



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand april 2003 (12 personen)

Avocado met Krab

Coquilles Saint Jacques à la bonne Femme

Crèmesoep met Mosterd

Indische Runderkerrie

In wijn gepocheerd appeltje met ijs en mangosaus

Wijnadvies: Voorgerecht 1 : Droge witte Graves
Voorgerecht 2 : idem
Hoofdgerecht : Tavel rosé
Dessert : Beerenauslese

Avocado met Krab

600 gram krabvlees

6 avocado's

paprikapoeder

4 dl mayonaise

cayennepeper

1 citroen

1 bos waterkers

Voor de mayonaise:

2 eidooiers

3,5 dl olie

2 theelepels mosterd

1 citroen

azijn

worcestersaus

zout

peper

Snij de avocado's in de lengte doormidden. Haal er de pit uit. Haal er de halve dikte van het vlees uit en snij dit in fijne kleine blokjes. Meng deze met het krabvlees. Besprenkel dit mengsel met citroensap. Meng er de helft van de mayonaise door. Doe dit voorzichtig in verband met het tere avocado vlees. Meng wat cayennepeper door de rest van de mayonaise. Vul de avocadohelften met het mengsel van krabvlees en avocado. Spuit er met een spuitzak met kleine gekartelde spuit de rest van de mayonaise decoratief over heen. Strooi er nog wat paprikapoeder over. Serveer koel. Maak het niet te lang van tevoren, anders wordt het avocadovlees zwart.

Leg wat waterkers om de avocado.

Mayonaise:

Meng de dooiers met de mosterd in een kom. Giet er, in het begin heel voorzichtig, olie bij, onder voortdurend roeren. Wanneer de dooiers zijn opgenomen en de saus bindt, kan men iets sneller olie bijgeven. Wanneer de saus te dik wordt slappen we ze af met citroensap en azijn. Wanneer alle olie op is, voegen we nog citroensap of azijn toe tot de oliesmaak verdwenen is. Breng de mayonaise, die een stevige dikke massa moet vormen op smaak met zout, peper en worcestersaus.

In wijn gepocheerd appeltje met ijs en mangosaus (vervolg)

Mangosaus:

1. Snijd uit het vruchtvlees 12 mooie stukjes voor de garnering.
2. Pureer de rest met het sap in de keukenmachine. Voeg sinaasappelsap toe. Daarna eventueel suiker en citroensap naar smaak toevoegen.
3. Als laatste een scheutje Grand Marnier erbij.

Serveren:

1. Zet de appels midden op de borden.
2. Giet er de mango saus omheen en leg een bolletje ijs in de appel
3. Garneer het geheel met de stukjes mango, een walnoot, muntblad en chocolade pijpjes of krullen.

In wijn gepocheerd appeltje met ijs en mangosaus

Voor het ijs:

0,5 liter slagroom
2 dl melk
120 g suiker
2 vanillestokjes
6 eierdooiers
12 halve walnoten fijngehakt met het mes
Amaretto (1 borrelglas)

Voor de appels:

13 mooie handappels
2 flessen cider
2 blikjes mango (0,5 l) (sap gebruiken in de saus)
½ citroen
2 sinaasappels (uitgeperst)
suiker
Grand-Marnier
muntblaadjes
Chocolade pijpjes of krullen
12 halve walnoten

1. Maak eerst het ijs. Slagroom en melk langzaam aan de kook brengen, 60 g suiker en de vanille stokjes opengesneden toevoegen, 10 à 12 minuten zachtjes laten trekken.
2. Vermeng intussen de losgeklopte eierdooiers en de rest van de suiker (60g). Goed opkloppen.
3. Neem de vanillestokjes uit het melkmengsel en giet van dit mengsel 2 à 3 grote lepels bij de losgeklopte eierdooiers onder voortdurend kloppen. Verwijder het merg uit de vanillestokjes en voeg dit weer toe aan het mengsel.
4. Het gehele dooiermengsel daarna bij de rest van de room doen. Op heel klein vuur zetten en al roerend doorverwarmen tot de vla enigszins is gebonden. (Let op: laat het niet schiften).
5. Laat de vloeistof afkoelen en verwerk het in de ijsmachine.
6. Als het ijs wat steviger wordt, de gehakte noten en de amaretto toevoegen.

De appel:

1. Schil de appels en snijd er van boven en van onderen een plakje af.
2. Hol ze met een mes mooi recht uit, zodat er een bakje ontstaat, waar het ijs mooi in past.
3. Zet de appelbakjes in een pannetje met cider en pocheer ze (pocheertijd is afhankelijk van de soort, daarom 1 extra appel mee pocheren om te testen) tot de appels beetgaar zijn en nog wel een mooie stevigheid hebben. Zet de appels daarna weg in de koelkast

Coquilles Saint Jacques à la bonne Femme

24 Sint Jakobsschelpen
9 sjalotjes
6 dl room
80 gram boter
600 gram champignons
1 citroen
6 dl witte wijn
zout
peper

bereiding:

Snij de champignons in dunne plakjes en besprenkel ze met citroensap. Hak de sjalotjes fijn. Doe champignons, sjalot, schelpdieren en witte wijn in een pannetje en voeg 3 dl room, zout en peper toe. Breng op hoog vuur aan de kook en haal na enkele minuten de schelpdieren er uit. Houd ze warm. Haal er enkele minuten later de champignons uit. Laat de rest inkoken totdat het vocht stroperig wordt. Schenk de rest van de room in het pannetje en klop de saus op met de garde. Voeg ondertussen de boter in kleine vlokjes toe. Leg de coquilles op kleine bordjes, samen met wat champignons, schenk er wat saus over en gratineer deze onder de salamander. Serveer dan onmiddellijk.

Crèmesoep met Mosterd

7 dl witte wijn
1,5 liter kippenbouillon
140 gram boter
100 gram bloem
2,5 kg prei
6 eidooiers
3 dl room
3 takjes rozemarijn
3 takjes tijm
mosterd

Smelt de boter en voeg er de fijngesneden prei en de kruiden bij. Laat dit lichtbruin fruiten. Voeg dan onder goed roeren de bloem toe. Voeg langzaam witte wijn en bouillon toe, zodat een gladde soep ontstaat. Laat 1,5 uur zachtjes trekken op klein vuur. Passeer dan de soep. Druk de prei iets door de zeef. Maak een liaison van eidooiers en room en voeg deze, van het vuur af, bij de soep. (Eerst wat soep voorzichtig toevoegen aan Voeg mosterd naar smaak toe. Serveer de soep op voorverwarmde borden met een broodje ernaast.

Broodjes voor bij de soep

800 gram bloem
25 gram gist
15 gram zout
4 dl melk
100 gram boter

Zeef de bloem en leg ze in een bergje op de werkbank. Maak er in het midden een kuiltje in. Verwarm de melk tot lauwwarm, en week de gist in een gedeelte hiervan. Voeg dit bij de bloem evenals de boter en de rest van de melk. Kneed er een deeg van. Doe er het zout bij en kneed dit er nog door. Kneed het deeg goed tot het volkomen glad is. Laat het dan afgedekt op een lauwwarme plaats een half uur rijzen.

Breek' het deeg en verdeel het in 12 bolletjes. Zet deze afgedekt nog een 1/2 uur op een lauwwarme plaats te rijzen. Bak het brood in een oven van 220 graden C in ongeveer 15 tot 20 minuten gaar. Bestrijk meteen als het brood uit de oven komt de bovenzijde met een kwast met water.

Indische Runderkerrie

2000 gram runderstooflappen
1 verse gemberwortel
8 teentjes knoflook
3 theelepels mosterdzaad
120 gram boter
olie
6 grote uien
2 appels
3 dl melk
1 liter kalfsbouillon
2 laurierblad
2 takjes tijm
3 eetlepels kerriepoeder
cayennepeper
5 takjes peterselie
zout
peper
600 gram geraspte kokosnoot
6 bananen
12 schijven ananas uit blik
800 gram rijst

Schil de knoflook en de gemberwortel. Snij ze in kleine stukjes. Doe ze in een vijzel samen met het mosterdzaad. Stamp alles fijn en voeg ondertussen heel langzaam wat olie toe, zodat er een dikke pasta ontstaat. Snij het vlees in blokjes en smeer het daarna in met 3/4 van die pasta. Strooi er wat zout en peper over. Verhit de boter in een pan en braad hierin de stukken vlees bruin. Schil de uien en de appels. Hak 4 uien fijn in de mixer. Haal het klokhuis uit de appels en rasp de appel fijn. Werk de gehakte uien door het rundvlees en laat die ook bruin worden. Roer drie eetlepel kerriepoeder door de bouillon. Voeg de geraspte appel en de bouillon bij het vlees samen met de laurierbladen en de takjes tijm en controleer de smaak. Voeg wat cayennepeper toe en laat op groot vuur de zaak reduceren. Kook ondertussen de rijst. Hak de laatste twee uien fijn. Doe wat olie in een pan en sauteer hierin de ui bruin. Werk deze door de gekookte rijst. Breng de melk aan de kook. Doe hier 450 gram van de kokosnoot in. Laat het twee minuten koken en pers het dan in een doek goed uit. Giet de kokosmelk bij het vlees en laat nog even koken. Schil de bananen en snij ze in plakjes. Snij de schijven ananas in stukjes. Meng ze in een schaal met de bananen en de rest van de kokosnoot. Was wat peterselie en hak die fijn. Als het vlees een uur heeft gesudderd is het goed. Haal de laurier bladen en de tijm uit het vlees en roer er de rest van de pasta door. Leg op voorverwarmde borden een hoopje rijst (Hiervoor soufflé bakjes bekleden met plastic, vullen met rijst, stevig aandrukken en dan omkeren op het bord) Leg het vlees hier omheen en strooi er wat peterselie over. Serveer er de vruchten er omheen.