

2019 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

SOEP Gentse waterzooi van kip

Gentse waterzooi van kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
braadkip	1000	g
boter	40	g
kippenbouillon	1000	ml
middelgrote uien	2	st
wortels (waspeen)	3	st
preien	2	st
bleekselderij	2	stengels
vastkokende aardappelen bv bintjes	2	st
platte peterselie	0.5	bos
laurierblad (2+2)	4	st
tijm (5+5)	10	takjes
slagroom	200	ml
eieren	2	st
zout en peper		

Zet 12 soepborden in de warmhoudkast. Verwijder het overtollig vet uit de buikholte van de kip. Bestrooi de buikholte met zout en peper en leg er 2 blaadje laurier, 2 takjes bladpeterselie en 5 takjes tijm in. Hak de schoongemaakte uien grof. Smelt de boter op een matig vuur in een braadpan. Bak, al roerend, de uien in 5 min glazig, maar niet bruin. Leg de kip met de borst omhoog in de braadpan en voeg tot 2/3 van de kip kippenbouillon toe. Leg de deksel op de pan en laat de kip op laag vuur 30 min sudderen. Schuim het oppervlak van de bouillon met kip af om vet en schuim te verwijderen. Schrap en snijd de wortels in plakjes. Was en snijd de prei in ringen. Snijd plakjes van de bleekselderij. Voeg alles toe aan de soep. Bind de helft van de bladpeterselie, 2 blaadjes laurier en 5 takjes tijm met keukentouw samen tot bouquet garni en leg dit in de pan. Deksel op de pan en laat het geheel 20 min sudderen. Snijd de geschilde aardappelen in kleine blokjes en voeg dit nu toe, totdat de aardappel gaar is en de kip zeer mals is. Haal de kip uit de bouillon met groenten en laat afkoelen. Verwijder het bouquet garni. Zodra de kip koud genoeg is, het vel verwijderen en het vlees van de botten plukken en in kleine stukjes trekken. (eventueel nog in blokjes snijden) Klop de slagroom met eidooiers in een kom. Verwarm de bouillon op matig vuur. Roer een soeplepel van de warme bouillon door het eimengsel in de kom. Roer dit mengsel langzaam door de bouillon en groenten. Verhitten tot de soep indikt (niet koken!). Kipstukjes weer in de soep doen, verwarmen en op smaak brengen met peper en zout. Hak de rest van de bladpeterselie fijn. Verdeel kip en groenten gelijkmatig over de borden en schenk de soep (gebruik grote maatbeker) over de kip en groenten. Garneer de Gentse waterzooi met gesnipperde bladpeterselie.

Kabeljauw op Vlaamse wijze met sleumekes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	st
boter	30	g
broodkruim (panko)	6	el
peterselie	6	el
dijon mosterd	3	tl
kabeljauwhaasjes	1000	g
boter (100+50)	150	g
witte wijn	200	ml
slagroom	300	ml
sleumekes (snijbonen)	750	g
peper en zout		

Zet 12 borden in de warmkast. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de sjalotten en snipper ze fijn en hak 6 el peterselie fijn. Smelt de boter en stoof daarin de sjalottnippers tot ze glazig zijn. Haal de pan van het vuur. Meng de sjalot vervolgens met het broodkruim, 3 tl Dijon mosterd en de 6 el peterselie. Roer goed door en voeg versgemalen peper en zout naar smaak toe. Snijd 100 g boter in klontjes en leg in de koelkast om later te gebruiken bij de saus. Verdeel de kabeljauwhaasjes in 12 stukken. Schil en snijd de 10 sjalotten in ringen en stoof ze ca 5 min in 50 g boter. Voeg de slagroom met wat zout en versgemalen peper toe en laat het mengsel kort koken. Giet het vervolgens uit in een ovenschaal. Leg de stukken kabeljauw erin. Smeer op elk stukje vis wat persillade. Giet de wijn in de ovenschaal, zet de schaal boven in de voorverwarmde oven en laat de vis in ca 10-12 min in deze saus garen. Schep de vismoten voorzichtig uit de schaal en houd ze warm. Zeef de saus en roer de koude klontjes boter erdoor. Bewaar de sjalotringen. Breng op smaak met zout en peper. Was de snijbonen, top boven- en onderzijde. Snijd de bonen schuin in wiebertjes. Kook de bonen beetgaar in water met snuf zout. Afgieten en klontje boter erdoor. Verdeel de sjalotringen over de borden. Leg de kabeljauw erop, lepel wat saus over de vis. Leg een schepje sleumekes naast de vis.

Gepaneerde kalfslapjes, Belgische frieten en stoofpotje van paddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslapjes à 80 g, dun gesneden	12	st
eieren	2	st
tijm	1	el
rozemarijn	1	el
oregano	1	el
paneermeel	350	g
bintjes	1500	g
arachideolie	1000	ml
eieren, groot	2	st
dijonmosterd	1	el
witte wijnazijn	1	el
zonnebloemolie	250	ml
olijfolie, extra vierge	25	ml
zout	0.2	tl
mix van wilde paddenstoelen (bv. cantharellen, kastanjechampignons, shii-takes)	600	g
boter	100	g
sjalotten	3	st
peterselie, bieslook, dragon en kervel (van alle kruiden ½ el!)	2	el
citroen	0.5	st
platte peterselie	12	takjes
olijfolie		
peper en zout		

Zet 12 dinerborden in de warmhoudkast. Doe de 2 eieren in een kom en klop het luchtig met een garde. Meng in een andere kom het paneermeel met de zeer fijn gesnipperde tijm, rozemarijn en oregano. Zout en peper de kalfslapjes en wentel ze een voor een in het eimengsel en vervolgens in het gekruide paneermeel. Bewaar de lapjes in de koeling tot het bakken. Giet de olie in een braadpan of friteuse (max.3/4 gevuld) en verhit tot 160 °C. N.B. Bewaar de olie voor hergebruik in de pan. Schil de aardappelen. Snijd in repen van 1,25 cm breed en 6-7 cm lang. Droog ze goed af met een schone theedoek. Verdeel de aardappelrepen in porties van een handvol per stuk. Laat de frieten in de olie zakken met mandje of schuimspaan. Bak de frieten per portie 4-5 min lichtgekleurd. Zorg dat de temperatuur in de pan constant blijft. Laat de frieten rusten op keukenpapier. NB alle ingrediënten op kamertemperatuur. Splits de eieren, meng de eidooiers in een schone kom met de mosterd, het zout en de wijnazijn (eiwit wordt niet gebruikt). Schenk er druppelsgewijs en al roerend met een garde de zonnebloemolie en op het allerlaatst de olijfolie erbij. Klop tot alle olie is opgenomen. Breng op smaak met peper, eventueel extra zout en wijnazijn. Bewaar afgedekt in de koeling tot uitserveren. Snijd de stelen van de paddenstoelen en veeg zand weg met zachte borstel. Houd kleine paddenstoelen heel en snijd de rest in kwarten of kleiner. Hak de kruidenmix fijn en bewaar tot uitserveren. Smelt de boter op hoog vuur en een grote

koekenpan. Bak de sjalotten, al roerend, tot ze zacht zijn, maar niet bruin. Voeg de paddenstoelen toe en bak omscheppend 2 min mee tot ze lichtbruin zijn. Voeg zout en peper naar smaak toe. Leg 12 mooie toefjes peterselie apart. Pers de citroen uit en bewaar tot uitserveren. De 2e bakronde van de frieten, vlak voor het serveren. De pan verhitten tot 190 ° C Weer in kleine porties bakken, uitlekken op keukenpapier in een kom. Tot slot zout, naar smaak, erover strooien. Verhit gelijktijdig in 2 koekenpannen de olijfolie. Leg de gepaneerde kalfslapjes in beide pannen. Bak de lapjes lekker krokant met een mooie, bruine korst aan beide zijden. Leg een kalfslapje op het voorverwarmde bord. Werk af met enkele druppels citroensap en toefje peterselie. De frietjes kruislings over elkaar op het bord draperen met aan de zijde een dot mayonaise. Tot slot 2 bergjes paddenstoelen, bestrooid met de fijngehakte kruidenmix.

Belgische kaascrème met noten, platte kaas met verse kruiden en radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoetzure appel (klein)	1	st
blanke rozijnen	1	el
sherry, medium dry	70	ml
belgische blauwaderkaas (of roquefort)	300	g
slagroom	175	ml
walnoten, gepeld	40	g
pijnboompitten	40	g
tijm	3	takjes
hüttenkase	200	g
dragonazijn	1	tl
bieslook	1	el
peterselie	1	el
kervel	1	el
radijs	1	bos
walnotenolie	1	el
meergranen stokbrood	1	st
little gem sla	2	kropjes
peper en zout		

Schil de appel en snijd brunoise. Week ze met de rozijnen ca.15 min in de sherry. Prak in een kom de blauwaderkaas en de slagroom door elkaar. Hak de walnoten in stukjes en schep deze, samen met de pijnboompitten en het appel-sherrymengsel door de kaas. Roer goed tot een zachte kaascrème ontstaat. Ris de blaadjes van de 3 tijmtakjes en roer deze door de kaascrème. Hak 1 el bieslook, 1 el peterselie en 1 el kervel fijn. Was de radijs en snijd in dunne plakjes. Klop de hüttenkäse, dragonazijn, bieslook, peterselie en kervel door elkaar in een grote kom. Voeg, naar smaak walnotenolie, peper en zout toe. Snijd het brood in 12 plakken. Smeer het kaasmengsel op het brood en versier het met de plakjes radijs. Haal 12 mooie slablaadjes los van de little gem. Hak 2 el bieslook fijn. Leg 12 takjes tijm apart voor de garnering. Leg op elk bordje een blaadje gemsblaadje. Vul elk blad met een schep kaascrème en een takje tijm erop. Leg een snee belegd brood ernaast en versier het bord met de gesnipperde bieslook.

Brusselse wafels met kersencompote en slagroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde gist (7g)	1	zakje
melk	480	ml
bloem	250	g
zout	0.125	tl
eieren	4	st
kristalsuiker	2	el
boter(100+50)	150	g
vanille-extract	1	tl
cognac	3	el
kersen op sap zonder pit	400	g
aardappelzetmeel	2.5	tl
suiker	50	g
citroen	1	st
slagroom	200	ml
poedersuiker		
wafelijzer		

Zet 12 langwerpige, zwarte bordjes in de warmhoudkast. Verdun de melk met 4 el water en verwarm het tot 38 °C (=lauwwarm). Zeef de bloem met het zout in een grote kom. Meng de gedroogde gist door de bloem. Maak een kuiltje in het midden en voeg 1 ei en de kristalsuiker toe. Meng het geheel goed met een houten lepel. Splits 3 eieren. Zet het eiwit apart. Voeg de resterende melk en een voor een de eidooiers, al roerend, toe aan het beslag. Smelt 100 g boter, voeg deze toe in de kom met het vanille-extract en de cognac. Roer het mengsel door elkaar. Klop in een schone kom de eiwitten stijf (pieken) en schep deze door het beslag. Dek de kom af met een schone, natte theedoek en laat het beslag 1 uur rijzen op een warme plek, bv. de warmhoudkast. Scheid het sap en de kersen. Bewaar het sap. Snijd de kersen in tweeën. Pers de citroen uit. Zet 4 el kersensap apart. Verhit de rest van het sap in een kleine pan. Los het aardappelzetmeel op in 4 el koud sap. Voeg dit aardappelzetmeelmengsel al roerend toe aan het kokende sap en laat binden. Zet het vuur laag en laat het sap 1 min pruttelen tot het iets ingedikt is. Voeg de suiker toe. Haal de pan van het vuur en roer 1 el citroensap en de kersen door de siroop. Klop de slagroom met 1 el suiker lobbige. Roer het gerezen beslag. Vet het wafelijzer in met de rest van de boter. Verhit het wafelijzer. Bak 120 ml beslag per keer in het hete wafelijzer (2 wafels). Tip: Gebruik maatbeker. Serveer de wafels direct op een langwerpige bord met de kersencompote, een lepel slagroom en bestrooid met poedersuiker.