



Menu Maart 2020 - Fotoblad



Amuse: *Panna-cotta van komkommer*



Voorgerecht 1: *Taartje van zalm, krab en garnaatjes*



Voorgerecht 2: *Coquilles met gerookte paling crème*



Tussengerecht: *Gegrilde pompoen, buretta en zwarte knoflook*



Hoofdgerecht: *Mini 'Beef Wellington' met zoete aardappel crème*



Nagerecht: *Aardbeien-crumble met papaya-culi en vanille-roomijs*



Maandmenu: Maart 2020

Met dank aan de: 4^{de} dinsdag Brigade

Panna-cotta van komkommer



Taartje van zalm, krab en garnaltjes



Coquilles met gerookte paling crème



Gegrilde pompoen, buretta en zwarte knoflook



Mini "Beef Wellington" met zoete aardappel crème



Aardbeien-crumble, papaja-culi en vanille-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.

» **Gewicht vlees-, gevogelte- en/of wildportie:** = standaard: 80 tot 120 gram **per persoon**.

» **Gewicht visportie:** = standaard: 60 tot 100 gram **per persoon**.

Ingrediënten omrekening: van 4 naar 14 personen: = **2 ½ keer!** (de *stuksporties*: gevogelte, vis, vlees 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 (met vaatwasmiddel) **gelijk** aanzetten!

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



Panna cotta van komkommer

Amuse

Benodigheden



Bereidingswijze

○ koud glaasje gebruiken.

○ Zet eerst 14 glaasjes in de grote koeling.

1 komkommer

- 14 gr. bladgelatine
- 500 gr. komkommer, geschild en ontpit
- 15 gr. olijfolie
- 1,2 dl. groentebouillon, van een ¼ groentebouillonblokje
- 1 dl. droge, witte wijn
- 20 ml. citroensap
zout, peper uit de molen
- 200 gr. verse geitenkaas
- 200 gr. volle yoghurt
- 200 gr. room, opgeklopt
- 14 koude panna cotta glaasjes
(zie boven)

- 1 komkommer, uit de koeling
(zie boven 1/) gewassen en in dunne plakken gesneden

1/ Leg 1 komkommer 30 minuten in de vriezer en dan tot gebruik in de koeling.

2/ Week de **gelatine** in ruim koud water. Schil de **komkommers**, snijd ze in de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Bak deze in de warme **olijfolie** tot glazig.

Giet er de **groentebouillon** en de **witte wijn** bij en laat het op een klein vuur 5 à 6 minuten sudderen. Pureer het met een staafmixer en voeg het **citroensap** en kruid het met **zout** en **peper** uit de molen. Verwarm 4 à 5 eetlepels komkommerpuree en los er de goed uitgeknepen gelatine in op. Voeg deze massa bij de rest van de koude komkommerpuree en roer het goed door. Roer er dan de **geitenkaas** en de **yoghurt** door. Klop de **room** op en spatel die ten slotte door de massa. Verdeel de panna cotta-mousse over de 14 koude glaasje en zet die ca. 1 ½ uur in de grote koeling.

3/ Snijd de 'kop' en het 'kontje' van de koude, gewassen en ongeschilde **komkommer**, zodat deze nog 22 cm. lang is. Snijd de komkommer dan, met de snijmachine, in 21 lange, zéér dunne (ca. 1 mm. dik) plakken (u moet ze makkelijk kunnen oprollen).



Panna cotta van komkommer

Z.O.Z.



100 gr. suiker
1 dl. water

- 42 komkommerplakken
(zie boven 3/)
 - 42 komkommerbolletjes
(zie boven 3/)
- 1 granaatappel, de pitjes
14 peterselieblaadjes

Breng het **water** met de **suiker** in een braadslede aan de kook en neem de braadslede van het vuur.

Leg er de komkommerplakken in en laat die in het suikerwater afkoelen.

Steek uit het overgebleven deel, met een klein parisienne boortje, 42 bolletjes van 5 mm. Ø.

Leg die ook in het suikerwater.



Serveren

4/ Neem de **komkommerplakken** uit de suikersiroop, dep ze droog en rol ze op.

Snijd ze dan dwars in tweeën.

Garneer de koude **panna cotta** in de glaasjes met 3 opgerolde halve komkommerplakken (*de groene schil boven !*).

Leg er 3 drooggedepte **komkommerbolletjes** en wat **granaatappelpitjes** bij. Leg er een **peterselieblaadje** bij.



Taartje van zalm, krab en Hollandse garnalen

Voorgerecht 1

Benodigdheden



Bereidingswijze

koud plat bordje gebruiken.

Zet eerst 14 platte bordjes in de grote koeling.



Taartje van zalm, krab en Hollandse garnalen

200 gr. gerookte zalm, in plakjes
200 gr. krabvlees
200 gr. Hollandse garnalen
30 gr. crème fraîche (2 eetl.)
25 gr. mayonaise
zout, peper uit de molen

1/ Steek, voor het taartje, 28 mooie rondjes van 5 cm. Ø uit de **gerookte zalmplakjes**. Houd het 'zalmafval' apart. Meng het schoongemaakte **krabvlees** met de **Hollandse garnaaltjes** en het 'zalmafval' en schep er de **crème fraîche** en de **mayonaise** door.

Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Bekleed een plateau met aluminiumfolie en zet daar 14 ringen van 5 cm. Ø op. Leg in de bodem van de ring een uitgestoken rondje gerookte zalm (*zie boven*).

Vul de ring met het krab/garnalen/zalm mengsel tot 2 cm. van de bovenrand. Leg daarop weer een uitgestoken rondje gerookte zalm (*zie boven*).

Zet het plateau, afgedekt met huishoudfolie, in de koeling.

13 gr. gelatineblaadjes
koud water
2 dl. visfond
2 dl. witte wijn

2/ Week, voor de koriandergelei, de **gelatineblaadjes** in ruim koud **water**.

Kook de **visfond** en de **witte wijn** tot 2/3 in.

Los er de goed uitgeknepen gelatine in op.

Z.O.Z.



4 takjes koriander, het blad
ervan

4 plakjes bladerdeeg
wat bloem, om uit te rollen
2 eidooiers + iets water
zeezout

75 gr. geraspte, oude kaas

- koriandergelei (zie boven 2/)
- 14 krab/garnalen/zalm taartjes
(zie boven 1/)
- 14 'bladerdeeg wikkels'
(zie boven 3/)
Shiso Green cress
- koriandergelei (zie boven 4/)
in 42 blokjes
wat korianderblaadjes, fijn-
gehakt

Neem de pan van het vuur en voeg de **korianderblaadjes** toe. Mix het met een staafmixer en laat de massa afkoelen tot een gelei (*eventueel in de vriezer*).

3/ • Verwarm een oven voor tot 190° C.

Laat, voor de bladerdeeg-wikkels, het **bladerdeeg** ont-
dooien. Bestrooi een werkblad met wat **bloem**.

Rol het bladerdeeg uit tot 15 x 15 cm.

Bestrooi de uitgerolde plakjes met ruim **zeezout**.

Klop de **eidooiers** met **iets water** los. Bestrijk één plakje dan lichtjes met wat losgeklopte eidooier en leg er een tweede plakje op. Rol het in de breedte uit tot 20 cm.

Bestrijk het weer met wat eidooier en bestrooi het met **ge-
raspte, oude kaas**. Snijd er 14 reepjes van ca. 1½ x 10
cm. van (*uit de 'bovenkant' kun je ook een reepjes snijden zodat je er
14 kunt maken*). Draai er 'wikkels' van.

Bak de 'bladerdeeg wikkels' in de voorverwarmde oven in
12 tot 15 minuten af.

4/ Snijd de **koriandergelei** in 42 vierkante blokjes.



Serveren

5/ Zet een ring met een **krab/garnalen/zalm** op een
koud bord en druk de inhoud er voorzichtig uit.

Leg bij elk taartje een '**bladerdeeg wikkels**'.

Garneer elke 'bladerdeeg wikkels' met wat **Shiso Green
cress**. Leg er 3 blokjes **koriandergelei** bij, met wat fijn-
gehakte **korianderblaadjes** bestrooid.

Serveer het direct uit.



Gemarineerde coquilles met gerookte paling crème

Voorgerecht 2

Benodigdheden

○ plat bord gebruiken.



Bereidingswijze

Zet eerst 14 platte borden op de werkbank.



Gemarineerde coquilles met gerookte paling crème

3,3 gr. gelatine (= 1 lang blaadje)
300 gr. gerookte paling
100 gr. room
150 gr. room, licht geklopt
½ citroen, het sap ervan
zout, peper uit de molen
100 gr. gerookte paling

1/ Week, voor de paling mousse, de **gelatine** in ruim koud water. Maak, zo nodig, de **300 gr. gerookte paling** schoon en doe die in een cutter (*nog niet draaien*). Verwarm de **100 gr. room** tot tegen de kook en laat daarin de goed uitgeknepen gelatine smelten. Laat het afkoelen. Doe daar dan de licht **opgeklopte 150 gr. room** bij en schep het goed door elkaar. Voeg het **citroensap** en de gelatine-room bij de paling in de cutter en draai er een mooie mousse van. Breng deze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Doe de paling mousse in een spuitzak met een gekarteld mondstuk en leg deze mousse tot gebruik in de koeling. Snijd de **100 gr. gerookte paling** in kleine blokjes en zet die apart.

Z.O.Z.



5 gr. sjalot, zéér fijn gesneden
8 gr. rijstazijn
2 eetl. sojasaus (Kikkoman)
15 gr. olijfolie (= 1 eetl.)
15 gr. sesamolie (= 1 eetl.)
½ citroen, het sap ervan
mespuntje suiker
peper uit de molen

1 dl. room
2 afgestr. eetl. bieslook
1 limoen, het sap ervan
zout, peper uit de molen

1 coquille-carpaccio rol (Hanos)
5 radijsjes, dun gesneden
½ dl. sushi azijn

- paling mousse (zie boven 2/)
- plakjes coquilles (zie boven 4/)
zout, peper uit de molen
garneer sla (mesclun)
- plakjes radijs (zie boven 4/)
1 potje haringkaviaar
- sojavinaigrette (zie boven 2/)
- bieslookroom (zie boven 3/)

2/ Meng, voor de sojavinaigrette, het zéér fijngesneden **sjalotje**, de **rijstazijn**, **sojasaus**, **olijf-** en **sesamolie**, het sap van de ½ **citroen**, het mespuntje **suiker** tot een mooi geheel. Breng het op smaak met **peper** uit de molen. Zet het tot gebruik in een spuitflesje in de koeling.

3/ Meng, voor de bieslookroom, de lobbige geslagen **room** met de fijngehakte (-geknipte) **bieslook**. Kruid het met het **citroensap**, **suiker** en **peper** uit de molen.

4/ Vries (zo nodig) de **coquille-carpaccio rol** even aan (of ontdooi ze even), zodat het 'vlees' stevig is. U kunt ze dan, met de snijmachine (op stand 5) in mooie dunne plakjes snijden (11 per persoon).

Snijd, voor het garnituur, de **radijsjes** in flinterdunne plakjes. Leg ze, net voor het uitserveren, maximaal 5 minuten in de **sushi azijn**.



Serveren

5/ Verdeel de **paling mousse** over de borden en strijk het uit. Schik de in dunne plakjes gesneden **coquilles** als een carpaccio over de paling mousse. Kruid het met **zout** en **peper** uit de molen. Garneer het met wat **garneer sla**, plakjes **radijs** en een lepeltje **haringkaviaar**. Besprenkel het, nét voor het uitserveren, met wat gezeefde **sojavinaigrette** (eerst opschudden !) en **bieslookroom**. Serveer het direct uit.



Gegrilde pompoen, buretta en zwarte knoflook

Tussengerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

kleine bordjes gebruiken

Zet eerst 14 kleine bordjes op de werkbank.



Gegrilde pompoen, buretta en zwarte knoflook

2 flespompoenen
120 gr. hazelnootolie (4 eetl.)
50 gr. honing (2 eetl.)
4 eetl. sojasaus
12 takjes tijm, de blaadjes ervan
fleur de sel

8 teentjes knoflook, gepeld
50 gr. zachte boter
50 gr. bloem, gezeefd
50 gr. amandelpoeder, gezeefd

1/ • Verwarm een oven voor tot 160° C.
Schil, voor de gegrilde flespompoen, de **flespompoenen** en snijd ze elk, in de lengte, in 8 lange repen (16 totaal).
Leg die in een ovenschaal.
Meng de **hazelnootolie** met de **honing** en de **sojasaus** en wrijf hiermee de pompoenstukken goed in.
Bestrooi ze met wat **tijmblaadjes** en **fleur de sel**.
Bak ze in de voorverwarmde oven in ca. 30 minuten af.
Trancheer ze, eventueel, naar eigen idee in plakjes.

2/ • Verwarm een oven voor tot 170° C.
Kook, voor de crumble van knoflook, de gepelde **knoflook teentjes** in water gaar. Giet ze af. Pureer ze met een vork.
Meng er de zachte **boter**, gezeefde **bloem** en **amandelpoeder** door. Spreid deze massa uit op een bakblik en bak het, in de voorverwarmde oven, tot het lichtbruin is.
Maak de het geheel met 1 of 2 vorken los tot een crumble (= kruimels).

Z.O.Z.



2 bollen zwarte knoflook
(Aomori knoflook) ①
22 ontpitte, zwarte olijven
4 ansjovisjes
120 gr. olijfolie (= 8 eetl.)

- 14 reepjes gekonfijte flespom-
poen (zie boven 1/)
- 4 mooie buretta's ②
(= Italiaanse mozzarella buffelkaas)
- crumble van knoflook
(zie boven 2/)
- mix van zwarte knoflook
(zie boven 3/)
fleur de sel
peper, uit de molen
- aangemaakte olijfolie
(zie boven, onder 3/)
1 potje haringkaviaar

3/ Mix de ontvelde bollen zwarte knoflook, olijven, ansjovis en de olijfolie met een staafmixer (*niet té lang*) fijn.



Zwarte knoflook



Serveren

4/ Leg een gekonfijt reepje of wat tranches flespompoen op een bordje.
Snijd elke buretta's in vieren en leg er een kwart buretta naast. Garneer het met de knoflook crumble en wat mix van zwarte knoflook.
Breng op smaak met fleur de sel en peper uit de molen.
Druppel er wat aangemaakte olijfolie over en garneer het verder af met haringkaviaar.
Serveer het direct uit.



Mini 'Beef Wellington' met zoete aardappel crème

Hoofdgerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

Hoofdgerecht Sheet 1

○ groot bord gebruiken.

○ Zet eerst 14 grote borden in de warmkast.



Mini 'Beef Wellington' met zoete aardappelcrème

zout, peper uit de molen
7 tournedos à ca. 80 gr. elk
150 gr. boter

25 gr. sjalot
2 eetl. zonnebloemolie
200 gr. kastanjechampignons
200 gr. witte champignons
1 eetl. balsamico
35 gr. verse tijm
zout, peper uit de molen

7 plakjes bladerdeeg
7 halve plakjes Parmaham
wat water

- helft van de champignonvulling (zie boven 2/)
- 7 dichtgeschroeide, koude tournedos (zie boven 1/)

1/ Zout en peper de tournedos.

Verhit de **boter** in een pan en schroei de tournedos langs alle kanten kort dicht. Laat ze buiten de pan afkoelen. Plaats ze dan voor ca. 10 minuten in de vriezer. Haal ze er dan uit en zet ze in de koeling.

2/ Snipper, voor de champignonvulling, de **sjalotten** in kleine stukjes en fruit deze in een grote pan even in de **zonnebloemolie** aan. Zet de aangefruite sjalot apart. Zet in dezelfde pan de in brunoise gesneden **kastanje** - en **witte champignons** even aan. Voeg de aangefruite sjalot aan de champignons toe. Voeg de **balsamico**, de fijnge-sneden **verse tijm**, **zout** en **peper** toe. Meng het goed door elkaar en zet het vuur uit.

3/ Rek, voor de bladerdeeg pakketjes, de 7 plakjes **bladerdeeg** iets op. Leg in het midden van 7 plakjes bladerdeeg een half plakje **Parmaham**. Smeer de randen van het bladerdeeg met wat **water** in. Verdeel over de 7 halve plakjes Parmaham de helft van de **champignonvulling**. Leg daarop de dichtgeschroeide, koude **tournedos**.

Z.O.Z.



7 halve plakjes Parmaham
(zie boven)
7 plakjes bladerdeeg

Leg op elke tournedos weer een half plakje **Parmaham**.
Leg op elke tournedos met Parmaham een 2^{de} plakje bladerdeeg. Druk het bladerdeeg stevig op elkaar (*gebruik eventueel wat extra water*). Steek ze met een steker van 11 cm. Ø rond uit of naar eigen idee afwerken.

500 gr. zoete aardappelen
aluminiumfolie
zout, peper uit de molen
wat room

4/ • Verwarm een oven voor tot 180° C.
Was, voor de zoete aardappelpuree, de **zoete aardappelen** en leg ze even in schoon, koud water. Maak ze droog en pak elke aardappel mét schil in **aluminiumfolie** in. Plaats de pakketjes op een bakplaat en zet ze ca. 1 uur in de voorverwarmde oven. Check na 1 uur of je met een satéstokje door de **aardappel** heen kunt prikken. Als dit het geval is haal je de aardappelen uit de oven en ontdoe ze van het folie. (*LET OP !! Zoete aardappelen karameliseren, dit kan erg branden op de huid*). Schil de aardappelen, doe ze in een ovenschaal en pureer ze. Breng ze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Voeg wat **room** toe.

4 chioggia bietjes
sushi azijn

5/ Snijd intussen de **chioggia bietjes** op een mandoline in flinterdunne plakjes en steek ze met een stekertje allemaal in dezelfde doorsnede. Marineer die ca. 1 uur in de **sushi azijn** (*ze moeten nét onder staan*).

• zoete aardappelpuree
(zie boven **4/**)

6/ Verwarm een oven voor tot 180° C.
Plaats de **aardappelpuree** ca. 15 minuten voor het uitserveren in de voorverwarmde oven.

• restant champignon mix
(zie boven **2/**)
25 gr. boter
1 ½ dl. rode wijn
80 ml. room

7/ Stoof, voor de champignonsaus, de overgebleven **champignon mix** in de **boter**. Blus het met de **1½ dl. rode wijn** af en voeg de **room** toe. Laat het geheel tot de gewenste dikte inkoken (*bijna tot nét vloeibaar*).

• bladerdeeg pakketjes
(zie boven **3/**)
boter, om in te vetten
1 eidooier + wat water

8/ • Verwarm een oven voor tot 200° C.
Leg, voor de mini 'Beef Wellington', de **bladerdeeg pakketjes** op een bakblik belegd met een, met wat **boter** ingevet, bakpapier. Besmeer de bovenkant van het bladerdeeg met wat los-geklopt **eigeel**. Prik bovenop, in het midden, van elk pak-ketje een (*ontluchtings*)gaatje.
Plaats het bakblik in de voorverwarmde oven en bak de mini 'Beef Wellington'-pakketjes in ca. 12-15 minuten af.

zie Hoofdgerecht Sheet 2



Hoofdgerecht Sheet 2

7 worteltjes
50 gr. boter
30 gr. suiker
2 takjes tijm, de blaadjes

- 7 mini 'Beef Wellington' pakketjes (zie boven 8/)
- ingedikte champignonsaus (zie boven 7/)
- zoete aardappelpuree (zie boven 4/)
- 14 halve worteltjes (zie boven 9/)
- chioggia biet plakjes, opgerold (zie boven 5/)



Serveren

10/ Snijd de mini 'Beef Wellington' in tweeën en zet op elk bord een halve 'Beef Wellington'.
Leg de ingedikte **champignonsaus** er schuin achter bij. Garneer het geheel met de **zoete aardappelpuree**, een half **worteltje** en wat opgerolde **chioggia biet plakjes**.
Serveer het direct uit.



Aardbeien-crumble met basilicum, papaja-culi en vanille-roomijs

Nagerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

- koud dessertbordje gebruiken.
- Zet 14 dessertbordjes in de grote koeling.
- Zet er 14 r.v.s.-ringen bij.



Aardbeien-crumble met basilicum, papaja-culi en vanille-roomijs

240 gr. bloem, gezeefd
120 gr. koude boter, in blokjes
95 gr. suiker
25 gr. vanillesuiker
snuffje zout

1 kg. aardbeien
50 gr. poedersuiker
1 dl. Alceto Balsamico
14 basilicumblaadjes

2 papaja's

1/ • Verwarm een oven voor tot 190° C.
Meng, voor het kruimeldeeg, de **bloem**, blokjes **koude boter**, **suiker**, **vanillesuiker** en het **zout** in een keukenmachine of met de vingers (*niet te lang, anders wordt het in beide gevallen een bol. Het deeg moet kruimelig blijven*).

Strooi het kruimeldeeg over een, met bakpapier beklede, bakplaat. Bak het deeg ca. 20 minuten in de voorverwarmde oven tot het net gaat kleuren. Zet eventueel, tijdens het bakken, het kruimeldeeg enkele keren om. Laat het, in de bakplaat, op de werkbank afkoelen.

2/ Snijd, voor het aardbeienmengsel, de **aardbeien** in blokjes. Meng deze voorzichtig met de **poedersuiker** en de **Alceto Balsamico**. Zet het tot gebruik in de koeling. Was de **basilicumblaadjes** en zet ze apart.

3/ Halveer, voor de papaja espuma, de **papaya's** en schep er de zaden uit. Snijd de schil van het vruchtvlees. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.

Z.O.Z.



- 40 gr. poedersuiker
- ½ limoen, het sap ervan
- 1 theel. Pro-espuma
- 2 iSi gaspatronen



iSi Gourmet Whip

Doe deze met de **poedersuiker**, **limoensap** en de theelepeltje **Pro-espuma** in de mixer en draai het tot een gladde massa.

Zeef deze mix en schenk het in de iSi-sifonbeker. Draai voor 500 cc. inhoud 2 gaspatronen in de iSi-Whip. Laat het iSi-gas erin stromen. Neem de patroonhouder van het deksel, verwijder het gaspatroon en schroef er de patroonhouder weer op. Schud 5 à 6 maal goed. Breng de gewenste spuitmond aan, schud nog eens 3 à 4 keer en leg de iSi Gourmet Whip, tot gebruik, in de koeling.

- 14 'Napoleon citroen' zuurtjes

4/ • Verwarm een oven voor tot 165° C.

Draai, voor de 'Napoleon' klets-kop koekjes, de **14 'Napoleon citroen' zuurtjes** in de keukenmachine tot poeder. Zeef dit poeder door een fijne zeef.

Maak met het poeder op een met bakpapier belegd bakblik 14 dunne rondjes. Laat het in de voorverwarmde oven zachtjes smelten (*maximaal 8 minuten. Blijf erbij!*).

Als het geheel gesmolten is het bakblik uit de oven halen en af laten koelen. Breek de plak t.z.t. in 14 mooie stukken.

- 6 eidooiers
- 110 gr. suiker
- 3 dl. volle melk
- 5 dl. room
- 40 gr. vanillesuiker

5/ Mix, voor het vanille-roomijs, de **eidooiers** en de **suiker** in de keukenmachine tot de massa wit wordt.

Breng de **volle melk** met de **room** en de **vanillesuiker** in een 'binnenpan' van een au-bain-marie, al roerend aan de kook en laat het, van het vuur af, even trekken.

Hang de 'binnenpan' in de bain-marie pan en giet er, onder goed roeren, het eidooier/suiker mengsel bij.

Laat deze *crème anglaise*, onder blijvend roeren met een garde, binden. Laat de crème op de werkbank afkoelen.

Roer regelmatig om velvorming te voorkomen.

Draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi, stevig ijs van.

- aardbeienmengsel (zie boven **2/**)
- kruimeldeeg (zie boven **1/**)

6/ Laat de **aardbeienmengsel** uitlekken en vang het vocht op. Meng een gedeelte van het vocht met de helft van het **kruimeldeeg** tot dit wat vaster wordt.



Serveren

- kruimeldeeg (zie boven **6/**)
- aardbeienmengsel (zie boven **6/**)
- basilicumblaadjes (zie boven **2/**)
- vanille-roomijs (zie boven **5/**)
- papaya espuma (zie boven **3/**)
- 'Napoleon' klets-kop koekje (zie boven **4/**)

7/ Zet een koude r.v.s.-ring van 7 cm. Ø op een koud bord. Stop daarin, om en om, telkens een laagje **kruimeldeeg** en een laagje **aardbeienmengsel**.

Leg er als laatste een **basilicumblaadje** op.

Haal de ring voorzichtig op. Maak zo ook de andere 13 bordjes. Leg er een bolletje **vanille-roomijs** naast en spuit daar wat **papaya espuma** bij. Zet een **'Napoleon' klets-kop koekje** in het ijs. Serveer het direct uit.

CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . MAART 2020

Pag. 4 ① Aomori knoflook. Wat is 'zwarte knoflook' ?



Aomori, zwarte knoflook

Bij de productie van zwarte knoflook worden witte bollen en teentjes knoflook gedurende 3 weken in een oven gefermenteerd tijdens een zorgvuldig gecontroleerd verwarmingsproces. Door dit fermentatieproces vormen suiker en aminozuren samen *melanoidine*, waardoor de tenen zwart en zacht worden.

Bij gisting komen er ook meer antioxidanten vrij (198 in plaats van 118), dus we kunnen met recht zeggen dat zwarte knoflook bijna twee keer zo gezond is als witte knoflook. Witte knoflook bevat voornamelijk allicine, dat alleen in vet oplosbaar is. Zwarte knoflook bevat S-allylcysteïne, dat oplosbaar is in water. Dit betekent dat het lichaam de antioxidanten sneller en gemakkelijker opneemt. Vanwege zijn zachte, gel-achtige textuur en rijke smaak, kan zwarte knoflook worden geconsumeerd als ingrediënt of gewoon als een gezonde snack.

Zwarte knoflook kan worden gebruikt als ingrediënt in veel gerechten, van sauzen en soepen tot ijs, bij vlees, vis en gevogelte, in een marinade, maar ook in een salade.

Pag. 5 ② Buretta Wat is buretta?

Buretta is simpelweg mozzarella (= Italiaanse buffelkaas) gevuld met extra room. Ja, je leest het goed: mozzarella + room!

Het prachtige kaasje komt uit Puglia (Italië) en is een ware delicatessen uit de Italiaanse keuken. Door de toevoeging van room zijn zowel de smaak als structuur een stuk zachter dan de gewone mozzarella.

Daarbij wordt in veel gevallen echte buffelmelk gebruikt, anders dan bij de "supermarkt mozzarella's". Dit resulteert in een culinair pareltje, dat op je tong smelt. Gelukkig: tegenwoordig is de *echte buretta* ook bij veel supermarkten verkrijgbaar. Ze zijn meestal verpakt in een blauw bakje met kartonnen huis of wit bakje met een groen lint om het 'knotje' van de bol.

Hoe wordt buretta gemaakt?

Dit kan mozzarella van *waterbuffelmelk* of mozzarella van *koemelk*

zijn. Het maken van buretta is eigenlijk best wel simpel; er wordt namelijk een 'zakje' mozzarella gemaakt. Omdat dit heel flexibel is, kan dit makkelijk worden gevuld met een mengsel van room en (fijn)gesneden mozzarella. Het zakje wordt dichtgeknoopt en that's it!

Vroeger was dit de perfecte manier om restjes mozzarella op te maken.

Inmiddels is het kaasje favoriet van vele mensen en een ware delicatessen.

Gerechten met buretta:

Omdat buretta zo smaakvol is heeft het niet veel versiering of poes-pas nodig.

Tomaat, balsamico, basilicum en gedroogd Parmaham zijn altijd goed, maar ook nectarine of perzik, kiemen en truffel doen het goed bij deze '*allemandsvriend*'. Eet het in een simpele salade, met een stukje brood en wat olijfolie of laat de kaas smelten in of op een heerlijke pasta.

Let wel op: buretta is vers het aller lekkerst en *bepert houdbaar*!

Maar dat is eigenlijk geen probleem, want zo'n onweerstaanbaar kaasje heb je binnen no-time op.



Buretta (mozzarella)