

2016 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

Paddenstoelenzakje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prosciutto	12	plakjes
stevige wilde paddenstoelen	1000	g
laurier	12	blaadjes
salie	12	blaadjes
tijm	12	takjes
rozemarijn	12	takjes
noilly prat	12	el
olijfolie, extra vierge		
fleur de sel		
zwarte peper uit de molen		
bakpapier van 30 x 30 cm	12	vellen
keukentouw		
ei	1	st

Verwarm de oven voor op 200 C° voor het paddenstoelenzakje en 180 C° voor de crostini. Zet 12 kleine witte kommetjes in de warmhoudkast. Maak 12 bosjes kruiden van laurier, salie, tijm en rozemarijn. Bind ze met een (keuken) touwtje bij elkaar. Reinig de paddenstoelen. Leg op elk vel bakpapier (30 x 30) een plakje prosciutto 1/12 van de paddenstoelen, het bundeltje kruiden, peper, fleur de sel en sprenkel er wat olijfolie over. Kwast de randen in met losgeklopt ei en vouw het papier tot een soort enveloppe. Vouw de randjes 2 of 3 x dubbel en druk goed aan, maar voordat je de laatste kant dichtvouwt druppel nog wat Noilly Prat in het pakketje. Leg ze naast elkaar op de bakplaat en bak ze 15 à 20 min in de oven van 200 C° tot ze mooi bol staan.

Crostini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stokbrood, schuin gesneden	12	sneetjes
knoflook	1	teen
olijfolie		
parmezaanse kaas, geraspt	30	g

Leg de sneetjes brood op een bakplaat en wrijf ze in met knoflook. Bestrijk ze met olie en strooi er de geraspte Parmezaan over zet ze ca. 10 min. in de oven.

Paddenstoelensoepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
ui	1	st
knoflook	1	teen
kastanje champignons	500	g
kippenbouillon	800	ml
slagroom	200	ml
truffelolie		

Reinig de paddenstoelen en snijd ze klein evenals de ui en de knoflook. Zet een pan met 50 g boter op half hoog vuur. Smoor de ui en de knoflook tot ze glazig zijn en voeg de paddenstoelen toe. Smoor ze in 6-7 min gaar. Giet de kippenbouillon erbij en breng tegen de kook aan en laat ca 20 min zachtjes trekken. Klop de slagroom lobbijg. Pureer de soep glad en roer er de lobbige slagroom door. Maak op smaak met peper, zout en een druppeltje truffelolie.

Gebakken zeeduivel met hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelfilets	1000	g
sinaasappels	4	st
venkelknollen	2	st
bieslook	1	bos
hazelnoten	100	g
panko	100	g
olijfolie		
peper zout		
hazelnootolie		
balsamico		
veldsla	24	toefjes

Verwarm de oven voor op 200 C°. Verwarm 12 langwerpige witte bordjes voor in de warmhoudkast. Snijd de venkel in dunne plakjes (gebruik eventueel de snijmachine). Rasp (bijv. met zesteur) 2 sinaasappels en pers ze vervolgens uit. (bewaars rasp voor het hazelnootmengsel) Schil 2 sinaasappels onder het witte vlies (boven een kom om het sap op te vangen) en snijd met een scherp mesje de partjes sinaasappel tussen de vliezen uit. Snijd de partjes in blokjes. Schik de plakken venkel en de sinaasappelblokjes in een ingevette ovenschaal en plaats de vis er boven op. Voeg zout en peper toe en besprenkel alles met sinaasappelsap. Ontvlies de hazelnoten zo nodig en hak ze grof. Hak knip of snijd de bieslook fijn. Vermeng 1/3 van de bieslook met de geraspte sinaasappelschil, hazelnoten, panko, zout en peper en voeg zoveel olijfolie toe tot een gelijkmatige massa ontstaat. Spreid dit hazelnootmengsel over de vis. Bak de vis 30 a 35 min. in de voorverwarmde oven tot de vis gaar en de bovenlaag goudbruin is. Maak een klein beetje milde dressing van de hazelnootolie en de balsamico. Haal de veldsla er snel door heen. Snijd de vis in 12 mooie stukken en leg deze op het midden van het langwerpige bord. Steek links en rechts een toef sla in de vis en decoreer het bord verder met de gehakte bieslook.

Zuurkoolpannenkoekjes met foie gras en druiven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	750	g
aardappelen, kruimige	500	g
ui	1½	st
eieren	3	st
bloem	5	el
peper zout		
ganzenvet		
pitloze blauwe druiven	1	tros
suiker	1	el
eendenlever, rauw	800	g
peterselie	12	takjes

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Knijp de zuurkool krachtig uit en trek hem uit elkaar in een grote kom. Schil de aardappelen, was ze en rasp ze fijn boven de zuurkool in de kom. Pel de ui, rasp hem en meng hem door de zuurkool. Meng het geheel goed met de eieren en de bloem. Breng goed op smaak met peper en zout. Verdeel de massa in 12 porties. Verhit ganzenvet in 2 flinke koekenpannen en bak 12 zuurkoolpannenkoekjes goudbruin aan elke kant op een middelhoog vuur en houd ze warm. Bak de gehalveerde druiven, strooi er wat suiker over om licht te laten karamelliseren. Houd warm. Snijd de eendenlever in 12 plakken, meng bloem met peper en zout en wentel de eendenleverplakken er door. Bak ze op het laatste moment in een hete koekenpan met antiaanbaklaag snel om en om bruin (niet te lang anders smelt de lever). Hak de peterselie fijn. Leg de zuurkoolpannenkoekjes in het midden van het bord, leg daarop het stukje foie gras en garneer met de druiven.

Hartige appelstrudel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handappels	1000	g
citroen, sap	1	st
tijm, gedroogd	2	tl
nootmuskaat, vers, geraspt	1	tl
blauwe kaas, b.v. stilton roquefort of danableu	400	g
walnoten	150	g
peper, versgemalen		
boter, gesmolten	200	g
panko	120	g
amandelen, geschaafd	25	g
bakpapier		
filodeeg	8	grote vellen

Verwarm de oven voor op 180 C°. Laat het filodeeg, bedekt met een vochtige theedoek, ontdooien. Schil de appels en snijd ze in blokjes. Rooster de walnoten in een hete koekenpan en hak ze daarna grof. Prak of snijd de kaas kruimelig. Doe de appelblokjes in een kom en schep ze om met citroensap, tijm, nootmuskaat, peper noten en kaas. Laat kort voor het vullen van de strudel het vocht uit de appelkaasvulling lekken. Vet een vel bakpapier van ca. 30 bij 60 cm in met boter. Leg daar 2 vellen filodeeg op naast elkaar (de randen over elkaar). Bestrijk dit met gesmolten boter en strooi er wat panko op. Herhaal dit 2x, zodat je 3 laagjes krijgt. Strooi geen panko op de bovenste laag. Leg de vulling op de helft van het deeg en sla het deeg dubbel. Druk met een vork de zijkanten dicht bestrijk nogmaals met boter en bestrooi met de geschaafde amandelen en bak het geheel daarna ca 30 min in de voorverwarmd oven. Tot het deeg goudbruin en de appels zacht zijn. De strudel moet voor het serveren een beetje afkoelen.

Appel honing sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basterdsuiker	200	g
water	200	ml
handappels	750	g
citroen (sap)	1	st
honing, vloeibaar	80	g
ei (eiwit)	2	st
poedersuiker		
aalbessen	12	takjes

Sla het eiwit stijf. Los de suiker op in het water op een laag vuur. laat het daarna ongeveer 3 à 4 min. flink koken. Laat de siroop daarna afkoelen. Appels schillen en in parten verdelen. Doe ze met citroensap in de keukenmachine en pureer ze. Roer er de honing en de siroop goed door en draai er in de ijsmachine ijs van. Voeg halverwege het stijfgeslagen eiwit toe. Op een zwart langwerpig bord. Snijd de appelstrudel in 12 stukken. Vul 12 sherryglasjes met het appel ijs. Leg een stuk strudel op het bordje en bestrooi met wat poedersuiker. Zet het glasje er naast en hang daar de besjes aan.

OVERIG Italiaanse chocolade truffels

Italiaanse chocolade truffels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	175	g
amandellikeur (amaretto)	2	el
ongezouten boter	40	g
poedersuiker	4	el
amandelen, fijn gehakt	50	g
chocolade, geraspt	50	g
papieren bonbonvormpjes	24	st
papieren kantkleedjes	12	st
met amaretto	12	kleine glasjes

Smelt de chocolade met de likeur boven een pan heet water (au bain-marie). Voeg de boter toe en blijf roeren tot hij gesmolten is. Voeg de poedersuiker en de amandelen toe. Zet het mengsel op een koele plaats tot het stevig genoeg is om er 24 balletjes van te rollen. Doe de geraspte chocola op een bord en rol de truffels erdoor tot ze helemaal bedekt zijn. Doe de truffels in een papieren bonbonvorm en zet ze koel. Uitserveren op een klein schoteltje met papieren kantkleedje met een kleine sterke espresso.