



Maandmenu: Juni 2019

Met dank aan de: 1^{ste} vrijdag, Heren Brigade

Ceviche van zeebaars met venkelsalade en
ui-sinaasappelgelei



Westlandse tomatensoep



Proeverij van onvergetelijke groente



Gember-rabarber sorbet met kletskep



Lamsbout met rozemarijn, honing, Opperdoezer Ronde
salade en gegrilde asperges



Zomertorentje met sinaasappel-roomijs

▣ **Let op!** De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere Brigade-sterkte zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten *aangepast* (lees: in mindering gebracht) worden klaargezet.

■ Sommige producten zullen er gewoon voor 14 (of 15) personen liggen! Uw **Brigade-Chef** zal u hierbij helpen.

Hoeveelheid berekening: Vloeistof en/of ingrediënt in de receptuur = **:14**. **Gewicht portie:** = 80 tot 100 gram **p.p.**

Dan: x aantal aanwezige Brigade-leden = te gebruiken hoeveelheid. ▼

Ingrediënten omrekening: Van 4 naar 14 personen: = **2 ½ keer**. (de *stuksporties*: gevogelte, vis, vlees en/of wild: = 1 portie p.p.)

☞ Geef tekorten op de stock-voorraad als: bloem, boter, eieren, room, enz. direct, via een briefje, aan het Beheer door.

Symbolen:

☞ ○ (open punt) Verwijst naar het gebruik van borden, soepkommen en/of glaswerk bij dit gerecht: dus éérst klaarzetten!

☞ ● (rode punt) Verwijst naar een bewerking en/of een ingrediënt eerder gemaakt en/of gebruikt in dit gerecht.

☞ ● (zwarte punt) Verwijst naar oven-, sous-vide-, frituur- en/of BBQ gebruik: dus op tijd aanzetten! Vaatwasser gelijk aanzetten!

☞ ① (omringt cijfer) Verwijst naar de wetenswaardigheden over het ingrediënt in de CCN-Kook mu(s)t(s)jes (zie achterin de receptuur).



Ceviche van zeebaars met venkelsalade en ui-sinaasappelgelei

Amuse

Benodigheden



Bereidingswijze

○ Kleine bordjes gebruiken.

○ Zet eerst 14 kleine bordjes op de werkbank.



Ceviche van zeebaars met venkelsalade en ui-sinaasappelgelei

900 gr. verse (kweek)zeebaars-
filets ③, met vel

» indien verkrijgbaar; ook diklipharder

2 rode uien, fijngesneden

2 teentjes knoflook, uitgeperst

1 rode peper, zonder zaadjes

8 limoenen, het sap ervan

3 witte uien

1 ½ sinaasappel

Snijd de (kweek)zeebaars filets met een fileermes van het vel. Ontgraat ze ! Snijd met een zéér scherp fileermes in flinterdunne plakjes. Leg deze plakjes op een platte schaal. Schep, voor de vis-marinade, de met de snijmachine, zéér dun gesneden **rode ui**, de geperste teentjes **knoflook** en de van zaadjes ontdane en zéér fijn gesneden **rode pepers** in een kom, samen met het gezeefde **limoensap** en schep het goed door elkaar.

Schep dan de plakjes zeebaars *voorzichtig* door de vismarinade en zet het geheel, tot gebruik, in de koeling (*de structuur van de vis zal zichtbaar veranderen*).

Snijd, voor de ui-sinaasappelgelei, de **witte uien** in dunne plakjes. Snijd die weer zo, dat er blokjes ontstaan.

Was de schil van **1 sinaasappel** grondig. Schil de helft en snijd het wit van de schil (*er moet net een dun laagje wit aan de schil blijven*). Snijd de schil dan in dunne reepjes van max. 2 cm. lang en enkele millimeters breed. Rasp de rest van de schil. Snijd de partjes sinaasappel tussen de vliezen uit en halveer ze.

Z.O.Z.



Pers het sap uit de ½ **sinaasappel**.
Zeef dit. Zet het apart.

3 dl. water
50 ml. witte wijnazijn
50 gr. suiker

- **sinaasappelsap** (zie boven)
- **ui-blokjes** (zie boven)
- **sinaasappelschilletjes**
1 afgestr. theel. agar-agar
zout, peper uit de molen

2 venkelknollen
zout, peper uit de molen

- **ui-sinaasappelgelei** (zie boven)
- **sinaasappelpartjes** (zie boven)

Breng, in een pan, het **water** met de **witte wijnazijn**, **suiker** en het **sinaasappelsap** aan de kook. Voeg de **ui-blokjes** en de **sinaasappelschilletjes** toe en laat het gaan tot de ui-blokjes voldoende zacht zijn geworden (ca. 8 minuten).

Voeg dan **agar-agar**, **zout** en **peper** uit de molen toe.
Breng het, onder goed roeren, weer aan de kook.
Laat het dan afkoelen.

Rasp de schoongemaakte **venkelknollen** (*houd het venkelgroen apart*) zeer dun op de mandoline en breng dit op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Voeg de **ui-sinaasappelgelei** lepel voor lepel toe en proef tussentijds steeds of de venkelsmaak overeind blijft (*houd de rest van de gelei apart*).

Zet er de halve **sinaasappelpartjes** door.

Proef ook de gemarineerde zeebaars in combinatie met de venkelsalade voor een goede balans.



Serveren

Maak het klein bordje op met wat **venkelsalade** en napper daarover wat, droog gedekte, plakjes **zeebaars** uit de vis-marinade.

Garneer het bordje met wat van het restant **ui-sinaasappelgelei** en een takje **venkelgroen**.

Strooi er wat **sinaasappelrasp** over.

- **venkelsalade** (zie boven)
- **zeebaars plakjes** (zie boven)
- **restant ui-sinaasappelgelei** (zie boven)
- **takjes venkelgroen** (zie boven)
- **sinaasappelrasp** (zie boven)



Westlandse tomatensoep

Soep

Benodigheden



Bereidingswijze

- Warme soepborden gebruiken.
- Zet 14 soepborden in de warmkast.
- Zet 2 theepotjes in de warmkast.



Westlandse tomatensoep

- 2 kg. *cœur de bœuf* tomaten,
in blokjes gesneden
- 2 sjalotten, fijngesneden
wat zonnebloemolie
- 2 teentjes knoflook, in plakjes
- 1 theel. suiker
- 1/4 bosje verse basilicum
- 1/4 bosje verse kervel
- 1/4 bosje verse dragon
- 1,3 liter koud water
- 4 eiwitten
- 15 witte peperkorrels
zout, peper uit de molen

Was de **cœur de bœuf** tomaten en snijd ze open. Verwijder het sap en de zaadjes. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Maak de **sjalotten** schoon en snijd ze fijn. Smoor de sjalot in een grote pan in wat **zonnebloemolie** glazig. Schep er 3/4 van de tomatenblokjes, **knoflook**, **suiker**, **basilicum**, **kervel** en **dragon** door. Laat dit, onder af en toe omscheppen, sudderen. Giet er het **1,3 liter koud water** bij en laat het ca. 15 minuten, tegen de kook aan, gaan. Zeef deze bouillon door een, met een schone neteldoekse lap belegde, zeef boven een kom. Druk de pulp goed uit. Koel de bouillon snel af door de kom in ijswater te zetten. Pureer het achtergehouden **1/4 tomatenblokjes deel** met de **eiwitten** en de **witte peperkorrels** in een keuken machine. Schep dit in een grote pan en voeg de gezeefde, koude bouillon toe. Breng het, onder goed roeren met een garde, aan de kook. Laat het dan 15 minuten zachtjes koken (*er komt een koek boven drijven*).

Z.O.Z.



Giet de bouillon nogmaals door een schone neteldoekse lap. De bouillon is nu zeer helder.

Verwarm de bouillon net voor het uitserveren en breng ze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

3 *kumato*'s (kleine bruine tomaat)
7 *gele cherrytomaatjes*
7 *rode cherrytomaatjes*
7 *groene cherrytomaatjes*
wat olijfolie
zout, peper uit de molen

Was en snijd de **kumato's** in 1/16 partjes. Was de **gele -**, **rode -** en **groene cherrytomaatjes**. Besprenkel ze met wat **olijfolie, zout** en **peper** uit de molen.

Laat ze hierin marinieren.

Schep ze af en toe wat om.

- 42 in 1/16 gesneden *kumato*'s
(zie boven)
- 14 halve *gele cherrytomaatjes*
(zie boven)
- 14 halve *rode cherrytomaatjes*
(zie boven)
- 14 halve *groene cherrytomaatjes*
(zie boven)

Cresses:

vogel-, basilicum-, veld- en/of
shisho purper cresse

- *heldere tomatenbouillon*
(zie boven)



Serveren

Leg in elk heet soepbord op speelse wijze 3 van de in 1/16 gesneden **kumato** partjes en van elk een **half geel -**, **half rood -** en **half groen cherrytomaatje**.

Garneer het met wat **vogel-, basilicum-, veld- en/of shisho purper cresse**.

Doe de hete, **heldere tomatenbouillon** in de warme theepotten en schenk die aan tafel voorzichtig in de warme borden.

Proeverij van onvergetelijke groente

Tussengerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

Sheet 1

○ Grote borden gebruiken.

○ Zet eerst 14 borden op de werkbank.

● Zet 14 shotglaasjes (10,5 cm. hoog) 30 minuten vòòr het uitserveren in de warme pas (= uitgiftebalie).



Shotglaasje van 10,5 cm hoog



Proeverij van onvergetelijke groente

500 gr. zwarte - of oerwortel
3 banaansjalotten
1 flinke teen knoflook, klein
gesneden
1 mespuntje kerrie
4 eetl. olijfolie
8 dl. gevogeltesfond
4 afgestr. eetl. boter
citroensap
zout, peper uit de molen

300 gr. knolselderij
4 dl. volle melk
1 teentje knoflook, uitgeperst
4 dl. room
1 afgestr. eetl. crème fraîche
zout, peper uit de molen

Was, voor het soepje van zwarte peen, de **zwarte wortel** en snijd ze in kleine stukjes. Snipper de **banaansjalotten** en bak die met de kleingesneden **knoflook** en de **kerrie** in de **olijfolie** aan. Voeg dan de stukjes zwarte wortel toe en bus het geheel met de **gevogeltesfond**. Laat het 20 minuten, met het deksel op de pan, tegen de kook aan zachtjes gaan tot de wortel helemaal gaar is.

Pureer de soep met een staafmixer en zeef ze daarna.

Breng ze op smaak met **boter**, **citroensap** en eventueel wat **zout** en **peper** uit de molen.

Schil, voor de knolselderij-room, de **knolselderij** en snijd die in kleine blokjes. Kook die in de **volle melk**, samen met de uitgeperste **knoflook**, afgedekt met vetvrij papier, helemaal gaar. Giet het vocht af en pureer de massa met een staafmixer. Klop de **room** op tot yoghurt-dikte en schep er de **crème fraîche** door. Doe dit bij de knolselderij massa. Breng op smaak met wat **zout** en **peper** uit de molen en doe het in een spuitzak.

Leg deze tot gebruik in de koeling.

Z.O.Z.



1 zwarte - of oerwortel
wat frituurolie in een pannetje

• Verwarm de **frituurolie** voor tot 170° C.
Was, voor de chips, de **zwarte wortel** en snijd ze op de mandoline in 14 flinterdunne plakjes. Frituur ze tegen het uitserveren en laat ze op keukenpapier uitlekken.

5 asperges
5 dl. ganzenvet
4 eetl. gevogeltefond
3 theel. Tomasu ①
sojasaus
(= Nederlandse
sojasaus)
zout en peper



Tomasu
soyasaus

14 plakjes
runderrookvlees
14 lange saté prikkers

Zet, voor de gekonfijte asperge, de **asperges** tot gebruik in koud water. Deb ze droog.
Schil ze met een dunschiller. Snijd ze in gelijke stukken van ca. 5 cm. en konfijt die 30 minuten in **ganzenvet** van 80° C. Giet ze af en bak ze mooi goudbruin. Blus ze dan met de **gevogeltefond** en **Tomasu sojasaus** af.
Breng op smaak met **zout** en **peper**.
Omwikkel ze met een plakje **runderrookvlees** en steek er een lange **saté prikker** in. Zet ze tot gebruik apart.

1 savooienkool
2 sjalotten, kleingesneden
1 teentje knoflook, uitgeperst
1 mespuntje kerrie
wat zonnebloemolie
4 asperges, gesnipperd
zout, peper uit de molen
boter, om in te vetten

• Verwarm een oven voor tot 170° C.
Blancheer, voor het savooienkool pakketje 14 bladen van de **savooienkool** beetgaar. Fruit de **sjalotten** met de **knoflook** en de **kerrie** in wat **zonnebloemolie**.
Snijd de rest van de kool in kleine reepjes en stoof die dan mee. Voeg, als de koolreepjes beetgaar zijn, de gesnipperde **asperge** toe en stoof deze tot beetgaar.
Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.
Leg steeds een koolblad in een (ovale)vorm, met de nerf naar beneden en vul die met het gestoofde savooienkool/asperge mengsel. Vouw het geheel netjes dicht (*verwijder het overtollige blad*). Draai de pakketjes om en leg ze, met de sluiting naar beneden, op een **beboterd** ovenplaat.
Verwarm de savooienpakketjes, tegen het uitserveren, nog 5 min. in de voorverwarmde oven.

Sushi rolmattje + huishoudfolie

6 chioggia bietjes
sushi-su azijn (sushi-azijn)
(= 4 delen rijstazijn + 2 delen suiker + 1 deel zout)
300 gr. spinazie
2 sjalotten, fijn snipperen
klontje boter
1 teentje knoflook, geperst
oestersaus
zout, peper uit de molen
2 theel. citroensap

Leg een **sushi rolmattje** op de werkbank en leg daarover een stuk **huishoudfolie**.
A/ Snijd, voor het chioggia bietenrolletje 3 **chioggia bietjes** in flinterdunne plakjes op de snijmachine. Marineer ze ca. 30 minuten in de **sushi-su azijn** (*ze moeten nét onderstaan*).
B/ Snijd de overgebleven **chioggia bietjes** in kleine blokjes. Snijd de **spinazieblaadjes** in dunne reepjes.
Snipper de **sjalot** fijn. Smelt een klontje **boter** in een pan en pers er de **knoflook** over uit. Bak de bietblokjes, spinazie, sjalot en knoflook even op.
Schep het geheel even om tot de bietjes (*beet*)gaar zijn.

Zie tussengerecht Sheet 2



Tussengerecht Sheet 2

Breng het op smaak met een flinke scheut **oestersaus**, **zout**, **peper** uit de molen en het **citroensap**.

C/ Leg de chioggia bietenplakjes als een strakke rechthoek, dakpansgewijs op het met huishoudfolie bedekte sushi rolmatje (3 rijen van 5 à 6 plakjes).

Leg het mengsel **B/** op de plakjes chioggia en rol het geheel met het sushi rolmatje stevig op, zoals bij sushi.

Herhaal stap **C/** 3 x.

Snijd deze rolletjes, nét voor het uitserveren, in 14 gelijke stukken.



Serveren

Vul de warme **shotglaasjes**, met een *trechter*, onder de pas (= *uitgiftebalie*), elk met $\frac{1}{2}$ tot 1 dl. **zwarte peensoep**. Spuit een toefje **knolselderij-room** in het glas bovenop de soep en leg daar een **wortelchip** op.

Maak bij het glaasje een mooie compositie met een **gekonfijt asperge stokje**, het **savooienkool pakketje** en het **chioggia bietenrolletje**.

Serveer het direct uit.

- 14 shotglaasjes
- zwarte peensoepje (zie boven)
- knolselderij-room (zie boven)
- 14 wortelchips (zie boven)
- 14 gekonfijte asperge stokjes (zie boven)
- savooienkool pakketje (zie boven)
- chioggia bietenrolletje (zie boven)



Gember-rabarber sorbet met kletskep

Sorbet

Benodigheden

Koude coupes gebruiken.



Bereidingswijze

- Zet eerst 14 coupes in de vriezer.
- Zet 14 kleine bordjes op de werkbank.



Gember-rabarber sorbet met kletskep

500 gr. rabarber ②
3 cm. verse gember
150 gr. suiker
1 dl. water
½ dl. gembersiroop
½ dl. water
1 eiwit, stijfgeslagen

Maak, voor het gember-rabarber sorbetijs, eerst de **rabarber** schoon.

Snijd de uiteinden van de rabarber weg en trek de stugge draden van de stengels (*of zie: pagina 18*).

Snijd de stengels in stukjes. Doe deze, samen met de **verse gember, suiker** en het **water** in een pan en breng het aan de kook. Doe het deksel op de pan en laat het, tegen de kook aan, ca. 15 minuten gaan. Roer af en toe. Haal de gember uit het vocht en cutter de rabarber tot moes. Laat het afkoelen. Meng er dan de **gembersiroop** en nog eens ½ dl **water** door.

Laat het geheel in de grote koeling koud worden.

Draai er t.z.t. een mooi sorbetijs van.

Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeslagen **eiwit** toe.

Z.O.Z.



30 gr. zachte boter
100 gr. witte basterdsuiker
20 gr. melk
 mespuntje kaneel
 mespuntje zout
30 gr. blanke amandelen,
 fijnggehakt
50 gr. Zeeuwse bloem, gezeefd

- *gember-rabarber sorbetijs*
 (zie boven)
- 14 *klets koppen* (zie boven)

● Verwarm een oven voor tot 220° C.
Roer, voor de klets koppen de **zachte boter**, **basterdsuiker** en de **melk** met een spatel door elkaar. Voeg dan **kaneel**, **zout** en **fijngehakte amandelen** toe en roer het weer door elkaar. Meng als laatste de gezeefde **Zeeuwse bloem** door het mengsel.

Doe het mengsel in een spuitzak en spuit, op ruime afstand van elkaar, 14 kleine hoopjes op twee, met bakpapier beklede, bakplaten. Het deeg van de klets koppen loopt, tijdens het bakken flink uit !

Bak ze 7 tot 9 minuten. Houd ze in de gaten want het gaat ineens snel !!



Serveren

Doe het **gember-rabarber sorbetijs** in de koude coupes.

Leg er een **kletskop** bij of steek die in het ijs.
Serveer het direct uit.



Lamsbout met rozemarijn, honing, Opperdoezer Ronde- salade en gegrilde asperges Hoofdgerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

Groot, warm bord gebruiken.

Zet eerst 14 grote borden in de warmkast.



*Lamsbout met rozemarijn, honing, Opperdoezer Ronde
salade en gegrilde asperges*

4 takjes rozemarijn, de blaadjes

5 eetl. zonnebloemolie

2 Tesselse lamsbouten met been,
van ca. 1½ kg. per stuk

katoenkoord rood/wit 32 draads

4 teentjes knoflook

4 takjes rozemarijn

zout, peper uit de molen

8 eetl. vloeibare honing

Rits, voor de lamsbout, de blaadjes van de 4 takjes **roze-
marijn** en hak die fijn. Verwarm de **zonnebloemolie** op
een zacht vuur en laat de helft van de fijngehakte blaadjes
hierin 15 minuten trekken tot er een geurige rozemarijnolie
ontstaat. Zet de andere helft* van de blaadjes apart.

● Verwarm een oven voor tot 180° C.

Snijd met een dun, lang fileermes langs het bot het vlees
voorzichtig los. Druk dan voorzichtig het bot uit het vlees.
Bind het vlees nu stevig op, waarbij de slagen niet te ver uit
elkaar liggen.

Leg het opgebonden lamsvlees in een ovenschaal en be-
sprengel het vlees met de “rozemarijnolie”.

Leg er **4 rozemarijntakjes** bij/op.

Zet het vlees in de voorverwarmde oven.

Meng ondertussen de andere helft* van de rozemarijn-
blaadjes met de **vloeibare honing** en verwarm dit op een
zээр zacht vuur. Giet dit mengsel ná ongeveer 10 minuten
over het lamsvlees en schuif het weer in de oven.

Begiet het vlees regelmatig met het braadvocht.

Z.O.Z.



Laat het lamsvlees garen tot een kerntemperatuur van 50° C. is bereikt. Haal het vlees uit de oven.

Houd het warm in aluminiumfolie.

Maak van het **lamsvleesvocht** een licht gebonden saus, die gebruikt wordt bij het uitserveren.

- 1 kg. Opperdoezer Ronde aardappelen
- 2 eetl. mayonaise
- 2 eetl. crème fraîche
- 1 theel. Marne, Hollandse mosterd
- 2 eetl. kappertjes, afgespoeld
- 100 gr. augurk, in kleine blokjes (+ wat sap uit het potje)
- 2 sjalotjes, zéér fijn gesneden
- 2 eetl. fijngesneden bieslook
- zout, peper uit de molen
- wat druppels tabasco

Schil, voor de Opperdoezer Ronde-salade, de **Opperdoezer Ronde aardappelen** en kook ze beetgaar (15 tot 20 minuten. Er moeten blokjes van gesneden worden). Stoom ze dan droog, laat ze afkoelen en snijd ze in blokjes.

Meng de **mayonaise**, **crème fraîche** en de **mosterd** en spatel die door de aardappelblokjes. Meng vervolgens de **kappertjes**, **augurk blokjes**, de fijngesneden **sjalotjes** en de fijngesneden **bieslook** door de salade.

Breng op smaak met **zout**, **peper** uit de molen, wat **sap** van de **augurken** en wat druppels **tabasco**.

- 14 (dikke) asperges
- ½ dl. olijfolie
- ½ citroen, het sap ervan
- handje fijngehakte peterselie
- zeezout
- vers gemalen zwarte peper

Schil de (dikke) **asperges** en halveer ze in de lengte.

Verwarm (niet heet!), vlak voor het uitserveren, een geribbelde grillplaat, **zonder** olie, en rooster de asperges aan twee kanten. Als de asperge loslaat is dat het moment om te keren. Als de kern glazig is zijn ze gaar (ca. 2x 5 minuten. De grill-kleur moet (licht)bruin zijn).

Meng, voor de citroendressing, het **citroensap**, de **olijfolie** en de **peterselie** in een kom en breng het op smaak met wat **zeezout** en **peper** uit de molen.



Serveren

Trancheer het **lamsvlees**.

Maak een warm bord op met 2 halve, **gegrilde asperges** en wat **citroendressing** tussen de asperges. Leg een tranche lamsvlees tegen de asperges en lepel er wat **saus van lamsvlees** over. Garneer het met de **Opperdoezer Ronde salade**. Serveer het direct uit.

- lamsvlees (zie boven)
- 28 halve gegrilde asperges
- citroendressing
- saus van lamsvlees
- Opperdoezer Ronde salade



Zomertorentje met sinaasappel-roomijs

Nagerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

Sheet 1

Middelmaat bord gebruiken.

Zet eerst 14 middelmaat borden in de koelcel.



Zomertorentje met sinaasappel-roomijs

Voor 2 CCN-briochebroden:

Alles op kamertemperatuur:

600 gr. gezeefde bloem
2 zakjes droge gist (Dr. Oetker)
4 eetl. lauw water
6 eetl. lauwe melk
4 eieren
60 gr. suiker
10 gr. zout
3x 70 gr. zachte boter

LET OP: Briochedeeg heeft in restaurantkeukens, bij brood- en banketbakkers, bij patissiers en in de professionele bakkerij een rijstijd van 7 tot 12 uur nodig ! Er zijn verschillende alternatieven waarvan deze er een, - door onze CCN afd. West-Brabant beproefde receptuur -, is (gebaseerd op de geboden bereidingstijd !).

Als u gaat zoeken komen diverse werkmethoden, bereidingstijden en ook verschillende ingrediëntenlijsten te voorschijn.

● **Belangrijk is direct hiermee te beginnen !**

Meng, voor het CCN-briochedeeg, de gezeefde **bloem** met de **gist**. Maak daar middenin een kuiltje en giet er het lauwe **water** en de lauwe **melk** in. Meng het deeg ca. 4 minuten met de hand. Doe het dan over in de Kitchenaid. Meng er de **suiker** en het **zout** door en voeg dan, één voor één de **eieren** toe. Meng het 4 minuten met de deeghaken in de KitchenAid.

Voeg dan de **1^{ste} 70 gram zachte boter** toe en laat dit geheel door het deeg opnemen. Voeg dan, op dezelfde manier, het **2^{de}** en het **3^{de}** deel van de **zachte boter** toe.

Als de boter opgenomen is mengen we nog 7 minuten met de KitchenAid of 10 minuten met de hand.

Het deeg moet loskomen van het bekken of de kom en een bal vormen.

Z.O.Z.



boter, om in te vetten
1 eidooier + 4 druppels water

6 eidooiers
100 gr. suiker
50 gr. vanillesuiker
3 dl. volle melk
5 dl. room
2 sinaasappelen, de rasp en
het sap ervan (verdeel het
sap als ¼ + ¾ deel)

125 gr. suiker
½ citroen, de zeste ervan
3 dl. water
500 gr. zwarte bessen
1 takje verse munt

Dek het deeg in de kom met een net vochtige theedoek af en laat het, bij een temperatuur van ca. 25° C. 1 uur rijzen. Kneed het deeg nu nog eens met de hand en deel het in tweeën. Vet 2 cakeblikken of briochevormen rijkelijk met **boter** in. Leg het deeg in de blikken en laat het, afgedekt met een net vochtige theedoek, nog eens 1 uur rijzen.

● Verwarm intussen een oven voor tot 200° C. Bestrijk de bovenkant van elk CCN-briochebrood met **eidooier**, opgeklopt met een paar druppels **water**. Zet een schaalje heet water onderin de oven en schuif de briocheblikken erboven. Sluit de oven en bak de CCN-briochebroden, in de voorverwarmde oven, in ca. 35 minuten af. Laat het afkoelen tot verder gebruik.

Klop, voor het sinaasappel-roomijs, de **eidooiers** met de **suiker** en de **vanillesuiker** in de KitchenAid tot de massa "wit" wordt.

Breng de **volle melk** met de **room** aan de kook. Laat het, van het vuur af, iets koelen. Voeg, onder voortdurend roeren, het melk/room mengsel bij het eidooier/suiker mengsel. Laat dit, au-bain-marie, op een zacht vuur, binden. Rasp de **sinaasappelen**. Zet de rasp apart. Pers de sinaasappelen uit en verdeel het sap in ¼ en ¾ delen. Voeg tijdens het binden het ¼ **deel sinaasappelsap** aan het mengsel toe. Neem, als melk/eidooier mengsel gebonden is, de pan van het vuur en laat het, onder af en toe roeren, koelen. Draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi sorbetijs van. Voeg tijdens het draaien van het sorbetijs het ¾ **deel sinaasappelsap**, met scheutjes, aan het mengsel toe (*het sap moet eerst opgenomen zijn*).

Maak, voor de zwarte bessen coulis, van de **suiker**, **zeste van citroen** en het **water** een siroop. Kook het op een zacht vuur tot de suiker geheel opgelost is. Kook het daarna op een bijna hoger vuur (*niet vol !*) nog 5 minuten door. Zet het vuur weer lager en voeg de **zwarte bessen** en het takje **verse munt** toe. Laat het trekken tot de zwarte bessen gaar zijn. Laat het geheel afkoelen, verwijder het takje munt, pureer de massa en zeef dit.

Zie nagerecht Sheet 2



Nagerecht Sheet 2

- 14 ringen van 6 cm. Ø*
- 250 gr. aardbeien*
- 150 gr. bramen*
- 150 gr. blauwe bessen*
castor suiker
- *2 CCN-briochebroden*
(zie boven)
- *zwarte bessen coulis (zie boven)*

Snijd de gewassen en de daarna van kroontjes ontdane **aardbeien** in plakjes. Halveer de **bramen** en de **blauwe bessen**. Bestrooi ze met wat **suiker**, als de vruchten wat zuur zijn. Snijd van elk **CCN-briochebrood** 14 dunne sneden. Steek uit elke briochesnede met een steker 1 rondje van 5 cm. Ø (*u krijgt zo dus 28 rondjes in totaal*).

Zet **14 ringen** van 5 cm. Ø op een, met bakpapier bekleed, bakblik. Doop het 1^{ste} rondje brioche in de **zwarte bessen coulis** en leg dit in een ring.

Leg hierop, dakpansgewijs, plakjes aardbei. Doop een 2^{de} rondje brioche in de coulis en leg dat op de aardbeiplakjes in de ring. Maak hierop een laag van de halve bramen én halve blauwe bessen. Druk het hele "torentje" in de ring lichtjes aan. Doe dit nog eens 13 maal.

Bewaar de "torentjes", tot gebruik, in de koeling.



Serveren

Zet het "**torentje**", mét de ring, met een taartschep op een koud bord. Trek de taartschep voorzichtig terug. Verwijder nu ook de metalen ring voorzichtig.

Garneer elke bovenkant met 1 of 2 **frambozen**.

Bedek elk "torentje" met nog wat **zwarte bessen coulis**.

Leg er een bolletje **sinaasappel-roomijs** bij en strooi wat **sinaasappelrasp** over het ijs.

Serveer het direct uit.

- *14 "torentjes" (zie boven)*
- 150 gr. frambozen*
- *zwarte bessen coulis (zie boven)*
- *sinaasappel-roomijs (zie boven)*
- *sinaasappelrasp (zie boven)*



CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . Mei



**Tomasu
soysauce**

Pag. 7 ① Tomasu soy: De Tomasu sojasaus. “BoerBakkerBert” lanceert onder de naam **Tomasu Soy Sauce** een unieke sojasaus van Rotterdamse bodem. De minimaal 24 maanden gerijpte smaakmaker is samengesteld uit in de regio Rotterdam geteelde sojabonen en granen en wordt volgens een eeuwenoud Japans, keizerlijk brouwproces in Rotterdam gebrouwen.

De lancering van deze bijzondere sojasaus vindt op 14 april 2018 plaats bij delicatessenzaak Foodelicious in Rotterdam. Na vijf jaar voorbereiding komt “BoerBakkerBert” op de markt met de enige micro gebrouwen sojasaus uit Europa.

Het Rotterdamse vriendencollectief “BoerBakkerBert” bestaat uit boer Jeroen Klompe, bakkers Thomas Uljee en Piet van Westen (beiden inmiddels ook sojabouwers) en marketeer Bert Mulder. Het idee voor de sojasaus is ontstaan doordat bakker Thomas Uljee 5 jaar geleden een documentaire zag over de Amerikaanse Matt Jamie uit Louisville, die sojasaus brouwt op bourbonvaten. Na een bezoek aan Matt en met diens toestemming besloot Thomas zelf sojasaus op deze unieke kleinschalige manier te gaan maken.

Het uitgangspunt was dit te doen op basis van een volstrekt autonome keten.

Tomasu Soy Sauce:

een sojasaus met 100% regionale grondstoffen.

Bert Mulder van

“BoerBakkerBert”: “Hiermee was het vriendencollectief “BoerBakkerBert” geboren.

Met ons vieren houden we controle over elk onderdeel van de keten en dat proef je in de smaak en zie je bijvoorbeeld aan de prachtige uitmonstering van de flessen. Dankzij speciale teeltmethoden, regeneratieve akkerbouw en adviezen van de Universiteit van Wageningen is het ons gelukt om in de regio Rotterdam sojabonen te verbouwen, iets wat niet vanzelfsprekend is. Gecombineerd met het graan dat we daar verbouwen, kunnen we een saus maken van 100% regionale grondstoffen. In onze Rotterdamse brouwerij brouwen we de soja in 30-50 jaar oude Schotse whiskybarrels volgens de eeuwenoude Japanse, keizerlijke brouwmethode en fermenteren we met kôji (= een schimmel dat ervoor zorgt dat enzymen in de rijst geactiveerd worden, zodat zetmeel wordt omgezet in eenvoudige suikers), voor een authentieke sojasaus.

We geven de vloeistof minimaal twee jaar vat-rijping.”

Tijd als belangrijkste ingrediënt: Het resultaat is een sojasaus met veel diepgang en een haast wijnachtige smaak die lang blijft rondzingen in de mond. Bert Mulder: “De diepte is het gevolg van rijping in de oude gebrande, eiken whiskyvaten. Daarbij komen ook wat frisse tonen en een hint van iets, wat nog het best te omschrijven is, als paddestoelen. De sojasaus barst van de ‘**Umami**’ (= een van oorsprong Japans woord dat ‘heerlijkheid’ of ‘hartig’ betekent; het is één van de *vijf basissmaken*, samen met: *zout*, *zoet*, *zuur* én *bitter*).

Het ‘activeert’ de andere aanwezige smaken en heeft daarmee de potentie om een “dirigent” van je gerecht te worden. De afgelopen 2,5 jaar hebben we ruim 100 vaten gevuld van elk maximaal 125 liter. Het gaat dus om een kleine oplage, waarbij we alles met de hand doen. In onze beleving draait het allemaal om ‘*tijd*’.

En ‘*tijd*’ is misschien wel ons belangrijkste ingrediënt”.

Zo is ook onze slogan ontstaan: “BoerBakkerBert – Smaak door tijd”.”



Tomasu Soy Sauce: Fermentatie in Schotse whiskyvaten (barrels)

Pag. 11 ② Rabarber. (*Rheum rhabarbarum*) Rabarber is een plant uit de duizendknoopfamilie.

Alleen de rode en groene bladstelen worden gegeten. Deze worden in stukken van twee centimeter gesneden en met weinig water gekookt. Als de stukken geheel in vezels uit elkaar vallen is de rabarber klaar.

Rabarber kan warm of koud worden gegeten.

Z.O.Z.

In beide gevallen is het een bijgerecht dan wel een nagerecht.

Rabarber is ook goed te gebruiken in gebaksoorten zoals vlaaien, rabarbertaart met speculoos, sorbet- en roomijs, enz.. Rabarber wordt later in het seizoen steeds zuurder. Vanwege deze uitermate zure smaak, door het aanwezige oxaalzuur, moet er veel suiker en/of honing aan de groente worden toegevoegd. De stelen hoeven niet geschild te worden. Als dit toch gebeurt wordt de gekookte rabarber groenig, anders krijgt de gekookte rabarber een rode kleur. De moes wordt gezeefd om de vezels te scheiden. Sommige mensen voegen ter neutralisatie van het oxaalzuur stoffen aan de rabarber toe die kalk bevatten (meestal calciumcarbonaat), wat resulteert in een zachtere smaak. De kalk neutraliseert het zuur. De stengels van de rabarberplant bevatten slechts weinig oxaalzuur en kunnen daarom wel gegeten worden. In grote hoeveelheden is oxaalzuur giftig, en omdat vooral de rabarberbladeren veel oxaalzuur bevatten moeten deze niet gegeten worden. De plant wordt gekweekt vanwege zijn eetbare stelen. Rabarber staat al meer dan 5000 jaar bij de mens in de belangstelling, in het begin echter alleen als geneesmiddel. De Chinezen hebben dit gewas, uit de Aziatische steppen, als eerste in cultuur gebracht. Uit de wortel werd en wordt nog steeds een sterk purgeermiddel (*darm-zuiveringsmiddel*) gewonnen. Omstreeks 1600 ontdekte John Gerard, hof-botanicus van de Engelse koning Charles I, dat de stelen gegeten konden worden. Het duurde echter tot 1750, voordat rabarber als groente een grotere bekendheid kreeg. In Duitsland begon de teelt als groentegewas omstreeks 1850. In Nederland en België vindt de teelt vanaf ongeveer 1900 plaats. Rabarber is voornamelijk in de zomer op de markt. Bij de buitenteelt is het belangrijk om na de langste dag geen stelen meer te oogsten, opdat de plant voldoende reservestoffen voor het volgende jaar kan vormen. De plant heeft dikke bladstelen en grote bladeren. Er zijn rassen met rode stelen en met groene stelen. Voor de "vers-markt" worden alleen rassen met gedeeltelijke of hele rode stelen geteeld, waarvan "Frambozenrood" de meest donkerrood gekleurde stelen heeft. Voor de conservenindustrie wordt het ras "Goliath" geteeld, dat enkel groene stelen heeft. Dit omdat de industrie géén gekleurde moes wil produceren.



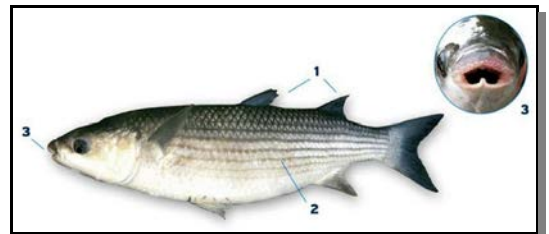
Rode rabarber geeft ongeschild een rode moes



Rabarber, zoals die te koop is

om na de langste dag geen stelen meer te oogsten, opdat de plant voldoende reservestoffen voor het volgende jaar kan vormen. De plant heeft dikke bladstelen en grote bladeren. Er zijn rassen met rode stelen en met groene stelen. Voor de "vers-markt" worden alleen rassen met gedeeltelijke of hele rode stelen geteeld, waarvan "Frambozenrood" de meest donkerrood gekleurde stelen heeft. Voor de conservenindustrie wordt het ras "Goliath" geteeld, dat enkel groene stelen heeft. Dit omdat de industrie géén gekleurde moes wil produceren.

» **Pag. 11** ③ **Diklipharder** De diklipharder (*Chelon labrosus*) is een vis die van oorsprong voorkomt in de wateren van de Benelux. Deze vis komt voor langs de kust en in de monding van rivieren. De bovenzijde van het lichaam is zilverachtig blauw-groen, terwijl de onderzijde lichter tot bijna wit is. Volwassen dieren hebben donkere lengtestrepen. De kleine bek (3), met een verdikte bovenlip, vertoont een aantal wratachtige bobbeltjes. Hij heeft tamelijk grote schubben zonder zijlijn (2). De beide rugvinnen (1), waarvan de eerste vier harde vinstralen bevat, vertonen veel overeenkomsten met een baarzenvin. Hij wordt maximaal 75 centimeter lang en 5 kg. zwaar. Deze 'schoolvis' leeft vooral van plankton, algen en kleine bodemdieren. De onverteerbare delen worden er met de kieuwzeefborstels uitgefilterd. Kennelijk is het menu van de harder vooral afgestemd op vezelrijk, plantaardig materiaal. Hij heeft daarom het lange spijsverteringskanaal van een 'vegetariër' en bovendien een gespierde "kauwmaag" voor een efficiënte vertering. *Diklipharder* is een betaalbare vissoort. De structuur van de vis lijkt wat op zeebaars, maar is qua smaak niet te vergelijken. Harder kunt u bakken, grillen, stomen en roken. Hij is niet altijd verkrijgbaar (vooruit bestellen!).



Diklipharder