

# 2016 november

CCR Rijnmond · Herfst

---



## Aubergine-sushi met sesamdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines groot	2	st
olijfolie	75	ml
sesamolie	25	ml
sushirijst	225	g
water	310	ml
sushiazijn	40	ml
limoen (rasp en sap)	1	st
komkommer	1	st
avocado	2	st
sesamzaadjes (wit en zwart)	40	g
zwarte sesamzaadjes	40	g
verse gember (geraspt)	10	g
zoute sojasaus	20	ml
gembersiroop	20	ml
rijstazijn	20	ml
jonge bladspinazie	100	g

**Aubergine:** Snijd de aubergine met de snijmachine in de lengte in plakken van 2 tot 3 mm. Beleg een plateau met huishoudfolie en leg hier de plakken aubergine op. Meng 75 ml olijfolie met 25 ml sesamolie en smeer hier de plakken aubergine zowel onder als boven mee in. Strooi wat zout op de aubergine en dek af met wederom een vel huishoudfolie. Zet een tweede plateau op het geheel en verzwaar het plateau met een vijzel o.i.d. Laat ca 1 uur rusten. **Rijst:** Spoel de sushirijst in een bolzeef af met koud water en laat uitlekken. Zet de rijst met de juiste hoeveelheid water op en laat 12 min zachtjes koken. Als de rijst gaar is, deze goed op smaak brengen met zout en sushiazijn (PROEVEN!!). Gebruik voor het mengen een vork. Zet daarna de deksel weer op de pan en laat 10 min rusten. Verdeel de rijst daarna over een plateau en laat afkoelen. Zet apart. **Vulling:** Schil de komkommer en snijd de komkommer in stukken van 7 cm. Verdeel deze stukken in de lengte in vieren en snijd de zaadlijsten er uit. Verdeel elke kwart nu in de lengte in 3 stukjes. Verdeel de rasp van de limoen en het limoensap over de komkommerstaafjes. Zet apart. Snijd de avocado's in de lengterichting doormidden. Verwijder de pit. Snijd elke helft nu in de lengterichting in 5 tot 6 stukken en verwijder vervolgens de schil. Zet apart. **Sesamdressing:** Rooster de witte sesamzaadjes in een droge koekenpan tot een LICHTbruine kleur. Meng de witte en zwarte sesamzaadjes met de gember, soja, gembersiroop, rijstazijn en de 30 ml sesamolie. Zet apart. **Vervolg Aubergines:** Dep de aubergines droog met wat keukenpapier en grill de plakken aubergines in een droge grillpan aan beide zijden goudbruin. Zet apart. Neem 1 plak aubergine en pak met natte handen een beetje rijst en maak hier een klein rolletje van. Leg het rolletje rijst op de aubergine, samen met 1 staafje komkommer en een schijfje avocado plus nog een rolletje rijst. Rol de aubergine op, over de vulling. **Garnituur:** Neem 10 blaadjes spinazie en stapel die op elkaar. Snijd de steeltjes af en rol de blaadjes op. Snijd nu ragfijne reepjes van het rolletje spinazie. Zet apart. **Serveren:** Strooi wat gesneden spinazie op een bordje en lepel hier wat sesamdressing over. Leg nu 1 rolletje aubergine op dit bedje en versier met wat druppeltjes sesamdressing.

**Prei-venkelsoep met roquefort canneloni**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
casino brood	12	sneetjes
pompoenpitolie	80	ml
mascarpone	200	g
roquefort	200	g
prei	4	st
venkelknol	2	st
grote kruimige aardappelen	2	st
olijfolie	30	ml
stukjes foelie	4	st
kippenbouillon	2000	ml
peterselie	1	bos
volle melk	300	ml
room (250 + 200)	450	ml
anijslikeur	50	ml

Canneloni: Snijd de korsten van de casinosneetjes en leg 1 sneetje tussen 2 vellen huishoudfolie. Neem een deegroller en plet hiermee, al rollend, de snee brood. Smeer de snee met een kwast in met pompoenpitolie en rol er, met de oliekant naar buiten, een canneloni van. Knijp het brood met je vingers samen, daar waar het brood zich overlapt. Herhaal dit 12 x. Leg de canneloni's op een plaat met bakpapier met de naad naar beneden en droog de canneloni's gedurende 60 min in een oven op 125 °C. Soep: Snijd de prei in stukken van 2 cm. en was het zand er uit. Snijd ook de venkel in kleine stukken en verwijder daarbij de stronk. Fruit de groenten in wat olijfolie in een soeppan en voeg daarna de klein gesneden, geschilde aardappel en de kippenbouillon toe. Kruid met 4 stukjes foelie en laat dit zachtjes koken tot alle ingrediënten gaar zijn. (ca 30 min). Voeg de melk en de 250 ml room toe en laat nog 5 min koken. Blancheer de peterselie gedurende 30 sec en spoel af in koud water. Knijp al het water uit de peterselie. Haal de foelie uit de soep en pureer de soep in de blender samen met de uit elkaar geplukte geblancheerde peterselie. Wrijf de soep hierna door een bolzeef en druk alles zo veel mogelijk door de zeef. Anijsroom: Klop 200 ml room stijf en meng dit met de anijslikeur. Cannelonivulling: Meng de mascarpone met een vork met de roquefort en vul hiermee een spuitzak. Vul de afgekoelde canneloni's links en rechts met het roquefort mengsel. Serveren: Schenk wat soep in een wijnglas en lepel er een toef anijsroom op. Serveer er 1 gevulde canneloni bij.

**Gebakken scholfilet met paddenstoelen en beurre rouge**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote scholfilets zonder vel	6	st
sjalot	1	st
rode wijn	250	ml
visfond	200	ml
room	150	ml
zoute japanse vissoja	1	el
boleten/eekhoornjesbrood/shi-takes (en-of)	250	g
pancetta	12	plakjes
arachideolie		
venkelknol	1	st
baby groene asperges	50	st
bosui	2	st
bloem (25+25)	50	g
boter (75+50+50)	175	g
arachideolie (15+15+100)	130	ml
zout en peper		

Beurre rouge: Fruit het fijngesneden sjalotje in 1 el arachide olie zachtjes aan. Blus af met de rode wijn en laat tot 1/3 inkoken. Voeg de visfond, de room en de kleine eetlepel japanse vissoja toe en laat wederom tot 1/3 inkoken. Neem van het vuur en voeg klontje voor klontje 75 g roomboter toe. Zet apart en houd de saus lauwwarm. Paddenstoelen en pancetta: Snijd de paddenstoelen in de lengte in lange repen. Bak ze in wat arachide olie en maak op smaak met peper en zout. Zet apart en houd lauwwarm. Bak de pancetta reepjes uit in een pan zonder boter en laat ze uitlekken op wat keukenpapier. Zet apart. Groenten: Snijd van de asperges 1 cm van de onderkant af en kook ze ca 3 min beetgaar in wat gezouten water. Snijd de steeltjes van de venkelknol en het vuile gedeelte van de onderkant. Snijd nu op de mandoline (of snijmachine) zo dun mogelijke plakjes van de venkelknol. (24 stuks) Begin met het smalle deel van de knol, van onder naar boven. Er ontstaan dan een soort bloemblaadjes. Maak 25 g bloem aan met wat water tot een beslagje. Doop de bloemblaadjes venkel in het beslag en bak ze vlak voor het opdienen in 100 ml arachideolie. Laat uitlekken op keukenpapier. Scholfilets: Snijd de 6 scholfilets op de naad in de lengterichting in 12 filets. Snijd de aanhangsels van de filets af. Peper de scholfilets en zout ze heel licht. Bestrooi de filets met bloem en bak ze in 2 pannen met ieder 50 g boter. Zachtjes bakken en 1 maal draaien. Serveren: Leg 4 asperges op het bord en drapeer de scholfilet erop. Leg op de scholfilet wat plakjes paddenstoel, 2 bloemblaadjes, venkel en 1 plakje uitgebakken pancetta. Strooi wat, in heel dunne ringetjes gesneden, bosui over het geheel. Lepel naast de scholfilet een beetje beurre rouge.



## Canette met gevulde ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborst (canette=borst van vrouwtjeseend)	4	st
rode port	150	ml
kippenbouillon	150	ml
tijm	6	takjes
room	100	ml
rode ui van 6 cm doorsnede	12	st
witte wijn	150	ml
kastanjechampignons	250	g
sjalotjes	2	st
knoflook	2	tenen
ansjovisfilet	4	st
taggiasche olijven	20	st
olijfolie	40	ml
aceto balsamico	15	ml
olijfolie extra vierge	40	ml
peterselie	4	takjes
paneermeel	50	g
kleine groene asperges	48	st
boter	25	g
notenolie	40	ml
peper en zout		

Warm de oven voor op 200 °C. Saus: Verwarm in een steelpan 150 ml rode port met 150 ml kippenbouillon en 6 takjes tijm. Laat dit ca 1 uur trekken en laat het inkoken tot een licht stroperige substantie. Voeg 100 ml room toe en laat verder indampen tot een licht gebonden saus ontstaat. Ui: Snijd een kapje van de bovenkant van de uit en pel hem schoon door de buitenste vuile schil er af te trekken. Snijd nu het onderkantje van de ui zonder de kern van de ui te beschadigen. E.e.a. dient om de ui bij het garen niet uit elkaar te laten vallen. Gaar de uien in kippenbouillon en de witte wijn. (25-30 min). Haal de uien uit de bouillon en laat ze afkoelen. Snijd nu met een scherp mes de binnenkant uit de ui en laat de 2 buitenste uischillen in takt. (Gebruik een grapefruitmesje met gebogen punt). Vulling: Hak de kastanjechampignons grof. Fruit de fijngesneden sjalotjes en de fijngesneden knoflook in 40 ml olijfolie en voeg de gehakte champignons toe. Maak op smaak met peper en zout en voeg op het laatst de gehakte taggiasche olijven en de kleingesneden ansjovis toe. Voeg 1 el aceto balsamico toe. Doe alles in de keukenmachine en maak met 40 ml olijfolie extra vierge een fijne puree. Voeg hierna de gehakte peterselie toe. Vul de uien met deze puree en bestrooi de bovenkant met paneermeel. Zet de uien op een bakplaat en bak ze ca 10 min in de 200 °C oven. Asperges: Snijd een stukje van de onderkant van de groene asperges en blancheer ze ca 4 min in kokend gezouten water. Koel ze in koud water en laat uitlekken op keukenpapier. Warm de asperges op in een steelpan met een klont boter. Canette: Snijd een ruitpatroon in de vetkant van de canettes. Snijd overhangende vetrandjes van de canette en bak deze vetrandjes in een grote koekenpan uit. Gooi de overblijfsels weg en gebruik dit vet om de

canettes te bakken. Peper en zout de canettes en bak ze in de vette koekenpan. Eerst de vetkant (ca 3 min) en daarna kort de vleeskant (ca 1-2 min). Serveren: Snijd de gebakken canette overdwars in plakjes en verdeel 1 canette over 3 borden. Garneer met een gevuld ui en de asperges en nappeer de saus over het vlees. Druppel nog wat notenolie over het bord.

**Vijgen met butterscotchsous**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen (rijpe)	6	st
rietsuiker	60	g
boter (30+50+60)	140	g
poedersuiker	60	g
bloem	60	g
eiwit	2	st
bruine basterdsuiker	150	g
water	50	ml
room	100	ml
pistachenoten (gepeld)	100	g
suiker	30	g
crème fraîche	200	g
honing	30	g
carambole	1	st
aceto balsamico siroop	30	ml
bakpapier		

**Koekjes:** Warm de oven voor op 200 °C. Smelt 60 g boter, laat afkoelen. Meng de poedersuiker en de bloem met de 2 eiwitten. Voeg de afgekoelde boter toe en meng goed. Zet 30 min in de koelkast. Beleg een bakplaat met bakpapier en schep 1 el beslag op het bakpapier. Strijk met de bolle kant van de lepel het beslag uit tot een cirkel van 10 cm. Herhaal dit tot het beslag op is en bak de koekjes goudbruin in ca 9 min. Laat afkoelen en breek de koekjes in vieren.

**Butterscotchsous:** Smelt in een steelpan de basterdsuiker met het water tot de suiker is opgelost. Voeg de room toe en breng aan de kook. Voeg nu op laag vuur 50 g roomboter toe en laat dit al roerend smelten. Breng al roerend nog eenmaal aan de kook en laat afkoelen.

**Pistache:** Laat 30 g suiker met een paar druppels water in een kleine koekenpan smelten tot het gaat karamelliseren. Voeg de pistachenoten toe, roer ze om en stort ze op een vel bakpapier. Tracht ze nu zo veel mogelijk te spreiden. **LET OP. NIET MET VINGERS AANRAKEN**

**ZEER HEET.** Laat afkoelen en breek de suiker van de nootjes. Zet de nootjes apart. **Garnering:** Snijd de carambole in 12 dunne sterretjes. Zet apart. Meng de crème fraîche met de honing.

**Zet apart. Vijgen:** Snijd het topje van de vijg en halveer de vijg in de lengte. Strooi op een bord de rietsuiker en doop de vijg met het vruchtvlees in de suiker. Laat 30 g boter smelten in een koekenpan en bak de vijgen om en om licht in de boter tot de suiker gaat karamelliseren.

**Serveren:** Lepel een toefje crème fraîche bovenaan op het bord en zet hier een stukje koek tegenaan. Vervolgens nog een toefje en nog een stukje koek. Bestrooi dit met de gekaramelliseerde pistachenootjes. Zet onderaan het bord een halve vijg en druppel hier 2 tot 3 druppels aceto balsamico siroop op. Schep tussen beide onderdelen op het bord een lepel saus. Garneer met een schijfje carambole.