

# 2014 september

CCR Rijnmond · Herfst

**VOORGERECHT** Avocado met garnalen en citrusvinaigrette

## Avocado met garnalen en citrusvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	4	st
limoen	1	st
sinaasappel	1	st
grapefruit	1	st
dijon mosterd	2	tl
olijfolie, extra vierge	170	ml
honing	2	el
peper en zout		
veldsla	100	g
zoete aardappelen	2	st
grote zoutwater garnalen met schil	24	st
arachideolie	4	el

**Avocado's:** Halveer de avocado's en verwijder de pit en de schil. Snijd een avocado in plakjes en leg deze plakjes op een stuk huishoudfolie naast elkaar in een rechthoek. Bedek de plakjes vervolgens met een stuk huishoudfolie en plet de avocado met bv. de platte kant van een hakmes tot een gelijkmatige rechthoek met een dikte van ca 2 mm. Herhaal deze handeling voor de andere avocado's. Leg de pakketjes in de diepvries. Haal voor het opdienen de avocado's uit de diepvries en snijd ze in 3 rechte langwerpige stukken en laat de plak zonder huishoudfolie ontdooien op het bord.

**Vinaigrette (ingrediënten op kamertemperatuur!):** Rasp de schil van de limoen, de sinaasappel en de halve grapefruit. Doe dit in een kom. Pers het sap van de limoen, sinaasappel en grapefruit uit en voeg dit toe aan de rasp. Voeg de mosterd toe en de honing en vervolgens **HEFTIG KLOPPEND** (gebruik eventueel handmixer) in een dun straaltje de olijfolie. De vinaigrette moet gaan binden. Maak op smaak met peper en een beetje zout. Leg kort voor het opdienen de gewassen veldsla in een kom en sprenkel hier wat vinaigrette op en meng met de handen.

**Zoete aardappelen:** Schil de zoete aardappel en maak met een dunschiller lange slierten. Bak de slierten kort in de frituur. Laat uitlekken op papier en zout licht.

**Garnalen:** Verwijder de schil van de garnalen, controleer of darmkanalen verwijderd zijn en bestrooi ze licht met peper en zout. Bak ze in wat olijfolie op hoog vuur tot ze net doorgeslagen zijn. (Ze moeten een stevige beet hebben) Haal uit de pan en houd lauwwarm.

**Serveren:** Peper en zout de plak avocado licht. Leg op elke plak avocado een toefje veldsla, 2 garnalen en een toefje zoete krokante aardappelslierten. Schep rondsom een beetje citrusvinaigrette.

**Mosselen uit de oven**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2000	g
winterpeen	1	st
prei	1	st
selderij	1	bos
ui	1	st
knoflook	2	teen
witte wijn	700	ml
peterselie		
roma tomaten	8	st
parmezaanse kaas	200	g
nouilly prat	150	ml
slagroom	150	ml
kookvocht van de mosselen	150	ml
kleine afbak stokbrood	1	st

Verwarm oven voor op 200 C°. Mosselen: Was de mosselen. Zet een grote pan op het vuur met de witte wijn, de kleingesneden ui, prei, selderij, knoflook en winterwortel. Voeg peper en wat zout toe en laat koken en daarna een tijdje trekken op laag vuur. Zet het vuur weer hoog en kook de mosselen in dit vocht tot alle schelpen geopend zijn. (6 tot 8 min). Neem de mosselen uit de schelpen en bewaar de schelpen en bewaar de mosselen in het gezeefde kookvocht. (kunnen ze niet uitdrogen). Saus: Kook Nouilly Prat, room en 150 ml kookvocht in tot helft. Vulling: Ontvel de tomaten door ze gedurende enkele minuten in kokend water te dompelen en vervolgens in koud water om ze geheel af te laten koelen. Snijd de tomaten in vieren en verwijder het zaad. Snijd het vruchtvlees brunoise. Leg op een bakplaat de helft van de schelphelften en leg in iedere schelp 1 mossel, wat tomatenbrunoise, gehakte peterselie en wat ingekookte saus. Bedek met geraspte Parmezaanse kaas en schuif dit gedurende 10 min in een voorverwarmde oven op 200 C°. Bak ondertussen de stokbroden af. Serveren: Leg een aantal mosselschelpen op een bordje en serveer er apart in mandjes wat stokbrood bij.



## Worst van kipfilet met risotto en worteltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiitakes	500	g
kipfilets (gebruik puntjes en haas, houdt rest apart)	4	st
eieren	2	st
room	100	ml
peper en zout		
wilde spinazie	100	g
plakken parmaham	8	st
sjalot	2	st
knoflook	1	teen
olijfolie	3	el
balsamicocrème	2	el
gembersiroop	1	el
sesamolie	0.5	el
risotto	225	g
erwtjes (diepvries)	225	g
witte wijn	75	ml
kippenbouillon	800	ml
parmezaanse kaas (vers geraspt)	80	g
kleine worteltjes	500	g
boter	15	g
peper, zout		
suiker		

Verwarm de oven voor op 200 C°. Farce: Haal de stelen van de shiitakes en snijd ze in stukjes van 5 mm. Bak de shiitakes in een koekenpan met een klein beetje olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen. Snijd de punt van de kipfilets en de "haasjes" er af. Houdt de rest van de kipfilets apart voor de kippenworst. Doe de in stukjes gesneden puntjes en haasjes in een keukenmachine en hak dit in enkele seconden fijn. Voeg de 2 eieren toe en draai nogmaals enige seconden. Voeg nu de 100 ml room toe en draai tot een fijne farce. Maak op smaak met peper en zout en voeg de shiitakes toe. Blancheer de spinaziebladeren in gezouten water gedurende enkele seconden. Koel onmiddellijk af in koud water. Leg de bladeren op keukenpapier en bedek ze vervolgens met keukenpapier teneinde al het water te verwijderen. Kippenworst: Snijd de kipfilets vanaf de korte zijde in tot bijna het einde. Klap de filets nu open zodat een langgerekt stuk vlees ontstaat. Leg de filets nu ieder op een stuk huishoudfolie van 40 cm. en bedek vervolgens met wederom een stuk folie van 40 cm. Plet nu de filets met een koekenpan, deegroller of ander stomp voorwerp tot ongeveer 2 x de oorspronkelijke afmeting. Verwijder de bovenste laag folie en peper en zout de filets licht. Bestrijk de filets nu met 1/3 van de farce, dan 2 plakjes Parmaham, wederom 1/3 farce, de spinazieblaadjes en nogmaals met 1/3 farce. Rol de filets nu strak in de plasticfolie zodat een worst ontstaat die ongeveer de dikte heeft van een saucijs. Draai de uiteinden dicht en rol de worst vervolgens in een stuk aluminiumfolie. Draai de uiteinden dicht. Gaar de rolletjes gedurende 25 min in de voorverwarmde oven. Controleer op gaarheid door een puntje af te snijden. Saus: Meng alle

ingrediënten en zet apart. Risotto: Laat de doperwten gedurende enkele min garen in gezouten water. Giet af in een vergiet en houd de doperwten warm. Doe 3 el olijfolie in een pan en smoor hierin de sjalotjes en de knoflookteen. Voeg de risotto toe en laat een moment glazig worden. Giet nu de wijn bij de risotto en een deel van de kippenbouillon en laat koken tot het vocht is opgenomen door de risotto. Voeg wederom bouillon toe net zo lang tot de risotto helemaal gaar is. Voeg op het laatst de erwtjes en de Parmezaanse kaas toe.

Worteltjes: Snijd de worteltjes in gelijke lengtes en kook ze in gezouten water met een schepje suiker. Giet ze af en breng ze voor het serveren op temperatuur in een klontje boter. Serveren: Snijd per persoon 4 schijfjes kippenworst af en leg dit in het midden van het bord. Leg hierbij 2 quenelles risotto en een paar worteltjes. Druppel tot slot wat saus rondom de kippenworst.

**Bitterkoekjesijs met ananas**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bitterkoekjes (van de banketbakker)	18	st
amandellikeur	75	ml
slagroom	600	ml
suiker	150	g
vanillestokjes	2	st
eidooiers	7	st
ei	1	st
witte chocolade	200	g
pure chocolade	75	g
ahornsiroop	150	ml
sinaasappelsap	225	ml
ananas	1	st

Bedek 2 rechthoekige plankjes met huishoudfolie. (De plankjes moeten in de lades van de diepvries passen!!) Bekleed 12 metalen ringen van 6 of 8 cm. aan de binnenkant met een reep bakpapier en zet deze op de plankjes en vervolgens in de diepvries. Bitterkoekjes: Snijd de bitterkoekjes in kleine stukjes en besprenkel met de amandel likeur. Klop de 600 ml. room met 75 g suiker en het merg uit de vanillestokjes, bijna stijf. Bewaar het geheel in de koeling. Klop, met een garde, au bain-marie, de eidooiers, het ei en 75 g suiker schuimig tot 40 C°. Haal de kom van de pan water en klop met een mixer op de hoogste stand tot het koud en luchtig is. SPATEL voorzichtig de HELFT van de bitterkoekjes, het eimengsel en de slagroom door elkaar. (NIET KLOPPEN). Schep het mengsel in de koude ringvormen en verdeel de andere helft van de bitterkoekjes over de ringvormen. Zet terug in de vriezer. Chocolade: Smelt separaat de witte en pure chocolade au bain-marie. Neem een stuk bakpapier en leg dit vlak op een werkblad. Verspreid met behulp van een spatel de gesmolten witte chocolade over het bakpapier en marmer het vervolgens met de pure chocolade. Laat afkoelen op een koele plaats (niet in de koeling). Saus: Breng het sinaasappelsap met de ahornsiroop aan de kook en laat inkoken tot een lichte siroop. Ananas: Schil de ananas, verwijder de harde kern en snijd de ananas in hele dunne ronde plakjes. Serveren: Leg in een bord een rondje ananas. Neem het ijs uit de vormen en verwijder het papier. Plaats een rondje ijs op de ananas. Maak de chocolade los van het papier en breek het in stukken. Zet stukken chocolade rondom tegen het ijs. Schep wat van de saus rondom de ananas.