

2011 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

Pompoenkerriesoep

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------------------|-------------|--------------|
| pompoen in stukken | 1000 | g |
| knoflook | 2 | tenen |
| sjalotten | 3 | st |
| kerrie (voorzichtig) | 1 | dessertlepel |
| verse gember 7 cm in stukken | 1 | st |
| kippenbouillon | 800 | ml |
| citroengras | 2 | stengels |
| kokosmelk | 300 | ml |
| peper zout | | |
| boter | | |
| kleine garnalen | 250 | g |
| rode chilipeper, in heel fijne ringetjes | 1 | st |
| verse koriander, fijn gesneden | 3 | takjes |

Knoflook en sjalot 5 min smoren in de boter. Kerrie toevoegen en ca. 3 min. roerbakken
Pompoen, gember, citroengras en bouillon toevoegen en ca. 30 min. zachtjes laten koken.
Verwijder citroengras en gember. Pureer de rest. Voeg kokosmelk toe en breng op smaak.

Pompoentaart

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------------------------------|-------------|---------|
| koude boter | 150 | g |
| bloem | 280 | g |
| ei | 1 | st |
| ijswater om te binden | | |
| pompoen in stukjes | 500 | g |
| verse salieblaadjes | 20 | st |
| olijfolie | 5 | el |
| zout peper | | |
| oude boerenkaas, geraspt | 150 | g |
| eieren | 3 | st |
| slagroom | 200 | ml |
| boter | 25 | g |
| gehakte pistachenoten | 50 | g |
| amandelschaafsel | 50 | g |
| taartvorm (bekleed met zanddeeg en blind gebakken) | 1 | st |

Zanddeeg: Doe de boter en de bloem in de keukenmachine en meng tot de massa kruimelig wordt. Klop het ei een beetje los en voeg het toe terwijl de keukenmachine draait. Voeg een beetje koud water toe als het mengsel te droog lijkt. Meng tot je een bal krijgt. Wikkel deze in huishoudfolie en leg hem 30 min. in de koelkast. Bekleed een ingevette ronde taartvorm van ca. 23 cm. doorsnee met het zanddeeg. Prik er met een vork enkele gaatjes in. Leg er een stuk bakpapier op en vul de vorm met droge bonen. Bak het deeg 15 a 20 min. blind in een op 200 C° voorverwarmde oven. Verwijder de bonen en bak het deeg nog 5 min. zodat de bodem echt goed gaar is. Vulling: Verwarm de oven voor op 200 C°. Maak eerst de vulling. Leg de pompoen met 10 salieblaadjes in een braadslee, besprenkel het geheel met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Zet de braadslee 30 à 40 min. in de oven, tot de pompoen gaar en goudbruin is. Zet de oven dan op 180 C°. Bak de pistachenoten en het amandelschaafsel goudbruin in een koekenpan met boter Strooi de geraspte kaas over de bodem van het taartdeeg en leg de uitgelekte stukken geroosterde pompoen er op. Leg de resterende salie en de noten op de pompoen. Kluts de eieren samen met de room en voeg peper en zout toe. Schenk dit mengsel over de taartvulling en bak de taart 30 min. op 180 C° tot de vulling stevig aanvoelt. Laat even rusten en snijd de taart in 12 puntjes.

Aardappelsalade met coquilles en pata negra

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------------------|-------------|-----------|
| pata negra | 12 | plakjes |
| roseval aardappeltjes | 600 | g |
| kalfsbouillon | 150 | ml |
| kummel (komijn) | 15 | g |
| mayonaise | 150 | g |
| zout en peper | | |
| gember (op siroop) | 4 | bolletjes |
| gembersiroop | 30 | ml |
| room | 30 | ml |
| crème fraîche | 30 | ml |
| koriander (vers) | 60 | g |
| olijfolie | 60 | ml |
| coquilles (groot) | 12 | st |
| mix van verse slasoorten | 150 | g |
| peper, zout, olie, azijn, gembersiroop, mosterd | | |

Aardappelsalade: Schil de aardappelen en snijd ze in brunoise (5 mm.). Kook ze kort in gezouten water. Laat de kalfsbouillon samen met de kummel op en zacht vuurtje inkoken tot de helft en laat afkoelen. Meng de bouillon met 150 gram mayonaise en kruid met peper en zout en schep door de aardappelen. Gembercrème: Mix de gember, samen met de gembersiroop, 100 gram mayonaise, 30 ml room en 30 ml. crème fraîche in de blender. Korianderolie: Blancheer de koriander en spoel af met koud water. Mix de koriander in de blender met de olijfolie en kruid met peper en zout. Coquilles: Peper en zout de coquilles en bak ze kort aan beide zijden in een hete pan met wat olie. Temper het vuur en laat ze gedurende een paar minuten garen (doorslaan). Neem ze uit de pan en snijd ze doormidden in 2 gelijke rondjes. Vinaigrette: Meng de ingrediënten tot een smakelijke vinaigrette. Serveren: Lepel de aardappelsalade in een rondje en leg hier de 2 helften van de coquille op. Schik als een bloem, boven op de coquille een plakje Patra Negra en hier boven op een plukje sla. Maak het toefje sla af met enige druppels vinaigrette. Druppel tot slot de korianderolie en de gembercrème rond de coquille.

HOOFDGERECHT Provençaalse ossenhaas met haricots verts, tomaat, ui en rösti met cantharellen

Provençaalse ossenhaas

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------------------------|-------------|---------|
| tl gedroogde lavendel | 1 | ½ |
| gehakte verse rozemarijn | 2 | tl |
| verse tijmblaadjes | 2 | tl |
| verse marjolein | 2 | tl |
| ossenhaas vers | 1200 | g |
| uien, gehalveerd en in plakken gesneden | 6 | st |
| knoflook fijngesneden | 3 | teen |
| rode paprika's, gegrild, ontveld en in repen gesneden | 3 | st |
| nicoise olijven | 48 | st |
| tijm | 12 | takjes |
| olijfolie | | |
| zout peper | | |

Doe de lavendel in een vijzel en stamp tot een grof mengsel voeg de rozemarijn tijm en marjolein toe en stamp tot de geuren loskomen. Fruit de uien en knoflook in de olie goudgeel voeg de gegrilde paprika's, 36 olijven en 3/4 van de kruiden toe, bak nog 3 à 4 min. Snijd de ossenhaas in 24 mooie regelmatige plakken ca. 1½ a 2 cm per stuk. Dep de plakken droog, verhit olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak het vlees rondom snel bruin houd het rose van binnen. Schep eventueel de vleessappen uit de koekenpan door het uienmengsel. Breng op smaak met peper en zout en houd het vlees indien nodig warm in een lauwe oven ingepakt in aluminiumfolie.

Rösti met cantharellen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| aardappelen, geraspt | 800 | g |
| uien, gesnipperd | 2 | st |
| cantharellen | 200 | g |
| boter | | |
| bloem | | |
| zout peper | | |

Droog de geraspte aardappelen met een theedoek. Fruit de uien samen met de cantharellen ca. 10 min. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Schep de aardappelen, het cantharellenmengsel en 2 el bloem door elkaar en breng dit op smaak. Vorm er kleine koekjes van en bak de rösti goudbruin in een koekenpan.

Haricots verts met tomaat en ui

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| haricots verts | 500 | g |
| uien | 2 | st |
| kerstomaatjes | 18 | st |
| tijmblaadjes | 1 | tl |
| zout peper | | |
| olijfolie | | |

Maak bonen schoon en kook ze beetgaar. Snijd de uien in dunne halve ringen en bak ze ca. 5 min. in de olie. Voeg tomaten en tijm toe en bak dit 5 min. mee. Roer de uitgelekte bonen erdoor, verwarm alles. Serveren: Leg een plak vlees op een voorverwarmd bord. Schep er wat uimengsel op en dan een tweede plak vlees weer wat uimengsel en garneren met een olijf en een takje tijm. Rondom dit torentje verdeelt men wat rösti koekjes en haricots verts en versier het bord met de rest van de kruiden.

DESSERT Vijgenpuddinkje met port

Vijgenpuddinkje met port

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|----------|
| verse vijgen | 12 | st |
| port | 300 | ml |
| slagroom | 1000 | ml |
| vanille stokje | 1 | st |
| suiker | 300 | g |
| eierdooiers, losgeklopt | 4 | st |
| gelatine, geweekt in koud water | 6 | blaadjes |
| timbaaltjes of kopjes | 12 | st |
| vershoudfolie | | |
| bloemetje of takjes munt | | |

Breng de vijgen met de port aan de kook en zet het vuur uit. Snijd het vanille stokje open en schraap het merg eruit. Breng de slagroom met vanillemerg en suiker langzaam aan de kook. Schenk een paar eetlepels warme room bij de eierdooiers, roer goed en schenk terug in de pan. Laat al roerend op laag vuur binden. (niet koken!) Roer van het vuur de gelatine erdoor en laat 15 min. afkoelen. Bekleed de kopjes met de folie. Snijd de vijgen (vertikaal) in 3 plakken en bekleed de kopjes met de vijg, zaadkant naar buiten. Vul de kopjes met de pudding en laat opstijven in de koeling. Laat ondertussen de port inkoken tot een stroperig sausje. Serveren: Op een klein bord en druppel er wat portstroop omheen. Garneer eventueel met een bloemetje of een takje munt.