

2022 november

CCR Rijnmond · Herfst

Olijvenrondjes met olijventapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tante fanny bladerdeeg (24x 40 cm)	1	rol
zwarte olijven zonder pit	75	g
kappertjes	2	el
gedroogde oregano	1	tl
olijfolie	2	el

Leg een vel bakpapier op de bakplaat en rol daarna het tante Fanny bladerdeeg uit. Maal de ingrediënten voor de olijventapenade in de keukenmachine tot een smeelige puree. Smeer een laag op het bladerdeeg, maar houdt een rand van 1 cm vrij aan de bovenkant. Rol het deeg van beneden tot boven tot een rol. Leg de rol ca.15 min in de vriezer. Snijd in plakjes van +/- 1 cm dik. Leg de plakjes plat op de bakplaat. Bak ca.15 min in de oven tot goudbruin en gerezen. Laten afkoelen.

Rauwkostsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine knolselderij	1	st
rode bieten (gaar)	4	st
winterwortels	3	st
tomaten	6	st
romaine sla	2	krop
sjalot	2	st
citroen	½	st
dijon mosterd	2	tl
dragon, dille en peterselie	1/2	bos

Hak de dragon, peterselie en dille fijn en zet apart. Schil en rasp de knolselderij in sliertjes (gebruik de keukenmachine). Hussel meteen het sap van de citroen erdoor (NB houd beetje citroensap apart voor de wortel) tegen het verkleuren. Schep er 5-6 el van de zojuist gemaakte mayonaise en 2 tl mosterd door. Breng op smaak met 1 el fijngehakte dragon, zout en peper. Laat een half uur intrekken. Schil en snij de biet in dunne halve plakjes, meng met gesnipperde sjalotten, een paar el vinaigrette en 1 el fijngehakte dille. Rasp de wortel grof (gebruik de keukenmachine) en meng er een scheut citroensap tegen het verkleuren door. Meng erna 3-4 el vinaigrette en 1 el gehakte peterselie door. Snijd de tomaten in kwarten en meng met 4-5 el vinaigrette en gehakte peterselie. Was en droog de Romaine sla en scheur de blaadjes van de krop. Leg wat blaadjes Romainesla op de bordjes, schep flinke el champignons erbij en de verschillende soorten rauwkost in een mooie compositie op de bordjes en garneer met de groene olijven en de olijvenrondjes.

Champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine witte champignons	1000	g
sjalotjes	2	st
witte wijn	300	ml
olijfolie	75	g
tomatenpuree	3	el
citroen	½	st
laurier	3	blaadjes
tijm	3	takjes

Maak de champignons schoon en snipper de sjalotten. Knijp de citroen uit en doe in een pan, samen met de andere ingrediënten. Breng aan de kook en laat ca.20 min lekker pruttelen zonder deksel, zodat de saus helemaal inkookt. Laat afkoelen. Zet apart tot serveren.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie extra vergine	6	el
witte wijnazijn	1 ½	el
dijonmosterd	2	tl
fijngehakte bieslook	1	el

Meng eerst de wijnazijn, citroensap en wat zout en peper in een kom. Roer de mosterd erdoor. Giet nu de olijfolie er, al kloppend met een garde, bij. Er ontstaat vanzelf een dikke structuur. Voeg tot slot de fijngehakte bieslook toe en maak af op smaak.

Snelle mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote eieren	2	st
dijonmosterd	3	tl
witte wijnazijn	4	tl
zonnebloemolie	300	ml

Doe alle ingrediënten in de smalle hoge kom behorend bij de staafmixer (nb.ook de gehele eieren!). Zet de staafmixer op de bodem van de kom, zet aan, wacht een paar tellen en trek dan langzaam omhoog, je ziet de mayonaise vanzelf ontstaan. Proef en voeg eventueel nog wat zout of wijnazijn toe.

Tomaten-uiensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	5	st
trostomaten	800	g
boter	40	g
knoflook	2	tenen
bloem	2	el
vleesbouillon	1200	ml
eieren (eidooiers)	3	st

Zet 12 soepkommen in de warmhoudkast. Snijd 2 uien in dunne ringen en zet apart voor garneren. Snipper de overige uien en de knoflook. Snijd de tomaten in stukken. Verhit de boter in een soeppan en fruit de uienringen zachtjes goudgeel. Schep ze op een bord. En houdt apart voor de garnering. Fruit de gesnipperde ui en knoflook zachtjes in het bakvet. Roer de bloem en tomatenstukjes erdoor en bak alles nog 2-3 min. Voeg de bouillon toe en breng het geheel al roerend aan de kook. Laat de soep 20 min zachtjes trekken. Pureer de soep met een staafmixer tot een glad, gebonden geheel. En druk door een zeef. Splits de eieren en roer in een kom de eidooiers los met 4-5 el lauwarme soep anders schift het meteen en voeg het mengsel aan de soep toe. Verwarm de soep al roerend op een laag pitje (let op: niet meer laten koken). Voeg zout en peper naar smaak toe.

Kruidentoast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rustiek stokbrood (voor 12 plakjes)	1	st
olijfolie	5	el
gedroogde provençaalse kruiden	2	tl

Snijd 12 plakjes stokbrood. Meng de olijfolie met de Provençaalse kruiden en verdeel dit mengsel over de broodplakjes. Leg de plakjes onder de salamandergrill. Blijf erbij tot ze goudbruin zijn.

Decoratievisjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tante fanny bladerdeeg (24 x 40)	1	rol
eieren (eidooiers)	2	st
zwarte peperkorrels	24	st
zout en peper		
van 6 á 7 cm	12	ringen

Rol bladerdeeg uit. Snijd er 24 happende visjes uit (ca 3 cm lengte) en leg ze op het bakpapier op de ovenplaat. Splits het eiwit en de dooiers. Klop de dooiers los. Bestrijk de visjes met een kwast met eigeel. Duw er een peperkorrel in als oog en bestrooi met een snufje zout. Bak in 5-6 min in de voorverwarmde oven goudgeel. Laat de visjes afkoelen.

Rijsttimbaaltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pandanrijst	300	g
kleine courgettes	3	st
kleine rode paprika	1	st
sjalotjes	2	st
knoflook	2	tenen
boter	25	g

Zet 12 ringen klaar. Kook de rijst gaar volgens aanwijzing op de verpakking. Was de courgettes en snijd met de kaasschaaf 2 x ½ courgette in de lengte in dunne repen, leg de repen 2 min in het kokende water, spoel vervolgens af met koud water. Laat de repen uitlekken en drogen op keukenpapier. Snijd de rest van de courgettes brunoise, evenals de paprika. Schil en snipper de sjalotjes en de tenen knoflook. Doe courgettes, paprika, sjalot en knoflook alle 4 ingrediënten in een koekenpan met wat boter en roerbak 5 min. Strooi er een snufje zout naar smaak over. Meng het groentemengsel door de gare rijst. Vet de timbaaltjes in met boter. Leg in elk schaalpje elkaar 2 iets overlappende courgettereppen tegen de opstaande rand. Schep de rijst erin en druk goed aan met een lepel. Zet apart (zn.in de warmkast) tot uitserveren.

Botersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	4	st
droge witte wijn	400	ml
boter (150+ 50)	200	g
platte peterselie	½	bosje
biologische citroen	1	st

Snijd 150 g boter in blokjes en laat afkoelen in de koelkast tot harde klontjes. Pel en snipper de 4 sjalotjes heel fijn. Smelt de resterende 50 g boter in een sauspan. Fruit hierin op laag vuur de sjalotjes glazig. Giet de wijn erbij. Laat de massa op hoog vuur, regelmatig roerend, inkoken tot 1/3 van de hoeveelheid. Hak de peterselie fijn en pers de citroen uit. Zet apart. Doe alle koude klontjes boter bij de botersaus en monteer vanaf het vuur flink met een garde tot een gebonden saus. Klop er 4 el warm water door en breng op smaak met versgemalen zout en peper, 2 el citroensap en 3/4 van de gehakte peterselie. Bewaar de rest van de peterselie voor de garnering.

Zeeduivfilets met garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivfilets à 70 g	12	st
middelgrote verse garnalen	24	st
boter (2 x 30)	60	g

Ontdooi zo nodig de garnalen in vergiet onder stromend water en dep ze droog. Bestrooi de zeeduivfilets met zout en peper. Verhit 2 grote koekenpannen met dikke bodem. Smelt hierin een klont 30 g boter en bak de zeeduivel 1 min aan elke kant. Doe de garnalen erbij en laat met deksel op de pan even warm worden. Leg op elk warm bord in het midden 1 zeeduivfilet. Draai een rijsttimbaaltje om aan bovenzijde van het bord. Schep de botersaus over de vis. Leg de garnalen half op de vis en de bladerdeegvisjes aan linkerzijde van de vis. Strooi wat gehakte bladpeterselie over het opgemaakte bord.

Gesouffleerde aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote kruimige aardappelen	12	st
olijfolie	5	el
verse laurierblaadjes	24	st
grof zout	3	tl

Was de aardappelen goed (niet schillen), droog af en snijd in de lengte doormidden. Leg de aardappelen in een kom met 5 el olijfolie en hussel goed met de hand tot ze bedekt zijn met een filmpje. Kerf een snee in het midden in de lengterichting, steek er een laurierblaadje in. Vet een braadslede in met een scheutje olijfolie. Leg de aardappelen met het laurierblaadje naar boven in de braadslee. Bestrooi met grof zout. Rooster ca.30 min totdat ze gaar en bruin en licht gesouffleerd (gebubbeld) zijn. Houdt warm.

Sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biologische sinaasappelen	7	st
honing	6	el
grand marnier	150	ml

Was en rasp de schil van 2 sinaasappels boven een sauspan. Pers 4 sinaasappels uit en doe het sap in de pan. Verwarm de pan. Voeg al roerend de honing toe. Laat op een middelhoog pitje pruttelen en inkoken tot de helft. Snijd van de 3 overige sinaasappelen (inclusief de geraspte) de boven- en onderkant en snijd dan alle schillen eraf, inclusief al het wit. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit en bewaar. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag. Snijd met een scherp mes een vrij diep ruitjespatroon in het vel van de eendenborsten. Bestrooi ze met zout en peper. Leg ze op de velkant in de hete pan en laat op middelhoog vuur 5-8 min bakken. Het vet smelt vanzelf. Draai om en bak ook de andere kant 2 min. Haal uit de pan en rol in aluminiumfolie. Laat de eendenborsten minstens 5 min rusten. Giet het overtollige vet van de eendenborsten uit de hete koekenpan. Blus af met de Grand Marnier en laat kort bruisen. Doe de sinaasappelsaus en de partjes sinaasappel erbij en laat op zacht vuur heel rustig sudderen terwijl het vlees rust. Maak op smaak met peper en zout.

Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote tamme eendenborsten (ca 3 borsten)	1000	g

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag. Snijd met een scherp mes een vrij diep ruitjespatroon in het vel van de eendenborsten. Bestrooi ze met zout en peper. Leg ze op de velkant in de hete pan en laat op middelhoog vuur 5-8 min bakken. Het vet smelt vanzelf. Draai om en bak ook de andere kant 2 min. Haal uit de pan en rol in aluminiumfolie. Laat de eendenborsten minstens 5 min rusten. Ga nu door met de sausbereiding.

Broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	4	st
roomboter	50	g
bosbessen	250	g
amandelen	150	g
sinaasappel peper en zout	1	st

Hak de amandelen grof. Was en snijd de broccoli in roosjes en kook ze beetgaar in 3-4 min in licht gezouten water. Giet af en maak af met klontje boter. Gebruik de amandelen bij het uitserveren.

Vanilleroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	300	ml
slagroom	200	ml
suiker	100	g
eidooiers (middel)	4	st
vanillestokje	1	st

Snijdt het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap er de merg uit. Doe de merg en het stokje samen in een steelpan. Verwarm dit enkele min tegen de kook aan (NB niet laten koken). Klop de eidooiers samen met de suiker in een mengkom in ca 5 min tot een luchtig en bijna wit mengsel. Voeg vervolgens al roerend het eimengsel bij de melk en verwarm dit tot 80 °C. Laat het mengsel iets indikken, blijf roeren en houd de temperatuur constant. Haal dan de pan van het vuur en laat volledig afkoelen. Verwijder het vanillestokje. Klop de slagroom luchtig en spatel hier het ei- melkmengsel door. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ca 1 liter vanilleroomijs van. Controleer het ijs regelmatig tijdens bereidingsproces. Bewaar het bereide ijs in de vriezer tot uitserveren.

Chocolademoelleux

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	225	g
bloem	180	g
zout	$\frac{3}{4}$	tl
boter (300+50 voor invetten)	350	g
pure chocolade	300	g
eieren	6	st
eidooiers	6	st

Verwarm de oven voor op 210 °C. Zet (glazen) dessertbordjes klaar. Smelt de boter in een ruime steelpan op laag vuur. Haal de pan van het vuur en voeg de brokken chocolade toe. Roer dit door tot de chocolade gesmolten is. Klop in een kom (mixerstand 1) de eieren, de eidooiers, de suiker en het zout licht op. Zeef de bloem en spatel erdoor en meng als laatste het chocolademengsel erdoorheen. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Vet 12 kookringen of vormpjes met een inhoud van 150 ml in met boter en plaats deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Vul ze voor 2/3 met het beslag en bak de moelleux 10 tot 14 min, tot de bovenkant net gestold is. NB binnenkant moet vloeibaar blijven. Laat de moelleux uit de oven 2 min rusten en stort ze vervolgens stuk voor stuk op het dessertbordje. (Zo mogelijk warm serveren).

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	250	g
poedersuiker	50	g
munttopjes	12	st
kookringen 8 cm doorsnede voorkeur metaal voor de optimale warmtegeleiding	12	st

Scheur wat muntblaadjes om te garneren. Controleer frambozen en zet poedersuiker klaar. Maak een mooie compositie van de moelleux, een bolletje vanilleroomijs en enkele frambozen. Garneer met een paar muntblaadjes en strooi poedersuiker over de frambozen.