

2015 september

CCR Rijnmond · Herfst

VOORGERECHT Krokante garnalen op een heet bedje

Krokante garnalen op een heet bedje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaghetti	150	g
garnalen	0.5	st
spaanse peper		
knoflook	3	tenen
olijfolie		
flinke garnalen zonder schil en darmkanaal	60	st
frituurolie		
verse eieren (dooiers)	2	st
franse mosterd	1	tl
citroensap	1	el
peterselie	4	el
zoete chilisaus	4	el
rucola sla	100	g

Spaghetti: Kook de spaghetti volgens de aanwijzing op het pak. Afgieten (niet spoelen) en uit laten lekken. Garnalen: Marineer de garnalen ca. 30 min in een klein beetje olijfolie, waaraan de geperste knoflook en de fijn gesneden peper en een beetje zout is toegevoegd. Droog de gemarineerde garnalen, haal ze door de bloem en wikkel om elke garnaal ca. 3 slierten spaghetti (een friemelwerkje!). Verhit een flinke laag frituurolie 5 à 6 cm. in een wok tot ca. 180 °C. Bak de garnalen in kleine porties goudbruin en houd warm. Chilimayonaise: Klop de eidooiers, zout, peper, mosterd en citroensap door elkaar. Druppel onder voortdurend kloppen daar geleidelijk de olijfolie bij tot een dikke glanzende saus ontstaat. Voeg de chilisaus en de peterselie toe. Bewaar koud. Serveren: Serveer op een wit langwerpig bord. Breng een streep rucola aan en leg daarop 5 spaghetti-garnalen. Leg aan de onderzijde een lepel met chilimayonaise.

Venkelsoep met zeeduivel en soepstengel met venkelzaad

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	2	st
visbouillon	1000	ml
friszure appels	2	st
bleekselderij	1	stengel
zeeduivelfilet	300	g
boter	50	g
witte wijn	100	ml
bladerdeeg	4	plakjes
ei, losgeklopt	1	st
parmezaanse kaas, geraspt	50	g
venkelzaad	1	el
peper, zout		

Venkelsoep: Haal het groen van de venkelknollen en houd apart voor de garnering. Snijd de venkel in vieren en haal de harde kern eruit. Doe de venkel met de visbouillon in een pan. Breng de bouillon aan de kook en laat de venkel in ca.15 min. zachtjes gaarkoken. Schil de appels en rasp ze grof. Voeg de appels toe aan de soep en pureer de soep dan direct met een staafmixer, zo houdt de appel zijn frisse smaak. Snijd de stengel bleekselderij in heel smalle plakjes en blancheer ze (afspoelen met koud water). Breng de soep op smaak met zout en peper. Zeeduivel: Peper en zout het stukje vis en smoor dit zachtjes in wat boter en wijn. Soepstengel: Verwarm de oven voor op 175 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier of gebruik siliconenmatje. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze met een deegroller uit tot een lap van 20x15 cm. Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei en strooi de kaas er over. Wrijf het venkelzaad fijn in een vijzel en strooi over het deeg. Snijd het deeg in repen van 1 cm. Pak een reep aan beide kanten tussen duim en wijsvinger en draai het deeg een aantal keren in een spiraal. Leg ze op de bakplaat en bak ze ca. 20 min. in de voorverwarmde oven. Serveren: Serveren in een voorverwarmde koffie kop en schotel. Verdeel de zeeduivel over de kopjes. Schenk de soep er op. Garneer met de plakjes bleekselderij en het venkelgroen. Steek de soepstengel door het oortje van het kopje.

Kalfsgehakt in aardappelkorst, haricots verts en rozemarijn-tomatenspies

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (vastkokend)	1000	g
kalfsgehakt	1000	g
basilicum	4	el
peterselie	4	el
komijn, gemalen	3	tl
bloem		
eieren (1 +3)	4	st
arachide olie		
boter		
grote uien (1+4)	5	st
zout en peper		
haricots verts	500	g
sjalotten	2	st
knoflook	1	teen
rode peper	0.5	st
stevige rozemarijntakjes	12	st
kerstomaatjes	36	st
sla	12	toefjes
olijfolie		
fleur de sel		

Borden voorverwarmen in warmhoudkast. Verwarm oven voor op 220°C. Kalfsgehakt: Rasp de geschilde aardappels met de grove rasp (denk aan rösti) in de Magimix of gebruik de handrasp. Spreid ze uit op een schone theedoek en bestrooi met zout, peper en 1 el bloem. Houd apart. Snipper 1 ui en snijd de basilicum en de peterselie fijn. Meng dit met het kalfsgehakt en voeg komijn, peper en zout en een eitje toe. Kneed goed door elkaar. Vorm er 24 platte ballen van en haal ze door de bloem, dan door de 3 geklopte eieren. Bedek ze helemaal met, de met keukenrol drooggedeppte, geraspte aardappel (dikke laag!). Verhit de olie met de boter en bak de aardappelgehaktballen aan beide zijden goudbruin en gaar in ca. 20 min. Ontvel de 4 uien en snijd ze in 24 plakken. Bak ze rustig in de olie tot ze nog heel en goudbruin zijn. Haricots verts: Blancheer de schoongemaakte boontjes beetgaar in water met zout. Giet af. Fruit in een andere pan de gesnipperde sjalotjes, knoflook en rode peper in de boter glazig bruin en meng dit met de haricots verts. Rozemarijn-tomatenspies: Verwijder van de rozemarijntakjes alle naalden, behalve de topjes (pluimpje). De pluimpjes in aluminiumfolie verpakken tegen het verbranden. Spies 3 kerstomaatjes aan elke tak bestrijkt ze met olijfolie en leg ze in de voorverwarmde oven, draai regelmatig tot ze een beetje bruin zijn en gebarsten. Bestrooi met wat fleur de sel. Serveren: Leg in het midden van het voorverwarmde bord 2 plakken gebakken ui en daarop de aardappelgehaktballen. Steek de tomatenspies met een toefje sla er in. Drapeer de haricot verts er om heen.

Een Italiaans-Frans huwelijk, een éclair gevuld met gorgonzola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
bloem, gezeefd	150	g
eieren	4	st
parmezaan geraspt	100	g
water	250	ml
zout en peper		
gorgonzola, pittig	300	g
slagroom	200	ml
gepelde walnoten	24	st
suiker	50	g
honing	1	sputfles
druiven	300	g

Verhit de oven voor tot 180 °C. Éclair: Doe 250 ml. water met de boter plus wat zout en peper in een steelpan. Breng het geheel net aan de kook en haal van het vuur. Doe er in een keer alle bloem bij en meng met een houten lepel. Zet de pan weer op het vuur en roer ca. 7-8 min door, totdat het mengsel loslaat van de zijkant van de pan. Haal de pan van het vuur en laat de massa wat afkoelen. Klop er dan een voor een de eieren door, wacht met het volgende ei tot het vorige helemaal is opgenomen. Roer er de Parmezaan door. Bekleed een bakplaat met bakpapier of siliconenmatje. Spuit met een spuitzak met grove mond een streep van ca. 5 cm beslag op de bakplaat, houd ruimte tussen de soezen. Bak ze ca. 20 min. **DE OVEN TUSSENTIJD NIET OPENEN.** Laat ze gedeeltelijk afkoelen met een halfopen ovendeur, daarna op een rooster. Vulling: Klop de slagroom lobbig en meng met de gorgonzola. Hak de walnoten grof. Smelt de suiker in een kleine koekenpan met een heel klein beetje water. Als de suiker heel licht begint te kleuren voeg de noten dan toe en laat ze mooi karamelliseren. Pas op het mengsel wordt heel heet! Vul met een spuitzak met gladde mond via de onderkant de soezen met het kaasmengsel. Serveren: Leg de éclair midden op het bord, trek met de honing een paar grote zigzaggen er overheen. Strooi de gesuikerde noten over de éclair en garneer met een trosje druiven.

Zomerkoninkjes met een hoed

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	1000	g
aalbessen	200	g
blauwe bessen	200	g
frambozen	200	g
citroen (zestes en sap)	1	st
aardbeienlikeur	100	ml
suiker	2	el
bladerdeeg	12	plakjes
eieren	2	st
grove suiker (grijnsuiker =suikerparels)	6	el
munt		
poedersuiker		
kleine vuurvaste bakjes	12	st

Warm de oven voor op 200 °C. Snijd de zestes van de citroen en pers hem uit. Pureer 500 g aardbeien 100 g frambozen 100 g aalbessen en 100 g blauwe bessen met de likeur, citroensap (naar smaak), de zestes en 2 el suiker. Snijd 500 g aardbeien in kleine stukjes en verdeel over de schaaltes. Giet de aardbeiensoep er op. Blijf minstens 1½ cm. onder de rand van het kommetje. Steek uit het bladerdeeg 12 ronde plakken, iets groter dan het kommetje. Bestrijk het deeg rondom met een 1 cm. brede rand met koud water. Leg het deeg met de bestreken kant naar beneden op de kommetjes en druk een weinig aan. Zet koud weg tot het afbakken. Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei en strooi er de suiker over. Zet de bakjes ca. 20 min. in de oven tot het deeg gaar en de suiker gekarameliseerd is. Serveren: Zet het bakje in het midden van een langwerpige bord. Leg links en rechts in een streep muntblaadjes verdeel de rest van het fruit hier over en bestrooi het geheel met wat poedersuiker.