



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

**Menu voor de maand maart 2004 ( 12 personen)**

**Kipsalade**

**Spinaziesoep met yoghurt**

**Lamskoteletjes met kurkumarijst**

**Mousse van advocaat, sabayon van krieckenbier, boerenjongens  
en honingijs**

**Wijnadvies:** Voorgerecht: Tokay Pinot Gris

Hoofdgerecht : een stevige Rioja

Dessert : Rivesaltes

## Kipsalade

### Ingrediënten:

900 gr	kipfilet
4 st	stronkjes witlof
2 st	paprika, rode
1 bs	groene asperges
1 blikje	tonijn, naturel
1 st	gemberwortel
8 el	crème fraîche
1 el	mayonaise
2 el	kappertjes
1 tl	kardemompoeder
2 tl	paprikapoeder veldsla
1 bs	bieslook zout, peper
1 st	citroen (optioneel)

### Bereidingswijze:

Prepareer de rookoven volgens de beschrijving. Zout en peper de filets. Stook de rookoven op hoog vuur flink op. Rook de kipfilets in ongeveer 20 minuten mals. De kip moet gaar zijn (wit binnenzijde) Laat de kipfilet goed afkoelen.

Asperges: snijd 2 mm van de onderzijde af. Zet ze gedurende 15 minuten, rechtop in een pannetje met water. Schil alleen de onderzijde (4 cm). Snijd de asperges in tweeën. Blancheer de kopjes gedurende 30 seconde en de onderzijde gedurende 3 minuten. Spoel direct af met koud water. Rooster de paprika op een vleesvork in de gasvlam, of 15 min. in de oven op 240°, tot het vel zwart wordt, doe in een afgesloten plastic zak. Laat vijf minuten liggen. Verwijder vervolgens het vel, zaad en zaadlijsten.

Maak van de paprikapoeder, geraspte gemberwortel, het zout, de peper, crème fraîche, tonijn, mayonaise, kappertjes en kardemompoeder een saus.

Snijd de gerookte kip in dunne plakjes, de paprika in blokjes, de asperges in stukjes en de witlof in kleine stukjes. Eventueel de witlof besprenkelen met citroensap om verkleuring tegen te gaan.

Serveren: Maak een bedje van sla en de witlof. Drapeer de plakjes kipfilet op het slabedje en garneer met asperges en stukjes paprika. Doe de saus over de kipfilet en verdeel de fijn geknipte bieslook erover.

### Bereidingswijze:

Zet de metalen vormpjes in de vriezer (honingparfait).  
Laat de boerenjongens uitlekken.

Maak de verse advocaat.

Klop de eierdooiers met de suiker en het merg van het vanillestokje schuimig. Voeg al roerende 50ml warm water en de brandewijn toe. Verwarm de kom au bain-marie. Tijdens het verwarmen de substantie goed, aan de zijkant, roeren. Niet kloppen. Laat de temperatuur oplopen tot +/- 75 graden, niet warmer. Als de advocaat gaar is laten afkoelen.

De honing parfait:

Doe de eidooiers en de suiker in een pan en verwarm deze au bain-marie tot 37 graden. Haal van het vuur af en met de mixer koud kloppen. Een beetje honing verwarmen en hierin de gelatine oplossen. Room opslaan met een garde en mengen met de eierdooiers, de honing en de gelatine. In de vooraf gevroren vormpjes op laten stijven in de vriezer.

Kapselbeslag:

Oven voorverwarmen op 180 graden. Het ei, de eidooiers, amandelen, boter, iets zout en de helft van de suiker in de keukenmachine fijn draaien. De eiwitten opslaan en voeg de rest van de suiker toe. Meng alles met spatel en verdeel het over de bakplaat. (bakpapier) Bak het beslag in ongeveer 10 minuten gaar. Steek de 12 rondjes uit met uitsteekringen. Laat de kapsels afkoelen.

Advocaatmousse:

Sla de room half stijf. Klopt de eiwitten stijf en voeg de suiker toe. Maak de brandewijn warm en los hier de gelatine in op. Vermeng de advocaat met de iets afgekoelde brandewijn. De room erdoor spatelen en dan snel het eiwit. In een spuitzak doen en in piramidevorm op de kapsel spuiten. Laat de mousse opstijven in de koeling.

Kriekenbier sabayon:

Sla de room half op en in de koeling zetten. Doe de rest van de ingrediënten, **behalve het kriekenbier**, in een pan en klop het au bain-marie tot 75 graden. Haal het van het vuur en mix het tot het koud en dik is. Spatel de room erdoor. op het laatste moment een scheutje kriekenbier toevoegen. Let er op dat de emulsie in stand blijft!

Opmaak:

Leg een kapsel links op het bord.

Doop de honingparfaitbakjes met de onderkant even in warm water en stort de parfait rechts op het bord. Garneer de parfait met de sabayon, in een halve cirkel en Het restant advocaat. Lepel de uitgelekte boerenjongens op de rand van het kapsel.

## Mousse van advocaat, sabayon van kriekenbier, boerenjongens en honingijs

### Ingrediënten:

#### Advocaat:

125 gr suiker  
150 gr inmaakbrandewijn  
1/2 vanillestokje  
6 st eidooiers

#### Honing parfait:

5 st eidooiers  
30 gr basterdsuiker  
90 gr honing  
1 bl gelatine  
350 ml half geslagen room

#### Kapselbeslag:

7 st eiwitten  
7 st eidooier  
1 st ei  
90 gr hele amandelen  
90 gr boter  
90 gr suiker  
iets zout  
Bakpapier

#### Advocaatmousse:

140 gr zelfgemaakte advocaat  
300 gr half geslagen room  
3 st eiwitten  
50 gr suiker  
2 bl gelatine  
10 ml brandewijn

#### Kriekenbier sabayon:

3 st eidooier  
scheutje kriekenbier  
60 gr suiker  
½ st vanillestokje  
120 gr half geslagen room

300 gr boerenjongens

## SPINAZIESOEP MET YOGHURT

### Ingrediënten:

1000 gr verse spinazie  
2 st ui  
4 el olie  
1 tl kurkuma (geelwortel)  
2 st prei  
100 gr rijst  
zout  
zwarte peper  
9 dl volle yoghurt  
2 tn geperste knoflook

### Bereiding:

Was de spinazie, droog ze en scheur ze in grote stukken.

Bewaar wat spinazieblaadjes voor de garnering.

Was de rijst en laat uitlekken.

Hak de ui zeer fijn en fruit ze in de olie. Gebruik een grote pan.

Voeg de spinazie toe met de kurkuma, roer en sauteer ze.

Snijd de prei zeer fijn en voeg deze samen met de rijst toe.

Voeg twee liter water toe. Breng op smaak met peper en zout en laat zachtjes koken tot de spinazie en de rijst gaar zijn (ongeveer 15 minuten). Haal even flink de staafmixer door de soep.

Klop intussen de yoghurt met de uitgeperste knoflook op en voeg dit aan de soep toe.

Warm de soep op, maar laat ze niet koken.

Verwarm de soepkommen op 80 graden.

Garneer de soep met spinazieblaadje(s).

## Lamskoteletjes met kurkumarijst

### Ingrediënten

3 lamskronen ( ribstuk) totaal 36 koteletjes  
1 bs bieslook

### Voor de rijst:

500 gr champignons  
2 st rode paprika's  
2 st ui  
boter  
400 gr gewassen rijst  
zout en versgemalen peper  
1 tl kurkuma  
8 dl kippenbouillon  
2 st kruidenbultje

### Voor de oliemix:

4 dl arachideolie  
2 st knoflookteentjes  
20 verse rozemarijnblaadjes  
4 tk verse afgeriste tijm  
2 tl mosterd  
1 tl cayennepeper  
½ tl zout

### Voor de aurorasaus:

3 st sjalotjes  
6 el olie  
scheut cognac  
12 st tomaten  
2 st kruidenbultjes  
3 dl rode wijn  
6 el room  
cayennepeper  
honing

### Bereidingswijze:

Borstel de champignons schoon. Snijd ze in vieren. Maak de paprika schoon.

Snijd ze in stukjes van 1/2 cm (brunoise). Blancheer de paprika.

Glaceer de gehakte ui in de boter. Voeg de paprikablokjes, de champignons en de gewassen rijst toe en roer door elkaar. Kruid met een weinig zout, gemalen peper en kurkuma. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Leg er het kruidenbultje bij en dek af. Gaar de rijst in ca 16 min. Verwijder het deksel als de rijst gaar is, neem er het kruidenbultje uit en roer enkele klontjes boter door de rijst.

Oliemix: Meng de olie met de knoflook, de rozemarijn, de tijm en de mosterd. Kruid met een mespuntje cayennepeper en wat zout.

Steek de botjes van de lamskroon kruislings in elkaar, zodat er een 'blok' ontstaat waarvan u tweelingkoteletjes kunt snijden

Bestrijk de lamskroon met een kwastje aan beide zijden rijkelijk met de pikante oliemix. Zet het vlees 18 minuten in de voorverwarmde oven van 225 graden. Het heeft dan een korstje, maar is van binnen nog roze.

### Aurorasaus:

Ontvel de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten. Snijd in stukjes.

Sjalotjes pellen, fijnsnijden en laten fruiten met 6 eetlepels olie (lieftest restant van de pikante oliemix) en wat cayennepeper. Overgieten met een klein beetje cognac en flamberen. De tomaten en de kruidenbultjes toevoegen. Aanlengen met de rode wijn en 15 minuten laten stoven. Proef de saus, eventueel wat honing toevoegen. Net vóór het opdienen de saus binden met de verse room.

### Opmaak:

Bij 36 koteletjes: Snijd 12 tweelingkoteletjes en 12 enkele. Plaats in het midden van het bord een mooi bol rijst met de grote ijsschep. Steek de botjes van een enkele en een dubbele in elkaar en plaats deze over de rijst.

Lepel wat van de aurorasaus langs 1/3 van de rand van het bord.

Garneer met een paar bieslookstengels en wat fijngeknipte bieslook.

Of: Snijd 36 enkele koteletjes. Plaats in het midden van het bord een mooi bol rijst. Plaats de koteletjes in de rand van de rijstbol, met het beentje naar boven. Lepel wat van de aurorasaus langs 1/3 van de rand van het bord.

Garneer met een paar bieslookstengels en wat fijngeknipte bieslook.