

2021 november

CCR Rijnmond · Herfst

Bloemkoolmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool (let op: 24 roosjes apart zetten voor garnituur)	1	st
gelatine	7	blaadjes
slagroom	250	ml
eiwitten	3	st

Pluk van de bloemkool 24 kleine roosjes voor de garnering. Breng de rest van de bloemkool in licht gezouten water aan de kook en laat 10 min koken. Giet ze af en pureer met een staafmixer, wrijf tenslotte door een zeef. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water. Klop 150 ml van de slagroom lobbijg. Klop de eiwitten stijf. Spatel de geklopte slagroom door de eiwitten. Verwarm de overige 100 ml slagroom (niet laten koken). Knijp de gelatine uit en roer samen met de bloemkoolpuree door de warme room. Spatel vervolgens het bloemkoolmengsel door het eiwitmengsel en voeg peper en zout naar smaak toe. Bekleed een ondiepe vierkante vorm van 25x25 cm met alu folie. verdeel de mousse in een gelijkmatige laag over de vorm (hoogte ca. 2 cm.) Dek af en zet dit 1 uur in de vriezer en daarna ca 30 min in de koeling om op te stijven. Steek nu met 4 cm stekertje mooie rondjes.

Mosterdijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	300	ml
rietsuiker	2	el
melkpoeder	3	tl
zaanse mosterd	2	el
engelse mosterd	1	tl
peper en zout		

Verwarm de melk, suiker en melkpoeder op matig vuur en klop het geheel tot het melkpoeder volledig is opgelost. Haal de pan van het vuur en schenk het mengsel in een kom. Zet deze in een grotere kom met ijsklontjes om af te koelen. Voeg dan de 2 soorten mosterd toe en klopt het geheel goed door met een garde. Schenk het mengsel in de ijsmachine en laat ½ uur draaien. Zet hierna in de vriezer.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad	20	g
sushi azijn	200	ml
bloemkoolrosjes piepklein (zie bloemkoolmousse)	24	st
radijsjes, verschillende soorten (36 plakjes)	6	st
gerookte palingfilets	300	g
dille	15	g

Selecteer 12 mooie takjes dille voor de garnering. Verwarm het mosterdzaad met 100 ml sushi azijn tot net onder het kookpunt. Zet vuur lager en laat ca. 45 min. zachtjes garen, voeg eventueel water toe als er teveel verdampt.!! Als je een mosterdzaadje met je tanden kunt doorbijten, zijn ze gaar. Giet af en laat afkoelen. Zet weg op kamertemperatuur tot gebruik. Verwarm de rest van de sushi azijn, snijd ondertussen de radijsjes in 36 plakjes en overgiet ze met de sushi azijn, evenals de 24 bloemkoolrosjes. Laat 15 min weken en dan laten uitlekken. Leg de palingfilets met de mooie kant naar beneden tegen elkaar aan op een met huishoudfolie beklede plank en snijd de palingfilets in 12 rondjes (even groot als de bloemkoolmousserondjes)

Bisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote ongepelde garnalen ca. 1000 g	24	st
boter	20	g
wortel	200	g
prei (alleen witte gedeelte)	2	st
tomaten	2	st
bleekselderij	2	stengels
tomatenpuree (70 g)	1	blikje
laurier	1	blaadje
witte wijn	4	el
cognac	2	el
visbouillon	1500	ml
peperkorrels	6	st
worchestersauce	2	el

Leg Spa rood voor tempura garnalen direct in de koeling!! Pel de garnalen. Ontdoe ze van het darmkanaal, laat de staart eraan zitten en zet afgedekt weg N.B. tot gebruik bij tempura garnalen!! Koppen en schalen niet weggooien!! Hak de wortel, prei, bleekselderij en tomaat in grove stukken. Smelt de boter in een soeppan en fruit hierin de wortel, prei, bleekselderij en de bewaarde koppen en schalen van de garnalen. Nu de tomatenblokjes en de tomatenpuree toevoegen en even laten mee fruiten. Voeg de cognac en de witte wijn toe en hierna de visbouillon, de peperkorrels en laurier. Breng alles aan de kook, dan vuur laag en ½ uurtje zachtjes laten koken. Giet de inhoud van de pan in de keukenmachine en maal het geheel fijn. Vervolgens het mengsel door een fijne zeef drukken totdat al het vocht er uit is. Er moet minimaal 1200 ml bisque zijn. Breng kort voor uitserveren de opgevangen bisque weer aan de kook en breng deze op smaak met zout en worchestersauce. Nu de cognac toevoegen en de soep goed heet laten worden.

Tempura garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
aardappelmeel	50	g
bakpoeder	1	tl
spa rood	500	ml
frituurolie	1000	ml
zout en peper		

N.B. Gebruik de apart gezette garnalen van de bisque. Verwarm in wok de frituurolie tot 180 °C. N.B. Kort voor uitserveren het beslag maken! Meng in een kom de bloem, aardappelmeel, bakpoeder en de ijskoude spa rood, peper en zout. Blijft een dun beslag. Vooral niet te lang roeren (mogen best klontertjes in zitten) dan blijft het luchtig. Op het allerlaatst de garnalen in beslag dopen en in de frituurolie afbakken in ca. 3 min. N.B. Afgekoelde olie teruggieten in fles (restafval) NIET in de gootsteen.

Zeebaarsfilets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilets met huid (voor 12 stukjes van ca. 70 gram)	6	st
olijfolie om in te bakken/wokken	2	el

Snijd mooie gelijke stukjes zeebaars van 50 g en laat de huid eraan zitten. Controleer ze goed op graten. Spoel ze af, droog ze af en zet in koeling. Haal ze 1 uur voor het bakken uit de koeling. Bak de stukjes zeebaars op de huid in een goed hete pan voor ca. 6 min. met olijfolie.

Antiboise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven	5	el
kappertjes	3	el
sjalotten	2	st
roma tomaten	6	st
rode balsamico	20	ml
witte wijnazijn	30	ml
olijfolie vierge	150	ml

Ontvel de tomaten, ontpit ze en snijd ze in kleine blokjes. Hak de olijven in kleine stukjes. Snipper de sjalotten en fruit ze zachtjes in de 150 ml olijfolie vierge. Na 5 min. de tomatenblokjes toevoegen en 5 min zachtjes mee verwarmen. De tomatenblokjes moeten heel blijven, dus niet teveel roeren! Nu de olijven, kappertjes, balsamico en witte wijn azijn toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Dek af en zet weg tot gebruik.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	800	g
sjalot	1	st
arachideolie	2	el

Snipper 1 sjalot en fruit in de wokpan in 2 el arachideolie, voeg de wilde spinazie toe en wok tot het licht geslonken is. Dek tot gebruik af met alu. folie.

HOOFDGERECHT Eendenboutje in kloosterbier, witte bonenpuree, gekaramelliseerde cherrytomaatjes

Eendenbouten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenboutjes	12	st
witte uien	4	st
laurierblaadjes	4	st
knoflook	4	tenen
zwarte peperkorrels	10	st
kippenbouillon	600	ml
chimay of ander donker belgisch bier	600	ml
dyonmosterd	6	el
bakboter (50+50)	100	g

Neem 2 braadpannen met dikke bodem. In iedere pan 50 g boter en braad in elke pan 6 eendenbouten. Laat ze langzaam bruin bakken, keer af en toe. Neem de bouten uit de pannen en houd apart. Laat het vet in de pan. Voeg toe aan elke pan 2 in grove stukken gesneden uien, 2 gekneusde tenen knoflook, 2 laurierblaadjes en 5 gekneusde zwarte peperkorrels en bak dit 5 min op halfhoog vuur. Voeg nu toe aan elke pan 300 ml kippenbouillon, 3 el Dyon mosterd en 300 ml bier toe. Leg de eendenbouten terug in de 2 pannen en stoof met deksel op de pan in 2 uur gaar. Neem de bouten voor het serveren uit het vocht, dep ze rondom goed droog en bak ze in een goed hete koekenpan, in wat olijfolie nog even rondom bruin zodat ze een krokant velletje krijgen. Laat ondertussen het kookvocht nog even ½ uurtje inkoken. Afdekken met alufolie tot gebruik.

Witte bonenpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte bonen van 360 g	2	potten
sjalotten	2	st
knoflook	1	teentje
citroen (sap)	½	st
eventueel wat vocht van de eendenbouten		

Spoel de witte bonen af en laat uitlekken. Snipper de sjalotten en de knoflook. Fruit de sjalotten en de knoflook. Pureer de bonen met de gefruite ui en knoflook met de staafmixer. Verwarm het op een zacht vuur en maak op smaak met wat peper, citroensap en wat vocht van de eendenbouten. Maak een mooie smeùige mousseline.

Gekaramelliseerde cherrytomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaatjes	750	g
poedersuiker	5	tl

Verwarm de grill (160 °C) Snijd de tomaatjes doormidden. Plaats de tomaatjes met de snijkant naar boven op een bakplaat. Bestrooi ze met de poedersuiker en laat ze onder de hete grill 2-3 min karamelliseren.

Vanillebiscuitgebak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote eieren	4	st
lichte rietsuiker	100	g
vanille extract	2	tl
boter	30	g
patentbloem	150	g

Oven voorverwarmen tot 180 °C. Zet 12 witte langwerpige borden klaar. Vet de zijkanten van de springvormen in met boter en bekleed de bodem met een passende cirkel bakpapier. Zeef de bloem en zet apart. Klop de eieren met de suiker en een snufje zout au-bain-marie met een handmixer tot een luchtige massa die warm aanvoelt en zacht pieken vormt van ca. 4 min. Haal de kom van de pan en klop nog 3 min. Smelt de boter en roer deze met het vanille extract door het eimengsel. Strooi de bloem erbij en roer alles luchtig door elkaar. Verdeel het beslag over beide springvormen, strijk glad en zet ze 12 min. in de voorverwarmde oven. Controleer met satéprikker op gaarheid en haal ze eruit. Laat 5 min. afkoelen en haal ze uit de vorm. Trek voorzichtig het bakpapier eraf en laat verder afkoelen op een taartrooster. Steek met de ringvormpjes 12 cirkels uit het biscuitdeeg. Bekleed de vormpjes met plastic wrap en leg in elke vorm een plakje gebak en zet weg tot gebruik.

Aardbeiensiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	50	ml
lichte rietsuiker	90	g
aardbeien	50	g
citroensap, enkele druppels		

Breng de 50 ml water met de rietsuiker aan de kook en laat 1 min koken tot de suiker is opgelost. Voeg de 50 g aardbeien toe en pureer. Zeef dan door een fijne zeef de pitjes eruit. Roer enkele druppels citroensap door de aardbeiensiroop en zet apart.

Rabarbermousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarbercompote hak (180 g)	1	pot
gelatine	5	blaadjes
mascarpone	250	g
poedersuiker	40	g
vanillestokje	1	st
ei (eiwit)	3	st

Pureer de rabarbercompote. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. Knijp ze uit en roer door de rabarbercompote tot ze zijn opgelost. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Klop nu de mascarpone met de vanillemerg en de poedersuiker glad. Roer vervolgens de rabarbermousse door de mascarpone. Splits de eieren en klop de eiwitten met snufje zout tot schuim dat in pieken blijft staan. Spatel het eiwitschuim voorzichtig door de rabarbermousse en zet weg tot gebruik.

De taartjes opbouwen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine aardbeien (ca 4 per vormpje en 1 ter garnering)	700	g
munt (klein bosje)	1	bosje
poedersuiker		
van 7 cm	12	vormpjes
plastic wrap om de vormpjes te bekleden		
van 22 cm doorsnee	2	springvormen
bakpapier		
zout, boter om in te vetten ca 30 g		

Maak de aardbeien schoon, ontkroon en halveer ze. Bestrijk elke biscuitbodem met de aardbeiersiroop. Schik op elke biscuitbodem halve aardbeien tegen de rand van de vorm met de punten naar boven. Leg op de bodem ook een gehalveerde aardbei. Schep de rabarbermousse in een spuitzak en spuit het over de aardbeien tot aan de bovenkant van de aardbeien. Dek ze af met folie en zet de taartjes zolang mogelijk in de koeling ca. 2 uur). 10 minuten voor serveren uit de koeling halen.

Serveren

Zet de taartjes op het langwerpige witte bord en haal voorzichtig de vormpjes en de plastic wrap eraf. Bestuif ze royaal met poedersuiker. Snijd per vormpje een aardbei in plakjes en garneer deze. Maak af met een blaadje munt.