

# 2006 november

CCR Rijnmond · Herfst

---

**VOORGERECHT** Salade met gerookte heilbot

---

## Salade met gerookte heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	st
rettich (alternatief: 300 g waterkers)	1	st
ijsbergsla (klein)	1	st
tomaten	5	st
gerookte heilbot	600	gr.
azijn	3	el
amaretto	2	el
olijfolie	14	el
amandelen, grof gehakt	6	el
peper en zout		
toast, warm	12	st
boter		

De winterwortel en de rettich schillen en op de fijne rasp raspen. De ijsbergsla wassen, in flinterdunne reepjes snijden en droogslaan. De tomaten 10 tellen in kokend water leggen, onder de kraan afspoelen en ontvellen. De tomaten halveren, de pitjes eruit scheppen en het vruchtvlees in zeer kleine blokjes snijden. De heilbot in flinterdunne reepjes snijden. In een kom de azijn mengen met de likeur, peper en zout en de olie en afmaken op de gewenste smaak. In een kom de geraspte wortel en rettich mengen met de sla, tomaat en amandelen. De saus omroeren en goed door de salade mengen. De salade over de borden verdelen de heilbot hier bovenop leggen en direct uitserveren. Geef er warme toast en eventueel boter bij.

## Heldere bouillon met omeletreepjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	6	st
koffieroom	6	el
spinazie	150	gr.
grote tomaten	6	st
runderbouillon	1500	ml
citroen (sap)	1	st
peper		
zout		
boter		

In een kom de eieren loskloppen met de koffieroom, peper en zout. In een koekenpan de boter verhitten. Het eimengsel over de panbodem zachtjes bakken tot de bovenkant bijna droog is. De omelet stevig oprollen en koud laten worden. De spinazie wassen en in een zeef ca. 2 minuten in eenkookpan met kokend water hangen. Onder koud stromend water afspoelen. In elk spinazieblad één geklopteï rollen en dicht rollen. De tomaten ontvellen (enkele seconden in kokend water leggen) en de pitten verwijderen. Het vruchtvlees in kleine stukjes snijden. In een pan de bouillon zachtjes verwarmen. Op smaak brengen met peper, zout en enkele druppels citroensap. De omeletrolletjes, spinazieknoopjes en stukjes tomaat over de soepborden verdelen. De bouillon erover scheppen.



## Hutspot met schorseneren en zwarte bonen met biefstuk en spekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren (voor saus)	300	g
rode uien	2	st
boter	2	el
kalfsfond	200	ml
water	100	ml
room	400	ml
zwarte bonen, geweekt (eventueel uit blik)	400	g
middelgrote uien	4	st
aardappelen	1000	g
knoflook	8	teen
tijm	6	tk
laurierbladeren	4	st
nootmuskaat		
peper		
zout		
schorseneren (voor bereiding)	1500	g
schorseneren (voor fritueren)	6	st
maisolie om te frituren		
natuurazijn	2	dl
gerookt spek	500	g
biefstuk	1000	g

Saus: Snijd voor de saus de 200 g schoongestelde schorseneren in stukjes en pureer ze in de keukenmachine. Snipper de rode uien en fruit die glazig in de hete boter. Bak de gepureerde schorseneren even mee. Blus af met kalfsfond en water en laat 20 min zachtjes koken. Zeef de saus en voeg de room toe. Laat tot de gewenste dikte inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Hutspot: Kook de geweekte zwarte bonen zachtjes gaar in het weekvocht. Snijd de uien in ringen. Was de ongeschilde aardappelen. Doe de ui en knoflook onder in een kookpan en leg de aardappelen, tijm en laurierbladen erop. Schenk een bodem water in de pan en kook de aardappelen gaar. Pel de aardappelen en druk ze door de pureeknijper. Breng de puree op smaak met boter, nootmuskaat, peper en zout. Schorseneren: Snijd de 1000 g schoongestelde schorseneren in stukjes. Kook 2/3 van de stukjes beetgaar. Verwarm de beetgare gekookte schorsenerstukjes in de room. Blancheer de rest van de schorseneren korte tijd in ruim kokend water. Roerbak de geblancheerde schorsenerstukjes in een klont hete boter. Snijd de 6 schorseneren met behulp van een kaasschaaf in lange dunne repen. Snijd deze repen in gelijke stukken. Frituur de schorsenerrepen goudbruin in hete frituurolie en laat ze uitlekken. Verwarm de puree en roer hier deze schorsenerstukken met de room en 2/3 van de bonen door. Vlees: Snijd het spek in blokjes en bak ze uit. Snijd de biefstuk in 12 stukken. Bak de biefstukken in hete boter rosé. Serveren: Zet de ringen op de borden en schep de hutspot hier in. Druk de bovenkant wat aan. Verwijder de ringen. Leg bovenop de taartjes wat zwarte bonen en schorsenerstukjes. Beplak de zijkanten van de hutspottaartjes met de

schorseneerrepen. Leg rondom de hutspot de biefstuk, spekjes en de rest van de schorseneren en bonen. Schep de saus half over en naast de biefstuk.

## DESSERT Amandelmeringue met vruchten

---

### Amandelmeringue met vruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	250	g
eiwitten	6	st
zout	1	mespunt
maïzena	2	tl
citroensap	2	tl
poedersuiker	300	g
kleine rijpe mango	2	st
kiwi	3	st
passievruchten	3	st
slagroom	250	ml
suiker	1.5	el

De oven voorverwarmen op 100 °C of de laagste stand. Een bakplaat met bakpapier bedekken. Klop de eiwitten stijf met mespunt zout. Klop er lepel voor lepel de suiker door en voeg op de helft de maïzena en het citroensap toe (dat maakt het schuim lekker taai). Schep er de geschaafde amandelen door. Schep het schuim in bergjes op het bakpapier en druk met een lepel een holletje in het midden. (Maak 15 meringues en gebruik de twaalf mooiste!). Laat de schuimpjes ca. 2 uur drogen in de oven. Laat de schuimpjes in de uitgedraaide oven afkoelen. De mango schillen en het vruchtvlees langs de pit wegsnijden. Het vruchtvlees dat nu nog aan de pit zit in zo mooi mogelijke reepjes snijden. De rest van het vruchtvlees ook in reepjes snijden. De kiwi schillen en in plakjes snijden. De passievruchten halveren en uitlepelen. In een kom de slagroom met de suiker stijfkloppen. Het uitgelepelde passiefruit door de slagroom scheppen. De slagroom over de koude meringue verdelen. De mango en de kiwi hier bovenop leggen.