

2010 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

Pastarol van gemengde paddenstoelen prosciutto en ricotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem, plus extra om te bestuiven	370	g
flinke snuf fijn zeezout		
grote eieren	4	st
boter	120	g
knoflook, fijngehakt	4	teentjes
gemengde wilde en/of gekweekte paddestoelen, schoongemaakt, in stukjes van gelijke grootte gescheurd	1000	g
ricotta	400	g
pecorinokaas, geraspt	150	g
grote plakken prosciutto	12	st
bloem	50	g
warme melk	500	ml
een paar slagen met de nootmuskaatmolen		
zeezout en versgemalen zwarte peper		
veldsla	100	g
pijnboompitten, geroosterd	100	g

Pastadeeg: Zeef de bloem met het zout op het werkvlak en maak in het midden een kuiltje. Breek de eieren hierin. Wrijf met de vingertoppen vanuit het midden de eieren door de bloem tot het een stevig deeg is. Bestuif het werkvlak licht met bloem en kneed het deeg met de palm van de hand 10 min tot het glad en elastisch is. Laat het afgedekt met plasticfolie ca 30 min rusten. Leg een schone theedoek (goed schoonspoelen!!) op een groot werkvlak. Rol het pastadeeg met een deegroller op een bebloemd werkvlak uit tot een dunne lap die groot genoeg is om er een rechthoek van 30x40 cm uit te snijden. Leg de lap op de theedoek en dek hem af met plasticfolie. Vulling: Smelt de boter in een grote pan op halfhoog vuur. Smoor de knoflook er 10 min in, voeg de paddestoelen toe en bak weer 10 min tot ze gaar zijn en het vocht is verdampt. Laat ze in een schaal afkoelen. Roer er de ricotta, de pecorino en zout en peper naar smaak door. Kaassaus: Smelt voor de kaassaus de boter in een steelpan op halfhoog vuur. Roer de bloem erdoor tot het mengsel glad is. Laat 1 min al roerend sudderen. Doe er een scheut warme melk bij en roer de saus glad. Voeg al roerend de rest van de melk toe. Roer de kaas erdoor als de saus gebonden is en roer hem glad. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Giet hem in een schaal, dek af met plasticfolie en zet opzij. Vervolg: Vul een vispian of een grote bouillonpan met gezouten water en breng het op hoog vuur aan de kook. Neem intussen de folie van de deeglap en beleg hem met de plakken prosciutto; laat rondom een 2½ cm brede rand vrij. Bedek de prosciutto met een gelijkmatige laag paddestoelenmengsel. Til de theedoek aan een van de lange kanten op en rol de gevulde deeglap op zoals een opgerolde koek, druk goed zodat hij stevig wordt, wikkel de theedoek eromheen en bind de uiteinden stevig dicht. Het moet een gelijkmatige stevige rol in een goed gesloten theedoek zijn. Laat de rol voorzichtig in het kokende water glijden. Als de pan niet groot genoeg is, leg hem er dan voorzichtig rond in. Laat hem 20 min zachtjes koken. Neem hem er voorzichtig uit en leg hem op een plank. Ontdoe hem, als hij voldoende is afgekoeld, van de theedoek en laat hem afkoelen (als dat in de theedoek gebeurt, gaat hij eraan vastzitten). Eventuele scheurtjes in de pasta als gevolg van de gebogen vorm, maken het

eindresultaat niet minder mooi. Verwarm de oven voor op 200° C. Snijd er als de rol is afgekoeld aan beide uiteinden een plak af zodat hij aan beide uiteinden gladde zijkanten heeft. Gooi de uiteinden weg en snijd de rol in 24 plakken. Serveren: Schik 2 plakken dakpansgewijs op 12 kleine bordjes. Giet de kaassaus erop en bestrooi met de pecorino. Zet de bordjes in de oven tot de bovenkant goudbruin is en borrelt. Garneer met toef sla en pijnboompitten.

SOEP Pompoensoep met cantharellen

Pompoensoep met cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoenen (totaal ca 1500 g)	2	st
cantharellen	400	g
slagroom	400	ml
bieslook	12	takjes
olijfolie	1	el
gemalen pepermix	½	tl
fleur de sel	½	tl
kippenbouillon		

Snij de pompoen in parten en verwijder de schil, pitten en draden. Kook de pompoen in een weinig kippenbouillon ca 15 min en pureer hem vervolgens met 300 ml van de slagroom in de keukenmachine. Was het bieslook, sla het uit en knip het fijn. Bostel de cantharellen schoon en snij de onderkant van de steeltjes af. Bak de cantharellen in de olijfolie 3 tot 4 min op een hoog vuur. Pureer de rest van de cantharellen in de keukenmachine en bewaar 12 mooi stukjes. Roer de gepureerde cantharellen en de pompoensoep door elkaar. Serveren: Verwarm de soep voor het serveren met de rest van de slagroom. Strooi de pepermix en het fleur de sel erover. Garneer de soep met het bieslook en de bewaarde cantharellenstukjes.

HOOFDGERECHT Huisgemaakte pittige worst, groenten stoofschotel met kruiden, vijgen uit de oven, aardappelscones met Parmezaanse kaas

Pittige worst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschouder zonder bot, in blokjes	200	g
varkensrugspek, in blokjes	500	g
zout	40	g
suiker	3	tl
chilivlokken	2	tl
knoflook	3	teentjes
geroosterde rode paprika's, in stukjes	2	st
versgemalen zwarte peper	2	tl
spaanse paprikapoeder	2	el
fijngehakte oregano	2	el
rode wijn, koud	60	ml
ijswater	60	ml
schapendarm	6	meter

Meng alles door elkaar, behalve de wijn en het water en koel het. Maal het mengsel in de gehaktmolen door de fijne gaatjes, vang het op in een koude schaal. Doe er het water en de wijn bij en meng met een houten lepel goed door elkaar. Zet koel weg, maar neem er eerste een beetje af, kneed dat tot een balletje en pocheer dat in wat water om te proeven of er nog iets bij moet. Spoel de darmen goed uit onder de koude kraan. Trek de darm over de vultuit, bevestig de tuit aan de gehaktmolen en draai er worstjes van. Verhit een pan ruim water, breng aan de kook, hou het water tegen de kook aan en pocheer de worstjes in ca 15 min. Bak ze daarna enkele minuten in boter in een koekenpan tot ze mooi bruin zijn.

Groentenstoofschotel met kruiden en hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine wortels	36	st
savoieekool	1	st
courgettes	3	st
sperziebonen	400	g
peterselie	10	takjes
koriander	10	takjes
bieslook	20	takjes
hazelnoten	60	st
witte wijn	250	ml
kerriepoeder	1	tl
hazelnootolie	10	el
peper en fleur de sel		
wat gehakte kruiden bewaren om te garneren		

Schil de groenten (indien nodig), was ze en laat ze uitlekken. Was de kruiden, sla ze uit en hak of knip ze fijn. Bak de groenten in de hazelnotenolie op een hoog vuur even aan. Roer het kerriepoeder door de witte wijn en voeg de pepermix toe. Schenk dit mengsel over de groenten, dek de pan af en laat de groenten op een middelhoog vuur 10 tot 12 min pruttelen. Voeg de kruiden toe en laat het geheel nog 2 min stoven. Zonodig afgieten. Rooster de hazelnoten in een koekenpan. Voeg vlak voor het serveren de geroosterde noten toe aan de groenten en strooi het fleur de sel erover.

Vijgen uit de oven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse vijgen	12	st
laurier, vers	12	blaadjes
gesmolten boter	4	el
zout en zwarte peper uit de molen		

Verwarm de oven voor op 220°C. Maak in het midden van de vijgen een sneetje en leg ze in een braadslee. Stop in elk sneetje een laurierblaadje en schenk de gesmolten boter er gelijkmatig over. Bestrooi met peper en zout en rooster de vijgen 20 tot 25 min in de oven, tot ze zacht en lichtbruin zijn.

Aardappelscones met Parmezaanse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pancetta in kleine stukjes	100	g
bloem	300	g
bakpoeder	2	tl
zout	1	tl
boter in dobbelsteentjes	100	g
aardappelpuree	250	g
parmezaan in kleine blokjes	100	g
gedroogde oregano	2	tl
melk	4	el
eidooiers, losgeklopt	2	st

Verhit een droge koekenpan en laat de stukjes pancetta of bacon 5-6 min uitbakken, tot ze krokant zijn. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze afkoelen op keukenpapier. Zeef bloem, bakpoeder en zout in een grote kom. Werk de boter er met uw vingers door tot het mengsel op broodkruim lijkt. Voeg aardappel, Parmezaanse kaas, oregano en uitgebakken pancetta of bacon toe en meng goed. Voeg zoveel melk toe dat u een zacht, maar stevig deeg krijgt. Leg het op een met bloem bestoven werkvlak en kneed het deeg kort door. Rol het uit tot een lap van 1 ½ cm dik en steek er met een gekartelde vorm rondjes met een doorsnede van 6 cm uit. Rol restjes van het deeg opnieuw uit en snij ook daar rondjes van. Leg de 12 scones op een goed ingevette bakplaat, kwast ze aan de bovenkant in met losgeklopt ei en bak ze in een op 220°C voorverwarmde oven 10-15 min tot ze gerezen en goudbruin zijn. Laat ze iets afkoelen op een rooster en serveer ze terwijl ze nog warm zijn. Geef er boter bij.

Suikerbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gist	25	g
lauwe melk	150	ml
gezeefde bloem	400	g
mespunt zout		
zachte boter	75	g
ei	1	st
gemberstroop	3	el
kaneel	3	tl
witte kandijnsuiker, kristalsuiker	100	g

Los de gist op in de lauwe melk. Maak van de gistoplossing, bloem, zout, boter, ei en gemberstroop een soepel deeg en laat dat 45 min op een warme plaats rijzen. Vermeng kaneel en kandijnsuiker en kneed het mengsel door het deeg. Vet een broodvorm royaal in met boter en bestrooi de binnenzijde met kristalsuiker. Leg het deeg in de vorm en strooi er kristalsuiker over. Laat het deeg nog 20 min rijzen. Zet het brood iets onder het midden in een op 225 °C voorverwarmde oven en bak het in 35 min gaar. Laat de sûkerbôle op een taartrooster afkoelen.

Wentelteefjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	st
suiker	30	g
melk	500	ml
suikerbrood	12	sneetjes
boter		
kaneel		

Klop het ei met de suiker en voeg 1 tl kaneel en melk toe. Week hierin de sneetjes brood en laat ze even uitlekken. Bak de wentelteefjes aan beide kanten bruin in de boter en dien ze bestrooid met poedersuiker en kaneel op.

Yoghurt-ijs met kaneel en gember

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle griekse yoghurt	1000	ml
poedersuiker	350	g
kaneel	1	tl
zoete gember, fijngesneden	100	g
muntblaadjes	12	st
gemberbollen	4	st

Yoghurtijs: In ijsmachine ijs van draaien. Garnering: Meng kaneel met poedersuiker. Serveren: Warme wentelteef op bord daarop bol ijs. Met blaadje munt en $\frac{1}{4}$ gemberbol. Geheel bestrooien met kaneelpoedersuiker.