

# 2004 november

CCR Rijnmond · Herfst

---

**SOEP** Romige Selderij-soep

---

## Romige Selderij-soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien (fijngesneden)	2	stuk
olie	4	el
selderijknol (grof geraspt)	500	g
bleekselderij (in plakjes)	10	stengels
kippenbouillon van font	15	dl
eierdooiers	2	stuk
slagroom	2	dl
fijngesneden bladselderij	4	el
gedroogde tomaten op olie (uitgelekt en in dunne reepjes gesneden)	12	stuk

Fruit de ui in de olie, selderijknol en bleekselderij toevoegen en al omscheppend 4 min meebakken. Bouillon toevoegen, mengsel aan de kook brengen en 20 min op een zacht vuurtje laten koken. Soep pureren met de staafmixer. Soep warm houden, maar niet meer laten koken. (maximaal 80 graden) Eierdooiers losroeren met slagroom en al roerende enkele lepels hete soep toevoegen. Dan het dooier mengsel voorzichtig aan de soep toevoegen onder voortdurend roeren. Voor het serveren de bladselderij en de gedroogde tomaatrepjes toevoegen.

**Snoekbaars met zuurkool en gecarameliseerde jonagold appels met een calvados crème**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilet met vel	1200	g
jonagold appel	3	stuk
wijnzuurkool	1	zakje
aardappels	12	stuk
melk	5	dl
pancetta of ontbijtspek	24	plak
visfumée	4	el
aceto balsamico	4	el
boter	25	g
jonagold appel (gesneden)	1	stuk
sjalot (gesneden)	4	stuk
droge witte wijn	2	dl
honing	1	el
calvados	1	dl
slagroom	3	dl

Calvados crème: De sjalot en de appel aanzweten, honing erbij voegen en het geheel blussen met witte wijn, calvados en de visfumée. Alles laten inkoken tot 3/4. De room en boter toevoegen en dit op dikte koken. Het geheel passeren door een haarzeef. Bereiding gerecht: De appels schillen en in 24 gelijke parten verdelen. Deze aanbakken en bestrooien met suiker. Daarna nog even laten caramelliseren. Blussen met visfumet en aceto balsamico, het geheel mooi doorgaren en als laatste een klontje boter toevoegen. Bak de snoekbaars even om en om en zet ze nog ongeveer 4 min. op een met olijfolie ingevette ovenschaal in een warme oven (160 C). De snoekbaars in lamellen snijden en peper en zout toevoegen. Bak de pancetta krokant. Maak aardappelpuree en kook de zuurkool. Opmaak: Op een plat bord twee strepen aardappelpuree spuiten, hiertussen wat zuurkoolleggen en daarop de vis. De saus opkloppen met de staafmixer en over de vis heen dressereren. Garneren met krokant gebakken pancetta en 2 schijfjes appel.

**Hollandse kaassoorten terrine**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(verse) zachte geitenkaas	300	g
fijngesneden bladselderij	1	el
kerriepoeder	0.5	tl
verse roomkaas	300	g
mosterdzaadjes (gekneusd)	2	tl
komijnzaadjes (gekneusd)	2	tl
edammer kaas	24	plak
schapenkaas	24	plak
friese nagelkaas	24	plak
roggebrood	12	plak
rode wijn	4	dl

12 PVC ringen licht invetten. Geitenkaas losroeren en mengen met selderij en kerriepoeder. Verse roomkaas losroeren en mengen met mosterd- en komijnzaadjes. Uit elk plakje kaas 1 cirkel steken die net in de PVC ring past. 2 plakjes Edammerkaas in elke ring leggen. Geitenkaasmousse erop scheppen en gladstrijken. In elke ring 2 plakjes schapenkaas op de geitenkaasmousse leggen en daarop de roomkaasmousse strijken. Afdekken met plakjes Friese nagelkaas. Terrines 1 uur in de vriezer laten opstijven en daarna in de koelkast plaatsen tot het uitserveren. Kook de wijn in tot stroopdikte eventueel licht binden. Opmaak: Stort de terrine midden op het bord en garneer met een veeg ingedikte rodewijn. Leg er een plakje roggebrood naast.

**Gevulde speculaas voor een springvorm van 27 cm**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
boter	200	g
bruine basterd suiker	150	g
bakpoeder	3	tl
speculaaskruiden	17	g
melk	1	el
amandelen (zonder vlies)	175	g
fijne kristalsuiker	150	g
klein ei (losgeklopt)	1	stuk
citroen (gerasppte schil)	0.5	stuk
citroensap	1	tl
ei	0.5	stuk
koffiemelk	50	ml
halve amandelen	25	stuk

Amandelspijs: Amandelen fijnmalen. Daarna de suiker, losgeklopt ei, citroenrasp, citroensap en water toevoegen. Maal dit mengsel nog tweemaal. Dit kan enkele dagen van tevoren worden klaargemaakt. Deeg: De ingrediënten tot een bal kneden en 15 minuten laten rusten. Daarna in twee gelijke delen uitrollen tot een dikte van 3/4 cm en ter grootte van de springvorm. Eerste plak op de bodem van de springvorm leggen, daarna de amandelspijs, die vermengd wordt met 1/2 ei en 30 g boter op de plak uitsmeren. Vervolgens de tweede plak erover leggen en deze met koffiemelk bestrijken en versieren met de halve amandelen. Bak de speculaas op 175 graden in ongeveer 20 minuten. Snijd de speculaas in punten.

**Marsepein**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen (zonder vlies)	125	g
poedersuiker	125	g
eiwit	1	stuk
cacao	2	el

Amandelen in de Magimix fijnmalen en vermengen met poedersuiker en eiwit. Maak er kleine balletjes van en rol door de cacao.

## Zachte borstplaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte suiker	250	g
melk	50	ml
boter	15	g
vanillesuiker	1	pakje
cacao	2	tl

Los de suiker op in de melk, roer de boter erdoor en laat de massa ca 10 min zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en voeg vanillesuiker en cacao toe. Laat het stroopje zover afkoelen dat de suikermassa ondoorschijnend wordt en nog juist kan worden uitgegoten. Giet zo vlug mogelijk in de beboterde en op beboterd papier gelegde vormpjes en laat de borstplaat afkoelen. Zet de borstplaatvormen, zodra de borstplaat witte vlekjes gaat vertonen, rechtop en verwijder het papier.

## Boterletter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	125	g
boter	125	g
water	50	ml
zout		
ei (loskloppen om de boterletter te bestrijken)	1	stuk
amandelen (zonder vlies)	135	g
fijne kristalsuiker	115	g
ei (groot en losgeklopt)	1	stuk
citroen (geraspte schil)	0.5	stuk
citroensap	1	tl

De harde boter en 3/4 deel van de bloem en zout in een kom doen en met 2 messen fijnsnijden tot de grootte van een erwt. Met de messen het water (gebruik eventueel wat meer water) erdoor werken tot alles net aan elkaar blijft hangen. Deze massa uitrollen op een met bloem bestoven tafel. Het deeg op vouwen en ca 30 min laten rusten. Daarna nogmaals uitrollen, opvouwen en nog ca. 15 min laten rusten. De deeglap uitrollen tot een lap van 50 cm lang en 12 cm breed. Amandelspijs (alle ingrediënten in de magimix malen tot een mooie korrelige structuur) vermengen met het losgeklopte ei en een rol vormen en dan op de deeglap leggen. Een kant van de deeglap bestrijken met water. Het deeg aan beide uiteinden omvouwen, zodat het vulsel goed is ingesloten. De letter op een met water nat gemaakt bakblik vormen en met een losgeklopte ei bestrijken en in een voorverwarmde oven 190° C 30 min bakken.