Amandelshortcake met peer en blauwe bessen

Ingrediënten:

30	g	zachte boter
40	g	lichtbruine basterdsuiker
1	st	kardemonpeul, zaadjes
		geraspte nootmuskaat
4	st	peren
250	g	blauwe bessen (125 + 125)
1	st	citroen
200	ml	slagroom

Shortcake

125	g	boter
125	g	kristalsuiker
1		ei
150	g	bloem
50	g	amandelmeel
1	tl	bakpoeder
1	el	water
100	g	geschaafde amandelen (50 + 50)
2	el	rietsuiker

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe de boter, suiker, de gestampte kardemomzaadjes en een flinke snuf verse nootmuskaat in een middelgrote pan. Zet op een laag vuur en roer tot de boter is gesmolten en de suiker is opgelost. Schep de schoongemaakte en in stukjes gesneden peren erdoor en laat op laag vuur 8 min koken tot de peer zacht is maar niet tot moes gekookt.
Laat afkoelen tot kamertemperatuur en voeg dan 125 g bessen toe en zet apart.

Shortcake

Klop het ei los. Beboter de vorm met een doorsnee van 24 cm.
Roer de boter en kristalsuiker romig in een kom tot het mengsel luchtig en glad is. Voeg het ei toe en meng goed. Voeg de bloem, het amandelmeel en bakpoeder toe en roer tot alles is gemengd. Stort dit op een met bloem bestoven werkblad en kneed de substantie kort tot een deeg. Verdeel in 2 stukken en leg 30 min in de koelkast afgedekt met plasticfolie.
Rol een stuk deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een cirkel met een diameter van 24 cm. Druk de deegcirkel in de springvorm.
Schep de peren en bessen met een schuimspaan uit de pan, verdeel over de deegbodem, maar laat een smalle rand vrij.
Rol de rest van het deeg op het met bloem bestoven werkvlak uit tot een cirkel met een doorsnede van 25 cm.
Leg het deeg op de taart en druk de randen goed aan. Bestrijk de bovenkant met water en bestrooi met 50 g geschaafde amandelen en rietsuiker.
Bak 35-40 min in de oven, dek eventueel losjes af met folie als de shortcake te donker wordt.
Laat ca 20 min in de vorm afkoelen.
Klop de room lobbig. Rooster de overgebleven geschaafde amandelen.

Serveren:

Snijd de taart in 12 stukken en leg elk stuk op een bord. Schep er een lepel slagroom naast en garneer royaal met de blauwe bessen en de geroosterde amandelen.

Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand september 2016 (12 personen)

Hartige taartjes met knoflookcrème, heilbot en spinazieballetjes
*****
Flan van kalfshersenen met pistachenoten, truffel en rodeportsaus met een aardappelsalade
*****
Courgettesoep met yoghurtroom
*****

Bobotie met gewokte groenten
*****

Amandelshortcake met peer en blauwe bessen

Wijn:
Voorgerecht: Le Petit Bertico, Frankrijk Duras
Tussengerecht: Von der Leyen Dornfelder,Duitsland Nahe
Soep: Vallée Blanche Viognier, Frankrijk Lanquedoc
Hoofdgerecht: Chianti Rufina, Italië Toscane
Dessert: Pacherenc du Vic Bilh-Saint Albert, ZW Frankrijk

Hartige taartjes met knoflookcrème, heilbot en spinazieballetjes

Ingrediënten:

12	plakjes	gerookte heilbot
12	plakjes	bladerdeeg
Knoflookcrème		
1	bol	knoflook
25	g	boter
36	st	kers-trostomaatjes
10	el	olijfolie
250	g	crème fraîche
Spinazieballetjes		
600	g	spinazie
4	sn	witbrood, zonder korst
50	g	Parmezaanse kaas, stukje
2	st	eieren
8	el	olijfolie
½	tl	nootmuskaat
		zout en peper
Garnering		
1	bakje	shiso, purple
		sateprikkers
		steunvulling

Bereiding:
Verwarm de oven voor op 180 °C.
Laat het brood voor de spinazieballetjes ca 10 min in de oven drogen.
Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Vet 12 vormpjes van 9 cm met boter in en bekleed ze met een plakje bladerdeeg en snijd het overhangende deeg weg. Leg er vervolgens bakpapier in en vul ze met steunvulling. Bak de taartvormpjes 15 min, verwijder de steunvulling en bak ze in nog 10 min lichtbruin en gaar. Neem de taartbodems uit de bakvormpjes en laat iets afkoelen.

Knoflookcrème
Snijd een klein stukje van de bovenkant van de knoflookbol. Zet hem in een ovenschaal en leg de kerstomaatjes ernaast. Besprenkel ze met 10 el olijfolie en rooster de knoflook met de tomaatjes 20 min in de oven van 180 °C. Neem ze uit de oven en laat afkoelen. Bewaar de olijfolie. Haal de teentjes knoflook los, knijp ze uit hun velletje en prak ze fijn. Roer de crème fraîche los en voeg de knoflook toe. Breng op smaak met vers gemalen zeezout en peper. Leg de tomaatjes in de knoflookolie terug.

Spinazieballetjes
Was de spinazie en kook de spinazie 2 min. Giet af in het vergiet en laat afkoelen. Duw er zo veel mogelijk vocht uit. Klop de eieren los. Rasp de Parmezaan. Maak het in de oven gedroogde brood fijn. Meng het brood, de geraspte kaas, de eieren en nootmuskaat in de keukenmachine en doe dit mengsel vervolgens bij de spinazie en voeg zout en peper naar smaak toe. Draai er 24 balletjes van. Verhit de olie in een koekenpan en bak de balletjes in ca. 5 min rondom bruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveren:
Vul de bladerdeegvormpjes met de knoflookcrème. Leg hierop een plakje gerookte heilbot. Haal de tomaatjes uit de knoflookolie, laat uitlekken en leg ze op de taartjes. Steek door 2 spinazieballetjes een lange saté prikker en leg deze schuin op het vormpje. Garneer met wat shisoblaadjes.

Gewokte groenten
Kook de schoongemaakte sperziebonen en bloemkoolroosjes beetgaar (apart !) in de kippenbouillon. Giet de groenten af. Snijd de lente-uitjes in kleine stukjes. Bak de lente-uitjes in wat boter en voeg daar de plakjes ontbijtspek aan toe.
Maak de paprika schoon en snijd in stukken.
Doe de olijfolie in de wok, verhit deze en voeg de paprika er bij en bak de paprika 5 min, doe vervolgens de andere groenten er bij. Giet voorzichtig de kookcognac in de wok en laat dit verdampen. Roer de groenten om en voeg de lente-uitjes met het ontbijtspek toe. Proef op zout en peper. Laat even alles rustig sudderen.

Serveren:
Snij het bobotiebrood in plakken en verdeel over de borden. Leg daarnaast de groenten en serveer uit.

Bobotie met gewokte groenten

Ingrediënten:

500	g	rundergehakt
500	g	lamsgehakt
4	st	uien
4	tn	knoflook
1	st	groene appel (b.v. Granny Smith)
2	el	olie
2	el	boter
4	tl	kerriepoeder
2	tl	koenjit (kurkuma)
2	tl	ketoembar (korianderpoeder)
1	tl	kaneel
2	tl	suiker
1	tl	sambal
2	el	citroensap
4	sneetjes	wit brood
300	ml	melk
100	g	amandelsnippers
4	st	eieren
250	ml	room
2	blaadjes	laurier
		zout en peper

Gewokte groenten

1	bos	lente-uitjes
300	g	sperzieboontjes
200	g	bloemkool
1	st	rode paprika
1	st	groene papika
1	st	gele paprika
100	g	ontbijtspek, plakjes
200	ml	kippenbouillon (100 + 100)
25	g	boter
50	ml	olijfolie
50	ml	kookcognac
		zout en peper

Bereiding:
Verwarm de oven voor tot 190°C. Zet 12 borden in de warmhoudkast.
Bobotie
Snipper de uien en fruit ze glazig in de olie. Voeg het gehakt toe.
Doe de in stukjes gesneden appel, kruiden, suiker, citroensap, geperste knoflook, peper en zout erdoor.
Drenk het wit brood (korsten eraf gesneden) in de melk en knijp het uit. Meng het door het gehakt. Voeg de amandelsnippers toe. Proef of er voldoende peper en zout is toegevoegd.
Doe het gehakt in een vuurvaste schaal.
Klop de eieren met de room op met een tl zout en vers gemalen peper. Doe dit mengsel over het gehakt. Steek de laurierblaadjes in de massa.
Zet de vuurvaste schaal gedurende 35 min in een oven afgedekt met aluminiumfolie.
Verwijder de laatste 10 min de folie.

Flan van kalfshersenen met pistachenoten, truffel en rodeportsaus met een aardappelsalade

NB Hersenen moeten er glanzend uitzien en een roze-grijze kleur hebben en binnen 24 uur gegeten worden.

Ingrediënten:
Mousse

750	g	kalfshersenen
150	g	gepelde pistachenoten
1	potje	truffelplakjes
350	g	room
3	st	eieren
25	g	boter
		zout en peper

Rodeportsaus

200	ml	kalfsfond
500	ml	rode port
150	g	boter, zeer koude in stukjes
		zout en peper

Aardappelsalade

20	ml	witte balsamico
60	ml	extra vierge olijfolie
2	tl	Dijon mosterd
500	g	krielaardappelen
5	el	platte peterselieblaadjes
2	tl	koriander blaadjes (vers)
6	st	kastanjechampignons
60	g	gepelde pistache noten
		zeezout, vers gemalen peper

Garnering

12	takjes	peterselie

Bereiding:
Verwarm de oven voor op 175 °C en zet de borden in de warmhoudkast.

Mousse
Leg de hersenen ruim 30 min in koud water. Spoel ze daarna onder ruim stromend koud water.
Ontdoe ze van de slagaders, indien aanwezig, en de vliezen met een puntig mesje.
Hak de pistachenoten in kleine stukjes.
Snijd de hersenen in stukken en doe ze in de keukenmachine. Voeg de room en de eieren toe en draai het geheel tot een gladde mousse.
Meng door de mousse de pistachenoten en de truffelplakjes (zet wat truffelplakjes apart voor de aardappelsalade).
Verdeel de massa over de 12 met boter ingevette bakjes en zet ze au bain-marie in de oven gedurende 30 min.

Rodeportsaus
Warm de kalfsfond op in een pan. Voeg de rode port toe en laat inkoken tot 1/3. De saus moet wat stroperig zijn. Monteer de saus af met stukjes koude boter en maak op smaak met peper en zout.

Aardappelsalade
Doe voor de dressing de azijn en mosterd in een kom, klop er geleidelijk de olijfolie door tot alles goed gemengd en gebonden is.
Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper en zet weg.
Hak de koriander, peterselie fijn. Snij de kastanjechampignons brunoise. Snij de apart gehouden truffelplakjes fijn.
Kook de aardappelen beetgaar (5-8 min) en snij ze in dunne plakjes. Giet af en stoom ze snel droog en doe ze in een kom. Schenk de dressing er overheen, voeg de koriander, peterselie, kastanjechampignons en truffelplakjes toe. Schep alles voorzichtig door elkaar en breng op smaak met zeezout en peper.

Garnering
Hak de pistachenoten fijn.

Serveren:
Stort de mousse voorzichtig op het langwerpig zwarte bord. Lepel wat saus over de mousse. Schep een lepel aardappelsalade op het bord en bestrooi rijkelijk met de fijn gehakte pistache noten. Leg er een mooi takje peterselie overheen en serveer uit.

Courgettesoep met yoghurtroom

Ingrediënten:

1	el	olijfolie
1	tn	knoflook
2	st	sjalotten
750	g	courgettes
500	ml	groentebouillon
1	st	citroen (sap en rasp)
½	tl	gedroogde chilipeper
		zout

Yoghurtroom

100	ml	slagroom
3	el	Griekse yoghurt
½	tl	gemalen komijn

Bereiding:
Zet 12 leeuwenkop-kopjes in de warmhoudkast.

Pel de sjalotten en snijd ze in stukjes. Maak een teen knoflook schoon. Verwarm in een soeppan de olie en fruit hierin de sjalotten en de knoflook.

Spoel de courgettes goed af en steek er 36 bolletjes uit. Zet water op en laat aan de kook komen. Blancheer kort de courgettebolletjes.

Schil de overgebleven courgettes, snijd in stukjes en doe dit in de pan met de gefruite sjalotten en knoflook. Roer goed door elkaar.
Voeg de bouillon toe en laat aan de kook komen. Zet het deksel op de pan en kook alles in 20 min gaar. Pureer de soep met de staafmixer.
Rasp de schil van de citroen en gebruik voor de garnering en pers de vrucht uit.
Breng de soep op smaak met enkele druppels citroensap, zout en chilipeper.

Yoghurtroom
Klop de slagroom stijf. Roer de yoghurt los en schep de room en komijn luchtig door de yoghurt.

Serveren:
Schep de soep in het kopje en schep in het midden een lepel van de yoghurtroom en strooi de geraspte citroenschil erover. Leg er vervolgens drie courgette bolletjes in de soep.