



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

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

**Trio van voorgerechtjes**

\*

**Pastinaaksoep met gekruide pastinaak en peterselieolie**

\*

**Varkensstoofpot met rijst en sugarsnaps**

\*

**Zoete pannenkoeken met geitenkaas en peper**

\*

**Clafoutis met druiven**

**Wijn:**

**Voorgerecht: Casa Coller Spumante Brut ,Verona-Italië**

**Soep: Cépages Oublies-Marsanne/Rousanne, Pays d'Oc -Frankrijk**

**Hoofdgerecht: Eymann Spätburgunder, Rheinland Pfalz-Duitsland**

**Kaasgerecht: Bolla Chardonnay, Veneto-Italië**

**Dessert: Sauternes AC Cordier, Bergerac- Frankrijk**

## Trio van voorgerechten

### Ingrediënten:

#### Groene hamkroketten

50	g	boter
100	g	bloem
300	ml	kippenbouillon
40	g	Parmezaanse kaas
150	g	rauwe ham b.v. Serrano of Parma (plakken)
200	g	diepvriesdoperwt (ontdooit)
		frituurolie
		peper, zout

#### Korstje voor kroketten

40	g	bloem met wat peper en zout
1	ei	losgeklopt met 2 el water
100	g	panko (Japans broodkruim)

#### Zalmcakejes

200	g	zalmfilet zonder vel en graat
1	el	panko
½	st	ei (losgeklopt)
2	tl	limoenzestes
		limoensap naar smaak
2	el	gehakte dille (1+1)
2	el	gehakte bieslook (1+1)
50	g	boter
		peper, zout

#### Kaasballetjes

50	g	panko
150	g	Manchego (oude Spaanse schapenkaas)
12	spriet	bieslook
1	tl	paprikapoeder
2	st	ei (eiwitten)
		olie om te frituren

#### Mosterd roomsaus

4	el	scherpe mosterd
1	st	citroen (sap)
200	gr	room
6	spriet	bieslook
		zout en versgemalen peper

#### Garnering

24	spriet	bieslook
----	--------	----------

## Clafoutis met druiven

### Ingrediënten:

500	g	zoete druiven (zonder pit)
50	ml	muskaatwijn b.v. Beaume de Venice
100	g	suiker
100	g	bloem
		zout
5	st	eieren
		boter (om in te vetten)
		poedersuiker
12	st	quichebakjes

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C

Snij de druiven doormidden en laat ze een uurtje marineren in de wijn. Zet koel

Meng suiker bloem, eieren en zout met garde of handmixer en laat 20 min. rusten.

Vet de quichebakjes in met boter.

Schep de druiven met een schuimspaan uit de wijn en leg ze in de bakjes.

Voeg het overgebleven vocht toe aan het beslag en meng nog een keer goed.

Giet het over de druiven, vul de quichebakjes en zet ze in de oven.

Laat de clafoutisbakjes in ca30 min. goudbruin worden.

### Serveren:

Leg een papieren kantenkleedje op een rond bordje. Plaats hier het warme clafoutisbakje op en bestrooi ze met poedersuiker .

## Zoete pannenkoek met geitenkaas en peer

### Ingrediënten:

#### Siroop

6	st	stevige handperen
140	g	suiker
3	el	honing
400	ml	water
25	ml	Poire Williams (eau de vie)

#### Pannenkoek

200	g	bloem
1	el	suiker
3	st	eieren
350	ml	volle melk
		zout
100	g	boter (om te bakken)

#### Vulling

400	g	jonge geitenkaas
50	g	geschaafde amandelen

koekenpan van ca 12 cm

### Bereiding:

#### Siroop

Schil de peren en snijd ze in kwarten.

Doe de suiker, Poire Williams en het water in een kleine pan en breng aan de kook.

Voeg de peren toe en pocheer ze op laag vuur in ca. 10 min. Schep vervolgens de peren uit de siroop leg op een bord en houd apart. Roer de honing door de verkregen siroop en laat zachtjes inkoken tot er nog ca 1 kopje siroop over is.

#### Pannenkoek

Maak een pannenkoekbeslag van de bloem, suiker, eieren, melk en zout.

Bak er minstens 12 dunne pannenkoekjes van in een pannetje van ca 12 cm.

#### Vulling

Prak de helft van de gepocheerde peren door de geitenkaas. Snijd de andere helft in mooie blokjes voor garnering. Rooster de amandelen in een koekenpan

Verdeel het peer-geitenkaasmengsel in een dikke streep over 12 pannenkoekjes en rol op.

En snijd de ongelijke uiteinden schuin af.

### Serveren:

Leg de rol op een langwerpige bord garneer met de blokjes peer en geroosterde amandelen

Giet er op het laatste moment de hete siroop zigzaggend overheen.

### Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 180 °C en zet de frituurpan tijdig aan.

#### Groene hamkroketten

Rasp de kaas en snijd de hamplakken fijn. Laat de boter smelten in een steelpan met dikke bodem, voeg de bloem toe en roer enkele minuten. Schenk geleidelijk de kippenbouillon erbij terwijl je met een garde blijft kloppen. Het moet een salpicon worden (dikke ragout). Draai het vuur uit. Pureer de ontdooide doperwtten grof. Roer dit met de Parmezaanse kaas, ham en wat peper door de salpicon. Spreid deze dun uit op een bakplaat en laat afkoelen in de koelkast.

#### Maak voor het paneren een paneerstraatje:

Zet 4 diepe borden klaar. Gebruik 1 voor de gekruide bloem, 1 voor losgeklopt ei met water, 1 voor panko en 1 om de gepaneerde kroketten op te leggen.

Bevochtig je handen en boetseer er 12 kleine kroketten van haal deze door de paneerstraat. (Als ze te zacht zijn om mee te werken leg ze dan ca. 15 min. in de diepvries).

Frituur ze in de olie van 180 °C ca. 3-4 min. of tot ze goudbruin en krokant zijn.

Laat even uitlekken op keukenpapier.

#### Zalmcakejes

Hak de zalm in kleine blokjes. Doe de zalm, panko, ei, limoenzestes, limoensap (naar smaak!), 1 el dille en 1 el bieslook in een kom en roer alles door elkaar tot het mengsel gelijkmatig is verdeeld. Breng op smaak met peper en zout.

Vorm er met natte handen 12 balletjes van, rol ze door de rest van de bieslook en dille en druk ze plat tot een cakeje. Zet tot gebruik koel weg.

Bak de cakejes net voor het opdienen heel even om en om in de boter tot ze net gaar zijn.

#### Kaasballetjes

Rasp de kaas. Hak de bieslook fijn. Sla de eiwitten stijf. Meng panko, kaas en bieslook goed door elkaar. Spatel daar voorzichtig de eiwitten door.

Vorm met de handen balletjes en zet 30 min. in de koeling.

Frituur in olie van 180 °C in ca 3 min. goudbruin.

#### Mosterdroomsaus

Roer de mosterd, citroensap naar smaak), het zout en de peper door elkaar.

Klop vervolgens de room beetje bij beetje, zoals de olie bij mayonaise, stevig erdoor

Hak de bieslook heel fijn en vermeng met de saus.

### Serveren:

Leg in een streep op een langwerpige bord een kroket, een zalmcakeje en een kaasballetje.

Maak aan de onderzijde een streep met mosterdroomsaus en garneer met 2 sprietjes bieslook.

## Pastinaaksoep met gekruide pastinaak en peterselieolie

### Ingrediënten

100	g	boter (70-30)
5	tenen	knoflook ( 3-1-1)
150	g	ui
1200	ml	groentebouillon
600	g	pastinaak (500-100)
200	g	knolselderij

### Gekruide pastinaak

1	tl	anijspoeder
½	tl	komijnpoeder

### Peterselieolie

½	bos	platte peterselie olijfolie
30	g	boter
12	dunne	soepstengels

### Bereiding:

Zet soepkommetjes in de warmhoudkast.

### Pastinaaksoep

Schil de pastinaak en snij 500 g grof en 100 g in mooie dobbelstenen.  
Schil knolselderij en snij grof. Schil de uien en snij grof. Pel de knoflook en hak fijn.  
Verwarm 70 g boter in een soeppan en bak hierin de ui en 3 teentjes knoflook op laag vuur goudgeel en zacht. Voeg bouillon, 500 g grof gesneden pastinaak en knolselderij toe.  
Laat ca. 30 min. zachtjes koken. Pureer de soep en breng op smaak.

### Gekruide pastinaak

Verwarm op halfhoog vuur wat olijfolie en 30 g boter. Voeg anijspoeder, komijnpoeder en 100 g pastinaakblokjes toe. Bak zachtjes goudbruin ca. 8 min. bak de laatste minuten nog 1 knoflookteen mee. Breng op smaak.

### Peterselieolie

Pureer in een keukenmachine of blender de peterselie zonder stelen, 75 ml. olijfolie en 1 teentje knoflook .

### Serveren:

Schenk de soep in de voorverwarmde kommetjes, leg wat van de gekruide pastinaakblokjes in het midden, druppel wat olie over de soep en serveer met een soepstengel.

## Varkens stoofpot met rijst en sugarsnaps

### Ingrediënten:

#### Varkensstoofpot

1500	g	doorregen spek (zonder botten, zonder zwoerd)
10	tenen	knoflook
4	st	rode uien ca 300 g
4	st	paprika's, b.v. rood, groen, geel, oranje
4	cm	verse gember
1	el	paprikapoeder
200	ml	witte balsamico
150	ml	lichte Japanse sojasaus (Kikkoman)
7	blaadjes	laurier
1	el	peperkorrels arachide of milde olijfolie
100	ml	water zout

#### Rijst

250	g	wilde rijst
-----	---	-------------

#### Sugarsnaps

500	g	sugarsnaps
10	g	boter

### Bereiding:

Verwarmd de borden voor in de warmhoudkast.

### Varkensstoofpot

Snijd het vlees en de paprika's in blokjes van ca. 2 ½ x 2 ½ cm. Snij de knoflook in plakjes en de uien in dikke plakken. De gember schillen en rasp.

Verhit de olie in een ruime pan op hoog vuur. Bak de helft van de knoflookplakjes snel goudbruin. Haal ze met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Houdt ze apart voor de garnering.

Houd het vuur hoog, voeg de stukjes spek toe en bak ze in ca 10 min. goudbruin.

Voeg dan de paprika, uien, gember en de rest van de knoflook toe. Laat onder af en toe roeren in ca. 5 min. slinken. Voeg paprikapoeder toe en roer door.

Schenk de balsamico, sojasaus en water erbij, voeg daarna de laurierblaadjes, peperkorrels en zout toe.

Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat ca 60 min zachtjes pruttelen op een warmhoudplaatje tot de vloeistof licht gebonden is. Roer regelmatig!

### Rijst

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op het pak. Houd warm

### Sugarsnaps

Haal de sugarsnaps af, kook ze beetgaar en zet weg. Warm ze net voor het opdienen op met een klontje boter.

### Serveren:

Verdeel de stoof over de voorverwarmde borden. Leg in het midden een bol rijst (grote ijstang). En drapeer de sugarsnaps en de gebakken schijfjes knoflook er overheen.