

2007 september

CCR Rijnmond · Herfst

Gevulde rijstballetjes met een pistou van tomaten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| ui | 1 | st |
| knoflook | 1 | teen |
| rundergehakt | 200 | g |
| prosciutto di parma | 50 | g |
| zontomaten uit olie | 100 | g |
| eekhoortjesbrood, gedroogd | 15 | g |
| buffelmozzarella | 125 | g |
| risottorijst | 300 | g |
| runderbouillon | 600 | ml |
| eieren, losgeklopt (3 + 2) | 5 | st |
| grana padano | 50 | g |
| peper, zout | | |
| olijfolie | | |
| frituurolie | | |
| paneermeel | 200 | g |
| tomaten | 6 | st |
| knoflookteen | 1 | st |
| sjalotjes | 2 | st |
| droge witte wijn | 2 | el |
| gezeefde tomaten | 400 | ml |
| laurierblad | 1 | st |
| tijm | 1 | takje |
| basilicum | 6 | takjes |
| ruccola | 1 | bakje |

Laat het gedroogde eekhoortjesbrood ca 15 min weken in lauw water. Breng de runderbouillon aan de kook. Verhit 4 el olijfolie in een pan en bak de rijst hierin even aan. Voeg de warme bouillon toe, dek af en laat cirka 15 min garen. Af en toe roeren. Stort de rijst in een mengkom en laat goed afkoelen. Meng de rijst met 3 losgeklopte eieren, beetje bij beetje, de massa mag niet vloeibaar worden. Roer er de geraspte Grana Padano door. Snijd voor de vulling ui, knoflook en ham in blokjes en bak aan in olijfolie samen met het gehakt. Laat de paddestoelen uitlekken, hak ze fijn en bak ze mee. Voeg de in blokjes gesneden zontomaten toe en breng op smaak met peper en zout. Af laten koelen, daarna mengen met de risotto. Snijd de mozzarella in blokjes. Maak met behulp van een lepel rijst bolletjes ter grote van een ei en druk ze plat in de handpalm. Plaats in het midden een paar blokjes mozzarella. Kneed mooie stevige balletjes, rol ze door de 2 losgeklopte eieren en daarna door het paneermeel. Herhaal zonodig. Frituur de kroketjes goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier. Tomaten ontpitten, ontvellen en fijnsnijden. Sjalot en knoflook fijnhakken en in de olie bakken. Dan de fijngesneden tomaten, witte wijn, gezeefde tomaten, laurierblad en de tijm toevoegen. Vervolgens aan de kook brengen en daarna zachtjes laten pruttelen. Snijd de basilicum in heel dunne reepjes (en chiffonade) en meng door de saus. Laat deze inkoken tot een dikke

smakelijke saus. Peper en zout naar smaak toevoegen. Leg de rucola blaadjes als een bloem in het midden van een groot bord. Schep een flinke lepel tomatensaus in het hart van de sla en leg daarop drie rijstballetjes.

SOEP Romige peren rozemarijnsoep

Romige peren rozemarijnsoep

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|--------------------|----------------|
| handperen, rijp en geurig | 9 | st |
| bleekselderij | 8 | stengels |
| uien, groot | 4 | st |
| kippenbouillon | 1500 | ml |
| rozemarijn | 3 | takjes |
| crème fraîche | 200 | ml |
| peper, zout | | |
| olijfolie | | |

Verwarm de oven voor op 200 °C. Peren schillen, klokhuis verwijderen en in stukken snijden. De bleekselderij ontdraden en dan in stukken snijden. Uien grof hakken. Voeg dit bij elkaar in een grote ovenschaal en besprenkel met olijfolie en laat in de oven ca 45 min laten karamelliseren. Leg de gekaramelliseerde peren in een soeppan, giet de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat de soep iets afkoelen en pureer in gedeelten in een keukenmachine. Verwarm de soep kort voor het opdienen, roer 2 tl gehakte rozemarijn en crème fraîche erdoor en breng op smaak met peper en zout. Op voorverwarmd soepbord, met in het midden een takje rozemarijn.

Zalm in peper-zout-sinaasappelkorst

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| zalmfilet, waar 12 mooie blokjes uitgesneden kunnen worden | 400 | g |
| bladpeterselie, fijngehakt | 4 | el |
| verse koriander, fijngehakt | 4 | el |
| sinaasappels (rasp) | 2 | st |
| korianderzaad, gekneusd in vijzel | 2 | tl |
| bruine basterdsuiker | 2 | tl |
| zwarte en witte peperkorrels in vijzel gekneusd | 2 | el |
| grof zeezout | 2 | tl |
| olie en boter om in te bakken | | |
| stokbrood | 1 | st |
| verse koriander | | |
| sinaasappel (zestes) | 1 | st |

Meng peterselie, sinaasappelrasp, fijngehakte koriander, korianderzaad, basterdsuiker, peper, en zout. Snij de zalm in 12 blokjes. Druk de zalmblokjes aan alle kanten in het verkregen kruiden-specerijenmengsel, zodat een korstje ontstaat. Bak kort voor het opdienen de zalm op een hoog vuur in een mengsel van olie en boter ca 0,5 min. per kant. Houdt warm. Snij 24 plakjes stokbrood en bak de stukjes stokbrood snel om en om in een beetje olie. Leg op een klein voorverwarmd bord 2 stukjes brood en schuin daarop het blokje zalmfilet met een plukje groen en de sinaasappelzestes.

HOOFDGERECHT Kwartels met druiven, rozijnen en gekarameliseerde balsamico aardappeltjes

Kwartels met druiven en rozijnen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| kwartels | 12 | st |
| ontbijtspek, dingesneden | 24 | plakken |
| witte druiven zonder pit | 1000 | g |
| blanke rozijnen | 300 | g |
| boter | 300 | g |
| cognac (kook) | 100 | ml |
| zout en peper | | |
| peterselie, fijngehakt | 3 | el |

Maak de cognac lauwwarm en laat de rozijnen er 15 min in weken. Laat ze uitlekken en bewaar het vocht. Halveer de druiven. Maak de kwartel schoon. Strooi zout en peper in de binnen en buitenkant van de kwartels en vul ze met de gewelde rozijnen en een klontje boter. Omwikkel ze met het ontbijtspek en bind dat vast met keukentouw. Bak de kwartels in een pan waarin ze de ruimte hebben tot het spek goudbruin is. Voeg nog wat boter, de cognac waarin de rozijnen geweekt zijn en een beetje water toe. Leg het deksel op de pan en laat de kwartels op laag vuur 15 tot 20 min braden. Let op, laat ze niet te droog worden. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en houd ze warm. Laat in de pan de rest van de boter smelten en bak de druiven daarin.

Gekarameliseerde balsamico aardappeltjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| krieltjes met schil | 1200 | g |
| suiker | 50 | g |
| olijfolie | 80 | ml |
| balsamico | 5 | el |
| laurierblaadjes | 3 | st |
| grof zeezout | | |

Was de aardappelen verwijder eventuele pitjes, maar schil ze niet. Dep ze droog. Doe de suiker in een grote koekenpan en verwarm op middelhoog vuur tot de suiker goudgeel kleurt. Voeg olie, balsamico en laurier toe en roer goed. Voeg aardappeltjes toe bestrooi met zout en laat ze onder voortdurend schudden met de pan goudgeel kleuren. Temper het vuur, doe het deksel op de pan en laat de aardappels in ongeveer 15 a 20 min. gaar worden. Schep af en toe om. Verwijder laurierblaadjes.

Krokant kruidnageltaartje met frambozen uit de oven

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| patisseriebloem | 300 | g |
| zachte boter | 250 | g |
| poedersuiker | 150 | g |
| vanillesuiker | 1 | zakje |
| kruidnagel | 1 | el |
| kaneelpoeder | 1 | el |
| citroenen (rasp) | 1 | st |
| fijn versnipperde amandelen | 100 | g |
| eierdooiers | 3 | st |
| zout | | |
| room | 150 | ml |
| melk | 150 | ml |
| suiker | 1 | el |
| aardappelzetmeel | 1 | el |
| citroen | 1 | st |
| frambozen | 500 | g |
| mint | 12 | plukjes |

Meng alle ingrediënten door elkaar kneed tot een soepele deegbal en laat ca 60 min rusten in de koelkast. Rol het deeg uit tot 3 mm dikte. Steek er met een steekvorm 24 rondjes uit van 8 cm doorsnee. Leg 12 deeggrondjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 3 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven. Schil de citroen dun en snijd de schil in fijne zestes. Halveer de blote citroen en pers uit. Breng room, melk, suiker, citroenzestes en citroensap aan de kook en laat op heel zacht vuur 10 min. trekken. Zeven en binden met zetmeel. Af laten koelen. Beleg de gebakken deeggrondjes met 400 g frambozen, dek af met de 12 resterende rondjes deeg en bestrooi met poedersuiker. Bak af in de oven op 200 °C gedurende 10 min. Pureer 100 g frambozen met wat poedersuiker voor een coulis. Plaats elk taartje in het midden van een bord. Sprenkel coulis en citroencrème er om heen. Garneer met een framboos en een toefje mint. Tot slot taartje en bord bestrooien met poedersuiker.