

### Kletskep met crème caramel, yoghurtijs en frambozen

#### Ingrediënten:

<b>Kletskep</b>		
100	g	boter
180	g	witte basterdsuiker
90	g	donkere basterdsuiker
75	ml	witte wijn
100	g	bloem
35	g	vijfkruidenpoeder

#### Yoghurtijs

250	g	acacia'honing
250	ml	koud water
2 ½	blaadjes	gelatine
200	g	Griekse yoghurt

#### Crème caramel

200	g	suiker
125	ml	kookroom
125	ml	crème fraîche
125	ml	slagroom

#### Garnering

3	el	pistache noten
72	st	frambozen

bakpapier

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 °C. Zet 12 ronde bordjes klaar.

#### Kletskep

Roer de boter zacht en schuimig met de witte en donkere basterdsuiker. Voeg al kloppend de witte wijn toe. Verwarm de massa au bain-marie. Zeef de bloem en vijfkruidenpoeder. Voeg bij de massa en spatel erdoor. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Leg telkens 1 el van het beslag, op een hoopje, op de plaat met flink ruimte ertussen. Bak de kletskepjes (tenminste 36!!) 6 min in de 160°C oven. Haal de kletskepken met een paletmes van de plaat en laat ze afkoelen op een rooster.

#### Yoghurtijs

Week de gelatine in de 250 ml koud water (bewaars het gelatinewater!). Doe de honing in een pan en laat op middelhoog vuur karamelliseren tot het mooi van kleur is. Doe het gelatinewater erbij (voorzichtig kan spatten) en vervolgens de uitgeknepen gelatine. En laat oplossen. Laat afkoelen en vermeng dan met de yoghurt. Draai in de ijsmachine tot ijs.

#### Crème caramel

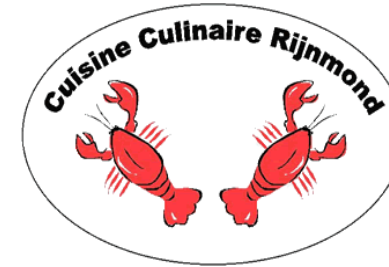
Verwarm de kookroom. Doe de suiker in een pan met dikke bodem. Voeg een klein beetje water aan de suiker toe. Karamelliseer tot de suiker goudgeel van kleur is. Voeg beetje bij beetje de warme room toe. Laat afkoelen en voeg dan de crème fraîche toe. Klop de 125 ml slagroom stijf en meng deze met het caramel crème fraîche mengsel en schenk in een spuitzak.

#### Garnering

Hak de pistachenoten fijn en rooster ze. Controleer de frambozen op ongerechtigheden.

#### Serveren:

Leg een kletskep op een bord. Leg 3 frambozen op de kletskep en spuit er een toefje crème caramel tussen. Dek af met een kletskep. Herhaal dit nog een keer, eindig met een kletskepje. Leg er een quenelle ijs naast. Garneer met de gehakte noten.



## Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

### Menu voor de maand Mei 2024(12 personen)

**Filodeegbakje met groenten, kwarteleitje en kruiden**

\*

**Vongole in papillot met aspergerisotto**

\*

**Lamsrack met witte asperges**

\*

**Kaasmousse met rozemarijnsaus en gekarameliseerde walnoten**

\*

**Kletskep met crème caramel, yoghurtijs en frambozen**

#### Wijn:

**Voorgerecht: Berticot Cuvée Première Sauvignon,Sud-Ouest Frankrijk**

**Tussengerecht: Ca'Tullio Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia-Italië**

**Hoofdgerecht: Gustave lorentz Cuvée des Asperges, Elzas-Frankrijk**

**Kaasgerecht: Chateau de Rieufret Graves, Bordeaux-Frankrijk**

**Dessert: Luigi Einaudi Moscato d'Asti, Piemonte-Italië**

## Filodeegbakje met groenten, kwarteleitje en kruiden

### Ingrediënten:

#### Filodeegbodem

3 vellen filodeeg  
bakerwten (steunvulling)

#### Vinaigrette

3 st ansjovisfilets op olie  
1 tn knoflook  
120 ml olijfolie, extra vierge  
20 ml sherry-azijn

#### Coulis

2` st eieren (eiwit)  
½ tn knoflook  
2 st ansjovisfilets  
25 g Parmezaanse kaas, geraspt  
½ tl mosterd  
100 ml zonnebloemolie  
15 ml sherry-azijn

#### Groenten en kwarteleitje

300 g dunne groene asperges  
75 g radijs  
100 g kerstomaatjes  
6 st zwarte olijven, zonder pit  
12 st kwarteleitjes

#### Kruiden

15 g kervel  
15 g basilicum  
15 g oregano

#### Garnering

1 st citroen  
  
peper en (zee)zout  
tartelettevormpjes 10 cm, steekring 12 cm

#### Bereiding:

Verwarm een oven voor op 180 °C. Zet 12 ronde borden klaar.

#### Filodeegbodem

Steek met de steekring van 12 cm uit het filodeeg 12 rondjes. Leg de rondjes in de tartelettevormpjes en vul deze met de bakerwten. Bak ze 10 min in de oven van 180 °C. En leg de bakerwten terug in de voorraad.

#### Vinaigrette

Pel de knoflookteen en snijd fijn. Snijd de ansjovis in stukjes van 1 cm. Doe de ansjovis en de knoflook samen met de olie in een klein pannetje, breng deze net niet aan de kook, zet het vuur laag, laat even stoven tot de ansjovis en de knoflook wat gekaramelliseerd zijn, haal van het vuur. Voeg de sherry-azijn toe, mix even door en breng op smaak. Laat afkoelen en zet weg tot gebruik bij de groenten!

## Kaasmousse met rozemarijnsaus en gekarameliseerde walnoten

### Ingrediënten:

#### Kernhemmousse en Roquefortmousse

175 g Kernhem  
125 g Roquefort  
600 ml room (2x100+2x200)  
2 blaadjes gelatine

#### Rozemarijnsaus

1 st sjalot  
1 takje rozemarijn  
1 el accaciahoning  
500 ml witte wijn  
100 ml kippenfond  
boter

#### Walnoten

36 st walnoten  
suiker

#### Garnering

1 bakje rode cress  
  
12 st siliconevormpjes (ca.6 cm)  
zout en peper

#### Bereiding:

Zet 12 dessertborden klaar.

#### Mousse van Kernhem en Roquefort

Verwijder de korst van de Kernhem er blijft ca 125 g over en snijd in blokjes. Snijd de Roquefort eveneens in blokjes. Week 2 blaadjes gelatine in koud water. Verwarm op een zacht vuur 100 ml room en de blokjes Kernhem. Verwarm in aparte pan ook de Roquefortblokjes op zacht vuur met 100 ml room. Breng tegen de kook aan en roer tot een gladde crème. Van het vuur nemen en een uitgeknepen blaadje gelatine erdoor kloppen. Laten afkoelen (moet hangen, indien te stijf nog even opwarmen). De 2 x 200 ml slagroom apart stijf kloppen tot je stevige pieken hebt en door het afgekoelde kaasmengsel spatelen. Lepel de Kernhemmousse in de siliconevormpjes (voor het vullen omspoelen met koud water!) en sluit af met de Roquefortmousse. Laat opstijven in de koelkast.

#### Rozemarijnsaus

Hak sjalotje en rozemarijn zeer fijn. Fruit het gehakte slatje in een beetje boter. Voeg wat rozemarijnnaaldjes toe. Blus af met de witte wijn en voeg de honing en het kippenfond toe. Laat dit inkoken tot ca. 200 ml. Breng op smaak met zout en peper.

#### Walnoten

Hak de walnoten grof en bak ze in een licht beboterde pan (schudden). Strooi er wat suiker over, zodat het licht karamelliseert.

#### Serveren:

Stort de kaasmousse uit op een snijplank. Plaats de mousse op het dessertbord. Schenk er een beetje warme saus naast en garner met de gekaramelliseerde walnoten en rode cress.

### **Velouté van gekookte asperges**

Schil de asperges zorgvuldig en snijd de uiteinden van de asperges af. Kook de schillen. Zodra de schillen gaar zijn, zeef ze dan uit het kookvocht. Leg de asperges in dit kookvocht. Voeg 1 tl zout toe. Breng deze asperges aan de kook. Laat ze 5 min koken en dan nog 10 min in gesloten pan van het vuur af laten staan. Leg de asperges in de warmhoudkast met aluminiumfolie erover. Bewaar het vocht!  
Maak een roux van de boter en bloem. Voeg beetje bij beetje het aspergekookvocht toe en maak een velouté. Maak op smaak met peper en zout. Zet apart en warm op kort voor uitserveren.

### **Zoetzure asperges**

Schil de asperges zorgvuldig. Snijd de asperges in stukjes van 1 cm en zet apart. Maak een zoetzuur van water, sushi-azijn, suiker, zout en de kerrie. Laat dit mengsel even kort doorkoken/trekken. Voeg nu de stukjes asperge toe en laat het geheel 2 min zachtjes doorkoken. Zet de asperges apart in de vloeistof en laat afkoelen.

### **Garnering**

Hak de peterselie fijn

### **Serveren:**

Leg het lamsrack (2 ribbetjes) rechtop in het midden van het bord met linksboven de velouté en de zoetzure asperge rechts eronder. Druppel de jus er rondom en garneer met de gehakte peterselie.

### **Coulis**

Splits de eieren. Mix het eiwit met de knoflook, ansjovis, geraspte Parmezaan, mosterd en de zonnebloemolie met een staafmixer. Roer de azijn erdoor en breng op smaak met peper en zout. Zet weg tot gebruik.

### **Groenten en kwarteleitje**

Snijd de harde onderkanten van de groene asperges. Snijd ze in stukjes van 2 cm en kook ze beetgaar in gezouten water, koel gelijk terug in ijswater. Was de radijs en snijd ze in dunne plakjes. Snijd de kerstomaatjes in tweeën. Snijd de olijven in plakjes. Zorg dat alle groenten droog zijn. Zeef de vinaigrette (zie boven). Meng alle groenten als ze afgekoeld en droog zijn met de vinaigrette door elkaar. Kook de kwarteleitjes zacht, ca 1-1 ½ min in kokend water. Laat schrikken met koud water en pel ze (onder zacht stromend water) en snijd ze kort voor uitserveren in tweeën.

### **Kruiden**

Was en droog de kruiden. Scheur de basilicum grof. Hak de overige kruiden grof. Zet weg tot gebruik.

### **Garnering**

Was de citroen en maak citroenrasp met een fijne rasp

### **Serveren:**

Zet de filodeegbakjes op de ronde borden. Bestrijk ze met de coulis. Leg er een ruime hoeveelheid van de groenten bovenop. Leg de gehalveerde kwarteleitjes bovenop de groenten en bestrooi voorzichtig met zeezout. Drapeer er wat citroenrasp op. Garneer met de kruiden.

## Vongole in papillot met aspergerisotto

### Ingrediënten:

#### Vongole in papillot

1000	g	vongole
12	st	groene asperges
1	st	citroen
1	st	venkel
120	ml	witte wijn
120	g	boter

#### Aspergerisotto

12	st	groene asperges
800	ml	groentebouillon
100	ml	witte wijn
110	g	roomboter (50+40+20)
1	st	sjalot
200	g	risottorijst
100	g	Parmezaan, geraspt

zout en peper uit de molen  
bindgaren, bakpapier

### Bereiding:

Verwarm de oven tot 180 °C. Zet 12 grote vierkante borden in de warmhoudkast. Zet 12 brede, lage glazen bakjes klaar voor de risotto.

#### Vongole in papillot

Spoel de vongole grondig schoon. Maak de groene asperges schoon. Snijd de kopjes eraf en zet de kopjes apart voor de risotto. Snijd de asperges schuin af in kleine stukjes en blancheer kort in gezouten water (beetgaar). Maak de venkel schoon en snijd de venkel in dunne plakjes. Knip uit bakpapier 12 gelijke ronde vellen van 30 cm, leg ze naast elkaar op het werkblad. Verdeel de vongole, stukjes asperge en de gesneden venkel over de vellen bakpapier. Breng op smaak met vers gemalen peper en zout. Pak een belegd vel en leg deze in een ronde kom, schenk er 10 ml witte wijn in, knijp er wat citroensap op en leg er 10 g boter in. Herhaal! Bind de papillotten goed dicht met bindgaren. Let op: papillot dient goed dicht te zijn, moet stomen. Zet de papillotten ca. 10 min in de voorverwarmde oven. Moet warm geserveerd worden!

#### Aspergerisotto

Snijd de kopjes van de groene asperges en zet de kopjes apart. Breng de bouillon aan de kook en kook de asperges in ca.5 min gaar in de kokende bouillon. Haal de asperges uit de bouillon. En houdt de bouillon tegen de kook, voeg de witte wijn toe. Snijd de asperges in stukken van ca 3 cm. Snijd de sjalot fijn. Fruit de sjalot in een pan in 50 g boter op laag vuur ca.5 min Voeg de risottorijst toe, zet het vuur hoog en roer tot alle korrels zijn bedekt met een laagje vet. Voeg de stukjes asperges toe, roer even door. Zet het vuur nu laag, schep met een soeplepel de hete bouillon, beetje bij beetje, op de risotto tot deze net onderstaat, herhaal tot de risotto gaar is (ca 30-40 min). Roer 40 g roomboter en de Parmezaanse kaas door de risotto en verdeel de risotto over de brede lage glazen bakjes.  
Bak de 24 (apart gezette) aspergekopjes in 20 g roomboter.

### Serveren:

Plaats de papillot links van het midden op het bord en het bakje met risotto aan de rechterkant. Drapeer de aspergepunten op de risotto.

## Lamsrack met witte asperges

### Ingrediënten:

#### Lamsrack

2	st	lamsrack (24 ribbetjes)
8	takjes	rozemarijn
8	takjes	tijm
6	teentjes	knoflook
100	g	ganzenvet

#### Jus

400	ml	lamsfond
50	g	koude boter

#### Velouté van gekookte asperges

12	st	asperges AA
70	g	boter
100	g	bloem
		kookvocht asperges!!

#### Zoetzure asperges

12	st	asperges AAA
60	g	suiker
400	ml	water
60	ml	sushi-azijn
15	g	kerrievoeder

#### Garnering

30	g	peterselie
		(grof zee) zout en peper
		aluminiumfolie

### Bereiding:

Zet 12 grote ronde borden in de warmhoudkast. Verwarm oven voor tot 120°C.

#### Lamsrack

Plet de teentjes knoflook. Bestrooi de lamsracks met zout en peper. Steek 2 takjes rozemarijn in het vlees van elk rack. Bak ze in het gesmolten ganzenvet aan weerszijden mooi bruin. Bewaar het braadvet!!! Vet een ovenschaal in met ganzenvet. Leg de aangebraden lamsracks in de ovenschaal en leg de geplette knoflookteentjes, 4 takjes rozemarijn en 8 takjes tijm in de ovenschaal en op het vlees. Giet 3 el van het bewaarde ganzenbraadvet over de lamsracks. Gaar de lamsracks ca 25 min in het midden van de 120°C oven ( kerntemperatuur voor medium/rosé 52°C.) Haal de racks uit de oven en dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en laat het vlees nog 10- 15 min rusten voor het aansnijden. Snijd vlak voor het uitserveren steeds 2 ribbetjes!!

#### Jus

Snijd de boter in blokjes en zet koud!! weg tot gebruik.

Giet het braadvet van de lamsracks (het vet wordt verder niet meer gebruikt) uit de pan. Blus de pan af met het lamsfond. Laat dit tot de helft inkoken. Monteer de jus af met de koude boter en breng op smaak.