

2017 november

CCR Rijnmond · Herfst

Groene hamkroketten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
bloem	100	g
kippenbouillon	300	ml
parmezaanse kaas	40	g
rauwe ham b.v. serrano of parma (plakken)	150	g
diepvriesdoperwten (ontdooïd)	200	g
frituurolie		
peper, zout		
bloem met wat peper en zout	40	g
losgeklopt met 2 el water	1	ei
panko (japans broodkruim)	100	g

Verwarm de oven voor tot 180 °C en zet de frituurpan tijdig aan. Rasp de kaas en snijd de hamplakken fijn. Laat de boter smelten in een steelpan met dikke bodem, voeg de bloem toe en roer enkele minuten. Schenk geleidelijk de kippenbouillon erbij terwijl je met een garde blijft kloppen. Het moet een salpicon worden (dikke ragout). Draai het vuur uit. Pureer de ontdooide doperwten grof. Roer dit met de Parmezaanse kaas, ham en wat peper door de salpicon. Spreid deze dun uit op een bakplaat en laat afkoelen in de koelkast. Maak voor het paneren een paneerstraatje: Zet 4 diepe borden klaar. Gebruik 1 voor de gekruide bloem, 1 voor losgeklopt ei met water, 1 voor panko en 1 om de gepaneerde kroketten op te leggen. Bevochtig je handen en boetseer er 12 kleine kroketten van en haal deze door de paneerstraat. (Als ze te zacht zijn om mee te werken leg ze dan ca. 15 min. in de diepvries). Frituur ze in de olie van 180 °C ca. 3-4 min. of tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat even uitlekken op keukenpapier.

Zalmcakejes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet zonder vel en graat	200	g
panko	1	el
ei (losgeklopt)	½	st
limoenzestes	2	tl
limoensap naar smaak		
gehakte dille (1+1)	2	el
gehakte bieslook (1+1)	2	el
boter	50	g
peper, zout		

Hak de zalm in kleine blokjes. Doe de zalm, panko, ei, limoenzestes, limoensap (naar smaak!!), 1 el dille en 1 el bieslook in een kom en roer alles door elkaar tot het mengsel gelijkmatig is verdeeld. Breng op smaak met peper en zout. Vorm er met natte handen 12 balletjes van, rol ze door de rest van de bieslook en dille en druk ze plat tot een cakeje. Zet tot gebruik koel weg. Bak de cakejes net voor het opdienen heel even om en om in de boter tot ze net gaar zijn.

Kaasballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
panko	50	g
manchego (oude spaanse schapenkaas)	150	g
bieslook	12	sprietten
paprikapoeder	1	tl
ei (eiwitten)	2	st
olie om te frituren		

Rasp de kaas. Hak de bieslook fijn. Sla de eiwitten stijf. Meng panko, kaas en bieslook goed door elkaar. Spatel daar voorzichtig de eiwitten door. Vorm met de handen balletjes en zet 30 min. in de koeling. Frituur in olie van 180 °C in ca 3 min. goudbruin.

Mosterd roomsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scherpe mosterd	4	el
citroen (sap)	1	st
room	200	gr.
bieslook	6	sprietten
zout en versgemalen peper		

Roer de mosterd, citroensap naar smaak), het zout en de peper door elkaar. Klop vervolgens de room beetje bij beetje, zoals de olie bij mayonaise, stevig erdoor. Hak de bieslook heel fijn en vermeng met de saus.

Pastinaaksoep met gekruide pastinaak en peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter (70-30)	100	g
knoflook (3-1-1)	5	tenen
ui	150	g
groentebouillon	1200	ml
pastinaak (500-100)	600	g
knolselderij	200	g
anijspoeder	1	tl
komijnpoeder	½	tl
platte peterselie	½	bos
olijfolie		
boter	30	g
soepstengels	12	dunne

Zet soepkommetjes in de warmhoudkast. Schil de pastinaak en snij 500 g grof en 100 g in mooie dobbelstenen. Schil knolselderij en snij grof. Schil de uien en snij grof. Pel de knoflook en hak fijn. Verwarm 70 g boter in een soeppan en bak hierin de ui en 3 teentjes knoflook op laag vuur goudgeel en zacht. Voeg bouillon, 500 g grof gesneden pastinaak en knolselderij toe. Laat ca. 30 min. zachtjes koken. Pureer de soep en breng op smaak. Verwarm op halfhoog vuur wat olijfolie en 30 g boter. Voeg anijspoeder, komijnpoeder en 100 g pastinaakblokjes toe. Bak zachtjes goudbruin ca. 8 min. bak de laatste minuten nog 1 knoflookteen mee. Breng op smaak. Pureer in een keukenmachine of blender de peterselie zonder stelen, 75 ml. olijfolie en 1 teentje knoflook. Schenk de soep in de voorverwarmde kommetjes, leg wat van de gekruide pastinaakblokjes in het midden, druppel wat olie over de soep en serveer met een soepstengel.

Zoete pannenkoek met geitenkaas en peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stevige handperen	6	st
suiker	140	g
honing	3	el
water	400	ml
poire williams (eau de vie)	25	ml
bloem	200	g
eieren	3	st
volle melk	350	ml
zout		
boter (om te bakken)	100	g
jonge geitenkaas	400	g
geschaafde amandelen	50	g
koekenpan van ca 12 cm		

Schil de peren en snijd ze in kwarten. Doe de suiker, Poire Williams en het water in een kleine pan en breng aan de kook. Voeg de peren toe en pocheer ze op laag vuur in ca. 10 min. Schep vervolgens de peren uit de siroop leg op een bord en houd apart. Roer de honing door de verkregen siroop en laat zachtjes inkoken tot er nog ca 1 kopje siroop over is. Maak een pannenkoekbeslag van de bloem, suiker, eieren, melk en zout. Bak er minstens 12 dunne pannenkoekjes van in een pannetje van ca 12 cm. Prak de helft van de gepocheerde peren door de geitenkaas. Snijd de andere helft in mooie blokjes voor garnering. Rooster de amandelen in een koekenpan. Verdeel het peer-geitenkaasmengsel in een dikke streep over 12 pannenkoekjes en rol op. En snijd de ongelijke uiteinden schuin af. Leg de rol op een langwerpige bord garneer met de blokjes peer en geroosterde amandelen. Giet er op het laatste moment de hete siroop zigzaggend overheen.

Varkensstoofpot met rijst en sugarsnaps

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doorregen spek (zonder botten, zonder zwoerd)	1500	g
knoflook	10	tenen
rode uien ca 300 g	4	st
paprika's, b.v. rood, groen, geel, oranje	4	st
verse gember	4	cm
paprikapoeder	1	el
witte balsamico	200	ml
lichte japanse sojasaus (kikkoman)	150	ml
laurier	7	blaadjes
peperkorrels	1	el
arachide of milde olijfolie		
water	100	ml
zout		
wilde rijst	250	g
sugarsnaps	500	g
boter	10	g

Verwarm de borden voor in de warmhoudkast. Snijd het vlees en de paprika's in blokjes van ca. 2 ½ x 2 ½ cm. Snij de knoflook in plakjes en de uien in dikke plakken. De gember schillen en rasp. Verhit de olie in een ruime pan op hoog vuur. Bak de helft van de knoflookplakjes snel goudbruin. Haal ze met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Houdt ze apart voor de garnering. Houd het vuur hoog, voeg de stukjes spek toe en bak ze in ca 10 min. goudbruin. Voeg dan de paprika, uien, gember en de rest van de knoflook toe. Laat onder af en toe roeren in ca. 5 min. slinken. Voeg paprikapoeder toe en roer door. Schenk de balsamico, sojasaus en water erbij, voeg daarna de laurierblaadjes, peperkorrels en zout toe. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat ca 60 min zachtjes pruttelen op een warmhoudplaatje tot de vloeistof licht gebonden is. Roer regelmatig! Kook de rijst volgens de aanwijzingen op het pak. Houd warm. Haal de sugarsnaps af, kook ze beetgaar en zet weg. Warm ze net voor het opdienen op met een klontje boter. Verdeel de stoof over de voorverwarmde borden. Leg in het midden een bol rijst (grote ijstang). En drapeer de sugarsnaps en de gebakken schijfjes knoflook er overheen.

Clafoutis met druiven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete druiven (zonder pit)	500	g
muskaatwijn b.v. beaume de venice	50	ml
suiker	100	g
bloem	100	g
zout		
eieren	5	st
boter (om in te vetten)		
poedersuiker		
quichebakjes	12	st

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snij de druiven doormidden en laat ze een uurtje marinieren in de wijn. Zet koel. Meng suiker bloem, eieren en zout met garde of handmixer en laat 20 min. rusten. Vet de quichebakjes in met boter. Schep de druiven met een schuimspaan uit de wijn en leg ze in de bakjes. Voeg het overgebleven vocht toe aan het beslag en meng nog een keer goed. Giet het over de druiven, vul de quichebakjes en zet ze in de oven. Laat de clafoutisbakjes in ca 30 min. goudbruin worden. Leg een papieren kantenkleedje op een rond bordje. Plaats hier het warme clafoutisbakje op en bestrooi ze met poedersuiker.