



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor augustus 2003 (12 personen)

Een wereldreis menu

Gerookte heilbot in kruiden roulade.

Koude avocado soep met guacamole op tortilla chips.

Gevulde pompoen met couscous salade.

Advocaat peer dessert.

Dit menu is gemakkelijk vooruit klaar te maken en, met o.a. drie koude gerechten, ideaal om met vrienden een zomeravond in de tuin door te brengen!

Wijnadvies: Voorgerecht : Pinot Grigio

Tussengerecht: Pinot Grigio

Hoofdgerecht : Donkere stevige Spaanse Rosé

Dessert : Rivesaltes Pays d'Oc

Gerookte heilbot in kruiden roulade.

50 gr. boter
50 gr. bloem
4 dl. melk
6 grote eieren gescheiden
100 gr. verse parmezaanse kaas, geraspt
4 el. peterselie, fijngehakt
50 gr. boter
4 el. dille, fijngehakt
5 dl. crème fraîche (3 dl. en 2 dl.)
250 gr. gerookte heilbot
zout en versgemalen peper
veldsla om te garneren.
bieslook

Scheid de eieren. Verwarm de melk tot lauwwarm

Smelt op een laag vuur de boter in een steelpan met dikke bodem. Roer er geleidelijk de bloem door. Het moet een mooi glad papje worden.

Roer geleidelijk de lauwarme melk erdoor en blijf 1-2 min. roeren tot er een dikke saus ontstaat.

Klop de 6 eierdooiers, $\frac{2}{3}$ van de kaas, de peterselie, zout en peper er door.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een grote braadslee in.

Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het dooiermengsel.

Giet het mengsel op in de braadslee, het mengsel moet een hoogte te hebben van minder dan een halve centimeter. Zet het 12-15 minuten in de voorverwarmde oven.

Haal het deeg uit de oven en laat het 10-15 minuten rust, afgedekt met vetvrij papier, afkoelen. Keer de braadslee, zodat het deeg op het vetvrije papier ligt en bestrooi het met de kaas laat het verder afkoelen. Maak voor het keren het deeg los van de braadslee met een spatel.

Meng 3 dl. crème fraîche met de dille, zout en peper en de grof gesneden heilbot. Verdeel dit over de roulade rol haar (eventueel met behulp van vetvrij papier) op, en laat haar op een koele plaats rusten.

Meng 2 dl. crème fraîche met wat zeer fijn gehakte bieslook

Voor het opdienen in plakjes snijden van ongeveer 1 á 1,5 cm. Verdelen over de borden. 3 tot 5 per persoon.

Garneren met wat veldsla, een toefje crème fraîche en het restant van de geraspte kaas.

Advocaat peer dessert.

12 plakken bitterkoekjes cake
10 dl. slagroom
4 dl. advocaat
scheut whisky
120 gr. suiker
10 blaadjes gelatine
0,75 dl. water
chocovlokken

Koude slagroom kloppen.

Slagroom, advocaat, whisky en suiker mengen, ong. yoghurt dikte.

Gelatine 5 minuten in ruim koud water laten weken en laten oplossen in wat heet water. Door mengsel roeren.

Cake verkruimelen en erdoor roeren. In leuke 1 pers. schaaltes doen. Koud wegzetten en laten opstijven.

Garneren met geblancheerde peer en choco vlokken.

Peren blancheren.

4 flinke of 6 kleine peren, geschild, gehalveerd en klokhuis eruit
150 gr. suiker
1 tl. citroenrasp
1 tl. kaneelpoeder
1 tl. gemberpoeder
1 el. gembersap
in ¼ liter water aan de kook brengen.

Alle ingrediënten bij elkaar doen en hierin de peren ong. 30 minuten zachtjes laten sudderen. In sap laten afkoelen. In dunne partjes snijden en verdelen over het dessert.

Avocado soep

6 rijpe avocado's
1 el. citroensap
1 komkommer
6 el. droge sherry
1 bos lente ui
1½ l. kippenbouillon (koud)
zout, cayenne peper of tabasco
2 dl. room
tabasco

Snijd de avocado's doormidden verwijder de pit en schil ze. Hak het vruchtvlees in grove stukken en doe ze in de keukenmachine. Voeg het citroensap toe en pureer alles glad. Neem ongeveer ⅓ van de komkommer. Schil deze en verwijder het zaad. Rasp 225 gram komkommer. Snij de lente ui in grove stukken. Je hebt 75 gram nodig. Voeg de komkommer, sherry en ⅔ deel van de lente uien toe (de rest is voor de opmaak). Pureer opnieuw tot alles glad is. Roer in grote kom het avocado mengsel door de bouillon. Breng op smaak met zout, cayenne peper en eventueel een enkele druppel tabasco.

Koel wegzetten

Guacamole,

2 rijpe avocado's
1 rode ui
2 tenen knoflook
2 el. citroensap
2 vleestomaten
1 ons kleine garnalen (Hollandse)
zout, cayenne peper
50 gram geraspte kaas.
Tortilla chips (neutrale smaak)

Snijd de avocado's doormidden. Verwijder de pit en schil ze. Hak het vruchtvlees in grove stukken en doe ze in de keukenmachine. Doe het avocadomengsel in een kom. Ontvel de tomaten en verwijder het zaad. Voeg de fijn gesnipperde ui, geperste knoflook, citroensap en in kleine stukjes gesneden tomaat toe aan het avocadomengsel. Het geheel goed mengen.

Klop de room lobbij. Serveer de soep in een kleine soepkom of glas op een groot bord. Schep een lepel room in het midden en daarop een halve el. van de fijngehakte lente ui.

Op laatste moment op tortilla chips doen en met geraspte kaas en een paar garnalen garneren, blaadje sla, toefje peterselie en daar 3 of 5 chips op en naast leggen.

Gevulde pompoen

1 grote pompoen van ong. 4 kg.
1 kg. gedroogde pruimen zonder pit
2 kg. kipfilet
3 middelgrote uien fijngesneden
2 geperste tenen knoflook
250 gr. boter (100 en 150 gram)
½ tl gemberpoeder
1 mespunt saffraandraadjes
zout
kaneelstokje
5 el. honing
1 tl. kaneel
2 el. Sesam zaad
300 gr. Geschaafde amandelen
3 el. maïs- of arachide olie.

Gevulde pompoen

Pruimen tot gebruik in warm water weken

Deksel van pompoen snijden. Zig-zag en vanaf de bovenzijde gezien net onder de onderkant van de steel, eerst met een klein mes de inkepingen maken, vervolgens met een groot mes nogmaals door de inkepingen steken en de kap los wrikken.

Zaad en draden verwijderen en kleine inkepingen maken in het vruchtvlees. Vet de pompoen van binnen in met 100 gram boter en voeg een ¼ liter water toe. Sluit de pompoen goed af en wikkel deze in alu-folie. In de oven op 150 °C (gasoven tussen 2 en 3) garen in ongeveer 120 min. Het vruchtvlees moet er met een ijslepel goed uit te halen zijn, maar het mag nog stevig zijn. Het vruchtvlees eruit scheppen en in grote dobbelstenen snijden als het nog te hard is, even een paar minuten laten koken in een pan met water.

Uitgeholde pompoen lauwwarm bewaren in een oven op 30 °C

Snij de kipfilet in dobbelsteentjes. In een grote roerbakpan de boter verhitten en in meerdere porties het vlees kort aanbraden

Gember, saffraan, zout, ui en knoflook over vlees verdelen met ½ ltr. water geleidelijk afblussen, kaneelstok toevoegen pan sluiten en stoven tot vlees gaar is in ongeveer 30 minuten. Met schuimspaan vlees uit pan nemen en apart houden.

Kaneel stok verwijderen.

Pruimen zijn reeds geweekt dus kunnen direct samen met het vruchtvlees van de pompoen, honing en kaneelpoeder worden samengevoegd, daarna zachtjes iets in laten koken. Regelmatig voorzichtig roeren. Laat de pruimen heel!

Ondertussen in een droge koekenpan sesamzaad op een laag vuur al roerend roosteren. De geschaafde amandelen in een weinig olie goudbruin bakken

Tabbouleh [oftewel couscous salade]

500 gr. instant couscous, klaarmaken volgens aanwijzing op pak.
8 gepelde van zaad ontdane en kleingesneden tomaten
8 lente uitjes in dunne ringen
8 munt blaadjes klein gesneden [+36 voor decoratie]
8 takjes peterselie kleingesneden.
12 kerstomaatjes

Dressing,

zachte olijf olie, vers citroen sap of lekkere azijn, peper en zout.

Schep blokjes tomaat, ui, munt en peterselie in flinke schaal door elkaar voeg de losgeroerde couscous en de dressing erbij. Nogmaals mengen en op smaak controleren.

Tabbouleh kan op kamer temperatuur of koud geserveerd worden.

Als bijgerecht bij de gevulde pompoen serveren op groot warm bord,

3 bolletjes in het midden [ijslepel].

Als decoratie 3 munt blaadjes in midden van de bolletjes met een kerstomaatje.