



## **Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.**

**Menu voor de maand januari 2018 (12 personen)**

**Scampi met gazpachosaus van avocado's**

\*

**Cesarsoep**

\*

**Zuurkoolstrudel**

\*

**Lasagne van Kernhem  
met dadel, walnoten, olijven  
en rode uiencompote**

\*

**Crème van citroen en honing**

**Wijn:**

**Voorgerecht:** Montes Cherub Rosé, Chili - Colchagua Valley

**Soep:** Heritage Chardonnay, Chili - Maipo

**Hoofdgerecht:** Trimbach Riesling Trocken, Frankrijk - Elzas

**Kaas:** Jordan Mellifera Noble Riesling, Zuid-Afrika - Stellenbosch

**Dessert:** Jordan Mellifera Noble Riesling, Zuid-Afrika - Stellenbosch

## Scampi met gazpachosaus van avocado's

### Ingrediënten:

#### Scampi en marinade

36	st	scampi (gemiddelde maat)
3	st	limoen (sap en rasp)
1	st	citroen (sap en rasp)
2	cm	gember
1 ½	st	Spaanse rode peper
1 ½	tn	knoflook
2	el	mais/olijfolie
3	el	bruine suiker

#### Gazpachosaus van avocado's

4	st	avocado's
2	st	sjalot
1	st	groene paprika
2	st	tomaat (ontveld)
30	g	korianderblad
2	tl	korianderpoeder
250	ml	volle yoghurt
½	st	citroen (sap) zout en peper
12	st	houten prikkers

### Bereiding:

#### Scampi en marinade

Verwijder schaal en darmkanaal van de scampi's, maar laat het staartstuk zitten. Rasp de 3 limoenen en de citroen en pers ze daarna uit (zet wat limoensap apart voor de gazpacho). Schil en rasp de gember, snij de pepertjes zeer fijn (verwijder zaadjes), pers de knoflookteentjes. Meng nu het citroen- en limoensap, 3 el bruine suiker 1 ½ tl citroenrasp, 1 ½ tl limoenrasp, de geraspte gember, de fijngesneden pepertjes, de geperste knoflook en de olie. Marineer de scampi's in deze marinade zo lang mogelijk. Neem ze kort voor het uitserveren uit de marinade en steek ze op de houten prikkers (3 stuks per prikker). Grill of bak ze in ca 4 min in een beetje olie en serveer zo snel mogelijk.

#### Gazpachosaus van avocado's

De avocado's doormidden snijden (de pit bewaren). Vruchtvlies eruit halen en van één avocado het vruchtvlies prakken met een vork en direct mengen met citroensap. Het vruchtvlies van de andere avocado in kleine blokjes (brunoise) snijden en door de puree mengen met de kleingesneden sjalot, brunoise van tomaat en paprika. Het korianderblad fijnsnijden en erbij voegen. Met de yoghurt tot de gewenste dikte verdunnen. Met zout en peper en evt. limoensap op smaak brengen. Met pitten er in koel wegzetten (om verkleuren te voorkomen).

Toast wat casinowit (zie Caesarsoep).

### Serveren:

Schenk de gazpachosaus (zonder de pitten) in een glaasje of een klein diep bord en leg daarop de scampi's. Garneer met een getoast stukje brood.

## Crème van citroen en honing

### Ingrediënten:

2	blaadjes	gelatine
850	ml	slagroom
150	g	honing
100	g	suiker
4	st	citroen (sap)

### Gemberkoekjes

175	g	licht bruine basterdsuiker
4	el	golden syrup
1	st	ei
1 ½	tl	gemberpoeder
350	g	bloem
100	g	boter
1	tl	bakpoeder (baking soda)

### Garnering

2	bakjes	frambozen
12	st	ramequin (soufflébakjes)

### Bereiding

Verwarm de oven tot 180 °C. Zet de ramequins in de vriezer. Laat de gelatineblaadjes in koud water weken.

Laat de slagroom, honing en suiker in een pan aan de kook komen en vervolgens doorroeren totdat de suiker is opgelost. Gas laag en ca 3 min zachtjes laten doorkoken.

Pan van het vuur af en eerst de uitgeknepen gelatineblaadjes er doorroeren en dan het citroensap. De verkregen massa door een zeef in een kom doen. Vervolgens koud roeren op ijs (eventueel in 2 delen).

De ramequins vullen en in de koeling plaatsen (of eerst even in de diepvries en aansluitend in de koeling).

### Gemberkoekjes

De bloem, boter, gemberpoeder en de bakpoeder in een schaal met de hand mengen tot het korrelig is. Dan de suiker, siroop en het ei erbij en mengen tot een stevig deeg ontstaat. Op een goed bebloemde ondergrond uitrollen tot ong. 5 mm dikte en 12 rondjes uitsteken.

Op een bakblik met bakpapier ongeveer 7 min of tot goudbruin in de oven laten bakken. Vervolgens laten afkoelen.

### Serveren:

Plaats de ramequin op een bordje, drapeer de frambozen hierover en leg het gemberkoekje ernaast.

## Lasagne van Kernhem met dadels, walnoten, olijven en rode uiencompote

### Ingrediënten:

#### Lasagne van Kernhem

½	st	Kernhemkaasje (ca 500 g)
100	g	zwarte olijven zonder pit (geen Griekse)
150	g	dadels (pit er uit)
85	g	walnoten
100	g	pistachenoten (gepeld)
		bieslook

#### Compote

400	g	rode uien
80	g	suiker
200	ml	port

#### Garnering

olijven (restant van de lasagne)  
bieslook

12 st stekertjes van 4cm Ø

### Bereiding:

#### Compote

De uien pellen en fijnsnijden. Vervolgens met de suiker en de port ca. 60 min op een zacht vuurtje konfijten. Regelmatig doorroeren. Laten afkoelen.

#### Lasagne van Kernhem

Kernhem in **dunne** plakken snijden (op snijmachine) en **per persoon** met een uitstekertje van 4 cm Ø 4 rondjes uit de plakjes steken. **Tip:** koel de kaas goed, eventueel even in de vriezer om goed op de machine te kunnen snijden).

Houd 12 olijven apart voor de garnering en hak de rest fijn in de keukenmachine of met de hand.

Zo ook met de dadels en de walnoten (het is belangrijk om dit apart te doen anders krijg je een ondefinieerbare massa). Daarna de gehakte ingrediënten door elkaar mengen.

Maak met de Kernhemplakken en de olijvenpasta de taartjes door ze laag voor laag (3 à 4 laagjes, zo dun mogelijk) op te bouwen in de steker (zachtjes aanduwen).

Maal de pistachenoten fijn in de keukenmachine en rol de taartjes hier met de zijkant door. Bewaar de rest voor de garnering.

**Serveren:** Plaats de lasagne van Kernhem op een rond bord en versier met een olijf en wat bieslook. Leg de compote ernaast en laat het restant pistache als sneeuw op het bordje vallen.

## Ceasarsoep

### Ingrediënten:

2	st	rode uien (niet te groot)
1	el	boter
450	ml	kippenfond
975	ml	room
3 à 4	tenen	knoflook
3	el	grove mosterd
1 ½	el	sambal
150	g	Parmezaanse kaas (raspen)

### Garnituur:

1	st	bindsla (kleine Romeinse sla)
50	g	Parmezaanse kaas (krullen)
1	potje	ansjovis
½	st	casinowit

### Bereiding:

Verwarm de borden voor in de warmhoudkast.

Snij de uien grof en fruit ze in de boter. Doe het kippenfond en de room erbij en kook zachtjes tot de ui gaar is.

Pureer de knoflooktenen met de knijper tot een knoflookpuree en rasp 150 g Parmezaanse kaas.

Maak de soep op smaak met de knoflookpuree, sambal, mosterd en de geraspte Parmezaanse kaas.

Pureer de soep (met blender) tot de soep helemaal glad is en maak verder op smaak met peper en zout.

### Garnituur

Snij de bindsla fijn. Trek met de kaasschaaf krullen van de 50 g Parmezaanse kaas. Snij 12 ansjovisfilets in dunne reepjes.

Neem voor de croutons 4 sneetjes casinowit en snij de korstjes eraf. Besmeer de sneetjes met olijfolie en leg ze onder de salamandergrill tot ze goudbruin zijn. Snijd de sneetjes in zo klein mogelijke blokjes (croutons).

### Serveren:

Schep de soep in de borden en leg de fijngesneden bindsla, de ansjovisreepjes en kaaskrullen als een bergje in het midden op de soep. Garneer met de croutons.

## Zuurkoolstrudel (zie instructiefoto's!!)

### Ingrediënten:

#### Strudel

2	pakjes	roomboter bladerdeeg plakjes
		paneermeel
1	st	ei

#### Vulling

750	g	verse zuurkool
2	st	rookworst b.v. Gelderse
350	g	rookspek
2	st	rode ui
2	handjes	rozijnen
4	el	mosterd
		zout en peper
1	el	boter

#### Mosterdsaus

200	ml	room
200	ml	kippenbouillon
4	el	mosterd

#### Garnering:

1	st	ananas (vers)
1	el	boter

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C en zet de borden in de warmhoudkast.

#### Vulling

De zuurkool goed laten uitlekken (gebruik de slacentrifuge) en de rookworsten zo nodig laten wellen en in plakken snijden. Het rookspek in kleine dobbesteentje snijden en krokant bakken.

Snipper de uien en fruit ze in de boter (of in het spekvet) aan. Zodra dit klaar is de zuurkool, spek en de rozijnen toevoegen. Goed door elkaar mengen en op smaak brengen met de mosterd en peper en zout.

#### Strudel

Laat 14 plakjes bladerdeeg ontdooien en rol uit tot 2 lappen van 20 x 40 cm (voor 2 strudels!). Nauwelijks uitrollen, bladerdeeglap mag niet dun worden!!! Leg in het midden van de uitgerolde bladerdeegplakken een strook paneermeel, waarop later het zuurkoolmengsel wordt gelegd.

Aan de zijkanten van het bladerdeeg met een scherp mes of een pizzasnijder stroken van ca 2 cm insnijden (tot aan het paneermeel). Het is de bedoeling dat de stroken aan beide zijden in elkaars verlengde liggen.

De in plakken gesneden rookworst in drie rijen dakpansgewijs op de paneerlaag leggen.

Leg daarop het zuurkoolmengsel (zorg ervoor dat er een beetje hoogte komt).

Eerst de uiteinden van het bladerdeeg naar binnen vouwen. Daarna de stroken schuinweg over elkaar leggen (een vlechtvorm).

De strudel met losgeklopt eigeel gemengd met wat water besmeren en ca 20 min bakken in de voorverwarmde oven.

#### Mosterdsaus

Kook de kippenbouillon tot de helft in en voeg mosterd en de room toe. Kook dan alles nog ca 5 min in en voeg tot slot eventueel nog wat peper en zout toe.

#### Ananas

Verwijder de boven- en onderkant van de ananas. Snij met ruime marge de schil van de ananas (van boven naar beneden) en verwijder de zwarte puntjes. Snij de ananas in plakken, verwijder de harde kern en snij in blokjes. Bak de blokjes met wat boter goudbruin.

#### Serveren:

Plaats de strudel op het voorverwarmde bord. Garneer met de gebakken ananasblokjes en de mosterdsaus