

Amandel-limoncellocake

Ingrediënten:

Cake

250	g	extra zachte boter
250	g	suiker
3	st	eieren
100	g	polenta (maismeel)
250	g	amandelmeel
1	tl	bakpoeder
3	st	citroenen

Siroop

1	st	citroen
3	el	limoncello
3	el	suiker

Garnering

500	g	crème fraîche de Normandie
-----	---	----------------------------

springvorm 23 cm
bakpapier
aluminiumfolie

Bereiding:

Cake

Verwarm de oven voor op 160°C.

Vet een springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.

Klop met de handmixer 250 g boter en de suiker tot een romig geheel. Voeg de eieren een voor een toe en klop kort door. Spatel de polenta, het amandelmeel en het bakpoeder er doorheen. Rasp de schil van 3 citroenen en pers 1 citroen uit. Roer het citroensap en de citroenschil door het beslag. Giet het beslag in de springvorm en bak de cake 50-60 min in de voorverwarmde oven.

Dek de cake eventueel na 30 min baktijd af met aluminiumfolie om te voorkomen dat hij te bruin wordt. Haal de cake uit de oven en laat in de springvorm afkoelen.

Siroop

Was de citroen en haal de schil eraf met een zesteur.

Pers hierna de citroen uit. Verhit het citroensap met de limoncello, de suiker en 2 el water in een steelpan op laag vuur tot de suiker is opgelost.

Verhit nog ca. 1 min door. Haal de pan van het vuur, voeg de zestes toe en laat de siroop afkoelen.

Haal de cake uit de vorm en stort op een rooster. Besmeer met siroop.

Serveren

Snijd de cake in 12 punten en plaats de punt op een bord en leg er een lepel crème fraîche naast.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand mei 2019 (12 personen)

Aspergesoep met gerookte paling en Noordzeegarnalen

*

Burrata met geroosterde druiven en toast met avocadoboter en tomatensalsa

*

In kokosmelk gepocheerde kip, prosciutto en babyspinazie

*

Gegrilde lamsfilet met amandelsalsa en oranjebloesem

*

Amandel-limoncellocake

Wijn:

Soep : Monte Velho Branco, Alentejo -Portugal

Voorgerecht: Castel Firmian Riserva Pinot Grigio,
Alto Adige -Italië

Tussengerecht: Winser Krems Blauer Zweigelt Tradition (licht
gekoeld), Oostenrijk

Hoofdgerecht: Poggio del Sasso Chianti DOC, Toscane-Italië

Dessert: Montes Late Harvest Gewürztraminer,
Curicó Valley - Chili

Aspergesoep met gerookte paling en Noordzeegarnalen

Ingrediënten:

Aspergesoep

30	st	witte asperges
1500	ml	kippenbouillon
3	st	uien
1 ½	st	prei
20	g	boter
150	ml	zure room (75+75)

Croutons

1	st	zuurdesemstokbrood
---	----	--------------------

Garnituur

2	st	eieren
150	g	palingfilet, gerookt
150	g	grijze Noordzeegarnalen
4	stengels	bladpeterselie
120	ml	room

zout, peper (versgemalen), cayennepeper

Bereiding:

Verwarm de soepkommen in de warmhoudkast.

Aspergesoep

Schil de asperges met een dunschiller en snijd een stukje van ca 2 cm van de onderkant af. Zet de aspergeschillen en de afgesneden stukjes op met de kippenbouillon. Laat tot het kookpunt komen, haal van het vuur. Zeef de bouillon en zet apart. Snijd de kopjes van de asperges en blancheer de aspergekopjes kort in gezouten water met een klontje boter. Snijd de rest van de geschilde asperges in kleine stukjes. Snipper de ui en snijd alleen het wit van de prei in dunne stukjes. Smelt een klontje boter in een ruime pan en zet de aspergestukjes, gesnipperde ui en prei aan. Kruid met zout en peper. Roer af en toe goed om. Voeg de bouillon toe en laat de soep ca 30 min op laag vuur pruttelen.

Bak ondertussen de aspergekopjes aan in wat boter, kruid met zout en peper en voeg toe aan de soep. Breng de zure room op smaak met zout en peper. Voeg de helft (75ml) van de zure room toe en mix en zeef de soep. Breng de soep op smaak met zout en cayennepeper. Mix nogmaals op met de andere helft van de zure room.

Croutons

Snijd het zuurdesemstokbrood in vierkante stukjes. En bak de stukjes in olijfolie in de koekenpan al roerende totdat deze goudbruin zijn. Laat afkoelen.

Garnituur

Kook de eitjes hard. Schil en verkruimel met een vork en breng op smaak met zout en peper. Snijd de palingfilet in stukjes van 1 cm en bewaar deze op kamertemperatuur. Was de peterselie en trek de blaadjes er af. Zet de garnalen apart. Klop kort voor het uitserveren de room.

Serveren:

Schenk de aspergesoep in de voorverwarmde soepkom en garneer met het verkruimelde ei, wat opgeklopte room, stukjes paling, garnalen, croutons en een beetje bladpeterselie.

Vervolg lamsfilets

Grill de lamsfilets in de gloeiend hete grillpan (laat de marinade in de kom achter) ca 4 min. Keer ze halverwege zodat beide kanten geroosterd zijn en gaan karameliseren. Leg 20 tot 25 min voor het serveren de filets in een braadslee met de paprika's en braad ze nog 3-4 min (afhankelijk van de dikte van de filets) in de voorverwarmde oven. Zet de braadslee nog even in de warmhoudkast om te laten rusten. Verdeel het vlees in plakken van 1 cm dikte.

Giet intussen de marinade in een kleine pan en breng hem op halfhoog tot hoog vuur aan de kook. Zet apart

Serveren:

Verdeel het vlees over de voorverwarmde borden. Schik hierbij de rode paprika's. Schep de warme marinade over de paprika's en schep amandelsalsa over het vlees.

Gegrilde lamsfilet met amandelsalsa en oranjebloesem

Ingrediënten:

Lamsfilet en marinade

1000	g	lamsfilets
7	tenen	knoflook
4	st	citroenen
5	el	tijmblaadjes
100	ml	olijfolie

Amandelen

200	g	amandelen (blanke)
90	ml	olijfolie (3 el+3 el)
1 ½	el	honing
1	tl	oranjebloesemwater
30	g	muntblaadjes
2	st	citroenen

Paprika

4	st	rode paprika's
15	ml	olijfolie zout en peper

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 220°C (nadat vlees is gemarineerd). Zet de borden in de warmhoudkast.

Marinade

Hak de tenen knoflook fijn. Rasp 1½ el citroenschil af en pers de citroenen uit. Doe de knoflook in een grote kom met 1 el citroenrasp (bewaar rest voor marinade), 100 ml citroensap, alle tijmblaadjes, 100 ml olijfolie, 2 tl zout en heel royaal versgemalen peper. Voeg het lamsvlees toe, meng alles goed en laat het minstens 1 ½ uur in de koelkast marinieren.

Amandelsalsa

Pers de 2 citroenen uit.

Verhit 3 el olijfolie in een kleine koekenpan en bak de amandelen al roerend in 3-4 min tot ze gelijkmatig goudbruin zijn. Laat de amandelen op een bord met keukenpapier iets afkoelen. Hak de amandelen fijn en meng ze in een kom met de overgebleven citroenrasp en citroensap (75 ml), de honing, het oranjebloesemwater, 1 tl zout, royaal versgemalen peper en 3 el olijfolie. Roer alles goed door elkaar en zet apart. Snijd de muntblaadjes fijn en meng ze kort voor het uitserveren door de amandelen.

Paprika's

Snijd de paprika's in vieren en verwijder de lijsten en zaadjes.

Zet een grillplan op hoog vuur. Besprenkel de rode paprika's met olijfolie en ½ tl peper en leg ze in de grillpan. Rooster ze ca. 10 min en keer ze halverwege tot alle stukken aan beide kanten geblakerd zijn.

Burrata met geroosterde druiven en basilicum en toast met avocadoboter en tomatensalsa

Ingrediënten:

Burrata met geroosterde druiven

6	bollen	burrata (1200 g)
600	g	blauwe druiven zonder pit
4	el	Valdespino-azijn (sherry-azijn)
6	el	olijfolie
2	tenen	knoflook
3	tl	donkerbruine basterdsuiker
3	tl	venkelzaad (2+1)
½	tl	zeezoutvlokken (maldone) zwarte peper
24	st	bamboespiesen

Toast met avocadoboter en tomatensalsa

4	st	goedrijpe avocado's
60	g	boter
3	st	limoenen
15	g	dragonblad
15	g	dille
300	g	cherrytomaatjes
1	el	kappertjes
6	el	olijfolie (4 en 2)
1	st	zuurdesemstokbrood (12 sneden)
2	tenen	knoflook
½	tl	komijnzaad

Garnering

12	takjes	paarse of groene basilicum (10 g) zout en zwarte peper
----	--------	---

Bereiding:

Burrata met geroosterde druiven

Leg de bamboespiesen in water.

Pluk de druiven van de tak en doe deze in een middelgrote kom. Hak de knoflook fijn.

Rooster het venkelzaad en kneus deze licht.

Doe bij de druiven de azijn, olie, gehakte knoflook, basterdsuiker, 2 tl venkelzaad, ½ tl zeezoutvlokken en royaal gemalen peper. Meng alles goed en laat ca 10 min staan. Rijg de druiven aan spiesen. Reken op 5 of 6 druiven per spies. (2 spiesen per persoon). Bewaar de marinade tot het uitserveren.

Kort voor uitserveren: Zet een grillpan op hoog vuur, als de pan heet is leg je de spiesen er in en grill deze ca 2-3 min. Keer ze halverwege.

Toast met avocadoboter en tomatensalsa

Zorg dat de avocado en boter op kamertemperatuur zijn. Snijd de avocado door midden, haal de pit er uit en schep het vruchtvlies er uit. Snijd de boter in blokjes van 2 cm. Rasp van 3 limoenen de schil af en pers er 3 el sap uit. Hak de dragon en dille. grof. Snijd de cherrytomatjes in vieren en hak de kappertjes fijn. Rooster en plet het komijnzaad.

Doe de avocado en de boter met de helft van de limoenrasp, 1 ½ el van het limoensap en 1 tl zout in een kom. Pureer alles glad met de staafmixer. Voeg 2/3 van de dragon en dille toe en meng alles. Zet de avocadoboter in de koelkast (min 10 min).

Meng voor de salsa de fijngesneden tomaten met de kappertjes, de overgebleven limoenrasp en de overgebleven limoensap en 4 el olijfolie en flink versgemalen peper. Zet de salsa apart tot gebruik.

Grill of rooster het brood, wrijf de sneden aan een kant in met de snijkant van de knoflook. Laat het brood iets afkoelen en besmeer elke snede ruim met de avocadoboter. Verdeel de tomatensalsa erop. Bestrooi de toast met het komijnzaad en de overgebleven dragon en dille. Maal er nog wat peper over, besprenkel met wat olie en dien op.

Serveren:

Scheur de burrata doormidden en leg een helft op een langwerpig bord. Schik de twee druivenspiesen tegen de burrata aan en schep 3 tl marinade over de burrata en bestrooi met het overgebleven venkelzaad, Garneer met een takje basilicum.

Leg hiernaast de ruim met avocadoboter besmeerde toast en tomatensalsa ernaast.

In kokosmelk gepocheerde kip, prosciutto, meloen en babyspinazie

Ingrediënten:

Gepocheerde kip

2	blikken	kokosmelk, ongezoet (2 x 400g)
10	cm	gember
6	blaadjes	djeroek poeroet (limoenblaadjes)
4	tl	vissaus
1	st	chilipeper
6	st	kipfilet met vel, ca. 175 g per stuk

Meloen

1	st	Galia meloen
---	----	--------------

Toast

1	st	foccaciobrood om af te bakken
2	tl	olijfolie

Spinazie en prosciutto

400	g	babyspinazie
1	st	limoen (2 el)
200	g	prosciutto

Bereiding:

Verwarm de oven op 170°C.

Gepocheerde kip

Schil de gember en snijd in dunne plakjes. Snijd de peper in dunne rondjes en verwijder de zaadjes. Schenk de kokosmelk en ca 400 ml water (blikje) in een grote pan. Voeg de plakjes gember, limoenblaadjes, vissaus en chilipeper toe en breng het geheel aan de kook. Laat alles ca 10 min zachtjes doorkoken met deksel op de pan. Leg de kipfilets met het vel naar beneden in de pan, zet het vuur lager en laat alles met het deksel op de pan ca 8 min zachtjes koken. Keer de kipfilets dan voorzichtig met een keukentang en laat alles nog eens 3 min zachtjes koken. Laat de kip nog ca 20 min in de bouillon afkoelen. Haal de kip uit de pan en leg op een rooster om verder af te koelen. Schenk het pocheervocht door een fijne zeef in een kom en laat afkoelen. Haal kort voor het serveren het vel van de kipfilets en snijd de filets in schuine plakken van ca.7 mm.

Meloen

Snijd de meloen in dunne partjes en verwijder de schil.

Toast

Snijd het foccaciobrood in sneetjes van 5 mm. Leg de sneetjes op een rooster en vet ze lichtjes in met de olie. Bak ze goudbruin en knapperig onder de salamandergrill. Draai ze dan om en bak ze aan de andere kant. Laat ze afkoelen op een rooster.

Prosciutto

Rol de prosciutto op.

Spinazie

Pers de limoen uit. Meng voor het serveren de babyspinazie met 8 el afgekoeld en gezeefd pocheervocht, 2 el limoensap en een paar snufjes zout.

Serveren

Schik de spinazieblaadjes op een diep bord en leg de meloenpartjes er bovenop. Voeg dan de kip en de rolletjes prosciutto toe. Garneer het geheel met de geroosterde foccaciotoast.