

Mousse van frambozen in een filo-krul op een bedje van peer

Ingrediënten:

Peer

12	st	halve peren op siroop (blik)
3	el	rietsuiker

Frambozenmousse

500	g	frambozen (diepvries)
250	g	mascarpone
250	ml	crème fraîche
3	blaadjes	gelatine
125	g	poedersuiker (+ extra voor de filo-krul)
250	ml	Crème de Cassis

Filokrul

12	st	plakken filodeeg poedersuiker
----	----	----------------------------------

Garnering

24	st	muntblaadjes
36	st	mooie verse frambozen

Bereiding:

Zet 12 risottobordjes klaar

Peer

Snijd de peren in de lengte in dunne plakken van ca. 0,5 cm dik, bijvoorbeeld met de mandoline. Bekleed hiermee de holte in de risottobordjes. Bestrooi de peer met een beetje rietsuiker. Karamelliseer de suiker licht met een gasbrandertje.

Frambozenmousse

Ontdooi de frambozen en pureer in de keukenmachine. Maak 500 ml van de frambozenpulp warm in een pannetje. Week de gelatine in koud water, knijp uit en voeg deze aan de warme frambozenpulp toe. Laat de warme frambozenpulp afkoelen. Doe deze in een open mengschaal. Meng daarin met de overgebleven frambozenpulp. Voeg ook de mascarpone, de crème fraîche en de poedersuiker toe en meng tot een luchtige mousse. Zet de mengschaal in de koelkast om op te stijven.

Filo-krul

Snijd uit de ontdooide plakken filodeeg een grote ruit. Strijk deze ruiten in met wat water. Bestrooi licht met poedersuiker en steek uit het midden van de ruit een cirkel met een steker van 6 cm (hierin komt een quenelle frambozenmousse bij het monteren). Leg de filodeeg-ruiten op een bakplaat, bekleed met bakpapier. Bak lichtbruin af, in een voorverwarmde oven bij een temperatuur 180 °C.

Serveren

Leg het filodeeg in het midden van het risottobord bovenop de peer. Bestrooi licht met poedersuiker. Maak met een lepel een mooie quenelle van de frambozenmousse en drapeer deze in het gat in het midden van de filodeegruit. Garneer af met 3 frambozen en 2 muntblaadjes.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand augustus 2022 (12 personen)

Vegetarisch menu

Tomatentartaar met avocado en een kwarteleitje

*

Spinazie-gorgonzola soep met grissini

*

Yotam Ottolenghi's geroosterde aubergines

*

Portobelloburger met pesto en ovenfriet met vegan mayonaise

*

Mousse van frambozen in een filo-krul op een bedje van peer

Wijn:

Voorgerecht: Daquet de Berticot Sauvignon, Bio, IGP Atlantique-Frankrijk

Soep: Diwald Selektion Grüner Veltliner Bio, Wagram-Oostenrijk

Tussengerecht: Ca'Rugate Soave Classico San Michele Bio, Monteforte d'Alpone-Italië

Hoofdgerecht: Cabriz Tinto Organic, Dão- Portugal

Dessert: Menade Sauvignon Blanc Dulce, Bio, Castilla y Leon-Spanje

Tomatentartaar met avocado en een kwarteleitje

Ingrediënten:

Tomatentartaar

24	st	stevige tomaten
2	el	bieslook (+ extra voor garnering)
3	el	sjalotten
3	tl	kappertjes
2	el	cornichons (of zoetzure Amsterdamse augurkenblokjes)
2	el	zongedroogde tomaten in olijfolie (olijfolie bewaren!)
2	el	Worcestershire sauce
4	tl	hot chili ketchup
6	tl	Dijonmosterd

Avocado

4	st	avocado
1	st	citroen
1	tl	knoflookpoeder

Kwarteleitjes

12	st	kwarteleitjes
----	----	---------------

Garnering

3	el	bieslook
		olijfolie classic
		zwarte peper en zout

Kookringen ca. 7 cm doorsnee

Bereiding:

Zet 12 kleine ronde bordjes klaar en verwarm 1 groot bord in de warmhoudkast.

Tomatentartaar

Breng een pan water aan de kook. Zet ook een bak met zeer koud water klaar. Kerf rondom het vel van de tomaten met een scherp mes in, zodat vier kwarten ontstaan. Prik de tomaten aan een vork en houd ze één voor één ca. 20 sec in het kokende water. Doe ze in het koude water om het garen te stoppen. Pel het vel van de tomaat.

Snijd de gepelde tomaten in kwarten en verwijder de pitten en verdere inhoud, zodat alleen het vruchtvlees overblijft. Dep de partjes vruchtvlees af met keukenpapier, zodat het zo droog mogelijk wordt. Snijd de afgedroogde partjes in zeer fijne blokjes (brunoise). Snijd de bieslook, sjalotten, kappertjes, cornichons en zongedroogde tomaten ragfijn en voeg deze bij de tomatenblokjes. Voeg ca. 6 tl van de olie van de zongedroogde tomaten, 6 tl ketchup en 6 tl mosterd toe. Voeg 3 el Worcestershire sauce toe. Proef en voeg eventueel nog wat meer ketchup, mosterd en/of Worcestershire sauce toe. Breng verder op smaak met wat peper en zout. Vervolgens voorzichtig doorroeren, zodanig dat de tomatenblokjes heel blijven.

Toppings

Snijd de rode ui in zeer fijne brunoise. Snijd de tomaten in dunne plakken. Was en pluk de rucola en verwijder dikke stelen.

Portobello burger

Veeg de portobellos schoon met keukenpapier. (NB.: niet afspoelen, dan zuigen ze water op en verliezen smaak!) Snijd het steeltje af tot iets boven het kapje. Kwast de portobellos dik in met de marinade en laat dit 20 min intrekken. Smeer ze net voor het grillen opnieuw in met marinade. Grill de portobellos aan beide zijden op een hete grillpan, 6-7 min per kant. Bak de pitabroodjes af in de oven. Snijd de afgebakken pitabroodjes horizontaal doormidden. Smeer de snijkant van de onderste helft van de pitabroodjes in met pesto. Leg daarop wat rucola en vervolgens de portobello, dan de plakjes tomaat. Smeer de snijkant van de bovenste helft van het pitabroodje in met een flinke dot vegan mayonaise, doe hier wat van de fijngesneden rode ui op en zet bovenop de rest van de burger. Prik zo nodig een cocktail prikker midden door het broodje om dit bijeen te houden.

Ovenfriet

Was de aardappelen en snij deze tot grove frieten van ca 2-3 cm dik. Doe ze in een ruime pan water met een snuf zout en breng aan de kook. Laat ze in totaal zo'n 10 min in de pan zitten (vanaf het moment dat je het vuur aanzet, dus ook als het water nog niet kookt). Giet ze dan af en leg ze op een schone theedoek. Dep ze goed droog, maar kijk uit dat je de frieten niet breekt. Leg de frieten gelijkmatig verdeeld op de bodem van een braadslede of bakplaat. Giet de olie erbij en hussel de frieten om, verdeel ze weer gelijkmatig over de bodem. Bak de frieten nu in 20 minuten op 200 °C (boven- en onderwarmte). Haal ze uit de oven en schep ze om, verspreid ze weer gelijkmatig over de bodem. Bak de frieten nu nog in 10 min op 220°C tot ze mooi goudbruin en knapperig zijn. Schep de frieten nu in een kom met keukenpapier, strooi er wat zout over en schud om.

Vegan mayonaise

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Giet de sojamelk in schone hoge beker en voeg de mosterd, appelazijn, zout en peper toe. Meng alles even kort met een lepel door elkaar. Zet de staafmixer op een gematigde (maar niet te lage) stand en plaats 'm in het mengsel. Voeg langzaam de olie toe terwijl je met de staafmixer langzaam op en neer gaat. Zorg dat je als het ware 'lucht opzuigt' en de massa zich goed mengt. Stop met mixen als de mayonaise dik genoeg is.

Serveren

Zet het compleet belegde broodje met de portobelloburger net boven het midden op het voorverwarmde bord. Leg hieronder een kleine portie friet op het bord en zet daar een klein potje vegan mayonaise naast

Portobelloburger met pesto en ovenfriet met vegan mayonaise

Ingrediënten:Portobello cheeseburger

12	st	pitabroodjes
12	st	portobellos

Marinade

3	el	ketjap manis
3	el	sesamolie
3	el	balsamicoazijn
3	el	Japanse miso pasta

Pesto

50	gr	verse basilicum
5	tn	knoflook
100	g	pijnboompitten
80	g	parmezaanse kaas (excl korst)
300	ml	olijfolie

Toppings

3	st	rode ui
4	st	trostomaten
75	g	rucola
Optioneel:		wat tomatenketchup naar smaak

Ovenfriet

1000	g	bloemige aardappelen
50	ml	zonnebloemolie of arachideolie

Vegan mayonaise

300	ml	sojamelk (ongezoete)
750	ml	zonnebloemolie
3	el	appelazijn
3	el	mosterd
1	tl	zeezout

peper en zeezout

Bereiding:

Zet 12 grote borden klaar in de warmhoudkast.

Marinade

Roer de ingrediënten goed door elkaar, zodat ook de miso pasta daarin volledig is opgelost.

Pesto

Rooster de pijnboompitten zonder olie of boter lichtjes in een pannetje. Laat ze afkoelen op een bordje. Rasp de Parmezaanse kaas. Pel de knoflook en snijd in stukjes. Doe de knoflook, kaas en geroosterde pijnboompitten en de blaadjes basilicum in de keukenmachine en maal tot een groene massa. Voeg de olijfolie er beetje bij beetje bij en mix goed door. De pesto moet niet te droog zijn maar ook niet te olieachtig. Breng de pesto op het laatst op smaak met een beetje zwarte peper.

Avocado's

Snijd de avocado's in de lengte open en verwijder de pit. Haal het vruchtvlees uit de schil. Prak dit fijn met een vork en voeg onmiddellijk het sap van de citroen toe om verkleuren van het vruchtvlees te voorkomen. Breng op smaak met wat knoflookpoeder, peper en zout.

Kwarteleieren

Verhit een flinke scheut olie in een koekenpan, snijd de kwarteleieren in met een scherp mesje (let op hebben een stevig vlies), breek ze en laat de inhoud voorzichtig in de olie glijden, waarbij je de dooier heel laat. Laat voldoende ruimte in de pan, zodat de eieren niet aan elkaar bakken. In circa 2 min zijn de eieren klaar. Schep met een schuimspaan op het vooraf verwarmde bord en bestrooi met wat zout en peper.

Garnering

Snij 3 el de bieslook fijn voor de garnering.

Serveren

Zet de kookring midden op een rond bordje. Vul de kookring met een laagje avocado van enkele centimeters. Druk aan met een lepel, zodat een mooie bodem van avocado in de kookring ontstaat. Vul vervolgens de kookring op met de tomatentartaar. Ook aandrukken, maar niet te hard, om te voorkomen dat je het vocht er uit perst. Voorzichtig de kookring verwijderen zodat een mooi torentje in twee kleuren(groen en rood) blijft staan. Even de kookring van binnen schoonvegen en aan het volgende bordje beginnen. Leg vervolgens op elk torentje een gebakken kwarteleitje. Strooi tenslotte ter decoratie wat fijngesneden bieslook over de tomatentartaar-torentjes en het bord.

Spinazie-gorgonzola soep met grissini

Ingrediënten:

Soep

3	st	rode uien
4	tn	knoflook
1	el	olijfolie (classic)
500	g	verse spinazie
1800	ml	groentebouillon van fond of poeder)
150	g	gorgonzola
150	ml	kookroom

Grissini (24 stuks)

300	g	tarwebloem (150 +150)
7	g	instantgist
½	tl	bakkerszout
1/8	tl	suiker
1	el	olijfolie
15	g	verse bladpeterselie
2	tn	knoflook
1/8	tl	karwijzaad
185	ml	lauwwarm water

zout en versgemalen peper

Bereiding :

Zet 12 risottoborden in de warmhoudkast.

Soep

Pel en snipper de uien. Pel en snijd de knoflook fijn. Verhit een scheutje olie in een diepe pan en fruit de ui en knoflook circa 2 min. Voeg de spinazie en het water en de groentenbouillon toe en gaar met deksel op de pan tot de spinazie geslonken is. Verbrokkel de gorgonzola boven de pan en voeg de kookroom toe. Breng aan de kook en laat circa 8 min koken. Pureer de soep met een staafmixer. Zeef de soep en breng op smaak met een beetje versgemalen peper.

Grissini

Ris de peterselieblaadjes van de steeltjes en hak ze heel fijn. Meng in een kom 185 ml lauwwarm water goed met de gist en suiker. Voeg dan de helft van de bloem, de olie en het zout toe aan het gistmengsel en roer dit goed door elkaar. Voeg de fijngesneden peterselie en het karwijzaad toe, knijp de knoflooktenen erin uit en doe er flink wat versgemalen peper bij. Meng alles goed, voeg de rest van de bloem toe en breng het deeg over op een met bloem bestoven werkvlak. Kneed het deeg gedurende 10 min totdat het stevig en elastisch aanvoelt. Leg een natte theedoek over de kom en laat het vervolgens 30 min rijzen op een warme plek waar het niet tocht. Verwarm de oven voor op 225°C. Halveer de deegbol strooi wat bloem op het werkvlak en rol de eerste bol uit tot een vlak van ca. ½ cm dik. Snijd er 12 repen van en leg die, een beetje in de lengte verdraaid, op een met bakpapier beklede bakplaat. Gebruik de grote oven dan kun je direct de andere bol tot stengels verwerken (anders moet je in 2 porties bakken). Bak de stengels 15 min. in het midden van de oven, tot ze goudbruin zijn. Halverwege de baktijd even omdraaien. Laat ze afkoelen op een rooster.

Serveren

Schep de soep in de voorverwarmde risottoborden. Leg er telkens twee grissini naast en serveer.

Yotam Ottolenghi's geroosterde aubergines

Ingrediënten:

Saus

0,1	g	saffraan (=2 buisjes)
3	tn	knoflook
430	ml	Griekse yoghurt
8	el	olijfolie (extra vergine)
1	st	citroen

Aubergines

6	st	aubergines (kleine)
6	el	olijfolie (classic)

Garnering

6	el	pijnboompitten
3	st	verse granaatappels
60	g	basilicumblaadjes

zout en peper

Bereiding:

Zet 12 middelgrote borden klaar.

Saus

Breng 135 ml water aan de kook en giet dit in een kommetje. Voeg de saffraan toe en laat 5 min trekken. Snijd de knoflook fijn. Doe het water met de saffraan en knoflook in een schaal met daarin de yoghurt, de helft van de olijfolie, het sap van de citroen en een snuffje zout. Klop alles tot een gladde, goudgele saus. Zet de saus afgedekt in de koelkast.

Aubergines

Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de aubergines in de lengte en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Met de snijkant boven. Snijd het vruchtvlees kruislings in, maar zorg dat het vel heel blijft. Besprenkel de helften royaal met de rest van de olie en bestrooi ze met peper en eventueel zout. Rooster ze ca. 40 min. in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen.

Garnering

Rooster de pijnboompitten in een hete droge pan goudgeel. Snijd de granaatappels horizontaal doormidden (takaanzet boven). Houd de open kant boven een ruime schaal en sla met een lepel op de buitenkant van de schil, zodat de rode pitten eruit komen. Verwijder eventueel meegekomen witte vliesjes

Serveren

Leg op elk bord een halve aubergine. Verdeel de saffraan-yoghurtsaus erover. Bestrooi met de pijnboom- en granaatappelpitten, leg de basilicumblaadjes erop en serveer.