

2020 november

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Ceviche van coquilles gemarineerd in Yuzusap met peperige guacomole

Ceviche van coquilles gemarineerd in Yuzusap met peperige guacomole

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	24	st
yuzusap (flesje 180 ml)	80	ml
maldon zoutvlokken	1	tl
espelette peper (chilipeper poeder)	1	tl
rijpe avocado's	3	st
kleine rijpe tomaten	3	st
lente uitjes	6	st
limoen	½	st
kleine groene chili peper	1	st
kleine rode chili peper	1	st
zout		snufje
olijfolie (classico)	100	ml
yuzusap	100	ml
pomelo	½	st
mandarijn	1	st
kleine dunne tortillas chips	12	st
basilicum cress	1	bakje
koriander	1	klein bosje

Yuzusap vinaigrette: Ontvlies de ½ pomelo en maak de ontvliesde partjes tot pulp met een vork. Ontvlies ook de mandarijn en snijd de partjes in kleine stukjes. Meng de olijfolie en het Yuzusap met een garde. Roer er tenslotte met een lepel de pomelopulp en mandarijnstukjes doorheen. Op smaak maken met een snufje zout. Zet weg op kamertemperatuur. Guacomole: Snijd de avocado's in kleine stukjes en maak ze met een vork fijn (niet te glad). Snijd een kruis in de tomaten in houd even in kokend water en ontvel ze. Ontdoe ze van de pitjes en snijd ze in kleine stukjes. Snijd de lenteuitjes in ragfijne ringetjes. Snijd de groene en rode peper in ragfijne brunoise. Pers de ½ limoen uit. Roer dit alles voorzichtig door elkaar en maak af met een snufje zout. Dek af met huishoudfolie tot gebruik. Coquilles: Snijd de coquilles in dunne plakjes en leg ze op een schaal. Smeer beide zijden in met het Yuzusap, bestrooi ze met wat Maldon zoutvlokken en de Espelette peper. Draai ze na 5 min om en laat nog 5 min marineren. Serveren: Neem grote witte borden. Leg een bolletje (ijstang) guacomole in het midden en steek hierin 1 tortilla chips. Drapeer voor het bolletje guacomole de 2 dun gesneden coquilles. Schep hier ca 2 el vinaigrette op. Schik er wat basilicumcress en enkele blaadjes koriander over.

Hammousse met salsa van rode paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
bloem	2	el
gevogeltefond	400	ml
gelatine (ca. 14 g)	8	blaadjes
veloutésaus (zelf gemaakt)	400	ml
paprikapoeder	½	tl
slagroom	800	ml
gekookte beenham (ongerookt)	350	g
cayennepeper		mespunt
droge sherry	150	ml
rode paprika's	4	st
gele paprika's	2	st
sjalotten	2	st
tijmblaadjes	1	el
basilicum		klein bosje
olijfolie	125	ml
citroen	1	st
zout, peper en olijfolie om in te vetten		
kleine groene asperges	24	st
radicchio	2	struikjes
hazelnoten	36	st
citroen (sap)	½	st

Verwarm oven voor tot 220°C. Veloutésaus: Maak eerst een witte roux. Hiervoor de boter in een steelpan smelten. Roer van het vuur af met een garde de bloem erdoor. Zet de pan weer op het vuur en gaar de roux al roerende gedurende 3 min. Giet al roerend de gevogeltefond bij de roux en laat de saus 20 min op laag vuur pruttelen (gebruik een vlamverdeler!!). Wel af en toe roeren. Breng op smaak met zout en peper. Hammousse: Week de gelatineblaadjes in zo veel koud water dat ze onderstaan. Laat ze goed uitlekken en doe ze met het paprikapoeder bij de warme veloutésaus. Klop tot de gelatine is opgelost. Laat de saus op kamertemperatuur staan en roer af en toe met een garde. Snijd de ham in kleine blokjes, doe in een keukenmachine en mix 1 min, voeg de veloutésaus toe en draai er in 3 min een gladde massa van. Schep die in een kom en zet hem in een grotere kom met ijsblokjes om koud te laten worden. Klop de slagroom stijf en spatel voorzichtig door de afgekoelde hamvelouté. Roer er zout en cayennepeper door en daarna voorzichtig de sherry. Roer niet te lang! Proeven en eventueel nog wat zout en peper toevoegen. Dek de mousse af met huishoudfolie (dat voorkomt oxidatie en grijze verkleuring) en zet hem in de koeling. Paprika salsa: Vet de paprika's in en rooster ze in de voorverwarmde oven tot de schil blazen vertoont of geblakerd is (ca 35min). Dompel de paprika's in een kom ijswater en trek het vel eraf. Ontdoe de paprika's van zaadlijsten en zaadjes en snijd ze in blokjes. Snijd de gele paprika in dunne reepjes. Houd deze apart om de salsa later extra kleur te geven. Doe de rode paprikablokjes in een kom. Snijd de sjalotten en de basilicum fijn en voeg toe. Meng dit alles en breng op smaak

met de tijmblaadjes. Roer nu de gele paprikareepjes, de olijfolie en citroensap er voorzichtig door. Proef en breng op smaak. Garnering: Verwijder de harde onderkanten van de groene asperges, halveer ze in de lengte en blancheer ze 2 min. en laat grondig uitlekken. Maak de radicchio aan met alleen een paar druppels citroensap. Dek af en zet weg tot gebruik. Halveer de hazelnoten, rooster ze in droge pan en zet apart. MOUSSE 20 MIN VOOR UITSERVEREN UIT KOELING HALEN! Serveren: Neem de blauw/grijze borden. Maak quenelles van de mousse, reken op 1 à 2 stuks per persoon. Verdeel ze over het borden. Leg er de radicchio, asperges en hazelnoten bij. Schep wat paprikasalsa over de mousse.

Paddestoelencappelletti met kruidensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse 00 bloem	400	g
griesmeel	400	g
eieren	8	st
olijfolie (1+2)	3	el
eidooiers (geklutst voor eistrijksel)	2	st
gemengde paddenstoelen (cantharellen, shitake, eekhoortjesbrood)	700	g
bakboter	60	g
sjalotten	4	st
bladpeterselie fijngehakt	60	g
aardappels	2	st
fine herbes (kervel, dragon en bladpeterselie)	120	g
sherryazijn	2	el
olijfolie	300	ml
citroen	1	st
bosui (alleen wit, fijnhakken)	2	stengels
grove meaux mosterd	2	el
peterselie		klein bosje
zout en versgemalen peper		

Zet risottoborden in de warmhoudkast. Pastadeeg: Doe de bloem in de kom van de keukenmachine. Voeg het griesmeel, 1 el olijfolie en een snufje zout toe. Zet het H-roerblad in de keukenmachine en laat enkele min redelijk snel lopen, zodat bloem en griesmeel goed vermengd zijn. Vervang dan het H-roerblad door de deeghaak en laat langzaam draaien. Voeg de eieren één voor één toe. Laat draaien tot zich een grote klont gevormd heeft. Dit duurt ca 4 min. Haal deze klont uit de keukenmachine, leg op een met wat bloem bestrooid werkblad en kneed heel kort tot een soepele bal. Het deeg mag niet meer plakken en moet glad en een beetje leerachtig aanvoelen. Als het te droog is eventueel een beetje water toevoegen. Als het te plakkerig blijft wat bloem toevoegen. Splits het deeg in ballen van elk ca 200 g en verpak deze afzonderlijk in huishoudfolie. Leg de verpakte deegballen 30 min in de koeling. Vulling: Maak de paddenstoelen schoon en hak ze fijn. Maar houd ze wel apart, soort bij soort. Snipper de sjalotten. Verhit de boter op niet te hoog vuur en bak eerst de cantharellen. Wacht tot ze hun vocht hebben afgestaan en doe er dan de shitake's bij en als laatste het eekhoortjesbrood. Bak tot al het vocht verdampt is. Bak dan de sjalotten 1 min mee en roer er de peterselie en wat zout en peper door. Zet weg tot verdere verwerking. Kruidensalsa: Kook de aardappels in de schil gaar, pel ze en druk hem door een grove zeef (of pureeknijper) in een kom. Roer alle overige ingrediënten erdoor en breng op smaak met mespuntje zout en vers gemalen peper. Verdere bereiding Pasta: Gebruik 1 portie van ca. 200 g. om te bewerken en houd andere 3 porties nog goed ingepakt. Strooi wat bloem op werkplek. Zet de rollen van de pastamachine het verst uit elkaar (knop uittrekken en op stand 1 zetten). Rol 1 portie pastadeeg uit tot een lange lap. Vouw deze dubbel en haal weer door de pastamachine. Herhaal 5 keer. Zet vervolgens de rollen van pastamachine een standje dicht bij elkaar

(stand 2), haal weer 5 keer door de pastamachine. Herhaal dit alles nogmaals bij stand 3 tot een lange lap van ca 2 mm dik en ongeveer 11 cm breed en ruim 66 cm lang is ontstaan. Lukt dit niet helemaal, maak dan kortere stukken van 11 cm breed en herreken het aantal dat je nodig hebt. Veeg overtollig bloem voorzichtig weg van de rollen met de hand of een borsteltje. Pas op dat je de geleider bij de rol niet verbuigt! Snijd de randen met een groot koksmees zodanig bij dat de lap overal 11 cm breed is en snijd hem in 6 vierkanten van 11 cm. Dus een strook is 11cm x 66 cm. Leg de vierkanten op een bebloemd werkvlak. Herhaal dit met de andere 3 porties. Totaal moeten er dus 24 vierkanten van 11x 11 cm komen. Cappelletti: Bestrijk steeds 2 aangrenzende zijanten van een vierkantje deeg heel licht met eistrijksel. Schep 1 el vulling in het midden, laat het strijksel onbedekt. Vouw de tegenoverliggende hoek over de vulling op de bestreken randen, zodat een driehoek ontstaat. Duw de randen licht op elkaar en druk tegelijkertijd de lucht eruit. Pak de 2 punten die de basis van de driehoek vormen en vouw ze over elkaar onder de onderste rand van de driehoek. Doe zo nodig eerst nog wat eierstrijksel op één van de punten om ze beter aan elkaar te laten plakken. Druk vervolgens de 2 punten tussen duim en wijsvinger stevig op elkaar, zonder daarbij druk op de vulling uit oefenen en buig wat naar beneden. Buig tenslotte het bovenste puntje van de driehoek voorzichtig ook wat naar beneden. Het resultaat ziet eruit als een klein hoedje; een 'cappelletti'. Breng een grote pan met water, wat zout en 2 el olijfolie aan de kook. Leg er voorzichtig de capelletti in, zet het vuur laag en kook ze in 5/6 min beetgaar. Als ze bijna gaar zijn komen ze bovendrijven. Laat ondertussen de kruidensalsa goed heet worden. Haal de cappelletti met een schuimspaan uit het water en laat ze uitlekken. Serveren: Leg 2 cappelletti in het risotto bord. Schep wat kruidensalsa op elke cappelletti en garneer met wat takjes peterselie.

HOOFDGERECHT Gebraden en gepocheerde gevulde varkenslende, krokante aardappel-preimousseline en Hongaarse zuurkool

Gebraden en gepocheerde gevulde varkenslende, krokante aardappel-preimousseline en Hongaarse zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenslende	800	g
pancetta	100	g
bakboter	60	g
winterwortel	1	st
ui	1	st
kippenbouillon	1000	ml
2 laurierblaadjes, 10 takjes tijm, takje rozemarijn, selderij	1	bouquet garni
bleekselderij	1	stengel
ui fijngesneden	1	st
appel, fijngesneden	1	st
pruimen, vers fijngesneden	2	st
suiker		mespunt
panko	2	el
peterselie	2	el
verse zuurkool	500	g
boter	30	g
zoete ui	1	st
milde paprikapoeder	1	el
tomatenpuree (70 g)	1	blikje
karwijzaad (kummel)	1	tl
tijm	2	tl
kruimige aardappels	500	g
prei (gebruik alleen het wit! ca 450 g)	600	g
knoflook	5	teentjes
volle melk	50	ml
olijfolie	50	ml
olijfolie om in te smeren	50	ml
filodeeg	8	vellen
zonnebloemolie om te bakken		

Oven voorverwarmen tot 220 °C. Vierkante borden in de warmhoudkast. Vulling: Snijd de pancetta, bleekselderij, ui, de geschilde appel en pruimen brunoise. Hak de peterselie fijn. Verhit de boter en bak de pancetta goudbruin. Schep het met een schuimspaan in een kom en zet apart. Doe de bleekselderij en ui in dezelfde pan en smoor ze 2 min. Voeg nu de appel, pruimen en suiker toe en laat alles ca. 20 min op niet te hoog vuur pruttelen. Af en toe doorroeren. Na 20 min de Panko, peterselie en het gebakken spek er doorroeren en alles al roerend nog 5 min op laag vuur bakken. Voeg peper en zout naar smaak toe. Doe mengsel in kom, dek af en zet in koeling. Minstens 1 uur. Lende: Neem een heel lang, dun en puntig voorsnijmes en steek het diep over de hele lengte in het midden van het vlees. Snijd er met

zagende bewegingen een holte uit ca. 2 x 5 cm. Trek het mes naar buiten en zorg dat al het losgesneden vlees meekomt. Vul de lende met het mengsel. Wikkel de pancetta rond de gevulde gaten om te verhinderen dat er vulling ontsnapt. Houd de pancetta met keukengaren op z'n plaats (of met een netje). Snijd de wortelen en ui in grove stukken. Smelt de 60 g bakboter in een braadpan, leg het vlees erin, bestrooi met zout en peper en laat het in 6 min kleuren. Zet alles 20 min in de 220 °C voorverwarmde oven. Bedruip het vlees elke 5 min. Haal na 20 min vlees uit de oven, nu wordt het vlees gepocheerd. Giet nu de kippenbouillon erbij. Voeg nu ook de wortel en ui toe maar. Leg nu het bouquet garni erin, pocheer alles 40 min op 70 °C !! En schuim steeds af wanneer dat nodig is. Haal het vlees uit de pan, verwijder het keukengaren en ook de pancetta. Wikkel het vlees in aluminiumfolie en zet om de warmhoudkast. Zeef de bouillon en kook het in tot ca. 500 ml. Naar smaak peper en zout toevoegen. Het blijft een dunne saus. Zuurkool: In pan met dikke bodem boter verhitten en gesnipperde ui zachtjes glazig bakken. Paprikapoeder en tomatenpuree erdoor scheppen en 2 min meebakken. Zuurkool met karwijzaad en tijm door uimengsel scheppen. Kippenbouillon erbij schenken en aan de kook brengen. Vuur lager zetten en zuurkool in open pan in 30 min gaar stoven. Regelmatig omscheppen. Afgieten en laten uitlekken. Warmhouden tot gebruik. Krokante aardappel-preimousseline: Pel en halveer de knoflook. Schil en snijd de aardappels in gelijke stukken. Zet op met weinig water, met de knoflook en zout en kook ze ca. 20 min. Snijd het wit van de prei heel fijn en was ze en blancheer de prei in ca. 60 sec in kokend water met wat zout, spoel direct af met koud water en knijp er met beide handen het vocht uit. Giet de aardappels af en vang het kookvocht op. Stoom ze goed droog, verwarm de melk en voeg toe. Meng de prei erdoor. Pureer alles en voeg geleidelijk de olijfolie toe tot de puree zacht en smeug is (is het te droog voeg dan wat kookvocht toe). Breng op smaak met peper en zout en laat het afkoelen tot lauw. Bestrijk 2 vellen filodeeg met olijfolie en leg ze op elkaar. Vul een spuitzak met de aardappel-preimousseline en spuit een reep op de onderzijde van het filodeegvel. Houd 1,5 cm aan de zijkanten vrij. Rol op en sla de zijkanten naar binnen tot een mooi rol, niet te strak aandrukken. Herhaal dit tot je 4 rollen hebt. Verhit een laagje zonnebloemolie in een koekenpan en bak de filodeegrollen op middelhoog vuur in 4 min krokant en goudbruin. Snijd de rollen in totaal 24 mooie stukken die rechtop kunnen staan. Serveren: Maak een mooi bergje zuurkool op het bord, gebruik kleine ijstang. Snijd voorzichtig 12 mooie plakken van de varkenslende en leg een plakje half op de zuurkool. Zet hiernaast 2 filodeeg rolletjes. Lepel wat saus over het vlees heen. En zet wat over is in sauskom op tafel.

Roulé Marquis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	st
poedersuiker en extra poedersuiker om te bestuiven	175	g
eiwitten	4	st
ongezoete donkere cacao	50	g
aardappelmeel	15	g
zachte boter	20	g
bloem	30	g
slagroom	250	ml
frambozen	150	g
diepvries frambozen	500	g
frambozensiroop	100	ml

Heteluchtoven voorverwarmen tot 200 °C. Frambozen laten ontdooien in kom. Klop de dooiers en 80 g poedersuiker met een mixer tot een massa die als een lint van een lepel loopt. Klopt de eiwitten in een andere schone kom tot er zachte pieken blijven staan, voeg 45 g poedersuiker toe en klop tot het stijve pieken zijn. Roer 1/3 van het eiwit met een garde door de dooiermassa en spatel er dan met een silicone spatel de rest van het eiwit door. Bestrooi het met de cacao en aardappelmeel en schep alles voorzichtig door elkaar. NIET te lang, anders wordt het beslag minder luchtig. Bekleed de bakplaat met een licht beboterde en met bloem bestoven stuk bakpapier of een siliconenmat. Spreid het beslag met een paletmes op de bakplaat uit tot een rechthoek van ca. 30x30 cm. en een dikte van 1 cm. Zet het 8-10 min in de oven. Controleer of het gebak gaar is door met uw vingertoppen zachtjes op het midden van het gebak te drukken. Het moet enigszins veerkrachtig aanvoelen. Leg boven op het gebak een vel bakpapier en draai om en leg op een rooster. Verwijder na een minuutje het nu bovenliggende vel bakpapier. Zet het 5 min op een koele plaats maar NIET in de koelkast. Klop de slagroom met de resterende 50 g poedersuiker en zet apart. Frambozencoulis: Pureer de ontdooide frambozen met opgevangen sap en 100 ml frambozensiroop. Vervolg gebak: Strijk met behulp van een kwastje een kwart van de frambozencoulis over het gebak en snijd de randen (die een beetje droog zullen zijn) aan alle kanten met een kartel mes bij. Strijk dan met een paletmes de slagroom over het gebak. Laat 1 rand van 1,5 cm vrij. Strooi de frambozen over de slagroom. Rol het geheel op, daarbij geholpen door het bakpapier. Zet de rol 2 uur in de koeling. Serveren: Neem de langwerpige witte borden. Snijd de rol in 12 mooie plakken met het kartelmes, leg een plak op ieder bord, bestrooi met poedersuiker en druppel een lepel van de overige frambozencoulis rondom de plak.