze grof. Pel de tenen knoflook en plet ze tot pulp. Snijd de paprika's doormidden. Verwijder de steel en zaadlijsten. Snijd zoveel mogelijk de schil eraf met een dunschiller. Snijd de paprika's in grove stukken. Snijd het stuk chorizo eerst in dikke plakken van 1 ½ cm. Maak er vervolgens kubusjes van 1 ½ x 1 ½ cm van. Snijd de inktvis in ringen van ca. 1 cm breed. Verhit een hele grote pan op hoog vuur. Schenk er een flinke scheut olijfolie in en bak de gamba's kort; draai ze na 1 min om en haal ze daarna met een schuimspaan uit de olie. Zet apart. Strooi een flinke snuf kippenkruiden over de drumsticks. Bak ze in de olie. Zet zo nodig het vuur wat lager. Bak de drumsticks ca. 10 min. Draai ze regelmatig om tot de kip een egaal goudbruin kleurtje heeft. Haal ze dan uit de pan en leg opzij. Doe dan de blokjes chorizo in de pan en bak ze in een paar min goudbruin. Haal dan uit de pan en zet ook opzij. Bak dan de inktvis in de olie, die inmiddels het aroma van de chorizo heeft. Bak de inktvisringen tot ze een krokant randje krijgen. Haal ze uit de pan en leg opzij. Giet wat extra olie in de pan. Doe de stukken ui erin en stoof ze glazig. Strooi (gerookt) paprikapoeder op de uien, gevolgd door het saffraanpoeder. Roer en voeg de stukken geschilde paprika toe. Doe de drumsticks, chorizo en de inktvisringen terug in de pan bij de paprika en uien. Strooi de paellarijst in de pan en roer. Stoof de rijst gedurende enkele min. Giet de witte wijn in de pan en roer met een spatel alle aanbaksels los. Doe dan 1250 ml kippenbouillon in de pan. Laat de rijst op laag vuur ca. 20 min sudderen. Roer regelmatig even. De rijst op de bodem mag gerust wat karamelliseren. Voeg indien nodig nog wat extra bouillon toe, afhankelijk van hoeveel vocht de rijst absorbeert. Bepaal zelf of de rijst wat 'bite' moet hebben of juist zacht moet zijn. Strooi de erwtes in de pan. Leg de goed schoongespoelde venusschelpen in de pan en laat garen. Leg ook de voorgebakken gamba's

erbij. Roer de paella af en toe voorzichtig om. Proef en kruid de paella af met wat zwarte peper en – indien nodig- met wat zout. Garnering: Snijd de peterselie fijn. Rasp de schil van de citroen. Serveren: Haal voor het serveren de drumsticks en de gamba's uit de paella en leg opzij. Schep de paella in de holte van de risottoborden. Zorg dat in elke portie wat venusschelpen en inktvisringen zitten. Strooi de citroenzeste over de paella. Leg op elke portie een gamba en een drumstick. Bestrooi met wat fijngesneden peterselie en serveer.

DESSERT Sorbete de mojito y chocolate

Sorbete de mojito y chocolate

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen (biologisch voor 600 ml sap)	1500	g
verse munt (fijngesneden)	15	g
eieren (alleen eiwit wordt gebruikt)	3	st
suiker	300	g
witte rum	70	ml
pure chocolade	150	g
zout		
bakvellen van teflon	6	st

Zet 12 dessertbordjes in de koelkast. Sorbet: Was de limoenen en rasp de schil. Kook in een pan 150 ml water met de suiker tot de suiker opgelost is (ca. 2 min). Haal van het vuur en laat afkoelen. Snijd de limoenen door en pers het sap eruit. Je hebt ca 600 ml nodig. Was de munt en snijd deze in fijne reepjes. Meng het limoensap, de limoenrasp en de munt met het afgekoelde suikerwater. Klop de eiwitten met een snufje zout tot stijve pieken in een schone kom (reinig eerst met een paar limoenhelften na het persen van de limoenen!). Spatel het stijve eiwit door het suikerwater. Doe in de ijsmachine. Voeg 35 ml rum toe als het ijs begint op te stijven na ca. 20-30 min en de machine nog draait. Chocoladekrullen: Breek de chocolade in kleine stukjes en laat al roerend smelten 'au bain-marie'. Kwast daarna de warme chocolade met een siliconenkwast in meerdere lagen op een teflon bakvel. Rol voorzichtig tot een kokertje als de chocolade nog warm is. Zet het kokertje vast met plakband. Laat de kokertjes vervolgens rechtop in de koelkast koelen tot gebruik (minstens 20 min). Maak de chocoladekrullen dan los, door het teflonkokertje voorzichtig naar binnen te vouwen. Serveren: Haal de dessertbordjes uit de koelkast. Leg op elk bordje één of twee bolletjes van het mojito-ijs. Bestrooi het ijs met wat gesneden munt. Bedruipel ze met wat rum. Decoreer met een chocoladekrul.