

2020 oktober

CCR Rijnmond · Herfst

Conghiglie gevuld met gorgonzola en walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	150	g
wortel	300	g
prei	300	g
selderij	300	g
tomaten	300	g
champignons	300	g
peperkorrels	15	st
laurier	5	blaadjes
platte peterselie	6	el
tijm	5	takjes
rozemarijn	3	takjes
olie	6	el
water	4000	ml
olijfolie	4	el
knoflook	4	tenen
verse oregano	1/2	bos
conghiglie (grote pastaschelpen)	36	st
zonder korst gorgonzola dolce	400	g
walnoten	100	g
rucola	300	g
extra virgin olijfolie		
peper en zout		

Zet 12 diepe borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven op 220°C. Maak alle groenten schoon en snijd in klein stukjes. Kneus de peperkorrels en het bouquet garni (bladpeterselie, tijm en rozemarijn) in de vijzel. Verhit de olie en een ruime koekenpan en bak de groenten met de peper in meerdere delen op hoog vuur tot ze beginnen te kleuren. Doe over in een ruime pan. Giet er 4 liter koud water bij en breng de bouillon met de kruiden en de laurier tegen de kook aan. Laat ca 60 min zachtjes trekken. Laat even afkoelen en giet de bouillon door een fijne zeef (gebruik passerdoek voor extra helder resultaat). Leg bakpapier in een ovenschaal of op een bakplaat. Zet hier de schelpen op. Verwijder zo nodig de korst van de gorgonzola en snijd de kaas in stukjes. Hak de walnoten fijn en snijd de platte peterselie voor 4 el. Schep de walnootstukjes met de peterselie door elkaar in een kom. Doe met kleine eetlepel de tomatensaus (niet te veel vocht) in de pastaschelpen en leg er de stukjes gorgonzola op. Strooi het walnoot/peterseliemengsel hierop. Verwarm de pastaschelpen 8-10 min in het midden van de voorverwarmde oven. Leg in het midden van een groot bord 3 pastaschelpen. Besprenkel met de extra virgin olijfolie en garneer met de blaadjes rucola.

Preisoep met waterkers, mierikswortel en crème fraîche croûtes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	3	st
knoflook	6	teen
grote prei	2	st
olijfolie classico	4	el
aardappelen	1000	g
groentebouillon (is gemaakt bij het pastagerecht)	1500	ml
waterkers	300	g
mierikswortelcrème	5	tl
crème fraîche	6	el
grote baguette	1	st
extra virgin olijfolie (om te garneren)		
zeezout en zwarte peper		

Zet 12 risottoborden in de warmhoudkast. Pel en hak de uien en knoflooktenen fijn. Splits en was de prei, snijd deze in ringen, doe alles met 4 el olijfolie classico in een grote zware braadpan en zet op matig-laag vuur. Stoof de groenten 20 min met het deksel erop of tot ze zacht zijn, maar nog niet verkleurd. Blijf wel regelmatig roeren en giet er zo nodig een scheutje water bij. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes van 1 cm en doe deze in de pan. Giet de groentebouillon erbij, leg een deksel op de pan en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat de aardappels 15 min zachtjes koken tot ze gaar zijn. Voeg naar smaak wat zeezout en verse zwarte peper toe en roer er het grootste deel van de waterkers door (houd wat apart om te garneren). Pureer de helft van de soep met een staafmixer of in de blender, giet het gepureerde deel van de soep terug in de pan. Snijd de baguette in 24 dunne plakjes en bak de broodplakjes snel om en om in een beetje olie. Meng de mierikswortelcrème met de crème fraîche en smeer een lepeltje van dit mengsel op de croûtes (broodplakjes). Schenk de soep in diepe borden en leg hierin voorzichtig twee croûtes met mengsel. Garneer met de rest van de waterkers en maak af met een paar druppeltjes extra virgine olijfolie en een snufje peper.

Scaloppine met marsala, spinazie en polenta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1000	ml
polenta (fijne)	120	g
olijfolie	2	el
sjalotjes, gesnipperd	3	st
knoflook	3	teen
laurier	2	blaadjes
witte wijn	300	ml
classico olijfolie	5	el
grof zeezout	4	tl
kalfsschnitzeltjes à 75 g	12	st
bloem	5	el
sjalot	3	st
marsala	250	ml
kalfsfond	250	ml
salie	1	bosje
(baby)spinazie	1500	g
olijfolie classico	4	el
zout en peper		

Zet 12 rechthoekige borden in de warmhoudkast. De bouillon verwarmen. In pan met dikke bodem de gesnipperde sjalot en knoflook in de olijfolie bakken tot het glazig is. Laurier, witte wijn toevoegen en helft van de verwarmde bouillon. Alles goed doorkoken en dan al roerende de polenta erbij. (pas op voor klonteren!) Gedurende ca 30 min steeds roeren en af en toe een beetje bouillon erbij (let op niet te stijf laten worden). Polenta afmaken met wat peper en eventueel zout. Verhit 5 el olijfolie in een grote koekenpan. Bestrooi de schnitzels met zout en peper en haal ze door de bloem. Bak de schnitzels in 2 min per kant aan en haal ze uit de pan. Snijd de 3 teentjes knoflook in dunne plakjes en snijd de sjalotjes fijn. Fruit de sjalotjes en de plakjes knoflook in het bakvet van de schnitzels. Voeg de marsala toe en roer aanbaksels los. Voeg de fond en 3 takjes salie toe. Laat de saus tot de gewenste dikte inkoken. Leg de schnitzels in de saus en stoof ze afgedekt nog 5 min. Snijd 3 teentjes knoflook in dunne plakjes. Was de spinazie in ruim koud water en laat uitlekken in een vergiet. Verwijder eventueel dikke stelen. Verwarm 4 el olijfolie in een koekenpan. Fruit de knoflookplakjes hier 1 min in. Voeg de spinazie in porties toe en laat het blad al omscheppend slinken en het vocht verdampen. Breng op smaak met zout en peper. Maak van de polenta door middel twee lepels een quenelle en leg er een op ieder bord, daarnaast een mooi dotje spinazie (zonder vocht). Dan in het midden de schnitzel en geserveerd met saus. Leg ter garnering een takje salie over de schnitzel. Zet eventueel overgebleven saus in een kom op tafel.

Gebakken zalm met geroosterd venkelzaad, met aardappel-citroenschijfjes op een bord met broccolicrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(bio)citroen	2	st
zoete aardappels	1200	g
knoflook (ongepeld)	18	tenen
extra virgin olijfolie	8	el
venkelzaad	4	tl
zwarte peperkorrels	2	tl
zoutvlokken	2	tl
zalmfilet à 600 g zonder vel	2	st
crème fraîche	400	ml
broccoli	2	stronken
notenolijfolie	3	tl
kleine venkelknol	2	st
muntblaadjes	1/2	bos
platte peterselie	1/2	bos
zout en peper		

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Verwarm 2 ovens voor: 1 op 220°C, voor aardappel-citroenschijfjes en 1 voor zalm op 200°C. Rasp de citroenschillen (en zet apart voor de zalm) en snijd de citroenen daarna in dunne schijfjes. Haal de pitten eruit. Boen de aardappels schoon en snijd deze in schijfjes van 3-4 mm dik (gebruik mandoline of snijmachine). Plet met een mes de ongepelde knoflooktenen. Doe de aardappel- en citroenschijfjes, geplette knoflook in een kom en besprenkel deze met 8 el olijfolie en versgemalen peper en schep door elkaar. Bestrooi met zout en spreid uit op een met bakpapier beklede bakplaat en bak boven in de oven tot de aardappelschijfjes goudbruin en gaar zijn (ongeveer 35 minuten). Verhit een steelpan met dikke bodem zonder vet op matig tot hoog vuur. Rooster hierin venkelzaad en peperkorrels tot de aroma's vrijkomen en maal deze grof in een vijzel. Voeg de citroenrasp en de zoutvlokken toe. Leg de zalmfilets op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi met 2/3 van het venkelzoutmengsel. Sprenkel er nog 2 el olijfolie over, schuif in het midden van de oven. Voor een medium rare resultaat bak je de filets ca. 15 min. Breng water aan de kook en kras de tomaten boven en onder kruislings in. Dompel de tomaten in het kokende water totdat dat de velletjes open barsten. Haal ze uit het water en dompel direct onder in koud water. Ontdoe de tomaten van de velletjes en kroontje en snijd de tomaten in blokjes. Snijd de 4 tenen knoflook in plakjes. Snijd de oreganoblaadjes fijn voor 6 el. Verhit de 4 el olijfolie in een pan en bak de knoflook en oregano zachtjes in 8 min. Voeg de tomaatblokjes toe en zout en peper naar smaak. Kook op laag vuur de tomatensaus ongeveer 20 min. Snijd de roosjes en steeltjes van de broccoli, spoel ze af en kook deze met wat zout beetgaar. Doe in de keukenmachine en voeg peper en notenolie toe en maal het tot een smeùige crème. Doe deze vervolgens in een spuitzak. Schaaf op b.v. de mandoline de venkelknollen zeer dun en bewaar het groen. Snijd de peterselie en haal de blaadjes van de munt. Spuit een streep van de broccoli crème diagonaal over het bord en smeer deze uit met een kwastje. Verdeel de zalmfilets in 12 stukken en leg in het midden van de uitgesmeerde broccoli crème. Verdeel de aardappel- en citroenschijfjes en bestrooi met wat rauwe venkel, venkelgroen, munt en

peterselie. Sprenkel er nog wat olijfolie over en serveer met de crème fraîche-saus en de rest van het venkelzoutmengsel.

Sinaasappelpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
(bio)sinaasappel	1	st

Leg 1 sinaasappel in een kleine steelpan en giet er zoveel koud water op zodat hij onder staat. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 1 uur zachtjes koken met het deksel op de pan. Giet de sinaasappel af, laat afkoelen en snijd in vieren. Haal de pitjes eruit en pureer met schil en al in de keukenmachine.

Sinaasappelcakejes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	st
fijne kristalsuiker	120	g
amandelmeel	120	g
bakpoeder	1	tl
ricotta	70	g
boter	50	g
muffinvorm		

Vet de muffinvorm en de losse papieren cakevormpjes in en zet vormpjes in de muffinvorm. Zeef het bakpoeder. Klop met de mixer de 3 eieren met 120 g suiker tot een licht dik en romig mengsel. Spatel het amandelmeel, het bakpoeder en de ricotta erdoor. Spatel vervolgens de sinaasappelpuree er luchtig door. Vul de vormpjes tot even onder de rand met het beslag. Bak de cakejes 25-30 min tot ze goudbruin en mooi gerezen zijn.

Sinaasappelsiroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
(bio)sinaasappel	1	st
fijne kristalsuiker	30	g
satéstokje	1	st

Pers een sinaasappel uit. Verwarm het sap met de suiker in een pannetje op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Laat de siroop 2-3 min licht inkoken. Prik met een satéstokje een paar gaatjes in elk cakeje en schenk de siroop erover. Laat de cakejes afkoelen. Neem ze uit de vormpjes.

Roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	500	ml
slagroom	500	ml
kristalsuiker	150	g
eieren (8 eidooiers)	8	st
125 ml losse papieren cakevormpjes met geribbelde rand	12	st

Verhit al roerend de melk, room, suiker en 8 eidooiers tot maximaal 82°C. Koel terug tot circa 40°C in een bak met ijswater. Draai fijn. Zet afgedekt in de koeling. Giet het afgekoelde mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde pistachenoten	80	g
(bio) sinaasappel	1	st

Schil de laatste sinaasappel en snijd de parten tussen de vliesjes eruit. Hak de pistachenootjes grof.

Serveren

Leg op een rechthoekig zwart bord een cakeje en leg hier een sinaasappelpartje op. Leg er een bolletje roomijs naast en bestrooi met de pistachenootjes.