

Gemarineerde mango met kokosroom en boudoires

Ingrediënten:

Mango

4	st	rijpe mango's
2	st	sinaasappels
2	st	citroenen
4	el	vloeibare honing

Kokosroom

50	g	gemalen kokos
250	ml	slagroom
4	el	poedersuiker
4	el	kokoslikeur

Boudoires

6	st	eieren (eiwit en eidooier)
150	g	fijne suiker (75+75)
75	g	bloem
75	g	aardappelzetmeel
		extra fijne suiker om te bestrooien
	snuf	zout

Garnering

½	bos	munt
---	-----	------

spuitzak met glad spuitmondje, doorsnede 1-1 ½ cm.
bakpapier

Bereiding:

Zet 12 dessertbordjes klaar. Verwarm de oven voor op 180 °C.

Mango

Pers de sinaasappels en de citroenen uit. Schil de mango, verwijder de pit en snijd in blokjes. In kom sinaasappelsap, citroensap en honing tot marinade roeren. Mangoblokjes erdoor scheppen. Afgedekt 60 min marinieren.

Boudoires

Zorg dat kommen en gardes goed schoon en vetvrij zijn. Splits de eieren. Klop de eidooiers met de helft van de suiker (75g) los. Doe de eiwitten en het zout in een andere kom en klop deze op met een mixer. Voeg geleidelijk de 75 g suiker hieraan toe en blijf kloppen tot het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. Spatel vervolgens de eidooiers door het opgeklopte eiwit.

Zeef de bloem en het aardappelzetmeel in gedeelten boven de luchtige massa en spatel het door elkaar. Doe het mengsel in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1-1 ½ cm doorsnede en spuit vingers van ca. 8 cm lang op een met bakpapier beklede bakplaat. Minimaal 24 stuks. Houd voldoende tussenruimte, de boudoires rijzen nog.

Bestrooi de boudoires aan bovenzijde met behulp van een theezeeffe met extra fijne suiker en blaas de overtollige suiker van het bakpapier af. Bak de boudoires af in ca. 15 min tot ze lichtbruin zijn. Laat ze afkoelen op een rooster. Mochten de boudoires na het afkoelen nog iets te zacht zijn, plaats ze dan (zonder bakpapier) op een ovenrooster ca.4 min. terug in de oven.

Kokosroom

In droge koekenpan kokos in 2 min op laag vuur goudbruin roosteren. Schuif de kokos met spatel heen en weer om verbranden te voorkomen. Bewaar tot serveren. In schone kom de slagroom met poedersuiker en likeur lobbijg kloppen.

Garnering

Knip 12 munttopjes en losse muntblaadjes voor de garnering.

Serveren:

Haal de mangoblokjes uit de marinade en rangschik ze op het dessertbordje. Besprenkel het bordje met 1 el marinade.

Schep 2 el geklopte room over de mango. Strooi de kokos over het gerecht. Garneer het geheel met munttopje en wat losse muntblaadjes en steek de twee boudoires tussen de mangopartjes.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand oktober 2023 (12 personen)

Rond de Méditerranée

**Salade met olijven, walnoten, granaatappelpitten
focaccia met tapenade en verse geitenkaas**

*

Doperwtenroomsoep met pistou en kaaskrullen met spek

*

Provençalse vis in tomatensaus met pasta

*

**Kip met abrikozen en pistachenootjes
zoetzure gegrilde courgettes met munt en ricotta**

*

Gemarineerde mango met kokosroom en boudoires

Wijn:

Voorgerecht: Maison Virginie Ma Cuvée Blanc, Languedoc-Frankrijk

Soep: Cabriz Branco, Dão- Portugal

Tussengerecht: Vallée Blanche Viognier, Languedoc-Frankrijk

Hoofdgerecht: Jérémie Huchet Chapeau Melon Rouge, Loire-Frankrijk

**Dessert: Daguet de Bertico Sémillon Moelleux, Sud-Ouest
Frankrijk**

Salade met olijven, walnoten, granaatappelpitten, focaccia met tapenade en verse geitenkaas

Ingrediënten:

Salade

200	g	groene olijven, ontpit
100	g	walnoten zonder schil
2	st	avocado
6	st	lenteui
50	g	bladpeterselie
4	el	fijne olijfolie, extra vergine
2	st	citroen
2	el	granaatappelmelasse
6	el	granaatappelpitten
		chilipeper

Tapenade

150	g	ontpitte zwarte olijven bv. Kalamata
2	el	kappertjes
3	st	ansjovisfilets uit blik
1	teen	knoflook
2	el	cognac
2-3	el	olijfolie, extra vergine

Geitenkaas met kruiden

150	g	zachte geitenkaas (bv. Bettine Blanc)
1 ½	el	olijfolie, extra vergine
1	el	pastis
1	tn	knoflook, klein
10	g	bieslook (voor 1 el)
5	st	ontpitte zwarte olijven

Focaccia

3	st	afbak focaccia
---	----	----------------

zout en (vers gemalen) zwarte peper

Bereiding:

Zet 12 kleine ronde bordjes klaar.

Salade

Schil en ontpit de avocado's, snijd blokjes van het vruchtvlees. Snijd de lente-uitjes fijn en hak de blaadjes van de peterselie fijn. Hak de walnoten en olijven in grove stukken en meng ze samen met de lente-ui, avocado's en peterselie in een schaal. Pers de citroenen uit. Meng in een kleine kom de olijfolie, citroensap en granaatappelmelasse met een beetje zout en chilipeper naar smaak. Giet dit mengsel over de olijven en walnoten en strooi de granaatappelpitten eroverheen.

Kip met abrikozen, pistachenootjes en zoetzure gegrilde courgettes met munt en geklopte ricotta

Ingrediënten:

Kip

8	el	zonnebloemolie
4	st	uien, middelgroot
1200	g	kippendijen
400	g	zachte gedroogde abrikozen
2	tl	kaneelpoeder
2	tl	gemalen koriander
3	el	granaatmelasse
2	st	citroen (sap)
350	ml	water

Courgettes

6	st	kleine courgettes
3	el	zonnebloemolie
150	g	witte wijnazijn
75	g	suiker
2	el	gedroogde munt

Ricotta

400	g	ricotta
1	st	(bio)citroen (rasp)

Garnering

150	g	pistachenootjes, gepeld!
-----	---	--------------------------

zout en zwarte peper
extra vergine olijfolie
aluminiumfolie

Bereiding:

Zet 12 dinerborden in de warmhoudkast.

Kip

Pers de citroen uit, bewaar het sap. Schil en snipper de uien. Verwarm de olie in een ruime pan. Voeg de gesnipperde uien toe, leg een deksel op de pan en laat op laag vuur, regelmatig roerend, in ca 10 min stoven tot deze zacht en nog glazig zijn. Haal de uien uit de pan en zet apart. Strooi zout en versgemalen zwarte peper over de kippendijen en bak ze in het uienvet in ca.10 min. (regelmatig keren!). Haal de kip uit de pan en zet apart. Leg nu de abrikozen en de uien in de pan. Leg vervolgens de stukken kip boven op de abrikozen en uien. Roer door 350 ml water met een garde de kaneel, koriander, granaatappelmelasse en het citroensap. Giet dit mengsel over de kip in de pan. Leg een deksel, iets schuin op de pan en laat op laag vuur ca. 25 min stoven tot de kip zacht en gaar is en de saus deels is ingekookt.

Courgettes

Verhit de grill op de hoogste stand. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie. Was en snijd de courgettes in de lengterichting in dunne plakken. Leg ze op de bakplaat. Smeer ze aan beide kanten in met zonnebloemolie en strooi er een beetje zout overheen. Grill ze ca.10 min tot ze zacht en geelbruin van kleur zijn. Draai ze halverwege om.

Verwarm op halfhoog vuur de azijn met de suiker en de gedroogde munt. Voeg een beetje peper toe en blijf roeren tot de suiker helemaal is opgelost. Kook op laag vuur 3 min in. Leg de plakken courgettes naast elkaar op een schaal, giet de azijndressing eroverheen en druppel er wat extra vergine olijfolie over. Laat het gerecht afkoelen.

Ricotta

Was en rasp de schil van 1 (bio)citroen. Klop met een vork 400 g ricotta los met 2 ½ el extra vergine olijfolie en de citroenrasp. Maak het af met zout en versgemalen zwarte peper naar smaak.

Garnering

Hak de gepelde pistachenootjes grof. .

Serveren:

Snijd de kippendijen in plakken. Schep 1 el abrikozen-uisaus in het midden van het warme dinerbord. Verdeel de plakjes kip over de borden en leg ze gedeeltelijk in de saus. Drapeer de courgettes aan de onderzijde van het bord. Schep een dot ricotta op de courgettes. Strooi de gehakte pistachenootjes over het gerecht.

Garnering

Hak bladpeterselie fijn voor 8 el. Laat de kappertjes en zwarte olijven zo nodig uitlekken. Snijd de olijven brunoise. Bewaar.

Kabeljauw

Breng de kabeljauwfilets op smaak met zout en peper. Strooi een flinke hoeveelheid bloem op een bord en wentel de filets hier doorheen, zodat ze rondom bedekt zijn. Schud ze even uit zodat de overtollige bloem eraf valt.

Verhit de rest van de bakolijfolie (ca 6 el) in een koekenpan, zet het vuur halfhoog. Bak hierin de kabeljauwfilets, draai ze een keer om tot ze goudbruin van kleur en gaar zijn.

Serveren:

Serveer de visfilet met de saus aan de bovenzijde van het warme bord. Bestrooi het gerecht met de kappertjes en stukjes olijven. Draai met vork en lepel een nestje van de spaghetti en leg aan de onderzijde. Druppel wat extra vergine olijfolie over het nestje. Strooi over het gehele gerecht de gesneden bladpeterselie.

Focaccia

Bak de foccaciabroodjes, volgens instructie, af in de oven. Snijd het brood in 24 plakjes.

Tapenade

Laat de olijven, kappertjes en ansjovis uitlekken. Snijd de teen knoflook fijn. Meng alle ingrediënten in een keukenmachine of blender tot een smeulige pasta.

Verse geitenkaas met kruiden en olijven

Snijd de bieslook (1 el) en de knoflook fijn. Hak de zwarte olijven fijn. Meng met een vork de geitenkaas met de olie, pastis en knoflook goed door elkaar. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper.

Kort voor uitserveren

Smeer de tapenade op 12 focacciaplakjes. En de geitenkaascrème op de andere 12 plakjes. Verdeel de bieslook en zwarte olijven over de toastjes.

Serveren:

Op de linkerhelft van het bord een bol salade leggen en op het rechterkwart boven of onder de twee belegde focacciaplakjes.

Doperwtenroomsoep met pistou en kaaskrullen met spek

Ingrediënten:

Soep

3	el	olijfolie classico
2	st	kleine uien
3	tenen	knoflook
600	g	doperwten (diepvries)
900	ml	kippenbouillon
150	ml	room

Pistou

50	g	basilicum
2	tenen	knoflook
60	g	Parmezaanse kaas, stukje
5	el	olijfolie, extra vergine

Kaaskrullen met spek

4	plakken	bladerdeeg (12x12)
100	g	belegen kaas (stukje)
12	plakken	gerookt ontbijtspek, langwerpige plakjes
15	g	krulpeterselie (voor 1 el en restant voor garnering)

Garnering

krulpeterselie (zie kaaskrullen)

zout en zwarte peper
huishoudfolie
bakpapier

Bereiding:

Zet 12 soepkommen in de warmhoudkast. Zet 12 langwerpige borden klaar. Verwarm de oven voor op 200 °C.

Kaaskrullen

Rasp de kaas. Hak de peterselie fijn (1 el) Laat de 4 plakjes bladerdeeg ontdooien. Leg 2 x 2 plakken op elkaar. Rol het deeg tot 2 x een lap van ca. 15 x 10 cm. Leg 2 stroken huishoudfolie op het werkblad, leg de deegplappen erop. Verdeel de kaas, spek en peterselie over de 2 lappen en rol dan voorzichtig op. Verpak in huishoudfolie en laat 10 min opstijven in de vriezer. Snijd vervolgens de belegde deegrollen in min 12 plakjes en leg ze plat op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Bak de kaaskrullen in ca.15 min goudbruin in de oven van 200 °C. Bewaar op kamertemperatuur tot serveren.

Pistou

Haal de blaadjes van de steeltjes basilicum. Schil en pers de knoflooktenen. Rasp de Parmezaanse kaas. Doe alle ingrediënten in een kom en meng met de staafmixer tot een dikke pasta.

Soep

Schil en snipper de uien en knoflook. Verwarm de olijfolie in een pan op halfhoog vuur. Voeg de uien en knoflook toe en bak deze al roerend 3-4 min tot ze zacht zijn. Voeg de bevroren doperwten en de bouillon toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat 7-10 min zachtjes doorkoken tot de doperwten zacht zijn. Voeg de room toe en pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Zonodig opwarmen voor serveren.

Serveren:

Schenk de warme soep in de kom, zet de kom op het langwerpige onderbord. Giet vlak voor opdienen 1 el pistou over de soep. Leg een kaaskrul met spek en ter garnering een takje peterselie naast de kom.

Provençalse kabeljauw in tomatensaus met pasta

Ingrediënten:

Tomatensaus

1500	g	rijpe tomaten
3	el	olijfolie, extra vergine
6	tenen	knoflook
0,05	g	saffraandraadjes (=5 draadjes)
2	tl	gementpoeder
1	st	biologische sinaasappel
1	st	biologische citroen
2 ½	el	vloeibare honing
5	el	pastis chilipeper

Kabeljauw

12	mootjes	kabeljauwhaas zonder vel à 70 g per stuk
250	g	bloem
6	el	olijfolie classico

Garnering

½	bos	bladpeterselie
24	st	zwarte olijven
36	st	kappertjes

Pasta

300	g	spaghetti
2	st	visbouillonblokjes olijfolie extra vergine zout en (zwarte) peper

Bereiding:

Zet 12 kleine diepe borden in de warmhoudkast.

Tomatensaus

Was de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de harde witgroene stukjes bij de steelaanzet. Pureer ze in de keukenmachine. Rasp de schil van de citrusvruchten. Schil en snipper de knoflooktenen. Verwarm op laag vuur 3 el olijfolie in een grote pan, bak hier de knoflook in ca.1 min in tot deze net begint te kleuren en de geur vrijkomt. Voeg de gepureerde tomaten, de in water geweekte saffraandraadjes, gementpoeder en geraspte citrusschillen en wat zout toe. Roer goed door elkaar en laat 10 min zachtjes doorkoken tot het sap van de tomaten een beetje is ingekookt. Voeg de honing en een mespunt chilipeper toe en laat al roerend nog 5 min doorkoken. Zo nodig doorwarmen voor uitserveren. Maak de saus af door 5 el verwarmde pastis toe te voegen vlak voor het serveren.

Pasta

Los de bouillonblokjes op in grote pan met water. Kook vlak voor uitserveren de spaghetti volgens aanwijzingen op de verpakking (al dente) en giet af.