

### Kokoscrumble met perzik, frambozen en vanilleroomijs

#### Ingrediënten:

##### Vanilleroomijs

6	st	eieren (2 eiwitten voor kokoscrumble) 6 eidooiers voor vanilleroomijs)
200	g	fijne kristalsuiker
700	ml	volle melk
400	ml	slagroom
2	st	vanillestokjes

##### Kokoscrumble met perzik en frambozen

4	st	perziken
150	g	frambozen
3	el	ahornsiroop
200	g	kokosvlokken
200	g	fijne kristalsuiker

##### Garnering

150	g	chocoladevlokken extra puur De Ruiters
2	el	cacaopoeder
15	g	munt

#### Bereiding:

Zet 12 ovenvaste tapasschaaltjes (250 ml), 12 ijscoupes en 12 langwerpige onderbordjes klaar.  
Verwarm de oven voor op 160°C.

#### Vanilleroomijs

Splits de eieren. Zet 2 eiwitten apart voor de kokoscrumble!! Klop de 6 eidooiers samen met de 200 g suiker in een ruime kom tot een witgele massa. Snijd de vanillestokjes open met een scherp mes. Kook daarna de melk samen met de slagroom en de vanillestokjes, verwarm in rustig tempo. Haal de vanillestokjes eruit en schraap de laatste zaadjes uit de stokjes, doe deze bij het mengsel in de pan. Giet dit mengsel langzaam en al roerend in porties bij het suiker-eidooiermengsel en roer tot een vlak en egale massa. Verwarm opnieuw, maar het mag niet meer koken, tot een lichte pudding (test: massa loopt traag van een houten lepel). Laat afkoelen. Schep de massa in de ijsmachine en laat ca.45 min draaien tot het roomijs volledig glad en voldoende bevroren is.

#### Kokoscrumble met perzik en frambozen

Schil de perziken en verwijder de pitten. Snijd in partjes. Verdeel perziken en frambozen over de 12 ovenvaste schaaltes en druppel er ahornsiroop over. Meng in een kom kokosvlokken, 200 g suiker en 2 eiwitten ( zie vanilleroomijs). Schep over het fruit en bak de kokoscrumble in 15-20 min lichtbruin in de oven.

#### Garnering

Ris 36 muntblaadjes van de takjes. Zet de chocoladevlokken klaar en de cacao poeder in een zeeffe op een bordje.

#### Serveren:

Zet de warme schaalte met kokoscrumble links op het langwerpige bord. Schep een bol vanilleroomijs in de ijscoupe en bestrooi deze met chocolade vlokken. Plaats de coupe rechts op het bord. Bestuif het bord met de gezeefde cacao en garner met de muntblaadjes. Serveer direct.



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

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

#### “Met een knipoog naar Donna Hay”

**Kip-venkel salade met gevulde lychees en Parmezaanse wafeltjes**

\*

**Open ratatouilletaart en gazpacho**

\*

**Garnalenspaghetti met citroen-wodkasaus en artisjokharten met majoraan en salie**

\*

**Oosterse varkensvleesspiesen met zoetzure wortelen, rode uien relish**

\*

**Kokoscrumble met perzik, frambozen en vanilleroomijs**

#### Wijn:

**Voorgerecht: Gustave Lorentz Pinot Blanc, Elzas-Frankrijk**

**Tussengerecht: Morgenster Sauvignon Blanc, Stellenbosch-Zuid-Afrika**

**Tussengerecht: Pure Altitude Chardonnay, Lanquedoc, Frankrijk**

**Hoofdgerecht: Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Nanfré, Veneto- Italië**

**Dessert: Chateau Violet Sauternes, Bordeaux-Frankrijk**

## Kip-venkel salade met gevulde lychees en Parmezaanse wafeltjes

### Ingrediënten:

#### Mayonaise

1	st	ei
½	el	Dijonmosterd
300	ml	zonnebloemolie
1	st	citroen (1/2 el sap)

#### Kip-venkel salade

600	g	kipfilets
4	st	kleine venkelknollen
500	ml	kippenbouillon
30	g	bladpeterselie
15	g	munt
3	blaadjes	laurier
15	g	tijm
1	st	citroen (sap)

#### Gevulde lychees

12	st	lychees (vers)
1	st	komkommer (middelgroot)
100	g	Mon Chou
2	el	vijgenchutney
1	el	crème di balsamico met frambozen
15	g	munt

#### Parmezaanse wafeltjes

1	st	baguette (voor 24 flinterdunne sneetjes)
5	g	roomboter
200	g	Parmezaan
15	g	tijm

bakpapier, 12 amuselepels, staafmixer  
(zee)zout, (grof gemalen) peper

### Bereiding:

Zet 12 langwerpige bordjes klaar. Verwarm de oven op 180°C.

#### Mayonaise

Doe eerst het ei in de hoge kom, voeg dan mosterd en ½ el citroensap toe. Giet hier de zonnebloemolie overheen. Zet de staafmixer op de bodem van de kom en zet hem aan. Trek nu de staafmixer heel langzaam omhoog. Klop niet te lang door want mayonaise mag dun blijven. Voeg eventueel nog wat zout en peper naar smaak toe.

### Rode uien relish

Meng de crème di balsamico en de natuurazijn tot balsamicoazijn. Pel de uien en snijd ze in ringen. Verhit 2 el olijfolie en laat de uienringen op laag vuur in ca 15 min zacht worden. Voeg de rode wijn, honing en de balsamicoazijn toe en laat alles nog 10 min zachtjes pruttelen.

### Garnering

Ris de rozemarijnblaadjes van de steeltjes en hak ze fijn.

### Kort voor uitserveren

Kwast de grillpannen in met de zonnebloemolie en bak de spiesen op hoog vuur in de voorverwarmde grillpan ca. 2-4 min per spies per kant.

### Serveren:

Leg op het langwerpige warme bord aan rechterzijde een lepel zoetzure wortelen en rode uien relish. In het midden de gegrilde varkensvleesspies. Strooi wat fijngesneden rozemarijnnaaldjes over het gerecht

## Oosterse varkensvleesspies met zoetzure wortelen en rode uien relish

### Ingrediënten:

#### Vleesspiesen

800	g	varkenshaas
3	st	bosui
1	st	citroengrasstengel
2	tn	knoflook
80	ml	vissaus
55	g	bruine basterdsuiker

#### Zoetzure wortelen

4	st	winterwortels (ca 500 g)
125	ml	blanke azijn
2	el	witte basterdsuiker
15	g	koriander, vers
1	st	rode peper

#### Rode uien relish

1	el	crème di balsamico met frambozen
1	el	natuurazijn
3	st	rode ui
3	el	honing
30	ml	rode wijn
2	el	olijfolie extra vierge

#### Garnering

15	g	rozemarijn
----	---	------------

12 satéspiesen (lengte max 18 cm), spiraalsnijder, 2 grillpannen  
olijfolie, zonnebloemolie, zout en peper

#### Bereiding:

Zet 12 langwerpige bordjes in de warmhoudkast. Verwarm grill tijdig voor de frittata.

#### Vleesspiesen

Maak de bosuitjes schoon en snipper ze fijn. Snijd het witte deel uit de stengel citroengras en hak dit fijn. Snijd de varkenshaas in blokjes. Schil en pers de knoflook. Meng vlees stevig in een kom met de bosui, citroengras, knoflook, vissaus en bruine suiker. Laat vervolgens het vlees 40 min afgedekt marineren in de koelkast. Rijg vervolgens het vlees aan 12 metalen spiesen en zet apart.

#### Zoet zure wortelen

Schil de wortelen, draai in de spiraalsnijder tot wortelspaghetti. Pluk de korianderblaadjes van de stelen. Snijd de rode peper in de lengte doormidden en verwijder uiteinden, zaadlijsten en pitjes. Snijd de peper in dunne reepjes en meng nu alles in een kom. Breng vervolgens azijn en witte basterdsuiker op matig vuur in een pan met dikke bodem snel aan de kook. Laat zachtjes koken tot de suiker is opgelost en laat goed afkoelen in de koelkast. Schep de koude siroop om en om met wortelspaghetti, peper en koriander en laat intrekken.

#### Kip-venkelsalade

Kook de 500 ml kippenbouillon met 3 takjes tijm en 3 blaadjes laurier. Dep de kipfilets droog en laat de kipfilets in de bouillon gaarkoken. Haal de filets uit de pan, laat ze afkoelen, snijd in plakjes en leg op een bord. Snijd de venkelknollen in dunne plakken. Pluk de muntblaadjes en de bladpeterselieblaadjes. Schep venkel, kip, bladpeterselieblaadjes en muntblaadjes in een kom en bewaar. Pers citroen uit. Klop de mayonaise, 3 el citroensap, zeezout en grof gemalen peper op in een kom en zet deze dressing apart tot serveren.

#### Gevulde lychees

Pel de lychees. Was en verdeel de komkommer in 12 gelijkmatige plakken (ca 1 cm, gebruik snijmachine). Knip 12 blaadjes munt van de takjes. Prak de Mon Chou fijn en meng dit met de vijgenchutney. Doe in een spuitzak en vul de lychees met dit mengsel. Giet over elke gevulde lychee een paar druppels crème di balsamico en garneer met een blaadje munt. Verwijder de zaadlijsten van de komkommer zodat de lychee rechtop kan blijven staan. Zet de komkommer op de amuselepel en hierop de gevulde lychee.

#### Parmezaanse wafeltjes

Rasp de Parmezaan fijn. Ris de tijmblaadjes van de takjes. (voor 2 el!!) Snijd de baguette in 24 flinterdunne sneetjes. Bestrijk ze aan een kant met boter en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng de geraspte Parmezaan met de tijm en verdeel dat over het brood. Bak in ca. 8-10 min goudbruin in de oven van 180°C.

#### Serveren:

Hussel de kip-venkelsalade in de kom. Leg een lepel salade in het midden van het langwerpige bord en druppel de dressing erover. Leg de 2 Parmezaanwafeltjes naast de salade aan de linkerzijde en aan de rechterzijde de amuselepel met de gevulde lychee.

## Open ratatouilletaart en gazpacho

### Ingrediënten:

#### Ratatouilletaart

1	vel	kant-en-klaar korstdeeg (diameter 30 cm) vers of bevroren
200	g	ricotta
15	g	basilicum, vers
35	g	Pecorino
1	st	kleine aubergines
1	st	courgettes
5	st	Roma tomaten
15	g	oregano, vers

#### Gazpacho

300	ml	tomatensap
1	st	komkommer
800	g	Roma tomaten
1	st	rode paprika
1	st	groene paprika
1	st	rode peper
3	tn	knoflook
3	st	witte boterhammen
5	el	wijnazijn
1	el	sherry
		harissa

#### Garnering

30	g	Pecorino
15	g	munt

olijfolie extra vierge(zee)zout, (grof gemalen zwarte) peper  
rond bakblik 26 cm, 12 brede, lage glazen bakjes, bakpapier

#### Bereiding:

Zet 12 middelmaat ronde borden in de warmhoudkast. Zet 12 glazen bakjes klaar. Verwarm de oven voor op 180 °C.

#### Open ratatouilletaart

Snijd voor de taart een ronde plak van 30 cm uit het ontdooide korstdeeg. Leg de plak op het, met bakpapier beklede, bakblik. Prik enkele gaatjes in de deegbodem. Rasp de Pecorino kaas. Snijd de basilicumblaadjes in dunne reepjes. Snijd de aubergines, de courgettes en de tomaten in dunne plakken. Meng de ricotta, basilicum en Pecorino en verdeel het over de deegbodem, maar laat een buitenrand rondom van ca 5 cm vrij. Leg de aubergineplakjes dakpansgewijs in een cirkel op de buitenste rand van het ricottamengsel. Maak dan dakpansgewijs cirkels, aansluitend op de aubergine-ring, van de courgettes en tot slot van de tomaat. Knip de oreganoblaadjes in snippers en strooi dit met zout en peper over de taartjes en besprenkel met de extra vierge olijfolie. Vouw het deeg om en druk op regelmatige afstand tot een golvende rand. Zet het taartje ca 30 min in de oven en bak tot het deeg goudbruin is en de groenten gaar zijn. Houd warm tot serveren.

#### Gazpacho

Week de boterhammen in het tomatensap en druk vervolgens goed uit. Bewaar de boterhammen en het sap. Maak de paprika's schoon en snijd in stukken. Pel de teentjes knoflook. Maak de rode peper schoon, verwijder de zaadlijsten en snijd in stukjes. Was en snijd de komkommer door en hak een helft brunoise. Houd deze apart. Pureer de andere helft van de komkommer met het geweekte brood, de Roma tomaten, paprika's, rode peper en knoflook in de keukenmachine of met de blender. Doe het gepureerde mengsel in een kom. Roer het tomatensap (van het geweekte brood), 6 el extra vierge olijfolie, wijnazijn en sherry erdoor. Breng op smaak met peper, zout en wat harissa naar smaak. Dek de kom goed af en zet tot gebruik in de koelkast.

#### Garnering

Snijd de Pecorino kaas brunoise. Pluk de muntblaadjes.

#### Serveren:

Schenk de gazpacho in de glazen bakjes. Bestrooi met de komkommerblokjes en zet het glazen bakje op het bord. Snijd het warme ratatouilletaartje in 12 parten en leg op de bordjes. Strooi tot slot over de open ruimte wat muntblaadjes en de blokjes kaas.

## Garnalenspaghetti met citroen-wodkasaus en artisjokharten met majoraan en salie

### Ingrediënten:

#### Artisjokharten met majoraan en salie

2	blik	artisjokharten (à 400 g)
3	tn	knoflook
1	st	citroen (voor 1 el)
15	g	majoraan
15	g	salie

#### Rucolasalade

85	g	rucola
----	---	--------

#### Garnalenspaghetti met citroen-wodkasaus

500	g	spaghetti all Uovo, Grand'Italia
30	g	roomboter
5	tn	knoflook
36	st	middelmaat, rauwe gepelde garnalen zonder kop, maar met staart
400	ml	koksroom
4	el	wodka
1	st	citroen
15	g	bladpeterselie

(zee)zout, gemalen witte peper  
olijfolie extra vierge, witte balsamicoazijn

#### Bereiding:

Zet 12 pastaborden in de warmhoudkast.

#### Artisjokharten met majoraan en salie

Laat de artisjokharten goed uitlekken en snijd ze in vieren. Pel de knoflooktenen en snipper ze fijn. Pers de citroen uit. Snipper 1 el majoraan en snijd een ½ el salie in reepjes. Verwarm de extra vierge olijfolie in een hapjespan met anti-aanbaklaag en bak de knoflook zachtjes in ca 1 min. Voeg de artisjokharten en de majoraan toe en roerbak de artisjokharten voorzichtig tot ze door en door warm zijn. Voeg de salie en 1 el citroensap toe en laat het geheel nog even doorwarmen. Bewaar tot serveren (lauwwarm).

#### Rucolasalade

Was de rucola en leg in een kom. Besprenkel kort voor opdienen met extra vierge olijfolie en balsamicoazijn. Maak op smaak met zout en peper.

#### Garnalenspaghetti met citroen-wodkasaus

Was en droog de garnalen, verwijder het darmkanaal en andere ongerechtigheden. Pel de knoflook en snijd in plakjes. Haal de blaadjes van de peterseliestelen. Pers de citroen uit. Smelt op middelhoog vuur de boter in een koekenpan. Voeg de knoflook en garnalen toe en bak 2 min. Maak de pan leeg en zet de inhoud apart. Giet vervolgens de room, wodka en 3 el citroensap in de pan en laat 5 min zachtjes pruttelen.

Voeg de knoflookgarnalen met de bladpeterselie toe, strooi zout en peper over het gerecht en schep het geheel goed om.

Kook de pasta al dente in ruim kokend water met zout volgens de gebruiksaanwijzing. Giet af. Tip: bewaar de pasta in lauw water om plakken te voorkomen.

#### Serveren:

Pak een pluk gekookte pasta met een keukentang op en leg deze in een pollepel. Draai vervolgens met de tang rond, totdat er een mooi nestje gevormd is. Vorm op deze wijze 12 nestjes. Leg in het midden van het bord het pastanestje, drapeer hier de 3 knoflookgarnalen op. Schenk de citroen-wodkasaus over de pasta en de garnalen. Plaats een flinke toef rucolasalade, rechts van het CCR-logo aan de rand van het bord. Links van het logo een schep lauwwarme artisjokharten.