

## Exotische citrussalade

### Ingredienten:

#### Exotisch fruit

6	st	rode grapefruits
6	st	sinaasappels
2	st	citroenen
350	g	honing
100	g	suiker
50	ml	oranjebloesemwater

#### Muntroomijs

6	takjes	munt
300	ml	slagroom
600	ml	volle melk
175	g	suiker (15+160)

#### Garnering

2	takjes	munt
80	g	geschaafde amandelen

12 ramequins

#### Bereiding:

Schil de vruchten tot op het vlees en snijd de partjes tussen de velletjes uit. Verwijder de pitten. Vang het sap van het schillen en het schoonmaken op. Schik de vruchten laag om laag in de 12 ramequins en doe tussen elke laag een paar tl honing, wat suiker en een druppel oranjebloesemwater. Eindig met een laagje honing. Zet de afgedekte schaaltes zo lang mogelijk in de koeling

#### Muntroomijs

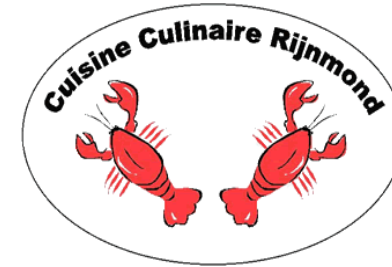
Was de munt en dep droog. Haal de blaadjes van de stelen. Doe ze in de vijzel en vijzel tot pulp. Doe er ca 15 g suiker bij en stamp tot een geheel. Verwarm een beetje melk en doe hier de suiker in. Laat op een laag vuur de suiker oplossen. Laat afkoelen en doe de rest van de melk erbij. Voeg het muntmengsel toe en roer goed door elkaar. Klop de slagroom lobbige en schep dat door het melk/munt mengsel. Doe dit in de ijsmachine en laat draaien tot een smeuïg ijs. Bewaar dit tot het opdienen in de vriezer.

#### Garnering

Pluk de muntblaadjes van de stelen. Rooster vlak voor het serveren de geschaafde amandelen.

#### Serveren:

Lepel het sap over de ramequins. Bestrooi met de geroosterde amandelen en garneer met de muntblaadjes. Zet de ramequins op een zwart bordje en leg er een bolletje ijs naast.



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

### Menu voor de maand maart 2020 (12 personen)

Gerookte zalm met mango's en mango sorbetijs

\*

Hollandse garnalen op tuinbonen en venkel met chorizokruim

\*

Zwaardvis met olijvensaus

\*

Entrecote met spinazie, olijven en aardappeltjes

\*

Exotische citrussalade

#### Wijn:

**Voorgerecht:** Feudo Arancio, Grillo, Sicilië-Italië

**Tussengerecht:** Vicente Gandia Nebla, Verdejo, Rueda/Castilla-y-Leon Spanje

**Visgerecht:** Beauté dus Sud, Chardpnnay, Pay d'Oc-Frankrijk

**Hoofdgerecht:** Charmes de Nayat, Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Puisseguin St Émilion, Bordeaux-Frankrijk

**Dessert:** Petite Vendange Saussignac, Semillon & Muscadelle, Bergerac-Frankrijk

## Gerookte zalm met mango's en mango sorbetijs

### Ingrediënten:

#### Gerookte zalm

600	g	gerookte zalm
12	takjes	dille

#### Mango

3	st	mango's
---	----	---------

#### Mango sorbetijs

3	st	rijpe mango's
1	st	citroen
120	g	suiker
120	ml	water
	snufje	zout

### Bereiding:

#### Zalm

Knip kleine takjes van de dille. Snijd de gerookte zalm in gelijke plakken.

#### Mango

Schil de mango's en snijd in plakjes.

#### Mango sorbetijs

Doe de suiker met 120 ml water in een pan met dikke bodem en breng aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat de suikersiroop afkoelen. Schil en snijd de mango's tot blokjes. Pureer de blokjes met een staafmixer of keukenmachine. Pers ca 2 el sap uit de citroen. Voeg de afgekoelde suikersiroop, citroensap en een weinig zout toe en mix alles goed door elkaar. Doe dit mengsel in de ijsmachine en draai er in ca 25 min mooi sorbetijs van. Zet tot serveren in de diepvries.

### Serveren:

Drapeer een paar plakjes gerookte zalm op een rond wit bordje. Leg aan de linkerkant wat schijfjes mango en aan de rechterkant 2 bolletjes sorbetijs. Leg wat takjes dille op de zalm en het sorbetijs.

### Spinazie

Was de spinazie en laat op hoog vuur slinken. Giet af door een zeef en druk er voorzichtig zoveel mogelijk vocht uit. Hak de spinazie grof. Doe de gehakte spinazie in een schone pan en voeg de room, de tapenade en de in schijfjes gesneden zwarte olijven toe. Breng op smaak met wat zout en peper.

### Entrecote

Bak op het allerlaatste moment de entrecotes kort (afhankelijk van de dikte 2x 2 min) in de hete boter met een beetje olijfolie. Verpak de entrecotes in aluminiumfolie en laat rusten tot serveren. De entrecotes moeten van binnen rood/roze zijn.

### Serveren:

Snijd de entrecotes in plakjes. Schik de plakjes op de voorverwarmde borden, daarnaast een lepel spinazie met tapenade en de aardappelblokjes.

## Entrecote met spinazie, olijven en aardappeltjes

### Ingrediënten

#### Aardappeltjes

1200	g	aardappels, vastkokend
200	ml	olijfolie
4	teentjes	knoflook
5	takjes	rozemarijn

#### Tapenade

100	g	groene olijven
2	tenen	knoflook
1	el	kappertjes
½	tl	gedroogde oregano
2	takjes	verse bladpeterselie
4	partjes	zongedroogde tomaatjes
3	el	vierge olijfolie

#### Spinazie

1500	g	spinazie
150	ml	room
80	g	zwarte olijven

#### Entrecote

1000	g	entrecote
75	g	boter

peper en zout

#### Bereiding:

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast.

#### Aardappelen

Verwarm een oven voor op 160 °C . Was de aardappelen, snijd ze in stukjes en blancheer ze ca 3 min. Hak de knoflook fijn. Vet een platte ovenschotel in met olijfolie. Leg er de afgedroogde stukjes aardappel in, strooi er peper en zout overheen en voeg de gehakte knoflook toe. Verdeel de takjes rozemarijn tussen de aardappeltjes en giet de olijfolie over het oppervlak. Zet ca 45 min in de oven en schep af en toe om tot de aardappeltjes goudbruin zijn.

#### Tapenade

Doe de olijven en de knoflook met de afgespoelde kappertjes en de oregano in een hoge beker. Haal de blaadjes van de peterselie en voeg deze met de tomaten en olie toe aan de olijven. Pureer met een staafmixer tot een grove tapenade. Breng verder op smaak met zout en peper.

## Hollandse garnalen op tuinbonen en venkel met chorizokruim

### Ingrediënten:

#### Garnalen

500	g	Hollandse garnalen
-----	---	--------------------

#### Groenten

400	g	tuinbonen (diepvries Bonduelle)
2	st	venkel, klein

#### Chorizo

200	g	chorizo (stukje)
2	el	olijfolie

#### Saus

1	el	olijfolie
5	st	sjalotten
3	tenen	knoflook
1	st	citroen
3	takjes	tijm
200	ml	droge witte wijn
350	ml	groentebouillon
		tabasco
		zeezout en vers gemalen peper

#### Vlinderkoekje

4	plakjes	bladerdeeg
50	g	Parmezaan
		peper en zeezout

#### Garnering:

½	bosje	platte peterselie
---	-------	-------------------

#### Bereiding:

Zet 12 risottoborden in de warmhoudkast.

#### Groenten

Verwijder de boven en onderkant van de venkels. Verwijder zo nodig de kern en snijd de venkel in zeer dunne plakjes op de mandoline.

Breng een pan water aan de kook en blancheer de venkel schijfjes ca 4 min. Giet af door een zeef en spoel koud af om ze mooi groen te houden. Kook de bevroren tuinbonen ca 2 min in ruim kokend water. Giet af en zet apart.

#### Chorizo

Snijd de chorizo brunoise.

Verhit 2 el olijfolie in een grote braadpan op middelhoog vuur. Voeg de in blokjes gesneden chorizo toe en bak al omscheppend in ca 4 min uit tot knapperig kruim. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

## Zwaardvis met olijvensaus en pasta

### Saus

Giet het vet uit de chorizopan. Er mag iets achterblijven voor de smaak en voeg 1 el olijfolie toe. Hak de sjalotten en de knoflook fijn. Pers de citroen uit. Verhit de koekenpan. Fruit de sjalotten, knoflook en takjes tijm in de pan tot de uitjes glazig zijn. Blus af met de witte wijn en de bouillon en laat tot 2/3 inkoken. Voeg naar smaak citroensap, tabasco en zout en peper toe.

### Vlinderkoekje

Leg 4 plakjes bladerdeeg op elkaar en rol dit uit tot een plak van 20 cm. hoog en 30 cm. breed.

Bestrooi het geheel met wat peper en zeezout en de geraspte Parmezaan.

Rol nu vanaf boven het bladerdeeg op tot halverwege en rol vanaf beneden het bladerdeeg op tot halverwege.

Snijd nu van deze dubbele rol plakjes van ½ cm. Leg de plakjes op een ingevet bakblik en bak ze gedurende 15 min af in een op 200 °C voorverwarmde oven.

### Serveren:

Leg in het risottobord een dun laagje tuinbonen en daarop een laagje venkel. Giet er wat saus overheen. Leg daar de garnalen en chorizo bovenop. Garneer met de peterselieblaadjes.

### Ingrediënten:

#### Zwaardvis

1000 g zwaardvismoten (=6 moten)  
6 el olijfolie

#### Olijvensaus

125 g groene olijven  
125 g zwarte olijven  
6 el olijfolie  
4 teentjes knoflook  
6 el bladpeterselie  
8 st ansjovisfilets  
300 ml passata (tomatensaus)  
6 st flinke tomaten

#### Pasta

500 g tarwebloem ( geschikt voor pasta)  
bloem (om pasta uit te rollen)  
4 st eieren, groot  
2 el olijfolie  
60 g zongedroogde tomaten  
30 g boter

#### Garnering

12 topjes basilicum peper en zout

#### Bereiding:

Zet 12 geglazuurde grijze grote borden in de warmhoudkast.

#### Pasta

Hak de zongedroogde tomaten fijn. Meng de bloem en 1 tl zout. Maak van de tarwebloem een "bergje" op het werkblad. Maak een kuil in het midden van het bergje bloem (laat daarbij voldoende bloem op de bodem). Breek de eieren, meng de fijngehakte tomaten door de eieren. Laat het eiermengsel voorzichtig in de kuil glijden. Doe de olijfolie bij de eieren. Werk met een vork, beetje bij beetje de bloem-vanaf de binnenkant van de kuil- door de eieren en olijfolie. Kneed verder met de handen tot een samenhangend deeg. Let op: voeg alleen - als het echt niet lukt om een samenhangend deeg te maken- een klein beetje water toe. Kneed het deeg 8 – 10 min stevig door. Werk er als het deeg tijdens het kneden wat plakkerig wordt steeds wat bloem door. Wikkel het deeg strak in plasticfolie en laat het minstens 30 min rusten. Maak met de pastamachine lintpasta. Kook de pasta in gezouten water al dente in ca 4 min. Spoel af met koud water en voor uitserveren opwarmen in de koekenpan met wat boter.

#### Olijvensaus

Snijd de olijven in ringetjes. Ontvel en ontpit de tomaten en snijd ze brunoise. Verhit 6 el olijfolie in een koekenpan en voeg daar de geperste knoflook de fijngehakte peterselie en de olijfringetjes aan toe. Bak 3 min. Voeg de ansjovis toe en roer door elkaar. De ansjovis wordt puree en mengt met de rest. Voeg de passata en de tomatenbrunoise toe en laat goed doorwarmen. Zonodig wat peper en zout toevoegen

#### Zwaardvis

Zet 1 grote of 2 kleinere koekenpannen op het vuur. Voeg de 6 el olijfolie toe. Strooi peper en zout over de zwaardvisfilets en bak de filet op hoog vuur in ca 5 à 6 min om en om gaar. Halveer de moten kort voor het uitserveren.

#### Serveren:

Verdeel de pasta over de borden en leg de vis erop. Lepel wat olijvensaus erover. Garneer met de basilicum topjes.