

Kaastaartje met ijs- en karamellolly

Ingrediënten:

Kaastaartje met blue stilton

200 g	blue stilton
100 g	roomkaas
3 el	witte port
12 sneetjes	witbrood
2 st	rijpe peren
1 el	citroensap
4 el	cranberryjam
2 el	notenolie
36 st	noten (verse notenmix)
	peper uit de molen

Gember rozemarijnolly

4 bolletjes	gember
50 ml	gembersiroop
5 st	eierdooiers
250 ml	volle melk
250 ml	slagroom
100 g	suiker
½ st	vanillestokje
2 staafjes	espresso-oplospoeder
1 el	rozemarijnnaaldjes
250 g	pure chocolade

Gezouten karamellolly

225 g	rietsuiker
1 ½ tl	grof zeezout

24 ijs (lolly)stokjes, 24 bloemetjes (bij voorkeur rood)

Bereiding:

Kaastaartje

Meng de blue stilton met roomkaas en witte port. Breng op smaak met peper. Rooster het brood. Steek er 12 sterren uit met een stersteker. Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd in plakken en steek er rondjes uit met een steker van ca. 3 cm. Meng met wat citroensap tegen het verkleuren. Meng de jam met de notenolie, peper en zout. Zet de ronde steker op het sterrenbrood en vul met de crème, daarop de peer en vervolgens de rest van de verbrokkelde stilton.

Gember-rozemarijn-ijslolly

Maal gemberbolletjes met gembernat fijn in de magimix. Klop eierdooiers in een kom. Breng melk, room, suiker en vanille aan de kook. Los de koffie hier in op. Giet het hete roommengsel al roerend bij de dooiers. Giet alles terug in de pan en voeg het gembermengsel toe. Laat het op laag vuur in ca. 1 min. al roerend binden (het mag niet koken). Giet het door een zeef en voeg de zeer fijngesneden rozemarijnnaaldjes toe. Laat snel afkoelen en draai het mengsel in de ijsmachine tot stevig ijs. Maak er met een ijstang kleine bolletjes (ca 3 cm) van steek er een lollystokje in en zet in de vriezer. Smelt een half uur voor het uitserveren de chocola au bain marie. Doop de bolletjes ijs erin. Leg ze op aluminium folie en zet ze tot het uitserveren terug in de vriezer.

Gezouten karamellolly

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Plaats de plaat op een hittebestendige ondergrond. Strooi de suiker in een metalen steelpan (gebruik geen anti-baklaagpan, hierin is het lastig de kleur van de karamel te bepalen). Plaats de pan op een lage warmtebron. Wacht tot de suiker gesmolten is en begint te kleuren (af en toe schudden, liever niet roeren). Wacht tot de gesmolten suiker volledig is gekaramelliseerd en mooi goud van kleur is. Roer dan snel met een houten lepel het zeezout door de karamel. Neem de pan van het vuur en schenk 12 karamelrondjes op het bakpapier. Leg direct een lollystokje in ieder rondje. Volledig laten afkoelen voor ze van het bakpapier te halen.

Serveren:

Zet het kaastaartje in het midden van het langwerpige dessertbord. Verwijder de steker, druppel wat jam over het taartje en gaarneer met de noten. Leg aan elke kant een lolly. Leg naast het kaastaartje 2 (rode) bloemetjes.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Zie bijgesloten scan voor opmaak bordjes

Menu voor de maand december 2016 (12 personen)

Drie feestelijke amuses

*

Soeptrio met Parmezaankoekje

*

Visbordje

*

Amandelkipfilet met sinaasappel-citroensaus, pastinaakpuree en bloemkool

*

Kaastaartje met ijs- en karamellolly

Wijn:

Amuses:	Agusti Torelli Roca Iamat Cava, Penedès
Soepjes:	Argiolas Vermentino di Sardegna Costamolina, Cagliari
Visbordje:	Chateau Barouillet Gaia, Bergerac
Kip:	Lapierre Morgon Cru Beaujolais
Dessert:	Cocchi amaricao Vermouth, Piémonte

Drie feestelijke amuses

Vorkje met eendenborst sinaasappel en waterkers

Ingrediënten:

1	st	tamme eendenborst
2	st	sinaasappels
1	bos	waterkers
½	st	limoen (sap) olijfolie, extra vierge
½	st	rode peper
1	takje	munt peper en zout

Garnering:

pijnboompitten

12 gebakvorkjes

Bereiding:

Kerf een grof ruitpatroon in de vetkant van de eendenborst. Bestrijk alles met peper en zout. Bak op een zeer laag vuur de eendenborst alleen aan de vetkant tot het knapperig en bruin is (ca 30 min). Binnen moet rosé blijven en laat afkoelen.

Snijd het pepertje en de munt heel fijn en maak er een dressing van met de olie en het limoensap.

Schil de sinaasappels boven een kom zo dik dat het witte vel weg is en snijd de sinaasappelpartjes tussen de vliezen vandaan. Leg de partjes in de kom in het opgevangen sap.

Rooster een klein handje pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan. Zet apart en gebruik voor de garnering.

Snijd de afgekoelde eendenborst schuin in de lengte in lange dunne repen, minimaal 24 partjes (gebruik de snijmachine).

Leg een takje waterkers op de plakken eend en vouw ze dubbel. Prik een plakje eend om en om met de sinaasappelpartjes op het vorkje (2 plakjes eend per vork).

Op het laatste moment besprenkelen met de peperdressing en garneren met de pijnboompitten.

Vorkje met vijgen, citroenmozzarella en Parmaham

Ingrediënten:

12	st	minibolletjes mozzarella
3	el	olijfolie, extra vierge
1	st	citroen (geraspte schil en sap)
4	st	verse vijgen
12	plakjes	Parmaham peper, zout, balsamicosirop

12 gebakvorkjes

Bereiding:

Marineer de mozzarella ca. 20 min. in de olie, citroensap, citroenrasp en peper en zout.

Snijd de vijgen in kwarten.

Vouw een plakje Parmaham om de ¼ vijg en het gemarineerde mozzarellabolletje.

Prik op een vorkje en garneer met een paar druppels balsamicosirop.

Amandel kipfilet met sinaasappel Citroensaus en bloemkool couscous

Ingrediënten:

Kip

6	st	kipfilets (150-200g)
3	st	eieren
1	st	citroen
50	g	Parmaham
50	g	Parmezaanse kaas, geraspt
100	g	amandelschaafsel
100	g	boter peper en zout
12	st	cocktailprikkers

Pastinaakpuree

4	teentjes	knoflook
75	ml	olijfolie
400	g	pastinaken, grof gesneden peper en zout

Garnering

Bereiding:

Bloemkoolcouscous

100	g	cranberries, vers
200	ml	water
50	g	suiker
1	st	bloemkool (klein)
		olijfolie, mild en extra vierge
200	g	pijnboompitten
½	st	rode ui
2	st	citroen, zestes en rasp fleur de sel, peper

Saus

25	g	boter
25	g	bloem
1	el	appelstroop
50	ml	limoncello
100	ml	sinaasappelsap, vers
100	ml	kippenbouillon

Warm de oven voor op 150 C°. Warm 12 diepe ronde borden voor in de warmhoudkast.

Kip

Snij van de kipfilets de haasjes en puntjes af. Maak hier een farce van met de fijngesneden Parmaham, geraspte kaas, zestes van 1 citroen, 1 ei, peper en zout (b.v. in de magimix). Snijd met een scherp mesje een kleine opening in filets en maak binnenin een flinke ruimte waar de vulling in kan. Kruid de opening met peper en zout. Vul de filet met de farce (spuitzak) en sluit het gat met een cocktailprikker. Klop de overige 2 eieren los, wentel de kipfilets erdoor en rol ze daarna door de geschaafde amandelen. Zet koel weg. Smelt kort voor het opdienen de boter in een koekenpan en bak de kipfilets rondom goudbruin. Leg ze op een bakplaat in de oven en laat ze nog ca. 10 min. garen. Snijd ze in plakken, 3 per persoon.

Pastinaakpuree

Doe de knoflook met de olie in een kleine pan en pof ze in 10 à 15 min gaar. Laat iets afkoelen en knijp ze dan uit hun velletjes. Prak ze met peper en zout door de boter.

Kook de pastinaken in 20 min. gaar. Giet af, stamp tot een puree en roer er op het laatst de knoflookboter door.

Bloemkoolcouscous

Maak een suikerstroop van 200 ml water, 50 g suiker en pocheer de cranberries hierin ca. 10 min. Haal ze uit het vocht en laat afkoelen.

Verdeel de bloemkool in grove stukken, verwijder de stronken en rasp de roosjes op een grove rasp tot een couscous-achtige structuur. Verhit een laagje milde olijfolie in een steelpan. Frituur hierin de pijnboompitten ca. 2 min. tot ze goudgeel zijn. Laat afkoelen op keukenpapier. Snijd de ui fijn. Meng de bloemkool met de uitgelekte cranberries, fijngesneden ui, sap en de zestes van de citroenen, gefrituurde pijnboompitten en schenk er royaal de extra vierge olie over. Maak op smaak met fleur de sel en versgemalen peper

Saus

Smelt de boter en roer de appelstroop er door. Laat even pruttelen en roer de bloem door het mengsel. Giet al roerend limoncello en sinaasappelsap en bouillon erbij tot het een gebonden saus is. Maak op smaak en houd warm.

Serveren:

Leg in het midden van het bord een steekring (ca 6 cm). Lepel daar de bloemkoolcouscous om heen. Vul de ring met puree, kip en saus. Haal de ring weg. Garneer met wat peterselie.

Visbordje

Ingrediënten:

Tong met rivierkreeftjes en spinaziesaus

12	st	slibtongfilets (mag diepvries)
200	g	verse zalm
36	st	gekookte en gepelde rivierkreeftjes
500	ml	visbouillon
250	ml	witte wijn
100	g	boter

500	g	wilde spinazie
3	el	crème fraîche
100	ml	slagroom
		peper, zout
12		cocktailprikkers

Coquille-lolly met chilisaus

12	st	coquilles St .Jacques
4	el	zoete chilisaus
2	el	citroenmayonaise
12		bamboeprikkers
		fleur de sel

12 kleine glaasjes

Bereiding:

Verwarm de borden (rond) voor in de warmhoudkast.

Spinaziesaus

Was en droog de spinazie. Houd 12 spinazieblaadjes apart voor de tong.

Smelt de boter en roerbak de spinazie. Maak fijn met hakmes en laat uitlekken. Maak op smaak met peper, zout en crème fraîche. Klop de slagroom stijf en schep net voor het opdienen door de spinazie.

Tong

Leg de met een weinig zout en peper ingesmeerde tongfilets met de huidzijde naar boven, dus graatzijde onder.

Snijd de rauwe zalm in 12 reepjes. Wikkel de zalm in een spinazieblad en rol dit geheel in een tongfilet op van de breedste kant naar de smalste en steek er een cocktailprikkers door. Kook de visbouillon met de wijn (met eventueel wat resten groenten of kruiden) en pocheer de rolletjes ca. 5 min. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en snijd elk rolletje in 3 plakken.

Coquille-lolly met chilisaus

Meng de mayonaise met de chilisaus en verdeel dit over 12 glaasjes.

Droog de coquilles en bestrooi ze met een weinig fleur de sel en peper uit de molen.

Grill ze vlak voor het opdienen om en om in een hete grillpan.

Steek er een bamboeprikkers door en zet in het glaasje.

Serveren:

Maak op het ronde bord een spiegel van de spinazie en zet in het midden daarvan het coquille glaasje, verdeel er de 3 tongrolletjes en de 3 rivierkreeftjes om heen.

Crème brûlée van eendenlever kruidkoek en bladgoud

Ingrediënten:

Crème brûlée

200	g	rauwe eendenlever
300	g	crème fraîche
3	st	eierdooiers
		zout en peper
		rietsuiker
1	blaadje	eetbaar bladgoud
		boter
50	g	kruidkoek

12		kleine schaaltes b.v. eierdopjes
12		koffielepeltjes

Garnering

waterkers
pijnboompitten

Bereiding:

Crème brûlée

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Snij de eendenlever in stukjes en meng met de crème fraîche tot het mengsel glad is. Voeg eierdooiers, peper en zout toe en meng voorzichtig.

Beboter de schaaltes (eierdopjes) en vul ze.

Zet ze in een braadslede met zoveel water dat ze voor ¼ in het water staan.

Zet 40 min. in de oven van 160 °C. En laat daarna minimaal 30 min afkoelen in de koelkast.

Warm kort voor het uitserveren de salamander voor of zet gasbrander gereed.

Maal, hak of rasp de kruidkoek tot kruimels. Bestrooi ieder schaalte met een dun laagje rietsuiker en koekkruimels. Laat dit net voor het opdienen karamelliseren onder de grill of gasbrander. Let op het verbrandt snel.

Breng met een kwastje of je vingers her en der wat bladgoud aan op de harde suikerlaag, druk het zachtjes aan en strijk een beetje glad.

Serveren:

Serveer de drie feestelijke amuses op een wit langwerpige bord.

In het midden het schaalte met eendenlever met een lepeltje eraast.

Links en rechts een vorkje. Verbind het geheel met wat waterkers en geroosterde pijnboompitten.

Soeptrio met Parmezaankoekje

Ingrediënten:

Venkelsoep

2	el	hazelnoten
1	st	venkel (groot)
1	st	sjalot
400	ml	groentenbouillon
100	ml	slagroom
70	g	gorgonzola
30	g	boter
		peper en zout

Garnering:

venkelgroen

12 kleine leeuwenkopjes

Bereiding:

Rooster de hazelnoten lichtbruin laat ze afkoelen en hak ze fijn. Snijd de sjalot en de venkel klein en verkruimel de gorgonzola. Sla de slagroom lobbige.

Smelt de boter en fruit hierin de sjalot (niet bruin). Schep de venkel erdoor en schenk de bouillon erop. Kook zachtjes gaar in ca. 20 min. Pureer met de staafmixer (eventueel door een zeef wrijven). Roer de verkruimelde gorgonzola door de lobbige slagroom.

Vul de kopjes (niet te vol!) met soep, schep er een lepel gorgonzolaroom op en garneer met venkelgroen en hazelnoten.

Doperwtensoep met limoncello en een Parmezaankoekje

Ingrediënten:

1	st	ui
1	teen	knoflook
400	ml	groentebouillon
250	g	doperwt
20	blaadjes	munt
1	st	limoen (sap en zestes)
		limoncello
120	g	Parmezaan
		olijfolie

12 kleine leeuwenkopjes

Bereiding:

Snij de ui knoflook en munt fijn. Verhit de olie en fruit de ui en de knoflook glazig. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Doe de doperwt erbij en laat 5 min meekoken. Haal van het vuur en voeg munt en limoenzestes toe (houd iets achter voor garnering).

Pureer de soep (wrijf eventueel door een zeef). Voeg wat limoensap en eventueel peper en zout toe.

Rasp de Parmezaanse kaas. Bekleed een bakplaat met bakpapier en vorm van de kaasrasp 12 langwerpige koekjes (2x12). Bak ze in 2 à 3 min onder de hete salamadergrill goudbruin. Laat afkoelen.

Vul de kopjes (niet te vol) met de soep, giet er een klein scheutje limoncello in en garneer met wat gesneden munt en zestes.

Tomaten garnalensoepje

Ingrediënten:

1	el	olijfolie
2	st	kleine uien
2	tenen	knoflook
1	blik	gepelde tomaten (400 g)
100	ml	witte wijn
200	ml	visbouillon
24	st	gepelde rauwe garnalen
2	el	gehakte peterselie
12	toefjes	peterselie voor garnering
		peper zout

12 kleine leeuwenkopjes

Bereiding:

Was de garnalen en laat goed uitlekken.

Verhit de olie op een halfhoog vuur en bak onder af en toe roeren de uien en knoflook tot ze zacht en goudgeel zijn. Voeg tomaten toe en plet ze met een vork. Voeg dan de wijn en bouillon toe en laat 10 min. pruttelen tot het iets dikker is. Doe de garnalen erbij en kook nog een paar minuten tot ze oranje-rood zijn geworden.

Doe er de gehakte peterselie en eventueel versgemalen peper en zout bij.

Verdeel de garnalen en de soep over de kopjes (niet te vol) en garneer met een toefje peterselie.

Serveren:

Serveer op een langwerpige zwart bord. Links de doperwtensoep. In het midden de venkelsoep met het Parmezaankoekje erop.

Rechts de tomatensoep en leg naast elk kommetje een koffie- of kleine dessertlepel.