

2009 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

Rolletje van kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enkele kipfilets	6	st
kookfolie om te wikkelen		
groene kruiden mosterd	100	g
suiker	50	g
peper en zout		

Meng de mosterd met de suiker tot een gladde emulsie. Plet de kipfilets tussen 2 laagjes plasticfolie, zodat ze twee keer zo groot worden, gebruik een vleeshamer of koekenpan. Besmeer de filets met zout, peper, wat mosterd-suikermengsel (bewaars ook voor garnering!) en rol ze op. Wikkel ze in kookfolie en draai het plastic stevig vast en zorg dat de rol mooi rond is. Let op: oprollen in de breedte, zodat het langwerpiger wordt. Verwarm een pan met water tot 70 °C. Leg de kiprolletjes erin en gaar ze in ca 20 min.

Krab in gelei van gerookte paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krabvlees (diepvries)	300	g
granny smith, brunoise snijden	1	
fijn gesneden bieslook	30	g
crème fraiche	50	g
kleine witte uien, fijn gesneden	2	st
rode paprika	1500	g
mot om te roken	2	el
agar-agar	15	g
sneetjes focaccia met rozemarijn	12	st
olijfolie om te bakken en olie om te frituren		
gemengde sla		
bieslook		
spaghetti stengels	12	

Meng de krab met de appelblokjes, fijngesneden bieslook en crème fraiche. Leg de fijn gesneden ui 10 sec in kokend water, giet af en laat onder koud stromend water afkoelen. Laat de ui goed uitlekken en meng door het krabmengsel. Bak de paprika's 15 min in de voorverwarmde oven van 200 °C. Laat ze iets afkoelen en verwijder het vel en de zaadjes. Leg de paprika's in de rookoven en verwarm het mot in de rookoven. Zet het vuur laag en laat de paprika's ca 10 min roken. Pureer daarna de paprika's in de keukenmachine en weeg hiervan 1100 g af. Meng nu de agar-agar er door en breng op smaak met zout. Breng deze paprikapuree aan de kook en strijk het daarna in een dunne laag uit op een met olie ingevet bakpapier en gebruik een bakplaat als ondersteuning. Laat het in de koeling een beetje opstijven. Snijd van het paprikagelei in de lengte 12 repen van elk 10 cm lang en 4 cm breed. Verdeel de krabsalade erover en rol ze op. Bak de sneetjes focaccia in een beetje olijfolie goudbruin. Snij van de kiprolletjes 12 mooie rondjes van ca 3 cm (gladde snijvlakken) en schik deze op het bord. Leg het focaccia-sneetje ernaast en daarop het krabrolletje. Garneer met wat gemengde slablaadjes en bieslook en leg naast de krab wat kruidenmosterd. Verhit de frituur tot 160 °C en bak de spaghettistengels 15 sec in de frituurolie en steek ze boven in het kiprolletje.

Roquefortsoufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roquefort	300	gr.
boter	60	g
bloem	60	g
melk	600	ml
eieren, gesplitst	6	
soufflépotjes van 125 ml, ingevet	12	

Verwarm de oven voor op 175 °C. Snijd 150 g roquefort in 12 stukken, houd apart en verkruimel de rest van de kaas. Smelt voor de roux de boter in een steelpan en roer de bloem erdoor. Laat dit 1 min heel zachtjes pruttelen. Schenk de helft van de melk in het pannetje en breng aan de kook. Voeg de rest van de melk er voorzichtig aan toe. Roer alles tot een gladde saus. Voeg de verkruimelde kaas toe en verwarm de saus al roerende tot de kaas smelt. Neem de pan van het vuur en roer de eierdooiers een voor een door de saus. Breng op smaak met zout en peper. Klop in een schone kom de eiwitten stijf. Schep de saus voorzichtig en in kleine beetjes bij de eiwitten en spatel alles luchtig door elkaar. Schep het mengsel in de soufflépotjes en leg er een stukje roquefort op. Zet de potjes op het rooster in het midden van de oven en laat de souffléetjes in ca. 20 min rijzen en goudbruin worden.

Tomaten en basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
smakelijke tomaten	6	st
basilicum	1/2	bosje
geroosterd brood	12	st
olijfolie		
balsamico		

Dompel de tomaten 2 min in kokend heetwater en ontvel ze. Snijd de tomaten in mooie plakken en bestrooi ze met peper en zout. Besprenkel ze met goede olijfolie en balsamico. Strooi er blaadjes basilicum over. Zet op elk bord een soufflépotje en drapeer de plakjes tomaat met wat dressing van olijfolie en balsamico en de basilicum eromheen. Serveer het geroosterde brood erbij.

HOOFDGERECHT Kwartel, geserveerd met doperwten en artisjokken, gesmoord in olijfolie en knoflook

Kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	12	
rode wijn	1200	ml
rode wijnazijn	200	ml
rode ui, gehakt	3	st
knoflook, geperst	5	teen
wortels, gehakt	2	st
tijm	15	takjes
rozemarijn	6	takjes
trostomaten, gehakt	9	st
kastanjechampignons, gehakt	20	st
olijfolie	5	el
bloem	2,5	el
kippenbouillon	600	ml
zout en peper		

Controleer de kwartels van binnen en maak ze zonodig schoon. Verwijder de nek en bind de poten bij elkaar met keukentouw. Doe de kwartels in een kom met de wijn, azijn, ui, knoflook, wortel, tijm- en rozemarijntakjes, tomaten en champignons. Dek af en keer af en toe om de marinade goed te laten intrekken. Verwarm de oven voor op 200 °C. Dep de kwartels droog met keukenpapier, bewaar de marinade. Bestrooi de kwartels met zout en versgemalen zwarte peper. Verhit de olie in een koekenpan en bak de kwartels op middelhoog vuur al kerend 2-3 min tot ze aan alle kanten bruin zijn. Leg ze in een braadslede en bak ze nog 10 min in de oven. Dek de kwartels af met aluminiumfolie en hou ze warm in een oven van 60°C. Schep intussen de groenten met een schuimspaan uit de marinade (bewaar de marinade). Voeg de groenten toe aan het bakvet in de koekenpan en roerbak op middelhoog vuur 5-6 min, of tot de groenten zacht worden. Voeg de bloem toe en bak nog 1 min. Voeg al roerende de marinade en bouillon toe, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 5 min zachtjes koken. Giet de groenten door een zeef boven een kom af, druk de groenten goed aan om al het vocht eruit te persen, doe de gezeefde saus in de pan en laat de saus inkoken.

Doperwten en artisjokken, gesmoord in olijfolie en knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	100	ml
fijngesneden bladpeterselie	6	el
knoflook, geperst	5	teen
citroensap	2	el
diepvries doperwten	500	g
artisjokken	12	st

Kook de kleine artisjokken in 10 min in een ruime hoeveelheid gezouten water met 1 el citroensap gaar. Neem uit de pan, verwijder de buitenste blaadjes en stelen en het hooi aan de binnenkant en snijd ze in vieren. Kook de bevroren doperwten kort in kokend water. Laat ze afkoelen en bak ze kort voor het opdienen op in boter of olijfolie. Verhit 100 ml olijfolie in een diepe koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de gehakte peterselie, knoflook en een beetje citroensap (voorzichtig) toe en dan de artisjokken. Verwarm ca 2 min tot alles is doorgewarmd. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Serveer de kwartel met de saus erover gelepeld. De artisjokken en doperwten worden er naast gedrappeerd.

Hazelnootcake met vijgen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	125	g
fijne kristalsuiker	150	g
bloem	75	g
bakpoeder	2	tl
eieren, losgeklopt	3	
hazelnoten, ontvliësd	150	g
verse vijgen (niet al te rijp) (6 voor cake en 12 voor ijs)	18	
honing	2	el
cakevorm van 20 cm doorsnee		

Verwarm de oven voor op 180°C. Rooster de ontvliëste hazelnoten en maal de helft in de keukenmachine en hak de ander helft in grove stukjes. Roer in een grote kom de boter met de suiker licht en romig. Zeef de bloem met het bakpoeder. Spatel met een metalen lepel om beurten een deel van de bloem en een deel van het ei door het botermengsel. Schep er de gemalen hazelnoten en vervolgens de gehakte hazelnoten door. Vet een ronde taartvorm van 20 cm doorsnee licht in. Bekleed hem met bakpapier en laat dit over de rand van de vorm hangen: je kunt de cake dan gemakkelijk uit de vorm halen. Schep het beslag in de vorm en schik de halve vijgen er netjes op, met het snijvlak omhoog. Bak de cake 55–60 min. Hij is gaar als een in het midden ingestoken satéprikker er schoon uitkomt. Laat de cake 10 min rusten en neem de cake dan uit de vorm.

Honingijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	500	ml
vanillesuiker	2	zakje
honing	5	el
eierdooiers	6	
suiker	1	el
slagroom	250	ml
muntblaadjes	12	

In een pan de melk met de vanillesuiker en honing al roerende aan de kook brengen en dan van het vuur nemen. In een kom de eierdooiers met de suiker schuimig kloppen. Al roerende lepel voor lepel ca. 12 lepels honingmelk in de pan schenken. Dit mengsel bij de rest van de honingmelk in de pan terugschenken. De pan weer op een zacht vuur zetten. Al roerende het mengsel tot een vla laten binden, niet laten koken! De pan van het vuur nemen en de vla onder af en toe roeren laten afkoelen. In een kom de slagroom stijfkloppen en door de afgekoelde vla scheppen. Schenk de massa in de ijsmachine en draai er ijs van. Snijd de cake in 12 punten en leg ze op de borden. Sprenkel de honing er over. Snij de vijgen open en plaatst ze even onder de salamandergrill. Plaats een bolletje ijs in de vijg en leg naast de cake. Garneer met een muntblaadje. Direct serveren!!!