

2025 september

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Frisse salade met kip en ansjovis

Frisse salade met kip en ansjovis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene eikenbladsla	1	krop
kippenborstfilets (ca. 200 g elk)	2	st
casino witbrood	4	sneetjes
ei	2	st
knoflook	1	teentje
citroen, biologisch	1	st
rode vermouth	45	ml
worcesterhire sauce	2	tl
tabasco	2	tl
ansjovisfilets, 36 filetjes	1	potje
parmezaan	25	g
olijfolie classico, extra vergine, zout en peper		

Zet 12 middelgrote bordjes klaar. Salade: Pluk de slabladeren, was ze intensief (zand). Leg de blaadjes op een platte schaal op ijsblokjes, zodat ze echt knapperig worden. Om de sla knapperig te houden moet de dressing op het allerlaatste moment worden toegevoegd. Kip: Snijd de kipfilets in dobbelstenen van ca. 1½ cm. Verhit 2 el olijfolie classico in een koekenpan en bak de kipplokjes goudbruin en gaar. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd de korst van de sneetjes casinowit en snijd dan in 36 vierkantjes. Bak de stukjes brood bruin in het bakvet van de kipplokjes. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Dressing: Rasp met de zesteur zeste van de citroen en pers daarna uit. Pocheer de eieren. Meng de gepocheerde eieren in de keukenmachine met 150 ml extra vergine olijfolie, teentje knoflook, sap en zeste van de citroen plus de vermouth tot een dikke dressing. Breng op smaak met de Worcesterhire sauce en tabasco. Garnering: Snijd de Parmezaan in kleine blokjes. Laat de ansjovis uitlekken. Serveren: Droog de sla met een theedoek. Verdeel de knapperige sla over de borden. Druk met de bolle kant van een, in de dressing gedoopte, lepel hier en daar enkele accenten in de sla en garneer met de blokjes Parmezaan en stukjes kip, 3 blokjes gebakken brood en 3 ansjovis filets.

Soep van zoete aardappel met sherry en chorizo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote zoete aardappels (oranje)	2	st
prei	1	st
gedroogde chorizo-worst (250 g)	1	st
rode ui	1	st
knoflook	3	tenen
wortels	2	st
bleekselderij	3	stengels
salie	7	blaadjes
sherry, droge (100+400)	500	ml
gerookt paprikapoeder	2	tl
cayennepeper	1	tl
water	1000	ml
crème fraîche	200	g
sherry-azijn (voor 36 druppels uit pipet)	5	ml
zout, peper, olijfolie classico, pipet		

Zet 12 soepkommen in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 200 °C (zoete aardappel). Zoete aardappel en prei: Hak de gewassen, ongeschilde zoete aardappels in grove stukken. Hussel ze in een kom met wat olijfolie classico en een snuf zout. Leg de stukken zoete aardappel op een bakplaat. Halveer de prei over de lengte, was de prei goed en snijd ze dan in stukken van ca. 5 cm lang. Hussel eveneens in een kom met wat olijfolie classico en zout en leg ze op een andere bakplaat. Zet beide bakplaten in de 200 °C oven. Bak de prei in 20 min. zacht en bruin. De zoete aardappel mag er 25 tot 30 min. in blijven, tot de blokjes mooi zacht aanvoelen. Soep: Verwijder het vel van de chorizo-worst. Snijd de chorizo in kleine blokjes en maal in de kleine keukenmachine tot kruim. Schil en snijd de wortel en gewassen bleekselderij in blokjes. Snipper de ui en snijd de knoflook in plakjes. Verhit wat olijfolie classico in een grote pan met dikke bodem. Bak hierin de chorizo tot het begint te bruinen. Blus af met 100 ml sherry. Schraap goed over de bodem van de pan om alle aangebakken stukjes los te krijgen. Schep de chorizo met een schuimspaan uit de pan, als de sherry is verdampt. Laat uitlekken in een kom met keukenpapier. Doe dan de gesnipperde ui en knoflook in deze hete chorizopan en zet het vuur laag. Laat zachtjes bakken, tot de uien glazig zijn. Voeg dan ook het gerookte paprikapoeder, cayennepeper en de 7 gescheurde salieblaadjes toe. Laat kort meebakken en voeg dan de wortel en bleekselderij toe. Bak alles tot de wortel zacht is in ca 6-8 min. Voeg een beetje van de sherry toe om het mengsel af te blussen en de aangebakken stukjes in de pan los te krijgen (schraap los met een houten spatel). Voeg de zoete aardappels en prei toe, als het vocht is verdampt. Doe er ca. 1000 ml kokend water bij en roer goed door. Pureer de zoete aardappelsoep met de overgebleven sherry mooi glad in een blender of met een staafmixer. Zout en peper naar smaak toevoegen. Voeg indien nodig extra water toe. Zet de soep daarna in de pan terug op het vuur en verwarm nog 5 min. Haal de pan van het vuur. Garnering: Scheur 12 blaadjes salie van de steeltjes. Serveren: Verdeel de soep over de 12 kommen. Garneer de soep per kom met 2 kleine lepels crème fraîche, de verkruimelde chorizo en de gescheurde blaadjes salie. Druppel m.b.v een pipet in iedere kom 3 druppels sherry-azijn in de soep.

Zalmtartaartje, vadouvan, kokos en avocadocrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet (zonder huid)	350	g
gerookte zalm	350	g
sjalot, klein	4	st
bieslook	20	g
limoen	3	st
quinoa	80	g
stevige kruidenkaas	65	g
limoen (biologisch)	1	st
avocado, rijpe	2	st
mayonaise	2	tl
vadouvan	4	tl
kokosmelk	300	ml
dashi	30	ml
borage cress	1	doosje
radijs	1	bosje
zonnebloemolie	50	ml
peper, zout, olijfolie extra vergine, steker 4 cm ø		

Zet 12 soepborden klaar. Zalmtartaartje: Snijd de zalmfilet in fijne blokjes. Snipper sjalotjes en de bieslook. Meng alles bij elkaar. Rasp de schil van 3 limoenen boven het mengsel. Voeg 40 ml olijfolie extra vergine, peper en zout toe. Quinoasalade: Rasp met zesteur zeste van de limoen en pers daarna uit. Snipper de sjalotten. Kook de quinoa in 9 min. gaar. Spoel af met koud water en daarna drogen met keukenpapier. Voeg de gesnipperde sjalot toe en beetje bij beetje ook de kruidenkaas tot een mooie salade ontstaat. Meng tot slot het sap en de zeste van de limoen door de salade. Avocadocrème: Pers de limoen. Halveer de avocados verwijder de pit en lepel uit. Doe het vruchtvlees van de avocado in een maatbeker. Voeg de mayonaise en limoensap toe. Draai met de staafmixer tot een mooie crème, kruid af met peper en zout. Bewaar de crème in een spuitzakje in de koeling. Vadouvan mayonaise: Meng mayonaise met vadouvan en vul een spuitzak. Kokosmelk: Meng kokosmelk met dashi, kook in tot romig geheel en vul spuitflesje. Garnering: Snijd de radijs in dunne plakjes. Knip blaadjes van de cress. Verwarm de zonnebloemolie tot 70 °C. Roer de vadouvan erdoor. Laat afkoelen en vul een spuitflesje. Serveren: Maak rechts op het bord van de kokosmelk een kromme streep. Plaats de zalmtartaar met behulp van de steker op het bord tegen de kokosmelk. Drapeer een hoopje quinoa links op het bord. Leg een flinke toef avocadocrème en vadouvan mayonaise rondom de zalm. Werk af met de plakjes radijs, blaadjes cress en druppel de zonnebloemolie op de kokosmelk.

Tomaten tapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zongedroogde tomaat	125	g
rode ui	¼	st
knoflook	1	teen
tijm, gedroogd	¼	tl
chilipoeder	½	tl
parmezaanse kaas	20	g
olijfolie extra vergine, zout en peper		

Gebruik voor bereiden kleine foodprocessor. Rasp 20 g Parmezaan. Snijd de zongedroogde tomaten, rode ui en knoflook fijn. Voeg de tijm, 2 el olijfolie extra vergine, chilipoeder, de geraspte Parmezaanse kaas en 1 el water toe. Goed doorroeren en eventueel op smaak brengen met een snufje zout en peper. Zet apart voor de witte wijnsaus.

Witte wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten, klein	3	st
tijm	5	takjes
witte wijn	200	ml
visfond	800	ml
kreeftenpasta (grand Gerard sligro)	200	g
slagroom, volle	200	ml
cayennepeper	2	tl
boter	15	g

Pel de sjalotjes en snipper fijn. Maak kreeftenfond door in visfond 4 el kreeftenpasta op te lossen. Verhit de boter in een sauspan. Bak de sjalot met de takjes tijm glazig. Blus met de witte wijn en laat droog koken. Voeg rest kreeftenfond toe en laat inkoken tot de helft. Vul aan met de room en laat sudderen tot een dikkere saus. Zeef de saus. Roer de tomaten tapenade erdoor en kruid met cayennepeper.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappelen	500	g
volle melk	175	ml
boter	125	g
nootmuskaat	1	bol

Schil de aardappelen en snijd in stukken. Kook gaar in ca. 15 min. in licht gezouten water. Giet af en stamp met de melk en boter tot een gladde puree. Kruid met zwarte peper, zout en geraspte nootmuskaat.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortelen	1	st
prei (wit)	1	st
courgette	½	st
kerriepoeder	2	tl
boter	10	g

Schil de wortel. Snijd wortel, courgette en het preiwit in julienne. Bak de groenten beetgaar in de boter. Kruid met zwarte peper, zout en kerriepoeder.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw (12 stuks van ca. 80 g)	1000	g
boter	30	g
bloem		

Kruid met peper en zout en bestuif met bloem. Bak de kabeljauw op matig vuur goudbruin aan beide zijden in een antiaanbakpan in 2 el boter. Schep over in een ovenschotel en giet de bakboter erover. Zet 5 min in de 180 °C oven.

Garnering en Serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grijze, gepelde garnalen (noordzee)	125	g
kervel	1	bosje
zout, peper, olijfolie extra vergine		

Zet 12 grote platte borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 180 °C (kabeljauw). Scheur 36 kervelblaadjes van de steeltjes. Zet een streep aardappelpuree in het midden van het bord. Leg de kabeljauw op de puree. Verdeel er wat groenten over en lepel de saus ernaast. Versier met wat garnalen en 3 blaadjes kervel.

Witte wijn sabayon met roodfruit en pecan crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn alsace riesling (droog)	750	ml
fijne kristal suiker (100+100)	200	g
vloeibaar eigeel (uit pak)	200	g
pecannoten	75	g
bloem	90	g
lichtbruine basterdsuiker	75	g
gezouten roomboter (niet te hard)	75	g
blauwe bessen	100	g
bramen	100	g
frambozen	100	g
acila cress	1	bakje

Zet 12 wijde glazen (bv. champagnecoup) klaar. Oven voorverwarmen op 195 °C voor crumble. Witte wijn sabayon: Breng de wijn met de helft van de suiker in een brede pan aan de kook en laat tot meer dan de helft inkoken. Laat deze wijnsiroop afkoelen in een sauteuse (sauspannetje). Zet apart tot vervolg sabayon! Pecan crumble: Hak met de hand de pecannoten fijn. Voeg bloem, basterdsuiker en in stukjes gesneden boter toe en wrijf met de vingertoppen tot het kruimelig is. Verdeel het over een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak het ca. 5 min in de 195 °C oven, verkruimel dan de crumble (niet al te fijn) en schep om en bak nog 5 min tot krokante crumble. Laat afkoelen. Vervolg sabayon kort voor uitserveren: Klop met de gardes van de handmixer het eigeel met de rest van de suiker tot een schuimig lichtgeel mengsel. Voeg het mengsel toe aan de wijnsiroop in de sauteuse (sauspannetje). Klop, au bain-marie, met een garde op tot 70°C tot een mooie luchtige crème (max 80 °C om te voorkomen dat het eigeel roerei wordt.) laat de sabayon naar lauw afkoelen. Serveren: Serveer de sabayon lauw. Leg in ieder glas 1 stuk van elke soort van het rood fruit. Verdeel de sabayon over de glazen, plaats het glas op een bord, strooi de crumble over de sabayon en bord en garneer met het restant van het roodfruit en blaadjes Acila cress.