

Mimosa van aardbeien, kiwi, kakifruit, mangocoulis en vanille ijs

Ingrediënten:

Mimosa

4	st	rijpe mango's
4	el	suiker
4	el	poedersuiker
8	vellen	bladerdeeg
4	st	kiwi's
2	st	rijpe kakivruchten
500	g	aardbeien
50	g	roomboter

Vanille-ijs

250	ml	room
525	ml	melk
2	st	vanillestokjes
8	st	eidooiers
150	g	fijne kristalsuiker
2 ½	el	magere melkpoeder

Garnering

15	g	munt voor garnering
12	stuks	physalis (goudbes)

12 ringen ca 7cm doorsnede

Bereiding:

Oven voorverwarmen tot 200 °C.

Vanille-ijs

Verwarm de room met de melk en de opengesneden vanillestokjes tot er luchtballen aan de rand van de pan verschijnen. Neem de vanillestokjes uit de pan en schraap de vanillezaadjes uit de stokjes en doe de zaadjes terug in de pan. Klop intussen de eidooiers, de suiker en de melkpoeder in een kom tot een licht en luchtig mengsel. Giet de melk goed roerend bij het dooiermengsel. Giet alles terug in de pan en verwarm au bain-marie, al kloppend, de massa tot een lichte binding ontstaat (tussen 75 en 83 C°) Niet heter laten worden want dan gaat het schiften. Schep de massa in een kom en laat afkoelen. Draai vervolgens ijs in de ijsmachine.

Mimosa

Pureer de mango's met de suiker tot een gladde coulis.

Gebruik 2 vellen bladerdeeg om decoratie te maken. Snijd 12 puntjes.

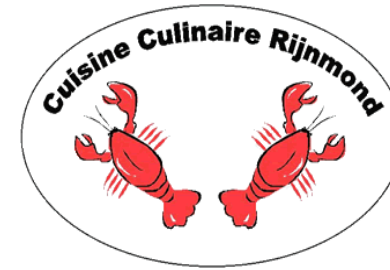
Steek met ring van 7 cm uit de overige 6 vellen bladerdeeg 2 rondjes per vel uit. Leg de rondjes bladerdeeg op bakpapier en dek af met bakpapier en ?? een bakplaat. Bak het bladerdeeg in voorverwarde oven van 200 °C ca. 15 min. Bak ook de 12 puntjes bladerdeeg, leg deze op de bovenste met bakpapier beklede bakplaat. Als ze uit de oven komen bestrooien met de poedersuiker. Snijd kiwi, kakivruchten, aardbeien brunoise en stoof het even aan in de roomboter in brede pan, niet roeren. Niet te lang! Moet geen moes worden. Als het te nat is goed laten uitlekken in vergiet.

Garnering

Leg toefjes munt klaar voor garnering, evenals de physalis.

Serveren:

Zet de 7 cm ringen weer op de gebakken bladerdeeg rondjes en vul ze met het gestoofde fruit. Voorzichtig klein beetje aandrukken. Verwijder de ring, werk af met de mangocoulis, maak een mooie quenelle vanille ijs en garneer met toefje munt, de physalis en een puntje bladerdeeg. **N.B.** Dit gerecht kan zowel warm als koud geserveerd worden.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2020 (12 personen)

HOOGZOMERMENU

Haringtartaar met appel

*

Cappuccino van verse doperwtten met pancetta, munt en room

*

Lauwwarme salade met artisjokharten, gorgonzola, courgette en frambozendressing

*

Millefeuille met gegrilde kip, prei, dragon en mosterdsaus

*

Mimosa van aardbeien, kiwi, kakifruit, mangocoulis en vanille-ijs

Wijn:

Voorgerecht: Vadelagunda Cuvée Especial Verdejo, Castilla-y-Leon
Spanje

Soep : 'M' de Montgravet Rosé Grenache, Languedoc Frankrijk

Tussengerecht: Montes Reserva Sauvignon Blanc, Casablanca Valley
Chili

Hoofdgerecht: Domaine Grangeneuve Tradition, Grenache & Syrah
Côte du Rhone Frankrijk

Dessert: Dow's Masterblend White Port, Douro Portugal

Haringtartaar met appel

Ingrediënten:

Haringtartaar

12	st	nieuwe haringen
3	st	stevige appels, voorkeur Granny Smith
15	g	bieslook
½	st	citroen (sap)
1	el	gembersiroop

Vinaigrette

½	tl	zwarte peper
1	el	geraspte mierikswortel
100	ml	extra vierge olijfolie
½	st	citroen (sap)

Garnering

1	st	stevige appel voorkeur Granny Smith
100	g	veldsla

12 ringen 8 cm doorsnede

Bereiding:

Haringtartaar

Snijd de 3 appels (met schil) brunoise. Snipper de bieslook. Meng de bieslook, sap van ½ citroen en gembersiroop door de appelblokjes. Snijd de haringen in kleine blokjes.

Vinaigrette

Maak de vinaigrette door de zwarte peper, geraspte mierikswortel, sap van ½ citroen en olijfolie door elkaar te mengen.

Garnering

Was de veldsla en verwijder ongerechtigheden.

De appel van klokhuis ontdoen (niet schillen) en op de mandoline in zeer dunne plakjes snijden hierna halveren. Tot gebruik de plakjes appel in ijswater leggen en voor gebruik drogen met keukenpapier.

Serveren:

Zet de ring van ca 8 cm op de ronde borden. Leg in de ring een laagje haring, hierop een laagje appelblokjes en sluit af met een laagje haring. Leg bovenop ter garnering een plukje veldsla en enkele stukjes dungseden appelplakjes. Druppel nu 1 el vinaigrette om en op het haringtartaartje. Verwijder ring voor uitserveren.

Mosterdsaus

Verhit de olie in een steelpan en bak de gesnipperde sjalotjes met de kruidnagel en laurier zachtjes 3 min. Voeg de bloem toe en bak deze even mee. Schenk de kookroom en de kalfsfond erbij en breng de saus al roerend aan de kook. Laat 10 min. zachtjes koken. Verwijder de kruidnagel en het laurierblad. Roer met een garde de mosterd erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Serveren:

Schep in het midden van het vierkante bord 1 el prei en leg hierop een stukje filodeeg. Leg hierop weer 1 el prei en 50 g kipreepjes en sluit af met een stukje filodeeg. Garneer met wat blaadjes dragon en 3 el mosterdsaus. Zet eventuele overgebleven mosterdsaus op tafel voor de liefhebber.

Millefeuille met gegrilde kip, prei, dragon en mosterdsaus

Ingrediënten:

Millefeuille

250	g	gezouten boter
30	g	verse dragon (ook voor garnering)
2	st	citroenen
12	vellen	diepvries filodeeg

Kip

600	g	kipfilet
2	el	olie
2	tl	venkelzaad
500	g	prei

Mosterdsaus

1	el	olie
2	st	sjalotten
1	st	kruidnagel
1	blaadje	laurier
1	el	bloem
200	ml	kookroom
300	ml	kalfsfond (kant en klaar, geen extract)
2	el	grove mosterd
1	el	scherpe fijne mosterd

zout en peper

Bereiding:

Zet de vierkante witte borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 180 °C

Millefeuille

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm in een pannetje de boter, doe de 15 g dragon erbij en de citroenrasp. (van de 2 citroenen). Laat deze dragonboter een paar min trekken op laag vuur. Leg een vel filodeeg uit en bestrijk het met de gesmolten dragonboter. Leg er een 2^e vel filodeeg op en bestrijk deze ook met boter en verdeel er blaadjes dragon over (houd wat blaadjes dragon apart voor garnering), druk deze goed aan en leg er dan het 3^e vel filodeeg over en bestrijk ook dit vel met de dragonboter. Herhaal dit nog 2 keer, uiteindelijk heb je dan 3 stapels van 3 filodeeg vellen. Snijd iedere stapel in 12 gelijke stukjes van ca. 4 x 10 cm. afhankelijk van hoe groot de filodeeg vellen zijn. Er moeten 36 stukjes zijn. Leg de stukken naast elkaar op het bakpapier en bak ze ca. 10 min. Houd ze goed in de gaten, ze moeten mooi goudbruin en krokant worden.

Kip

Snijd de kipfilets in reepjes van 1 cm, bestrijk ze met olie en bestrooi met het fijngevreven venkelzaad, peper en zout. Verhit een grillpan op hoog vuur en grill de kipreepjes. Zet afgedekt in de warmhoudkast tot gebruik. Maak de prei schoon en droog. Gebruik alleen het wit en snijd in ringen. Verwarm de overgebleven dragonboter en voeg de prei en 100 ml kippenbouillon toe. Laat 5 min stoven, giet af breng op smaak met peper en zout. Van de prei heb je 24 el nodig voor de opmaak.

Cappuccino van doperwtten met pancetta, munt en room

Ingrediënten:

Cappuccino

40	g	boter
2	st	sjalotten
1	teentje	knoflook
600	g	gedopte verse doperwtten of diepvries
1000	ml	kippenbouillon

Garnering

12	plakjes	pancetta
15	g	munt
250	ml	slagroom

zout en grove peper

Bereiding:

Cappuccino

Smelt de boter zachtjes op middelmatig vuur in brede pan. Fruit de in kleine blokjes gesneden sjalotten en knoflook ca. 3 min. Laat ze niet kleuren. Voeg de doperwtten en de kippenbouillon toe. Gaar de doperwtten 4 min in de kippenbouillon. Haal 6 el doperwtjes uit de pan voor garnering en zet apart. Pureer de rest zeer fijn, voeg indien nodig lepels warm water toe tot je een zachte crème krijgt. Roer de crème door een zeef, proef en breng op smaak met zout en peper.

N.B. De soep kan bij warm weer ook koud worden gegeten. Afhankelijk van de wens koude of warme soep, de doperwtten crème laten afkoelen of voor serveren goed verhitten.

Garnering

Bak de plakjes pancetta uit en leg op keukenpapier. Verkrumel ze. Snijd de munt in dunne reepjes. Klop de slagroom lobbij, dus niet stijf.

Serveren:

Neem de risottoborden en doe hierin de koude of warme doperwttencrème, schenk er een dun laagje slagroom op, verdeel de achtergehouden 6 el doperwtten erover en de munt en verkrumelde pancetta. Tenslotte zwarte grove peper erover strooien.

salade met artisjokharten, gorgonzola, courgette en frambozendressing

Ingrediënten:

Salade

600	g	artisjokharten (blik)
2	st	limoenen
2	st	ansjovisfilet
6	st	sjalotten
3	teentjes	knoflook
100	ml	witte wijn
400	ml	kippenbouillon

Courgettes

2	st	gele courgettes
2	st	groene courgettes
		olijfolie om de courgette in te smeren.

Frambozendressing:

50	g	frambozen
1	st	sjalot
50	ml	frambozenazijn
150	ml	extra vierge olijfolie

Garnering

150	g	rucola
300	g	gorgonzola
250	g	frambozen
15	g	basilicum

Bereiding:

Zet de grijze ronde borden in de warmhoudkast.

Salade

Pers de limoenen, haal de artisjokharten uit het blik en leg ze met het sap van de limoenen, 10 min in koud water. Laat daarna uitlekken op keukenpapier en snijd doormidden.

Snijd de sjalotten in 4 stukken en de knoflook in plakjes en zet dit alles weg tot gebruik.

Snijd de ansjovis in fijne reepjes. Doe de witte wijn, de kippenbouillon en ansjovis in een pannetje en laat 5 min langzaam koken. Zet apart.

Kort voor uitserveren: Fruit in een brede pan in wat olijfolie de stukken sjalot en de knoflook glazig. Voeg de artisjokharten toe en laat nog 2 min zacht doorbakken. Blus af met het witte wijn/bouillon mengsel en laat even doorstoven totdat alles goed warm is.

Frambozendressing

Meng de ingrediënten voor de frambozendressing met de staafmixer.

Courgettes

Was de courgettes en maak met kaasschaaf lange linten, totaal 12 groene en 12 gele courgettereppen. Grill deze heel even om en om in de grillpan. en smeer ze dan in met olijfolie en breng op smaak met zout. Leg op ieder groen courgettelint een geel courgettelint. Rol ze strak op en bewaar afgedekt tot gebruik.

Garnering:

Was en droog de rucola. Verkruimel de gorgonzola met een vork in stukjes. Zet frambozen apart. Pluk de basilicumblaadjes.

Serveren:

Verdeel de artisjokharten over de grijze borden. Plaats een courgetterolletje ertussen. Verdeel de verkruimelde gorgonzola over de borden. Garneer met de rucola en enkele frambozen en wat basilicum. Maak af met frambozendressing.