

2012 september

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Asperges met sinaasappelsaus

Asperges met sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges (grote)	36	st
perssinaasappels	4	st
witte wijn	300	ml
citroen	1	st
boter	50	gr.
maïzena	1	el
walnoten	150	g
blaadjes radicchio (rode sla)	6	st
kwarteleitjes	12	st

Asperges: Snijd ongeveer 5 cm van de onderkant van de asperges. Verwijder met een dunschiller eventueel houten stukjes schil van de asperge. Kook de asperges in gezouten water tot beetgaar (ca 5 min) en koel af in koud water. Dep de asperges daarna droog en houd ze op kamertemperatuur. Saus: Pers de sinaasappels (300 ml) en voeg de zelfde hoeveelheid witte wijn toe. Doe een kleine hoeveelheid van dit vocht in een kommetje en voeg hier 1 volle eetlepel maïzena aan toe. Roer dit glad. Zet intussen de grote hoeveelheid sinaasappelsap en wijn op het vuur en kook in tot de helft. Maak op smaak met peper en zout en een kleine hoeveelheid citroensap. Bind de saus met de maïzena en voeg, van het vuur, enige klonten boter toe. Garnering: Snijd de walnoten grof in stukjes. Snijd de radicchio blaadjes in julienne. Zet de kwarteleitjes op in koud water en laat het water tot de kook komen gedurende 3 min. Serveren: Leg op elk bord 3 asperges. Schep hier de saus over en op de saus de walnoten. Bedek de onderkant van de asperges met wat radicchio en geef er een gepeld kwarteleitje bij.

Mosselsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse mosselen in de schelp	2000	g
boter	30	g
uien	2	st
prei	1	st
knoflookteen	1	st
stengels van bleekselderij	2	st
peterselie	1	bos
laurierblad	2	st
witte wijn	1	fles
bloem	60	g
visbouillon	1000	ml
saffraandraadjes	1	tl
room	200	ml
bosui	3	st

Mosselen: Was de mosselen. Zet een grote kookpan met 30 g roomboter op middelhoog vuur en voeg de gesneden ui, 1 gesneden prei en de gesneden bleekselderij toe. Voeg wat zout en peper toe. Laat alles glazig worden. Voeg nu de peterselie, laurierblad en knoflook toe en laat gedurende 15 min garen. Blus af met 1 fles witte wijn. Breng aan de kook en voeg de gewassen mosselen toe. Laat 6 tot 8 min koken totdat alle mosselen geopend zijn. Haal de mosselen uit de pan en ontdoe ze van de schalen. Verwijder de baarden en ongerechtigheden. Zeef het mosselvocht en was in het mosselvocht de mosselen om alle restanten zand uit de mosselen te verwijderen. Neem nu de mosselen uit het vocht en zeef het vocht opnieuw door een doek. Roux: Smelt 80 g boter in een pan en voeg de gesneden prei toe en laat dit goed smoren op laag vuur. Voeg 60 gram bloem toe, roer goed en laat enige min. garen. Voeg nu, goed roerend, beetje bij beetje het mosselvocht toe en vervolgens de visbouillon en de saffraan. Laat ca 30 min zachtjes sudderen. Zeef de soep. Breng de soep weer aan de kook en voeg de room toe en eventueel wat peper en zout. Voeg de mosselen toe en verwarm nog zachtjes gedurende 2 min. Garnering: Snijd ringetjes bosui. Serveren: Verdeel de soep over de voorverwarmde borden en garneer met wat bosui.

Gebakken grote garnalen en krokante kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet met vel (bestellen)	6	st
zoutwatergarnalen (rauw, diepvries, zonder kop, grootste maat)	24	st
gembersiroop	25	ml
zoute sojasaus	60	ml
agar agar	3	g
water	170	ml
komkommer	1	st
appelciderazijn	210	ml
suiker	25	g
rijstazijn	90	ml
limoenen	2	st
arachide olie	120	ml
verse gemberwortel	30	g
spaanse peper	1	st
citroengras	1	st
kerriepoeder	1	el
zoete sojasaus	30	ml
slagroom	250	ml
boter	125	g

Gelei: Breng 170 ml water met de gembersiroop, de zoute sojasaus en de 3 g agar agar aan de kook en laat 1 min doorkoken. Schenk dit mengsel in een laag bakje, zodanig dat er een laag vloeistof van plus minus 5 mm. ontstaat. Laat afkoelen en opstijven in de koeling en snijd er vierkante blokjes van. Komkommerblokjes: Breng de 210 ml azijn met 60 ml water en 25 g suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat geheel afkoelen. Schil de komkommer en verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer vervolgens in kleine blokjes van ½ tot 1 cm. Marineer deze blokjes gedurende 30 min. in de afgekoelde azijnoplossing. Komkommerlinten: Schil de komkommer en schil vervolgens in de lengte lange linten van de komkommer, tot aan de zaadlijsten. Schil met een dunschiller 4 stroken schil van 1 van de limoenen en houd deze stroken apart. Pers de beide limoenen en voeg 90 ml rijstazijn toe aan het limoensap. Marineer hier de gedurende 10 min de komkommerlinten in. Gearomatiseerde olie: Doe in een koekenpan de arachide olie en fruit hierin de kleingesneden en van pitjes ontdane spaanse peper, de geschilde en klein gesneden gemberwortel, de klein gesneden citroengrasstengel, de klein gesneden stroken limoenschil en de kerriepoeder. Temper het vuur, voeg de 30 ml zoete sojasaus toe en laat 10 min trekken. Zeef hierna de olie en laat de olie afkoelen. Sla de slagroom stijf met een klein beetje zout en peper. Aromatiseer de slagroom vervolgens met een klein beetje van de gezeefde olie en eventueel nog wat peper, zout. Bak de kipfilets in de gezeefde olie in een koekenpan en de gepelde rauwe garnalen zachtjes in de roomboter in een andere koekenpan. De kipfilet tot net gaar en de garnalen tot net doorgeslagen. Serveren: Snijd de punten van de kipfilet en verdeel de rest in 2 rechthoekige stukken. Serveer met het krokante vel boven. Leg op ieder bord: 1 stuk kip, 2 garnalen, 2 quenelles van de stijf

geslagen en gearomatiseerde slagroom. 1 lint van komkommer in een rondje en daarbinnen de blokjes komkommer en daar bovenop de blokjes gelei.

KAAS Nagerecht van vruchten en kaas

Nagerecht van vruchten en kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantaloupe meloen (klein)	2	st
handperen	6	st
plakjes castelmagno kaas of pecorino pastore	12	st
plakjes formaggio di fossa of pecorino stagionato	12	st
balsamico azijn	125	ml
rode wijn	65	ml
rode port	65	ml
sinaasappelschil	5	cm
sjalot	2	st
laurierblad	1	st
peper		
citroen	1	st
honing	75	g
olijfolie	50	g
bieslookspietjes	12	st

Dressing: Doe de balsamico azijn, de rode wijn en rode port, samen met het laurierblad, de sinaasappelschil, wat peper en de gesneden sjalotjes in een steelpannetje en verwarm dit, tegen de kook, gedurende 30 min. Zeef het mengsel en laat afkoelen. Vruchten en kaas: Schil de peren, ontdoe ze van het klokhuis en snijd ze in de lengte in dunne schijfjes (leg ze in het water om verkleuren te voorkomen). Snijd de meloen in 8 stukken en ontdoe de meloenstukken van hun schil. Snijd deze stukken eveneens in dunne schijfjes. Serveren: Leg, om en om, wat schijfjes peer en meloen op een bord. Druppel hier wat honing, citroensap, olijfolie en balsamicodressing over en bestrooi HEEL LICHT met zout. Leg hier bovenop een plakje Formaggio di Fossa en een plakje Castelmagno kaas. Bestrooi licht met peper uit de molen en maak af met een sprietje bieslook.

Cakeje met rozenwaterslagroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	100	g
ongezouten gepelde pistachenoten (50+45 g)	95	g
boter (gesmolten)	125	g
poedersuiker (300+25 g)	325	g
bloem	85	g
bakpoeder	0.5	tl
eiwitten	6	st
frambozen	125	g
rozenwater	1	tl
room	250	ml

Verwarm de oven voor op 180 C°. Meng amandelmeel en 50 g (in de keukenmachine gemalen) pistachenoten, met 300 g poedersuiker, de bloem, bakpoeder, gesmolten boter en de 6 eiwitten in een kom en roer tot een glad beslag. Vul de siliconen cakevormpjes tot 2/3 met het beslag, leg in ieder vormpje 4 frambozen en bak 30 min in de oven. Laat afkoelen en neem uit de vormpjes. Sla de slagroom met 25 gram poedersuiker en 1 theelepel rozenwater stijf.

Serveren: Doe op ieder cakeje een dot rozenwaterslagroom en 3 pistachenoten. Serveer er koffie of thee bij.