

### Ouderwets lekkere kwarktaart met aardbeien

#### **Ingrediënten:**

12	blaadjes	gelatine
200	g	amarettikoekjes, verkruimeld
100	g	boter
1	st	perssinaasappel
500	g	magere kwark
200	g	witte basterdsuiker
250	ml	slagroom
250	g	aardbeien

#### **Garnering**

250	g	aardbeien
50	g	geschaafde amandelen
		poedersuiker

#### **Bereiding:**

Verkruimel de amarettikoekjes in de keukenmachine.

Smelt de boter in een pannetje en roer dit samen met 2 el water door de koekkrumels. Vet een springvorm licht in. Verdeel vervolgens het kruimelmengsel over de bodem van de springvorm en druk het goed aan.

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en pureer ze vervolgens in een keukenmachine.

Week de gelatine circa 5 min in koud water.

Pers de sinaasappel uit en verwarm het sap in een pannetje. Haal de pan van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine al roerend toe aan het sinaasappelsap. Laat dit even afkoelen.

Roer in een kom de kwark, de suiker, het sinaasappelmengsel en de aardbeienpuree goed door elkaar.

Klop in een andere kom de slagroom stijf en schep dit luchtig door het kwarkmengsel. Verdeel dit nu over de kruimelbodem en strijk de bovenkant glad. Laat de kwarktaart 90 min in de koelkast opstijven.

Rooster de amandelen in een droge koekenpan,

Verdeel kort voor het opdienen de in plakjes gesneden aardbeien, dakpansgewijs over de taart en strooi de geroosterde amandelen erover.

#### **Serveren:**

Snij de taart in 12 punten en decoreer het geheel met wat poedersuiker.



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

### **Menu voor de maand april 2013 (12 personen)**

#### **Naar “Een rondje Hoeksche Waard”, kookboek van Benedikte Mes en Leon Verhoeff**

#### **Trio van frittata, soep en ravioli**

\*

#### **Coquilles met Tarte Tatin van venkel**

\*

#### **Gepeperd staartstuk van rund in een zoutkorst met pepersaus Roseval op z'n Korendijks en haricots verts met hazelnoten**

\*

#### **Ouderwets lekkere kwarktaart met aardbeien**

#### **Wijn:**

<b>Trio van frittata</b>	<b>Apollonio Laicale chardonnay salice</b>
<b>Coquilles</b>	<b>La Scolca gavi die gavi oro docg</b>
<b>Staatstuk</b>	<b>Rutz pinot noir</b>
<b>Kwarktaart</b>	<b>Bergsig speciale laat oes</b>

## Trio van frittata, soep en ravioli

### **Ingrediënten:**

#### **Frittata van doperwtjes en munt**

10	st	eieren
250	g	doperwtjes (diepvries)
1	st	ui, fijngesnipperd
4	el	munt, gehakt
4	el	geraspte Parmezaanse kaas zout en peper

#### **Saus van Griekse yoghurt en knoflook**

250	g	Griekse yoghurt
2	el	munt, gehakt
2	tenen	knoflook, geperst zout en peper

#### **Knolselderij-knoflooksoep met wilde spinazie**

1	st	ui, fijngehakt
1	el	olijfolie
1	bolletje	knoflook, gepoft
ca 300	g	knolselderij, in blokjes
1	st	aardappel, in blokjes
½	st	prei, in ringen
1	el	verse tijm
½	blaadje	laurier
½	tl	zout zwarte peper
½	tl	worcestershire saus
1	el	grove mosterd
500	ml	groentebouillon
300	ml	slagroom
	handvol	gehakte wilde spinazie

#### **Ravioli gevuld met pompoen en salie**

##### **Vulling**

450	g	pompoen, geschild en in blokjes gesneden
3	el	olijfolie
1	st	kleine rode ui, fijngesnipperd
50	g	ricotta
1	st	kleine eidooier, losgeklopt
20	g	Parmezaanse kaas, geraspt
½	tl	nootmuskaat, gemalen
1	el	salie, fijngehakt

##### **Salieboter**

125	g	boter
2	el	saliebladeren

##### **Pastadeeg**

300	g	bloem
3	st	grote eieren, geklopt scheutje olijfolie
1	st	eigeel, losgeklopt ( om te plakken)

### **Pepersaus**

Verhit de boter in een steelpan en fruit de sjalot 5 min. Voeg de bloem toe en roer met een houten lepel tot het mengsel lichtbruin kleurt. Roer de cognac en de bouillon erdoor en breng aan de kook. Kneus ondertussen de peperkorrels licht in de vijzel en voeg toe aan de saus. Kook de saus op laag vuur in tot een gladde, gebonden saus. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Voeg kort voor het uitserveren de lobbige geslagen slagroom toe.

### **Roseval op z'n Korendijks**

Was de aardappelen en prik er met een vork wat gaatjes in.

Leg ze in de magnetron en zet op de hoogste stand.

Laat ze 5 min verwarmen. Als de aardappelen gaar zijn snij je er overdwars een dakje af.

Hol voorzichtig de aardappel uit zonder de zijkant te beschadigen.

Verwarm de melk en laat de boter hierin smelten.

De aardappelmassa door een pureeknijper drukken en het melk/boter mengsel scheutje voor scheutje toevoegen. Het moet een mooie gladde consistentie hebben. Doe de massa in een spuitzak en spuit de holle aardappel vol. Verkruimel de uitgebakken pancetta en strooi over de aardappel. Even afmaken met wat gehakte peterselie.

### **Haricots verts met hazelnoten**

Hak de hazelnoten grof en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin. Kook de schoongemaakte haricots verts in water met zout in ca 7 min beetgaar.

Warm de boontjes kort voor het opdienen met wat olie op en schep de hazelnoten erdoor.

### **Serveren:**

Verdeel het vlees over de voorverwarmde borden, zet de aardappel ernaast, leg wat boontjes erbij en schenk wat saus over het vlees.

**Gepeperd staartstuk van rund in een zoutkorst met pepersaus en  
Roseval op z'n Korendijks en haricots verts met hazelnoten**

**Ingrediënten**

**Staartstuk**

ca 1500	g	runderstaartstuk
10	g	gekneusde peperkorrels
10	st	eiwitten
3000	g	zeezout
		zout en peper
		olie om in te bakken

**Peppersaus**

50	g	boter
1	st	sjalot
25	g	bloem
25	ml	cognac
250	ml	runderbouillon
2	tl	rode peperkorrels (in vocht)
125	ml	slagroom

**Roseval op z'n Korendijks**

12	st	Roseval aardappelen (mooi ovaal) of Hoeksche rooie
12	plakjes	pancetta, mooi krokant gebakken
200	ml	melk
200	g	boter
		zout en peper
		peterselie

**Haricots verts met hazelnoten**

500	g	haricots verts
60	g	hazelnoten
1	el	(walnoten)olie
		zout

**Bereiding:**

**Staartstuk**

Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is. Verwarm de oven voor op 250 °C.

Wrijf zout en peper in het vlees

Laat de olie goed heet worden in een koekenpan. Schroeï het vlees aan alle kanten dicht.

Haal het uit de pan en laat afkoelen.

Klop intussen de 10 eiwitten stijf (keukenmachine of handmixer) en spatel hier het zeezout doorheen. Er moet een kleverig zoutbrij ontstaan. Neem een vrij groot bakblik en smeer dat in met een beetje olie. Smeer hierin een laag zoutmengsel waar je het vlees op legt. Daarna beplak je het vlees (gewoon met je handen) met de gekneusde peperkorrels en daarna met het zoutmengsel. Zorg dat het een goede dikke laag is en aan alle kanten dicht.

Zet het vlees nu in de voorverwarmde oven. Draai na 10 min de temperatuur terug naar 200 °C en laat het geheel nog zo'n 30 à 35 min in de oven staan. De zoutkorst is nu behoorlijk hard geworden.

Haal het geheel uit de oven en laat een tiental minuten rusten. Verwijder de korst zodat je het vlees er uit kan halen. Snijd er mooie plakken van.

**Bereiding:**

**Frittata**

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Klop de eieren met zout en peper. Voeg alle ingrediënten toe en roer goed.

Giet het geheel op een ovenplaat met bakpapier en schuif in de oven.

Na 10 min uit de oven halen (het geheel moet natuurlijk goed gestold zijn). Laat de frittata afkoelen en snijd er dan met een steker 12 mooie rondjes uit.

**Saus van Griekse yoghurt en knoflook**

Roer de munt en de knoflook door de yoghurt en voeg zout en peper toe. Zet in de koelkast.

**Knolselderij-knoflooksoep**

**Gepofte knoflook**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg het knoflookbolletje op een stukje aluminiumfolie, doe er een scheutje olie op en vouw dicht. Zet het bolletje tenminste 30 min in de oven. In ieder geval tot de knoflook zacht is.

**Soep**

Verhit de olijfolie in een grote soeppan, voeg uien en prei toe en bak dit 5 min op halfhoog vuur. Doe de knolselderij en aardappel bij het ui/prei mengsel en bak dit ca 5 min, onder voortdurend roeren. Giet de bouillon er bij en roer goed door. Laat aan de kook komen. Rits de blaadjes van de tijm af en voeg tijm, laurier, worcestershire saus toe. Laat de soep 15 min zachtjes koken tot de knolselderij gaar is.

Klop ondertussen de helft van de slagroom (voor de rozet).

Knijp nu de knoflook uit de bolletjes en voeg toe aan de soep. Pureer de soep, voeg mosterd en de resterende slagroom toe en warm de soep weer zachtjes op. Roer er de gehakte spinazie door en breng op smaak met versgemalen peper en zout.

Serveer in een mooi glas, waar kort voor het opdienen een slagroomrozet is opgespoten.

**Ravioli gevuld met pompoen en salie**

**Vulling**

Verwarm de oven voor op 190 °C. Doe de pompoen in een bakblik met de helft van de olie en flink wat zout en peper. Bak het ca. 40 min tot het helemaal zacht is.

Verhit ondertussen de rest van de olie in een pan en fruit de ui glazig. Doe de ui en de pompoen in een kom, laat de overtollige olie weglopen en stamp alles goed fijn. Laat het mengsel afkoelen en verkruiemel de ricotta erdoor. Roer de eidooier, Parmezaanse kaas, nootmuskaat en salie erdoor. Breng op smaak.

**Salieboter**

Smelt de boter langzaam samen met de salie en laat de smaken tenminste 5 min. intrekken.

**Pastadeeg**

Zeef de bloem boven een schoon werkvlak. Maak een kuiltje in het midden en giet hierin de geklopte eieren en een scheutje olijfolie. Werk geleidelijk het ei door de bloem. Kneed het deeg goed door elkaar. Het moet een mooi glad deeg worden. Dit duurt ongeveer 10 min. Laat het deeg nu even rusten.

Verdeel het pastadeeg in 5 stukken en haal deze stukken telkens een stand smaller door de pastamachine. (tot standje 4 ). Snijd het deeg nu in repen van ongeveer 6 cm breed. Leg telkens met een tussenruimte van ongeveer 3 cm een hoopje vulling op zo'n reep. Meng het losgeklopte eigeel met een beetje water en smeer dit rond de vulling. Leg daarover een volgende reep. Druk rondom de vulling en op de randen goed aan. Steek er nu mooie rondjes van. Probeer zoveel mogelijk lucht eruit te drukken om opspringen tijdens het koken te voorkomen.

Breng een pan met ruim water aan de kook. Voeg de ravioli toe en kook al dente. (= beetgaar in ca 4 min ). Kook grote hoeveelheden ravioli in een paar keer, zodat ze niet op elkaar gaan plakken.

Kort voor het opdienen besprenkelen met de salieboter en een beetje Parmezaanse kaas.

### Serveren

Maak op een groot bord een mooie compositie van deze drie ronde gerechten: rondje frittata met een beetje saus, glaasje soep en de ronde ravioli.

## Coquilles met Tarte Tatin van venkel

### Ingrediënten:

#### Tarte Tatin

4	st	venkel, in plakjes
		boter
3	tl	venkelzaadjes
3	el	suiker
12	plakjes	bladerdeeg
50	ml	Pernod
		zout, peper

#### Coquilles St Jacques

18	st	coquilles (groot)
		olijfolie

**Garnering** venkelgroen

### Bereiding:

#### Tarte Tatin

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe boter in een koekenpan, voeg het venkelzaad en laat even bakken om de geuren goed vrij te laten komen. Schep de suiker erbij en laat even karamelliseren. Niet te lang, anders verbrandt het. Doe de venkel erbij en laat even meebakken. Voeg de Pernod toe en laat de venkel op een laag vuurtje zacht worden. Breng op smaak met zout en peper.

Vet 12 siliconenbakjes (van ca 8 cm) in. Leg er een laagje venkel in, doe er nog een vlokje boter op en dek af met een passend plakje bladerdeeg. Prik het bladerdeeg hier en daar in.

Zet de schaalpjes 15-20 min in de oven tot het bladerdeeg een mooi bruin kleurtje heeft.

Laat even afkoelen.

#### Coquilles St Jacques

Zout en peper de coquilles en bak ze kort aan beide zijden in de grillpan met wat olie.

Neem ze uit de pan en snijd ze doormidden in 2 gelijke plakjes.

### Serveren:

Stort het venkeltaartje op het bord (ligt dus ondersteboven) en leg 3 warme plakjes coquille op het taartje en garneer met wat venkelgroen.