

Boterletter

(hoeveelheden zijn bedoeld als lekkernij bij de koffie).

Ingrediënten:

125 g bloem
125 g boter
50 ml water
zout

1 ei loskloppen om de boterletter te bestrijken.

Vulling amandelspijs:

Ingrediënten:

135 g amandelen, zonder vlies
115 g fijne kristalsuiker
1 ei (groot en losgeklopt) pas toevoegen als de spijs bijna klaar is.
½ citroen (geraspte schil)
1 tl citroensap
2 el water

Bereiding:

De harde boter en $\frac{3}{4}$ deel van de bloem en zout in een kom doen en met 2 messen fijnsnijden tot de grootte van een erwt. Met de messen het water (gebruik eventueel wat meer water) erdoor werken tot alles net aan elkaar blijft hangen. Deze massa uitrollen op een met bloem bestoven tafel.

Het deeg op vouwen en ca 30 min laten rusten. Daarna nogmaals uitrollen , opvouwen en nog ca. 15 min laten rusten. De deeglap uitrollen tot een lap van 50 cm lang en 12 cm breed.

Amandelspijs (alle ingrediënten in de magimix malen tot een mooie korrelige structuur) vermengen met het losgeklopte ei en een rol van vormen en dan op de deeglap leggen. Een kant van de deeglap bestrijken met water. Het deeg aan beide uiteinden omvouwen, zodat het vulsel goed is ingesloten. De letter op een met water nat gemaakt bakblik vormen en met een losgeklopt ei bestrijken en in een voorverwarmde oven 190° C 30 min bakken.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

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

Romige Selderij-soep

Snoekbaars met zuurkool en gecarameliseerde appels met een calvados crème

Hollandse kaassoorten terrine

Gevulde speculaas

Marsepein

Zachte borstplaat

Boterletter

Wijn: Hoofdgerecht : Tokay Pinot Gris, Klingenfuss

Kaasschotel : Port

Dessert : Tia Maria

Romige Selderij-soep

Deze prachtige romige soep wordt gemaakt van twee soorten selderij: bleekselderij en knolselderij. De bladselderij wordt als garnering gebruikt.

Voor 12 personen

2 uien (fijngesneden)
4 el olie
500 gr selderijknol, grof geraspt
10 stengels bleekselderij, in plakjes
15 dl kippenbouillon van font
2 eierdooiers
2 dl slagroom
4 el fijngesneden bladselderij
12 gedroogde tomaten op olie, uitgelekt en in dunne reepjes gesneden

Fruit de ui in de olie, selderijknol en bleekselderij toevoegen en al omscheppend 4 min meebakken.

Bouillon toevoegen, mengsel aan de kook brengen en 20 min op een zacht vuurtje laten koken.

Soep pureren met de staafmixer. Soep warm houden, maar niet meer laten koken. (maximaal 80 graden)

Eierdooiers losroeren met slagroom en al roerende enkele lepels hete soep toevoegen.

Dan het dooier mengsel voorzichtig aan de soep toevoegen onder voortdurend roeren..

Voor het serveren de bladselderij en de gedroogde tomaatreepjes toevoegen.

Zachte borstplaat

(hoeveelheden zijn bedoeld als lekkernij bij de koffie).

Ingrediënten:

250 g witte suiker

50 ml melk

15 g boter

1 pakje vanillesuiker

2 tl cacao

Bereiding:

Los de suiker op in de melk, roer de boter erdoor en **laat de massa ca 10 min zachtjes koken.**

Neem de pan van het vuur en voeg vanillesuiker en cacao toe. Laat het stroopje zover afkoelen dat de suikermassa ondoorschijnend wordt en nog juist kan worden uitgegoten. Giet zo vlug mogelijk in de beboterde en op beboterd papier gelegde vormpjes en laat de borstplaat afkoelen. Zet de borstplaatvormen, zodra de borstplaat witte vlekjes gaat vertonen, rechtop en verwijder het papier.

Marsepein

(hoeveelheden zijn bedoeld als lekkernij bij de koffie).

Ingrediënten:

125 g amandelen, zonder vlies
125 g poedersuiker
1 eiwit
2 el cacao

Bereiding:

Amandelen in de Magimix fijnmalen en vermengen met poedersuiker en eiwit,
Maak er kleine balletjes van en rol door de cacao.

Snoekbaars met zuurkool en gecarameliseerde jonagold appels met een calvados crème

1200 gram snoekbaarsfilet met vel
3 jonagold appel
1 zakje wijnzuurkool
12 aardappels
5 dl melk
24 plakken pancetta of ontbijtspek
4 el visfumée
4 el aceto balsamico
25 g boter

Calvados crème:

1 jonagold appel (gesneden)
4 sjalot (gesneden)
2 dl. droge witte wijn
1 el honing
1 dl. calvados
3 dl slagroom
2 dl. visfumée
125 g boter

Calvados crème

De sjalot en de appel aanzweten, honing erbij voegen en het geheel blussen met witte wijn, calvados en de visfumée. Alles laten inkoken tot 3/4. De room en boter toevoegen en dit op dikte koken. Het geheel passeren door een haarzeef..

Bereiding gerecht:

De appels schillen en in 24 gelijke parten verdelen. Deze aanbakken en bestrooien met suiker. Daarna nog even laten caramelliseren. Blussen met visfumet en aceto balsamico, het geheel mooi doorgaren en als laatste een klontje boter toevoegen.

Bak de snoekbaars even om en om en zet ze nog ongeveer 4 min. op een met olijfolie ingevette ovenschaal in een warme oven (160 C)

De snoekbaars in lamellen snijden en peper en zout toevoegen.

Bak de pancetta krokant.

Maak aardappelpuree en kook de zuurkool.

Opmaak:

Op een plat bord twee strepen aardappelpuree spuiten, hiertussen wat zuurkoolleggen en daarop de vis.

De saus opkloppen met de staafmixer en over de vis heen dresseren. Garneren met krokant gebakken pancetta en 2 schijfjes appel..

Hollandse kaassoorten terrine

300 g (verse) zachte geitenkaas
1-2 el fijngesneden bladselderij
1/2 tl kerriepoeder
300 g verse roomkaas
2 tl mosterdzaadjes, gekneusd
2 tl komijnzaadjes, gekneusd
24 plakjes Edammer kaas
24 plakjes schapenkaas
24 plakjes Friese nagelkaas
12 plakjes roggebrood
4 dl rode wijn

12 PVC ringen licht invetten.

Geitenkaas losroeren en mengen met selderij en kerriepoeder.

Verse roomkaas losroeren en mengen met mosterd- en komijnzaadjes.

Uit elk plakje kaas 1 cirkel steken die net in de PVC ring past.

2 plakjes Edammerkaas in elke ring leggen.

Geitenkaasmousse erop scheppen en gladstrijken.

In elke ring 2 plakjes schapenkaas op de geitenkaasmousse leggen en daarop de roomkaasmousse strijken.

Afdekken met plakjes Friese nagelkaas. Terrines 1 uur in de vriezer laten opstijven en daarna in de koelkast plaatsen tot het uitserveren.

Kook de wijn in tot stroopdikte eventueel licht binden.

Opmaak:

Stort de terrine midden op het bord en garneer met een veeg ingedikte rodewijn. Leg er een plakje roggebrood naast.

Gevulde speculaas voor een springvorm van 27 cm

(hoeveelheden zijn bedoeld als lekkernij bij de koffie).

Ingrediënten:

Deeg:

300 g bloem
200 g boter
150 g bruine basterd suiker
3 tl bakpoeder
17 g speculaaskruiden
1 el melk

Amandelspijs

Ingrediënten:

175 g amandelen, zonder vlies
150 g fijne kristalsuiker
1 klein ei, losgeklopt
½ citroen (geraspte schil)
1 tl citroensap

overig:

½ ei
30 g boter
50 ml koffiemelk
25 halve amandelen

Bereiding:

Amandelspijs:

Amandelen fijnmalen. Daarna de suiker, losgeklopt ei, citroenrasp, citroensap en water toevoegen. Maal dit mengsel nog tweemaal. Dit kan enkele dagen van tevoren worden klaargemaakt.

Deeg:

De ingrediënten tot een bal kneden en 15 minuten laten rusten. Daarna in twee gelijke delen uitrollen tot een dikte van ¼ cm en ter grootte van de springvorm. Eerste plak op de bodem van de springvorm leggen, daarna de amandelspijs, die vermengd wordt met ½ ei en 30 g boter op de plak uitsmeren. Vervolgens de tweede plak erover leggen en deze met koffiemelk bestrijken en versieren met de halve amandelen.

Bak de speculaas op 175 graden in ongeveer 20 minuten. Snijd de speculaas in punten.