

## Dessert van bevroren zomervruchten en witte chocolade

### **Ingrediënten:**

1	bakje	bosbessen
1	bakje	frambozen
1	bakje	bramen
1	bakje	aardbeien
1	bakje	rode aalbessen
150	g	witte chocolade (goede kwaliteit)
300	ml	slagroom
1	bakje	eetbare bloemen, bijvoorbeeld violen

### **Bereiding:**

Spread de vruchten uit op een bakblik en zet 1 uur in de vriezer.

Snijd vlak voor het serveren de witte chocolade in stukjes en doe die samen met de slagroom in een kleine pan en laat al roerend op matig laag vuur smelten. Het moet een mooie, warme, gladde saus worden.

### **Serveren:**

Verdeel de vruchten over de 12 diepe borden en schep de chocolade saus erover.

Garneer elk bord met wat bloemen. Serveer direct.

\*



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

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

**Tikkagarnalen met mango-raita**

**Vispakketjes met groene asperges en aardappelsalade**

\*

**Kipsalade met gekruide vijgen en buffelmozzarella**

**Lamskoteletten met limoen en mangochutney**

\*

**Ossenhaas in kruidenkorst met gemarineerde kerstomaatjes**

**Salade met blauwe kaas en walnoten met druivendressing**

\*

**Dessert van bevroren zomervruchten en witte chocolade**

### **Wijn:**

**Tikkagarnalen: Pikers White Mullet**

**Kipsalade : Domaine D' Ardhuys Bourgogne pinot noir**

**Ossenhaas : Strozzi Morellino di Scansano**

**Dessert : Langlois Chateau coteaux du Lyon**

### Tikkagarnalen met mango-raita

#### **Ingrediënten:**

60	ml	zonnebloemolie
1	st	limoen (sap)
1	st	kleine rode peper
1	st	gember van 2 cm
1	tn	knoflook
2	tl	garam masala (Indiase specerijenmengsel; te koop bij toko)
¾	tl	geelwortelpoeder (kurkuma, kunyit)
24	st	grote rauwe garnalen, op het staartje na gepeld, darmkanaal verwijderd
250	ml	Griekse yoghurt
1	bs	munt
2	st	mango's
		zout
24	st	satéprikker

#### **Bereiding:**

Week de satéprikkers 30 minuten in water. Pers de limoen uit. Verwijder de zaadjes van de rode peper en snij grof. Rasp de gember en hak de knoflook fijn. Pureer de olie, 2 ½ el limoensap, rode peper, gember, knoflook, mestpunt zout en specerijen in een blender.

Doe het mengsel met de garnalen in een plasticzak, schud om de garnalen te bedekken en marineer 30 minuten in de koelkast.

Rijg de garnalen aan de satéprikkers.

Hak 2 ½ el munt. Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in blokjes

Meng de yoghurt, munt en mango (=raita). Bewaar wat mango voor de garnering.

Zet de raita apart.

Verhit de grillpan (of barbecue) op hoog vuur. Rooster de garnalen in 2 minuten aan alle kanten lichtbruin en gaar.

#### **Serveren:**

Leg 2 spiesjes op het bord, leg een bergje raita er naast en garneer met wat mango en een takje munt.

### Salade met blauwe kaas en walnoten met druivendressing

#### **Ingrediënten:**

200	g	waterkers of veldsla
200	g	gemengde jonge sla
300	g	blauwe duiven (zonder pit), gehalveerd
150	g	gorgonzola dolce of andere milde blauwe kaas, grof gehakt
75	g	walnoten, geroosterd, fijngehakt

#### **Druivendressing:**

200	ml	druivensap (rood)
2	el	balsamico azijn
100	ml	walnotenolie
2	tl	grove mosterd
		zeezout, zwarte peper

#### **Bereiding:**

Doe voor de druivendressing het druivensap in een kleine steelpan en breng op hoog vuur aan de kook. Draai het vuur lager en laat en laat 6 minuten zachtjes koken tot het sap voor de helft is ingekookt. Neem van het vuur en laat 10 minuten afkoelen.

Klop het druivensap, de azijn, de olie en mosterd door elkaar en breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.

Doe de sla, druiven, gorgonzola en walnoten in een kom. Voeg driekwart van de druivendressing toe en schep door de salade.

#### **Serveren:**

Verdeel de salade over de borden en besprenkel met de rest van de dressing.

## Ossenhaas in kruidenkorst met gemarineerde kerstomaatjes

### **Ingrediënten:**

6	el	Herbes de Provence
700	g	ossenhaas
60	ml	olijfolie
4	el	zwarte olijventapenade
100	g	slablaadjes voor de garnering zout en peper

### **Gemarineerde tomaten:**

500	g	kerstomaten
125	ml	witte balsamico azijn
250	ml	olijfolie
2	tn	knoflook, in plakjes
2	st	sjalotten, in plakjes
4	el	Herbes de Provence zout en peper

### **Aioli:**

2	st	eierdooier
5	tn	knoflook, geraspt
1	tl	witte balsamico azijn zout
175	ml	olijfolie

### **Bereiding:**

#### **Gemarineerde tomaten**

Snijd voor de gemarineerde tomaten een klein kruis in de onderkant van de tomaten.

Blancheer ze 5-10 seconden in kokend water. Laat ze uitlekken en leg ze 30 seconden in ijswater. Verwijder direct de velletjes en doe de tomaten in een kom.

Verwarm de balsamico, olie, knoflook, sjalot en de herbes de Provence 2 minuten in een pan op middelhoog vuur. Peper en zout de tomaten. Schenk het mengsel over de tomaten. Laat minimaal 2 uur marineren.

#### **Ossenhaas**

Verwarm de oven op 180°C

Verdeel de herbes de Provence over een vel bakpapier.

Bestrijk de ossenhaas met 40 ml olie, bestrooi met zout en peper en rol het vlees door de kruiden. Verhit de rest van de olie in een ovenvaste braadpan op middelhoog vuur. Braad de ossenhaas in 3-4 minuten aan alle kanten bruin. Zet 20 minuten in de oven voor rosé, of gaar het vlees naar eigen wens. Laat het vlees 5 minuten rusten.

#### **Aioli**

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de eierdooier, de knoflook, de balsamico azijn en wat zout in de blender en schenk, terwijl de machine draait, geleidelijk de olijfolie bij tot er een dikke crème ontstaat.

Roer de aioli los met 1-2 eetlepels water tot hij vloeibaar is.

#### **Serveren:**

Bestrijk elk bord met een beetje tapenade. Leg op elk bord een bedje van slablaadjes.

Snijd de ossenhaas in 12 plakken en leg ze elegant op het bedje van slablaadjes. Schep er wat van de gemarineerde tomaatjes naast en besprenkel met de aioli.

## Vispakketjes met groene asperges en aardappelsalade

### **Ingrediënten:**

100	ml	olijfolie
500	g	groene asperges
1	st	grote citroen
600	g	witvisfilet, bijvoorbeeld koolvis of kabeljauw
500	g	krieltjes, schoongeboend
6	st	sjalotten, fijn gesneden
6	el	bladpeterselie, grof gesneden zout en peper

### **Aioli:**

2	st	eierdooier
5	tn	knoflook, geraspt
1	tl	witte balsamico azijn zout
175	ml	olijfolie

12 stukken aluminiumfolie

### **Bereiding:**

#### **Aardappelsalade**

Kook de krieltjes in ca. 10 minuten gaar. Giet af, laat afkoelen en snij ze in vieren. Boen de citroen schoon, rasp de citroen en pers het sap. Besprenkel met de helft van het citroensap en het citroenrasp. Voeg de sjalotjes, de rest van de olie en royaal zout en peper toe en laat de smaken goed naar binnen trekken.

#### **Vispakketje**

Verwarm (de barbecue of) oven op 180°C voor.

Snij 2 ½ cm van de onderzijde van de asperges. Snij het restant in stukken van 5 cm

Leg de aluminiumfolie klaar met de glimmende kant boven en vet het midden in met wat olie. Meng de asperges met 2 el van de olie, de helft van het citroensap en -rasp en bestrooi met zout en peper. Verdeel ze over het midden van de folie.

Snij de vis in gelijke mootjes, verdeel over de folie en druppel er nog wat olie over.

Bestoos met zout en peper. Vouw de pakketjes naar boven toe dicht en leg 12-15 minuten op het rooster in de oven.

#### **Aioli**

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de eierdooier, de knoflook, de balsamico azijn en wat zout in de blender en schenk, terwijl de machine draait, geleidelijk de olijfolie bij tot er een dikke crème ontstaat.

Verdeel de Aioli over kleine bakjes.

#### **Serveren:**

Leg de pakketjes op het bord, vouw ze open en bestoos met bladpeterselie. Verdeel de aardappelsalade over de borden en zet op elk bord een bakje Aioli.

## Kipsalade met gekruide vijgen en buffelmozzarella

### **Ingrediënten:**

400	g	kipfilets
2	el	olijfolie
24	st	bocconcini (kleine bolletjes mozzarella)
12	pl	prosciutto, in stukken gescheurd
100	g	rucola
		zout en peper

### **Gekruide vijgen:**

220	g	kristalsuiker
375	ml	rode wijn
125	ml	balsamico azijn
1	st	kaneelstokje
6	st	kardemonpeulen
6	st	peperkorrels
2	st	steranijs
1	st	gember van 2 centimeter, in dunne plakjes gesneden
12	st	verse vijgen

1 st citroen (groot), in 12 schijfjes gesneden (garnering)

### **Bereiding:**

#### **Gekruide vijgen**

Verhit voor de gekruide vijgen alle ingrediënten, behalve de vijgen, in een pan op middelhoog vuur. Laat 10 min. zachtjes koken, voeg de vijgen toe en laat nog 3 min. zachtjes koken, of tot de vijgen een beetje zacht zijn.

Neem de vijgen met de schuimspaan uit de pan en zet ze apart.

Zet de pan terug op het vuur en laat het vocht inkoken tot ongeveer 250 ml.

Neem van het vuur, zeef en laat afkoelen. Leg de vijgen nog even in de afgekoelde siroop.

Neem voor het serveren de vijgen uit de siroop en halveer ze.

#### **Kipsalade**

Bestrooi de kip met zout en peper. Verhit de olie en bak de filets op middelhoog vuur.

Bak de kip in 8-10 minuten aan alle kanten bruin tot de kip gaar is

Snijd de kipfilets in repen, halveer de bolletjes mozzarella.

#### **Serveren:**

Zet 12 borden klaar.

Leg op elk bord wat rucola. Verdeel de stukjes kip, vijgen, prosciutto en mozzarella over de borden. Bestrooi licht met zout en peper en besprenkel het geheel met de gekruide vijgensiroop. Garneer met een schijfje citroen.

## Lamskoteletten met limoen en mangochutney

### **Ingrediënten:**

3	el	olijfolie, extra vierge
1	st	limoen (sap)
1	st	groene chilipeper, zaadjes verwijderen en fijngehakt
1	tl	gemberwortel, geraspt
2	tn	knoflook, geperst
1	tl	garam masala
1	tl	geelwortelpoeder (kurkuma)
12	st	lamskoteletten
		zout en peper

1 st witte ui, in heel dunne ringen, 5-10 min. geweekt in koud water en uitgelekt. (garnering)

1 bs koriander (koriandertakjes, garnering)

### **Mangochutney:**

2	el	olijfolie, extra vierge
1	tl	zwart mosterdzaad
2	st	mango's van totaal 600 g vruchtvlies, in blokjes gesneden
75	g	fijne kristalsuiker
1	st	rode chilipeper, gehakt
		limoensap
		zout

### **Bereiding:**

#### **Lamskoteletten**

Doe 1 el limoensap en de overige ingrediënten, behalve de koteletten in een kom en roer door elkaar. Breng op smaak met zout en peper, wentel dan de koteletten erdoor en zorg dat het mengsel elk plekje van de kotelet bedekt. Laat minimaal een half uur marineren.

Verhit een grillpan voor op hoog vuur.

Laat overtollige marinade van de koteletten lekken. Grill ze 2 minuten aan elke kant in de grillpan tot de koteletten van buiten licht geschroeid zijn, maar van binnen nog roze.

Houd de koteletten warm in aluminiumfolie.

#### **Mangochutney:**

Verhit de olijfolie in een middelgrote steelpan, voeg het mosterdzaad toe en roer tot de zaadjes beginnen te springen. Roer er de blokjes mango, suiker, chilipeper en zout naar smaak door.

Laat op een middelhoog vuur, af en toe roerend, 15 minuten koken tot de chutney stroperig wordt. Voeg 1 el limoensap toe, controleer de smaak en laat afkoelen.

### **Serveren:**

Verdeel de koteletten over de borden. Leg op elk bord een takje koriander en enkele ringen witte ui. Verdeel de mangochutney.