

Sinaasappelcakejes met roomijs

Ingrediënten:

Sinaasappelpuree

1 st (bio)sinaasappel

Sinaasappelcakejes

3 st eieren

120 g fijne kristalsuiker

120 g amandelmeel

1 tl bakpoeder

70 g ricotta

50 g boter
muffinvorm

Sinaasappelsiroop

1 st (bio)sinaasappel

30 g fijne kristalsuiker

1 st satéstokje

Roomijs

500 ml volle melk

500 ml slagroom

150 g kristalsuiker

8 st eieren (8 eidooiers)

12 st 125 ml losse papieren cakevormpjes met geribbelde rand

Garnering:

80 g gepelde pistachenoten

1 st (bio) sinaasappel

Bereiding:

12 zwarte rechthoekige bordjes. Verwarm de oven voor op 170°C

Sinaasappelpuree

Leg 1 sinaasappel in een kleine steelpan en giet er zoveel koud water op zodat hij onder staat. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 1 uur zachtjes koken met het deksel op de pan. Giet de sinaasappel af, laat afkoelen en snijd in vieren. Haal de pitjes eruit en pureer met schil en al in de keukenmachine.

Sinaasappelcakejes

Vet de muffinvorm en de losse papieren cakevormpjes in en zet vormpjes in de muffinvorm. Zeef het bakpoeder. Klop met de mixer de 3 eieren met 120 g suiker tot een licht dik en romig mengsel. Spatel het amandelmeel, het bakpoeder en de ricotta erdoor. Spatel vervolgens de sinaasappelpuree er luchtig door. Vul de vormpjes tot even onder de rand met het beslag. Bak de cakejes 25-30 min tot ze goudbruin en mooi gerezen zijn.

Sinaasappelsiroop

Pers een sinaasappel uit. Verwarm het sap met de suiker in een pannetje op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Laat de siroop 2-3 min licht inkoken. Prik met een satéstokje een paar gaatjes in elk cakeje en schenk de siroop erover. Laat de cakejes afkoelen. Neem ze uit de vormpjes.

Roomijs Verhit al roerend de melk, room, suiker en 8 eidooiers tot maximaal 82°C. Koel terug tot circa 40°C in een bak met ijswater. Draai fijn. Zet afgedekt in de koeling. Giet het afgekoelde mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.

Garnering Schil de laatste sinaasappel en snijd de parten tussen de vliesjes eruit. Hak de pistachenootjes grof.

Serveren: Leg op een rechthoekig zwart bord een cakeje en leg hier een sinaasappelpartje op. Leg er een bolletje roomijs naast en bestrooi met de pistachenootjes.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand oktober 2020 (12 personen)

Conghiglie gevuld met gorgonzola en walnoten

*

Preisoep met waterkers, mierikswortel en crème fraîche croûtes

*

Scaloppine met marsala, spinazie en polenta

*

Zalm met geroosterde venkel en broccolicrème

*

Sinaasappelcakejes met roomijs

Wijn:

Voorgerecht: Farnese Vini Vanita Pecorino, IGP Terre di Chieti, Italië

Soep: False Bay Slow Chenin Blanc Stellenbosch, Zuid-Afrika, BIO

Tussengerecht: Biscardo Neropasso, Corvina, Veneto, Italië

Hoofdgerecht: Pouilly Fumé Les Vieilles Terres Pabiot, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrijk

Dessert: Hardy Le Coq d'Or Pineau des Charentes, Ugni Blanc, Charente, Frankrijk

Conghiglie gevuld met gorgonzola en walnoten

Ingrediënten:

Groentebouillon (ook voor de preisoep!!)

150	g	uien
300	g	wortel
300	g	prei
300	g	selderij
300	g	tomaten
300	g	champignons
15	st	peperkorrels
5	blaadjes	laurier
6	el	platte peterselie
5	takjes	tijm
3	takjes	rozemarijn
6	el	olie
4000	ml	water

Saus

1000	g	tomaten
4	el	olijfolie
4	tenen	knoflook
1/2	bos	verse oregano

Pasta

36	st	Conghiglie (grote!)pastaschelpen)
----	----	-----------------------------------

Vulling

400	g	zonder korst gorgonzola dolce
100	g	walnoten
½	bos	platte peterselie

Garnering

300	g	rucola
		extra virgin olijfolie
		peper en zout

Bereiding:

Zet 12 diepe borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven op 220°C .

Groentebouillon

Van deze groentebouillon gebruiken we 2500 ml om pasta te koken en 1500 ml voor de preisoep.

Maak alle groenten schoon en snijd in klein stukjes. Kneus de peperkorrels en het bouquet garni (bladpeterselie, tijm en rozemarijn) in de vijzel. Verhit de olie en een ruime koekenpan en bak de groenten met de peper in meerdere delen op hoog vuur tot ze beginnen te kleuren. Doe over in een ruime pan. Giet er 4 liter koud water bij en breng de bouillon met de kruiden en de laurier tegen de kook aan. Laat ca 60 min zachtjes trekken. Laat even afkoelen en giet de bouillon door een fijne zeef (gebruik passerdoek voor extra helder resultaat).

Broccolicrème

Snijd de roosjes en steeltjes van de broccoli, spoel ze af en kook deze met wat zout beetgaar. Doe in de keukenmachine en voeg peper en notenolie toe en maal het tot een smeulige crème. Doe deze vervolgens in een spuitzak.

Garnering

Schaaf op b.v. de mandoline de venkelknollen zeer dun en bewaar het groen. Snijd de peterselie en haal de blaadjes van de munt.

Saus

Neem van de gebakken aardappels zes geroosterde knoflooktenen en pel deze, neem tevens vier geroosterde citroenschijfjes en doe dit in de blender. Voeg de crème fraîche, 2 el olijfolie en wat peper en zout en mix tot een gladde, dik vloeibare saus. Voeg eventueel een scheutje water toe.

Serveren:

Spuut een streep van de broccoli crème diagonaal over het bord en smeer deze uit met een kwastje. Verdeel de zalmfilets in 12 stukken en leg in het midden van de uitgesmeerde broccoli crème. Verdeel de aardappel- en citroenschijfjes en bestrooi met wat rauwe venkel, venkelgroen, munt en peterselie. Sprenkel er nog wat olijfolie over en serveer met de crème fraîchesaus en de rest van het venkelzoutmengsel.

Gebakken zalm met geroosterd venkelzaad, met aardappel- citroenschijfjes op een bord met broccolicrème

Ingrediënten:

Aardappel- citroenschijfjes

2	st	(bio)citroen
1200	g	zoete aardappels
18	tenen	knoflook (ongepeld)
8	el	extra Virgin olijfolie

Zalm met venkel

4	tl	venkelzaad
2	tl	zwarte peperkorrels
2	tl	zoutvlokken
2	st	zalmfilet à 600 g zonder vel
2	el	extra virgin olijfolie

Saus

400	ml	crème fraîche
2	el	extra virgin olijfolie

Broccolicrème

2	stronken	broccoli
3	tl	notenolijfolie zout en peper

Garnering

2	st	kleine venkelknol
½	bos	muntblaadjes
½	bos	platte peterselie zout en peper

Bereiding:

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Verwarm 2 ovens voor: 1 op 220°C, voor aardappel-citroenschijfjes en 1 voor zalm op 200°C,

Aardappel- citroenschijfjes

Rasp de citroenschillen (en zet apart voor de zalm) en snijd de citroenen daarna in dunne schijfjes. Haal de pitten eruit.

Boen de aardappels schoon en snijd deze in schijfjes van 3-4 mm dik (gebruik mandoline of snijmachine). Plet met een mes de ongepelde knoflooktenen. Doe de aardappel- en citroenschijfjes, geplette knoflook in een kom en besprenkel deze met 8 el olijfolie en versgemalen peper en schep door elkaar. Bestrooi met zout en spreid uit op een met bakpapier beklede bakplaat en bak boven in de oven tot de aardappelschijfjes goudbruin en gaar zijn (ongeveer 35 minuten).

Zalm met venkel

Verhit een steelpan met dikke bodem zonder vet op matig tot hoog vuur. Rooster hierin venkelzaad en peperkorrels tot de aroma's vrijkomen en maal deze grof in een vijzel. Voeg de citroenrasp en de zoutvlokken toe. Leg de zalmfilets op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi met 2/3 van het venkelzoutmengsel. Sprenkel er nog 2 el olijfolie over, schuif in het midden van de oven. Voor een medium rare resultaat bak je de filets ca. 15 min.

Saus

Breng water aan de kook en kras de tomaten boven en onder kruislings in. Dompel de tomaten in het kokende water totdat dat de velletjes open barsten. Haal ze uit het water en dompel direct onder in koud water. Ontdoe de tomaten van de velletjes en kroontje en snijd de tomaten in blokjes.

Snijd de 4 tenen knoflook in plakjes. Snijd de oreganoblaadjes fijn voor 6 el. Verhit de 4 el olijfolie in een pan en bak de knoflook en oregano zachtjes in 8 min. Voeg de tomaatblokjes toe en zout en peper naar smaak. Kook op laag vuur de tomatensaus ongeveer 20 min.

Pasta

Kook de pasta in de groentebouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Giet de pasta af, spoel hem koud en laat uitlekken.

Vulling

Leg bakpapier in een ovenschaal of op een bakplaat. Zet hier de schelpen op. Verwijder zo nodig de korst van de gorgonzola en snijd de kaas in stukjes. Hak de walnoten fijn en snijd de platte peterselie voor 4 el. Schep de walnootstukjes met de peterselie door elkaar in een kom. Doe met kleine eetlepel de tomatensaus (niet te veel vocht) in de pastaschelpen en leg er de stukjes gorgonzola op. Strooi het walnoot/peterseliemengsel hierop.

Verwarm de pastaschelpen 8-10 min in het midden van de voorverwarmde oven.

Serveren:

Leg in het midden van een groot bord 3 pastaschelpen. Besprenkel met de extra virgin olijfolie en garneer met de blaadjes rucola.

Preisoep met waterkers, mierikswortel en crème fraîche croûtes

Ingrediënten:

3	st	ui
6	tn	knoflook
2	st	grote prei
4	el	olijfolie classico
1000	g	aardappelen
1500	ml	groentebouillon (is gemaakt bij het pastagerecht!)
300	g	waterkers
5	tl	mierikswortelcrème
6	el	crème fraîche
1	st	grote baguette
		extra virgin olijfolie (om te garneren)
		zeezout en zwarte peper

Bereiding:

Zet 12 risottoborden in de warmhoudkast.

Pel en hak de uien en knoflooktenen fijn. Splits en was de prei, snijd deze in ringen, doe alles met 4 el olijfolie classico in een grote zware braadpan en zet op matig-laag vuur. Stoof de groenten 20 min met het deksel erop of tot ze zacht zijn, maar nog niet verkleurd. Blijf wel regelmatig roeren en giet er zo nodig een scheutje water bij.

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes van 1 cm en doe deze in de pan. Giet de groentebouillon erbij, leg een deksel op de pan en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat de aardappels 15 min zachtjes koken tot ze gaar zijn. Voeg naar smaak wat zeezout en verse zwarte peper toe en roer er het grootste deel van de waterkers door (houd wat apart om te garneren). Pureer de helft van de soep met een staafmixer of in de blender, giet het gepureerde deel van de soep terug in de pan.

Snijd de baguette in 24 dunne plakjes en bak de broodplakjes snel om en om in een beetje olie. Meng de mierikswortelcrème met de crème fraîche en smeer een lepeltje van dit mengsel op de croûtes (broodplakjes).

Serveren:

Schenk de soep in diepe borden en leg hierin voorzichtig twee croûtes met mengsel. Garneer met de rest van de waterkers en maak af met een paar druppeltjes extra virgine olijfolie en een snuffje peper.

Scaloppine met marsala, spinazie en polenta

Ingrediënten:

Polenta			Scaloppine	
1000	ml	kippenbouillon	5 el	classico olijfolie
120	g	polenta (fijne)	4 tl	grof zeezout
2	el	olijfolie	12 st	kalfsschnitzeltjes à 75 g
3	st	sjalotjes, gesnipperd	5 el	bloem
3	tn	knoflook		
2	blaadjes	laurier		
300	ml	witte wijn		
Saus				
3	st	sjalot		
250	ml	marsala		
250	ml	kalfsfond		
1	bosje	salie		
5	tn	knoflook		
Spinazie				
1500	g	(baby)spinazie		
4	el	olijfolie classico		
		zout en peper		

Bereiding:

Zet 12 rechthoekige borden in de warmhoudkast.

Polenta

De bouillon verwarmen. In pan met dikke bodem de gesnipperde sjalot en knoflook in de olijfolie bakken tot het glazig is. Laurier, witte wijn toevoegen en helft van de verwarmde bouillon. Alles goed doorkoken en dan al roerende de polenta erbij. (pas op voor klonteren!) Gedurende ca 30 min steeds roeren en af en toe een beetje bouillon erbij (let op niet te stijf laten worden). Polenta afmaken met wat peper en eventueel zout.

Scaloppine

Verhit 5 el olijfolie in een grote koekenpan. Bestrooi de schnitzels met zout en peper en haal ze door de bloem. Bak de schnitzels in 2 min per kant aan en haal ze uit de pan.

Saus

Snijd de 3 teentjes knoflook in dunne plakjes en snijd de sjalotjes fijn.

Fruit de sjalotjes en de plakjes knoflook in het bakvet van de schnitzels. Voeg de marsala toe en roer aanbaksels los. Voeg de fond en 3 takjes salie toe. Laat de saus tot de gewenste dikte inkoken. Leg de schnitzels in de saus en stoof ze afgedekt nog 5 min.

Spinazie

Snijd 3 teentjes knoflook in dunne plakjes. Was de spinazie in ruim koud water en laat uitlekken in een vergiet. Verwijder eventueel dikke stelen. Verwarm 4 el olijfolie in een koekenpan. Fruit de knoflookplakjes hier 1 min in. Voeg de spinazie in porties toe en laat het blad al omscheppend slinken en het vocht verdampen. Breng op smaak met zout en peper.

Serveren:

Maak van de polenta door middel twee lepels een quenelle en leg er een op ieder bord, daarnaast een mooi dotje spinazie (zonder vocht). Dan in het midden de schnitzel en geserveerd met saus. Leg ter garnering een takje salie over de schnitzel. Zet eventueel overgebleven saus in een kom op tafel.