

2015 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

Komkommersoep

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|----------|
| doperwtjes (diepvries) | 400 | g |
| groentebouillon | 800 | ml |
| bosuitjes | 2 | st |
| knoflook | 2 | teentjes |
| peterselie | ½ | bos |
| komkommer | 1 | st |

Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer in stukjes. Breng de groentebouillon met de doperwten aan de kook en kook ze ca. 2 min. Voeg de klein gesneden bosui, de kleingesneden knoflook en de fijn gesneden peterselie plus de komkommer toe en kook nog 10 min zachtjes door. Pureer met de keukenmachine en breng op smaak met peper en zout.

Vlinderkoekje

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| bladerdeeg | 4 | plakjes |
| parmezaan | 50 | g |
| peper en zout | | |

Leg 4 plakjes bladerdeeg op elkaar en rol dit uit tot een plak van 20 cm. hoog en 30 cm. breed. Bestrooi het geheel met wat peper en zout en de geraspte Parmezaan. Rol nu vanaf boven het bladerdeeg op tot halverwege en rol vanaf beneden het bladerdeeg op tot halverwege. Snijd nu van deze dubbele rol plakjes van ½ cm. Leg de plakjes op een ingevet bakblik en bak ze gedurende 15 min af in een op 200 °C voorverwarmde oven.

Crème fraîche

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| crème fraîche | 220 | g |
| witte wijn | 60 | ml |

Klop de crème fraîche met de 60 ml witte wijn tot een glad mengsel. Breng op smaak met peper en zout.

Garnering

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| hollandse garnalen | 150 | g |

Zorg dat de soep op temperatuur is en schep 1 grote opscheplepel in een diep bord. Schep 1 lepel crème fraîche in het midden van de soep en strooi wat garnaaltjes rondom de crème fraîche. Geef er een bladerdeegvlinder bij.

Artisjokken

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------------|-------------|----------|
| kleine artisjokken | 12 | st |
| zonnebloemolie | 30 | ml |
| sjalot | 2 | st |
| knoflook | 2 | tenen |
| tijm | 4 | takjes |
| laurier | 2 | blaadjes |
| groentebouillon | 1000 | ml |
| granny smith (voor de appelschijfjes) | 3 | st |

Verhit in een grote pan 30 ml zonnebloemolie en bak hierin 2 kleingesneden sjalotjes, 2 kleingesneden teentjes knoflook, 4 takjes tijm en 2 blaadjes laurier glazig. Voeg peper toe en blus af met de groentebouillon. Voeg nog een klein beetje zout toe en breng aan de kook. Kook in deze bouillon de artisjokken tot ze gaar zijn. Als je aan een blaadje trekt en deze makkelijk loslaat, dan is de artisjok gaar. Haal de artisjokken uit het vocht en laat afkoelen. Pel ze tot je alleen het hart overhoudt en snijdt dit in vieren. Haal eventueel eerst het hooi uit het hart.

Appelschuim

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| appelsap | 400 | ml |
| rode peper | 2 | st |
| lota (bindmiddel) | 2 | g |

Doe de appelsap in een kleine steelpan en los hier koud de 2 g lota in op. Voeg 2 rode pepers zonder zaadjes toe en verwarm de appelsap tot 80°C. Neem van het vuur en laat minimaal 30 min trekken. Zeef de pepers eruit. Maak op smaak met wat zout en zet apart in hetzelfde kleine steelpannetje.

Appelschijfjes

Schil de appels en schaf er op de mandoline dunne plakjes van. Steek zo groot mogelijke rondjes uit de appelplakjes en bewaar ze in ijskoud water.

Slakjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| kleine slakken (8 dozijn) | 96 | st |
| zonnebloemolie | 30 | ml |
| sjalot | 4 | st |
| knoflook | 4 | tenen |
| tijm | 2 | takjes |
| koriander (leg wat apart voor garnering) | ½ | bos |
| kervel | ½ | bos |
| peper en zout | | |

Spoel de slakjes in een zeef af met koud water. Laat uitlekken. Verhit in een grote koekenpan 30 ml zonnebloemolie en zweet hierin 4 kleingesneden sjalotjes, 4 kleingesneden knoflookteentjes en 2 takjes tijm. Voeg nu de slakjes, de halve bos koriander, zout en peper naar smaak en tot slot een scheutje olijfolie toe. Laat 30 min zachtjes de smaken intrekken.

Eend

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| wilde eenden | 6 | st |
| sjalotjes | 6 | st |
| gekookte bietjes | 4 | st |
| ganzenvet (= 700 g) | 1 | blik |
| knoflooktenen | 2 | st |
| tijm | 6 | takjes |
| rozemarijn | 6 | takjes |

Snijd de boutjes en borstjes van de eenden. Neem een zodanig grote pan dat alle boutjes in 1 laag in de pan passen. Peper en zout de boutjes en braad ze samen met 6 kleingesneden sjalotjes in wat ganzenvet aan. Voeg nu zo veel ganzenvet toe dat de boutjes onder het vet staan. Voeg tijm, rozemarijn en knoflook toe en laat de boutjes op 95 °C gedurende 2 uur garen.

Saus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| sjalotjes | 6 | st |
| knoflook | 6 | tenen |
| ganzenvet | | |
| kalfsbouillon | 1000 | ml |
| honing | 30 | g |
| sherryazijn | 30 | ml |
| boter | | |

Braad in een andere pan de karkassen, samen met de 6 gesnipperde sjalotjes aan in wat ganzenvet. Voeg 6 teentjes knoflook toe en blus af met de kalfsbouillon. Laat zachtjes inkoken tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef de saus en voeg de 30 g honing en de 30 ml sherryazijn toe. Voeg op het laatst wat koude boter toe en bind de saus zo nodig heel licht met wat bindmiddel.

Honingkruim

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|----------|
| witbrood | 8 | sneetjes |
| honing | 40 | g |
| boter | 130 | g |

Droog de sneetjes witbrood in een oven op 100 °C. Maal het witbrood samen met de 40 g honing en de 130 g boter in de keukenmachine. Maak op smaak met peper en zout.

Amandelnoga

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| geschaafde amandelen | 60 | g |
| suiker | 150 | g |
| boter | 10 | g |

Rooster de geschaafde amandelen in een koekenpan licht bruin. Smelt in een grote koekenpan 150 g suiker met 2 el water tot de suiker gaat karamelliseren. Licht bruine kleur. Neem de pan van het vuur en voeg de geroosterde amandelen en 10 g boter toe. Stort het geheel op een bakplaat welke is bedekt met bakpapier en laat afkoelen. Als de noga is afgekoeld, fijnmaken met een deegroller.

Vijgenpuree

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| vijgen | 8 | st |
| aceto balsamico | 50 | ml |
| boter | 20 | g |

Ontdoe de vijgen van de steeltjes en de kontjes en pureer ze in de keukenmachine met de 50 ml aceto balsamico. Breng op smaak met royaal peper. Verwarm in een pannetje met 20 g boter.

Bietjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| gekookte bietjes | 4 | st |
| boter | | |
| aceto balsamico | | |
| peper, zout, zeezout | | |

Maak de bietjes schoon. Schaaf er plakjes van 3 mm. dik van en steek er rondjes, hartjes, vierkantjes of anderszins van. Verwarm in een grote klont boter met enige druppels aceto balsamico azijn.

Vanilleparfait

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| slagroom | 250 | ml |
| eidooiers | 4 | st |
| eieren | 2 | st |
| suiker | 80 | g |
| vanille (merg) | 1 | stokje |

Klop 250 ml room lobbig en zet het in de koelkast. Neem een sauspan en doe hier de eidooiers en de eieren in samen met 80 gram suiker en het vanillemerg uit het vanillestokje. Klop dit au bain marie tot 70 °C en klop deze massa daarna koud. Spatel de slagroom door het vanillemengsel en stort in 2 langwerpige vormen van 8 x 20 cm. (cake blikken). Zet deze parfait in de vriezer.

Bladerdeeg

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| roomboter bladerdeeg | 8 | plakjes |

Neem 2 x 4 plakjes bladerdeeg en plak die met wat water (kwasten) per 4 stuks op elkaar. (Vergeet de papiertjes niet te verwijderen). Snijd van het bladerdeeg stukjes van 2 x 7 cm., zodanig dat zij in de rechthoekige siliconenvormen passen. Vet de siliconenvormen licht in en zet ze gedurende 15 tot 20 min in een voorverwarmde oven op 200 °C. Door de siliconenvormpjes kan het bladerdeeg wel rijzen maar niet omvallen. Neem het gebakken bladerdeeg uit de vormpjes en laat afkoelen.

Peren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| handperen | 5 | st |
| suiker | 350 | g |
| witte wijn | 400 | ml |
| limoen | 1 | st |

Schil de peren en snijd ze in de lengte in vieren. Verwijder het klokhuis en gaar de peren in een pan met 350 g suiker, 400 ml witte wijn, het sap van 1 limoen en zoveel water dat de peren onder staan. Controleer op zachtheid maar laat ze niet tot moes koken.

Karamelsaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| suiker | 250 | g |
| room | 150 | ml |
| vanille (merg) | 1 | stokje |

Doe 250 g suiker samen met 2 el water in een koekenpan en smelt de suiker totdat zij licht bruin is gekleurd. Neem de pan van het vuur en voeg al roerende 150 ml room toe evenals het merg uit het vanillestokje.