



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

**Menu voor de maand augustus 2017( 12 personen)**

### **ZOMERMENU**

**Artisjok 'en cocotte'**

\*

**Pittige zomersoep met fetacake**

\*

**Amandelkip met taartje van groene groenten en salsa verde**

\*

**Roquefortsoufflé**

\*

**Chocolademeringues met fleur de sel en chocolade ijsbolletje**

**Wijn:**

**Voorgerecht: Croix d'Or Sauvignon Blanc, Loire - Frankrijk**

**Soep: Dunavar Pinot Blanc Prestige, Mátraaljai- Hongarije**

**Hoofdgerecht: Jordan-Barrel fermented-Chardonnay, Stellenbosch-  
Zuid-Afrika**

**Kaas: Orange River White Muscadell, Orange County -  
Zuid-Afrika**

**Dessert: Bertola 15 years old PX Sherry, Jerez de la Frontera -  
Spanje**

## Artisjok 'en cocotte'

### Ingrediënten:

#### Artisjokken

12 st artisjokken, middelmaat  
zout

#### Bechamelsaus

2 el boter  
3 el bloem  
200 ml melk  
200 ml room  
nootmuskaat  
zout peper  
1 bosje bieslook  
4 el kappertjes  
2 el mosterd  
50 g Parmezaanse kaas  
½ st citroen  
12 st eierdooiers(n.b.eiwitten apart bewaren 10 voor soufflé en 2 voor dessert)

12 st zomerse servetten

### Bereiding:

Warm de oven voor op 180 °C.

#### Artisjokken

Kook de artisjokken in een grote pan gezouten water in ca. 40 min. gaar.

Koel ze in koud water om verder te bewerken.

Verwijder met een klein scherp mesje de binnenste blaadjes en het hooi van de artisjok.

#### Bechamelsaus

Hak de bieslook fijn (duimdik), spoel de kappertjes af en hak ze fijn. Rasp de Parmezaanse kaas en pers de halve citroen.

Verwarm de melk en room. Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Roer de bloem er door en blijf een paar minuten roeren tot het mengsel (de roux) gaar is.

Giet scheut voor scheut de roommelk erbij en blijf roeren tot het een gladde gebonden saus is laat zachtjes even doorkoken.

Haal de pan van het vuur en voeg peper, zout, nootmuskaat, bieslook, kappertjes, geraspte kaas en mosterd toe. Tot slot naar smaak het citroensap toevoegen.

Vul nu de holtes van de artisjokken met 2 royale eetlepels saus.

Leg in het midden van de saus een eierdooier en maal er peper en zout over.

Zet de artisjokken op een bakplaat en bak ze ca. 15 min. in de voorverwarmde oven. De saus moet warm zijn en de dooier nog net zacht, zodat u de artisjok blaadjes er in kunt dopen en leegzuigen (vergeet de bodem niet, die is het allerlekkerst).

### Serveren:

Leg de artisjok op een klein rond bord waar een klein zomers papieren servet op ligt.

Zet een paar schalen op tafel voor de leeggezogen blaadjes.

## Chocolademeringues met fleur de sel en chocolade ijsbolletje

### Ingrediënten:

#### Chocolademeringues

3	st	eiwitten ( 2 eiwitten van het voorgerecht)
200	g	bruine basterdsuiker
50	g	pure chocola (70 %)
1	el	fleur de sel

#### Vulling

50	g	pure chocola (70%)
200	ml	verse roomkaas

#### Chocolade ijsbolletje

200	g	pure chocola (70%)
300	ml	melk
4	st	eierdooiers
80	g	donkere basterdsuiker
200	ml	slagroom
100	g	walnoten

#### Garnering:

50	g	chocolade (grof raspen)
----	---	-------------------------

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 100 °C. ( gebruik de gasoven)

#### Chocolademeringues

Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.

Klop de eiwitten in een brandschone kom tot stijve pieken en klop dan schep voor schep de suiker er door. Klop tot de suiker is opgelost. Het mengsel moet dik en glanzend zijn. smelt de chocola au bain-marie (of de magnetron). Spatel met 2 of 3 slagen de gesmolten chocola door de eiwitten, het hoeft niet mooi egaal worden.

Maak met 2 lepels 48 kleine toefjes, ca. 4 cm. uit elkaar op de bakplaten. Bestrooi ze met fleur de sel. Bak ze in de oven ongeveer 1 ½ uur of iets langer, tot ze mooi droog zijn.

#### Vulling

Smelt de chocolade en meng door de roomkaas.

Breng een lik vulling aan op de onderkant van de meringue en druk er een tweede op.

#### Chocolade ijsbolletje

Verwarm de gebroken chocola en de melk al roerend op een zacht vuur tot de chocola gesmolten is.

Klop in een kom de eierdooiers met de suiker tot een dik en romig mengsel.

Voeg langzaam al roerend de warme chocola er door zet de kom op een pan met heet water.

Laat het mengsel onder roeren binden, niet koken. Laat het daarna onder af en toe roeren snel afkoelen. Klop de slagroom lobbige en hak de noten. Roer door de chocola en draai er in de ijsmachine ijs van. Bewaren in de diepvries.

#### Serveren:

Leg chocolade ijsbolletje in het midden van een langwerpig wit bord met aan elke zijde een meringue. Versier het bord tenslotte met grof geraspte chocolade.

## Pittige zomersoep met fetacake

### Ingrediënten:

#### Pittige zomersoep

10	st	trostomaten
1	st	watermeloen, klein (ca. 2 kg.)
1	st	limoen (sap)
1 of ½	st	rode peper
2	el	muntblaadjes
1	el	korianderblaadjes
2	el	olijfolie, extra virgen
100	g	feta

#### Fetacake

225	g	zelfrijzend bakmeel, gezeefd
100	g	Parmezaanse kaas
3	st	eieren
100	ml	olijfolie
100	ml	witte wijn
100	g	feta
100	g	zongedroogde tomaatjes
50	g	olijven
		peper

kleine cake vorm

#### Bereiding:

Warm de oven voor op 160 °C.

#### Pittige zomersoep

Snij de rode peper fijn en verwijder zaad, hak de munt en koriander grof. Bewaar wat korianderblaadjes voor de garnering. Snij de feta in blokjes en bewaar voor de garnering. Ontvel de tomaten (even in kokend water dompelen) halveer ze en schep de pitten er uit. Verwijder schil en pitten van de watermeloen en snijd het vruchtvlees in grove stukken. Snijd een klein deel van de meloen in kleine stukken voor de garnering.

Doe het vruchtvlees van de tomaten en de meloen in een keukenmachine (magimix).

Voeg limoensap, de fijngesneden rode peper, de grofgehakte munt en koriander toe en pureer de soep. Breng op smaak met peper zout. Zet koel weg.

#### Fetacake

Rasp de Parmezaanse kaas.

Meng het bakmeel met de Parmezaanse kaas, eieren, olijfolie en wijn tot een glad beslag.

Breng op smaak met peper uit de molen en voeg de fijngesneden feta, de in schijfjes gesneden olijven en de klein gesneden zontomaatjes toe. Giet het beslag in de kleine cakevorm en bak de cake in ca.45-50 min in de 160 °C oven. Laat de cake 5 min. rusten voor je hem stort.

#### Serveren:

Schenk de soep in een diep bord. Strooi er wat blokjes watermeloen in en druppel er wat olijfolie over. Garneer met blokjes feta en wat koriander blaadjes.

Snijd de cake in plakjes leg ze op 2 witte langwerpige borden en zet op tafel.

## Amandelkip met taartje van groene groenten en salsa verde

### Ingrediënten:

#### Amandelkip

12	st	kippendijen, ontbeend
1	tl	komijnpoeder
1	st	citroen ( rasp en sap)
2	el	olijfolie
1	tl	kaneelpoeder
80	g	blanke hele amandelen
4	el	krenten
12	takjes	oregano

#### Taartje van groene groenten

6	velletjes	bladerdeeg
80	g	Hollandse kaas, geraspt
150	g	peultjes
200	g	sugarsnaps
200	g	doperwtten (evt. diepvries)
30	g	geschaafde amandelen

#### Salsa verde

15	g	bladpeterselieblaadjes ( ca 2 handen)
15	g	muntblaadjes ( ca 2 handen)
1	st	citroen, ( rasp en sap)
1	el	mosterd
60	ml	olijfolie

#### Bereiding:

Verwarm 2 ovens voor op 200 °C. Zet borden in de warmhoudkast.

#### Amandelkip

Meng in een grote kom de komijn, 2 el citroenrasp en 2 el citroensap, olie en kaneel met zeezout en grof gemalen zwarte peper. Voeg de kip toe en schep goed door elkaar zodat de kip goed bedekt is. Leg de kip in een met bakpapier beklede ovenschaal. Verdeel de amandelen, krenten en oregano erover. Zet 25 à 30 min. in de oven tot de kip gaar is (af en toe bedruipen).

#### Taartje

Snijd de bladerdeegvellen doormidden leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Prik er gaatjes in en bestrooi met  $\frac{3}{4}$  van de geraspte kaas. Bak ze goudbruin en laat ze afkoelen. Blancheer in kokend water met zout de afgehaalde peultjes, sugarsnaps elk ca. 2 min. en de erwten ca. 1 min. beetgaar, neem uit de pan en laat uitlekken. Mag lauwwarm zijn. Bak het amandelschaafsel in een droge koekenpan goudbruin.

#### Salsa verde

Pureer peterselie, munt, 1 el citroenrasp, 2 el citroensap, mosterd en olie in een keukenmachine (proef op smaak). Schep de helft van de salsa door de groenten .

#### Serveren

Maak 12 taartjes van het bladerdeeg, de groenten en het amandelschaafsel. Leg kip en taartje naast elkaar. Veeg een streep salsa over het bord en versier met wat kruiden.

## Roquefortsoufflé

### Ingrediënten:

50	g	boter
50	g	bloem
700	ml	melk
		zout peper
400	g	roquefort
150	g	Parmezaan
10	st	eiwitten (van het voorgerecht!!!)
6	el	paneermeel
12	st	kleine soufflébakjes
12	st	papierenkleedjes

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Vet de soufflébakjes in met boter en bestrooi de binnenkant met paneermeel.

Smelt 4 el. boter in een pan en voeg de bloem toe.

Verhit het mengsel op middelhoog vuur neem van het vuur en voeg al roerend de melk toe.

Breng aan de kook en laat even doorkoken, neem van het vuur.

Verbrokkel de helft van de roquefort en rasp de Parmezaan.

Roer beide door de crème breng op smaak met peper zout.

Klop de eiwitten met een snuffje zout stijf. Roer voorzichtig de helft van het eiwitschuim door de kaascrème daarna de andere helft.

Verdeel het beslag over de schaaltes. Ga met de punt van een mesje langs de rand van de schaaltes, om het beslag los te maken van de rand.

Verdeel de andere helft van de roquefort in 12 stukken en leg op iedere soufflé een stuk. Zet de soufflé voorzichtig in de voorverwarmde oven en bak ze in 10 à 12 min.

**N.B. Open nooit de oven deur tijdens het bakken van een soufflé.**

### Serveren:

Neem de soufflés voorzichtig uit de oven en serveer direct op een klein bordje met papieren kleedje.