



ccpl.nl

De zomer in de bol | juli 2024



Amuse

Sobrasada met witte
zomersangría



Voorgerecht

Bladerdeegtaartjes
met bieten, geiten-
kaas en hazelnoten

Feudi Salentini, rosé,
Susumaniello, *Puglia IT*

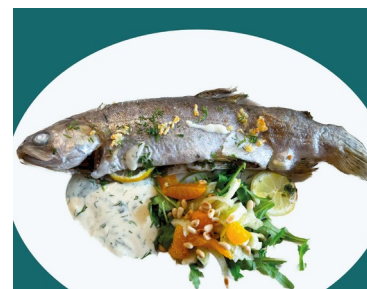
of

Gerard Bertrand, Gris Blanc,
Pays d'Oc FR



Soep

Geroosterde
tomatensoep



Hoofdgerecht

Forel met serranoham,
citroen-dillesaus &
gmarineerde
venkelsalade

Rudolf May, Sylvaner,
Franken DE



Nagerecht

Gemberijs met
gekaramelliseerde
ananas en
gembergel

Samenstelling receptuur: John Biard



Over **sobrasada**: dit is een smeerbare rauwe, gezouten worst uit de Spaanse Balearen. De ingrediënten zijn gemalen varkensvlees, paprika, zout en kruiden. **Sobrasada** wordt gedroogd in de vochtige en koude lucht, die typisch is voor de late herfst van de Balearen. Over het varkensvlees: de Spanjaarden gingen dit eind Middeleeuwen weer eten na eeuwen van islamitische overheersing. Paprika werd een ingrediënt toen dit in de 15e eeuw uit Zuid-Amerika naar Europa kwam.

Over **sangría**: de klemtoon is op de 'í'.

Het recept voor sobrasada

We mixen chorizo met gesmolten reuzel
We vullen krokante cupjes met de smeerbaar gemaakte worst en serveren deze met pijnboompitten, roze peper, tijm en honing.

Het recept voor witte sangría

We maken witte sangría met witte wijn, 7-up en met plakjes limoen en sinaasappel.
De sangría schenken we met ijsblokjes.

Sobrasada

Ingrediënten (12 personen)

225 gram	chorizoworst
100 gram	reuzel
2 gram	gerookte pikante paprikapoeder (=1 el)
2 gram	gewone zoet paprikapoeder, (=1 el)
5 gram	oregano, gedroogde (=1 el)
12 gram	sherryazijn (=1 el)
2 gram	zeezout (=1 tl)

Bereiding

1. Snijd de chorizo in hele kleine stukjes.
2. Smelt de reuzel in een pannetje.
3. Mix de stukjes chorizo in de keukenmachine of blender met de 2 soorten paprikapoeder, oregano, sherryazijn en zout.
4. Draai het chorizomengsel en de gesmolten reuzel tot een smeerbare massa.
5. Zet het mengsel in de koeling, waarbij de reuzel afkoelt en het mengsel uithardt.

Afwerking

Ingrediënten (12 personen)

20 stuks roze peperkorrels
10 gram pijnboompitten
36 stuks krokante cupjes (Jos Poel)
tijmblaadjes
honing

Voor het uitserveren

1. Maal de roze peperkorrels in de vijzel fijn.
2. Rooster de pijnboompitten.

Tip

Haal de sobrasada ½ tot 1 uur voor gebruik uit de koeling: zo wordt deze weer smeug.

Opmaak

1. Vul de krokante cupjes met sobrasada.
2. Leg op de sobrasada een paar geroosterde pijnboompitten en wat tijmblaadjes.
3. Strooi wat gemalen peper op de sobrasada en druppel hierover wat honing.

Witte sangría

Ingrediënten (12 personen)

1 stuks citroen
1 stuks limoen
1 stuks sinaasappel
1 liter ijsblokjes
0,75 liter witte wijn (vinho verde)
1 liter 7-up

Bereiding

1. Spoel de citroen, limoen en sinaasappel af en snijd ze in dunne plakjes.
2. Vul een grote kan met de plakjes citroen, limoen en sinaasappel.
3. Giet de ijsblokjes, de witte wijn en 7-up bij de plakjes citroen, limoen en sinaasappel: zo ontstaat de witte sangría.
4. Roer de witte sangría goed door en serveer deze meteen.



Bladerdeegtaartjes met bieten, geitenkaas en hazelnoten

is een traditioneel Spaans recept.

Voor de liefhebbers heet dit in het Spaans 'Tartas de hojaldre con remolacha, queso de cabra y avellanas'. Het gerecht wordt geroemd om zijn simpelheid en smaak.

Voorgestelde wijn

Feudi Salentini, rosé, Susumaniello, *Puglia IT of*

Gerard Bertrand, Gris Blanc, *Pays d'Oc FR*

Susumaniello is een autochtone blauwe druif uit Apulië. Het ras was enkele jaren geleden bijna uitgestorven, maar is gelukkig gered.

Het recept

We smoren ui in boter, olijfolie, azijn en wijn. De ui komt op taartjes van bladerdeeg samen met blokjes biet, geitenkaas en een uimengsel.

Bladerdeegtaartjes met bieten, geitenkaas en hazelnoten

Ingrediënten (12 personen)

12	stuks	bladerdeeg
5	stuks	rode uien
24	gram	balsamico-azijn (= 2 el)
90	gram	rode port (=6 el)
3	stuks	knoflookteen
500	gram	gekookte bieten
200	gram	geitenkaas
1	stuks	ei
40	gram	olijfolie (=4 el)
50	gram	roomboter (=4 el)
25	gram	hazelnoten (= handvol)
		tijm (vers)
		peper & zout

Extra benodigheden

12 taartvormpjes

Vorbereiding

1. Verwarm de oven op 190 °C.
2. Snijd de rode uien brunoise.
3. Snijd de knoflook fijn.
4. Snijd de bieten en de geitenkaas in blokjes.
5. Hak wat tijm grof.
6. Klop een ei los.
7. Rooster de hazelnoten en hak ze grof.

Bereiding van het uimengsel

1. Smoor de stukjes ui en de fijngesneden knoflookteen met wat olijfolie en 25 gram roomboter in 10 minuten glazig.
2. Voeg de balsamico-azijn, rode port en een eetlepel tijm aan de uien toe en breng ze op smaak met peper en eventueel zout.
3. Smoor het uimengsel ongeveer 30 minuten met de deksel op de pan.

Tip

Roer af en toe in het uimengsel en voeg wat port toe, wanneer het te droog wordt.

Voorgerecht 1: bladerdeegtaartjes met bieten, geitenkaas en hazelnoten

2

De taartjes bakken

1. Rol een vel bladerdeeg met de deegroller uit, zodat deze aan iedere zijde ongeveer 2 cm groter wordt.
2. Maak de taartvormpjes vochtig, leg hierin het bladerdeeg en druk deze zacht aan.
3. Strijk de randen van het bladerdeeg in met het losgeklopte ei.
4. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem van het deeg.
5. Bak het deeg 10 minuten in de oven.
6. Haal het deeg uit de oven en verhoog de oventemperatuur tot 210 °C.

Tip

Druk de binnekant van het deeg met een vork plat, wanneer dit gerezen is.

De vulling van de taartjes

1. Verdeel het uimengsel over de bodem van de taartjes.
2. Leg de blokjes biet en geitenkaas op het uimengsel en bak deze 15 minuten in de oven, die nu 210 °C is.
3. Strooi 3 minuten voor het einde van de baktijd de grof gehakte hazelnoot over de taartjes.

Afwerking

1. Laat de taartjes iets afkoelen.
2. Strooi wat verse tijmblaadjes over de taartjes.

Soep: geroosterde tomatensoep



Het recept

We pureren in de oven geroosterde en warme tomaat, uien en knoflook samen met het tomaatvocht

We serveren de ontstane soep met fijngesneden basilicum.

Geroosterde tomatensoep

Ingrediënten (12 personen)

- 2 kg tomaten
- 2 stuks uien
- 2 stuks knoflooktenen
- 15 gram gedroogde tijm (= 3 el)
- 26 gram balsamicoazijn (= 3 el)
- 5 ml olijfolie
- 10 gram basilicumblaadjes
peper

Vorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd de basilicumblaadjes fijn.
3. Snijd de tomaten en de uien in parten.
4. Leg de tomaat, de ui en de knoflooktenen in een ovenschaal.
5. Strooi wat tijm, peper en eventueel zout over het tomatenmengsel en sprenkel hierover ook balsamicoazijn en olijfolie.
6. Meng het tomatenmengsel door elkaar.

Bereiding

1. Rooster het tomatenmengsel 30 tot 45 minuten in de voorverwarmde oven, totdat de tomaten, knoflook en uien zacht zijn.
2. Roer halverwege de baktijd het tomatenmengsel voorzichtig om.
3. Laat het gerecht iets afkoelen.
4. Pel de knoflooktenen.
5. Pureer het tomatenmengsel en de knoflook met het vocht van de tomaten in de blender tot een soep.

Tip

Voeg wat kokend water toe, wanneer de soep te dik is.

6. Breng de soep op smaak met peper en eventueel zout.
7. Garneer de soep met de fijngesneden basilicumblaadjes.



Forel met serranoham, ofwel 'trucha a la Navarra' is een klassiek Spaans gerecht. Er zijn uit Navarra talloze recepten voor forel. Meestal gaat het om forel die gevuld is met stukjes of reepjes ham en in de pan is gebakken.

Soms is de forel omwikkeld met plakjes ham, vaak met een tandenstoker vastgezet. Navarra, een Spaanse provincie met als hoofdstad Pamplona, heeft bergen van het Pyreneeënmassief en heeft dus ook bergstroompjes waarin forel voorkomt.

Voorgestelde wijn

Rudolf May, Sylvaner, Franken, DE.

Het recept

We vullen de forel met een mengsel van serranoham en peterselie, en ook met een schijfje citroen en citroensap.

We maken een saus van slagroom, kippenbouillon, citroensap, knoflook en dille.

De saus dikken we op met maïzena.

We marinieren plakjes venkel.

De forel bakken we in de oven en we serveren deze met een salade van de gemarineerde venkel.

De forel

Ingrediënten (12 personen)

12	stuks	forellen
4	stuks	citroen
12	plakken	serranoham
12	takjes	peterselie
8	stuks	knoflookteentjes
30	gram	olijfolie (= 3 el)
		peper & zout

Vorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Snijd de knoflookteentjes fijn.
3. Snijd de serranoham in reepjes.
4. Snijd de peterselie fijn.
5. Meng de helft van de peterselie met de reepjes ham.
6. Snijd de helft van de citroenen in dunne plakjes en pers de overige citroenen uit.

Bereiding

1. Strooi peper en eventueel zout in de buikholtten van de forellen en sprenkel hierin ook het citroensap.
2. Vul de buikholtten van de forellen met het mengsel van peterselie en ham en met een schijfje citroen.
3. Leg de forellen op een ovenschaal, verdeel de knoflook erover en sprenkel hierover olijfolie.
4. Bak de forellen circa 20 minuten in de oven.

Citroen-dille saus

Ingrediënten (12 personen)

4 stuks knoflookteentje
400 ml slagroom
½ stuks kippenbouillontablet
1,5 stuks citroen
20 gram water (= 4 tl)
8 gram maïzena (= 4 tl)
12 gram dille
boter
peper & zout

Vorbereiding

1. Pers de citroenen.
2. Pers de knoflookteentjes.
3. Snijd de dille fijn.

Bereiding

1. Maak 180 ml bouillon van een ½ kippenbouillontablet.
2. Bak de knoflook kort aan met boter.
3. Voeg de slagroom, de kippenbouillon en het citroensap aan de knoflook toe.
4. Breng de ontstane saus op smaak met peper.
5. Meng maïzena met water en voeg dit aan de saus toe.
6. Verwarm de saus ongeveer 5 minuten.
7. Roer de fijngesneden dille door de saus en verwarm deze kort mee.

Venkelsalade

Ingrediënten (12 personen)

3 stuks venkelknollen
6 stuks sinaasappels
40 gram olijfolie (= 4 el)
125 gram rucola
50 gram Parmezaanse kaas (gemalen)
15 gram pijnboompitten (=3 el)
5 gram dille

Bereiding

1. Snijd de dille fijn.
2. Halveer de venkelknollen, snijd de kern eruit en snijd de helften in dunne plakjes.
3. Schil 4 sinaasappels en snijd de partjes tussen de vliezen uit.
4. Pers de 2 andere sinaasappels uit.
5. Meng het sinaasappelsap met een gelijke hoeveelheid olijfolie tot een marinade.
6. Breng de marinade op smaak met peper en eventueel zout en marineer de venkelplakjes hierin minimaal 1 uur.
7. Zeef de gemarineerde venkel en bewaar de marinade tot de opmaak.

Afwerking

Voor het uitserveren

1. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.

Opmaak

1. Strooi de overgebleven peterselie over de forel.
2. Leg de een schijfje citroen op de forel.
3. Leg wat rucola naast de forel.
4. Leg de gemarineerde venkel en de sinaasappelpartjes op de rucola.
5. Gebruik de venkelmarinade als dressing.
6. Garneer de salade met Parmezaanse kaas, de pijnboompitten en fijngesneden dille.

Nagerecht: gemberijs met gekaramelliseerde ananas en gembergel

1



Het recept

We maken ijs van kokosmelk met miso, agavesiroop en hierdoor mengen we stukjes gember.

We karamelliseren stukjes ananas.

De ananasstukjes zetten we in de schil en serveren deze bij het ijs.

We garneren het gerecht met puntjes gembergel.

Gemberijs

Ingrediënten (12 personen)

800 ml	kokosmelk (= 2 blikjes)
300 ml	agavesiroop
30 gram	rode misopasta
1 potje	gekonfijte gember (= 200 gram)

Extra benodigdheden

- Blender
- Laag bakblik
- IJsmachine

Vorbereiding

1. Giet de gekonfijte gember in een zeef en bewaar het sap.
2. Snijd de gember in hele kleine stukjes.

Bereiding

1. Breng 150 ml kokosmelk met de rode misopasta al roerend in een steelpan aan de kook en blijf roeren, terwijl het mengsel nog 2 minuten zachtjes doorkookt.
2. Meng de rest van de kokosmelk, de agavesiroop en het kokosmelkmengsel in de blender tot een gladde, licht schuimige ijsbasis.
3. Zet de ijsbasis in een laag bakblik 20 minuten in de snelvriezer.
4. Draai de ijsbasis in de ijsmachine tot ijs, en wel totdat deze dik begint te worden: dit is na 10 tot 15 minuten.
5. Voeg nu de gemberstukjes aan het ijs toe en laat de ijsmachine nog 3 minuten draaien.
6. Zet het ijs in een laag bakblik, dek het af met plasticfolie en zet het ijs 20 minuten in de snelvriezer.

Gekaramelliseerde ananas

Ingrediënten (12 personen)

1 ½ stuks ananas
75 gram bruine basterdsuiker
boter

Vorbereiding

1. Snijd de ananas ongeschild in de lengte in 4 stukken en snijd de harde kern weg.
2. Snijd de kwarten ananas in de lengte door: en hebben zo 8 stukken -bij de ½ ananas 4.
3. Dep de ananas in de bruine basterdsuiker.

Bereiding

1. Bak de gesuikerde stukken ananas aan beide kanten 2 tot 3 minuten in boter, totdat de suiker gekaramelliseerd en stroperig is, en de ananas goudbruin.
2. Bewaar de gekaramelliseerde suiker.
3. Laat de stukken ananas wat afkoelen en snijd het vruchtvlees los van de schil.
4. Verdeel het vruchtvlees en stukken van circa 1 cm en zet deze 'getand' in de schil.

Gembergel

Ingrediënten (12 personen)

90 ml gembersap van de uitgelekte gember
45 ml Calvados
45 ml water
¼ gram agaragar

Extra benodigdheden

Precisieweegschaal

Bereiding

1. Breng de ingrediënten steelpan al roerend in een aan de kook en kook het gembermengsel nog 2 minuten om de agaragar te activeren.
2. Laat het mengsel in de koeling in een metalen bakje opstijven.

Afwerking

Voor het uitserveren

1. Mix het gembermengsel met de staafmixer tot een gel.
2. Vul een spuitfles met de gel.
3. Verwarm de bewaarde gekaramelliseerde basterdsuiker 'au bain marie', totdat deze vloeibaar wordt.

Opmaak

1. Druppel wat karamel op de ananas.
2. Leg 2 bollen gemberijs bij de ananas.
3. Zet een paar puntjes gembergel op het bord.

Witte wijnen

Australië	Yalumba , Viognier, Barossa Valley <i>Vis of gevogelte met een romige saus, (paddenstoelen)risotto.</i>	18,5
Duitsland	Rudolf May , Sylvaner, Franken <i>Zeevruchten, groene gerechten, asperges.</i>	19,5
	Hahnmuhle , Grauburgunder, Nahe <i>Pittige gerechten, paddenstoelen, charcuterie, milde kazen.</i>	20,5
Frankrijk	Manoir Grignon , Chardonnay, Languedoc <i>Varken, vis of gevogelte met roomsaus, romige kaas.</i>	17,5
Italië	Tarlao , Sauvignon Blanc, DOC Aquileia <i>Zeevruchten, groene groenten, scherpe kazen, gerechten met wat zuur.</i>	20,0
	Farina , Pinot Grigio delle Venezie, <i>Pasta, aperitief, vis.</i>	17,5
Portugal	Quintela Branco , Gouveio Muscat <i>Salades, visgerechten, zachte kazen, noten.</i>	16,0
	Quinta da Aveleda , Alvarinho, Vinho Verde <i>Sushi lichte vis, oosterse gerechten.</i>	19,5
Spanje	Bodega Melillas , Godello, Valdeorras <i>Witvis of gevogelte met groenten, Aziatische gerechten, zachte kazen.</i>	17,0

Rosé wijnen

Frankrijk	Gerard Bertrand , Gris Blanc Rosé, Pays d'Oc <i>(Gerookte) vis & gevogelte, Provençaalse groenten.</i>	15,5
------------------	---	------

Rode wijnen

Argentinië	Bodegas Santa Ana , Malbec, Mendoza <i>Rood vlees, wild, pittige gerechten, harde kazen.</i>	17,0
Duitsland	Kurt Darting , Spätburgunder, Dürkheim, Pfalz <i>Wit vlees, varkensvlees, kalfsvlees, eend.</i>	23,0
Frankrijk	Jacques Charlet , Gamay, Fleuri <i>Wit & rood vlees, rode groente, paddenstoelen.</i>	19,5
	Laurant Miquel , Solas, Pinot Noir <i>Charcuterie, Bouillabaisse, steak tartaar.</i>	19,5
Italië	Loggia de Giacomino , Vino nobile de Montepulciano <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen.</i>	18,0
	Prinsi , Barbera d'Alba, Piemonte <i>Rood vlees & wild, pittige gerechten, harde kazen.</i>	18,5
	Cantine de Falco , Serre di Sant'Elia Malvasia Nero Negroamaro, <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen.</i>	18,5
	Terre di Arnissa , Primitivo Salento, Puglia <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen.</i>	18,5
	Terre di Arnissa , Rosso del Fuedo, Primitivo, Salento <i>Rode pasta's, rood vlees, Aziatisch, diverse kazen.</i>	24,0

Rode wijnen (vervolg)

Portugal	Coutada Velha , Syrah Aragonez .., Alentejo <i>Rode pasta's, pizza, rood vlees, gekleurde groente, harde & blauwe kazen.</i>	16,0
Spanje	Adega de Melillas , Lagar do Cigur Mencia Garnacha, Valdeorras <i>Rood vlees & wild, pittige gerechten, kazen.</i>	19,5
	Ramirez de la Piscina , Selección Reserva, Tempranillo, Rioja <i>Rood vlees, wild, krachtige sauzen.</i>	23,0
Zuid-Afrika	Perdeberg , Dry Land Collection, Pinotage <i>Wit & rood vlees, rode groenten, paddenstoelen.</i>	19,5
<h2>Dessertwijnen</h2>		
Duitsland	Sankt Marlenen , Riesling, Rheinhessen	18,0
Frankrijk	Vendanges d'Autrefois , Sémillon, Saussignac <i>Fruit, kazen, noten, gebak.</i>	19,0
Portugal	Feuerheerd's , White Port, Gouveio Malvasia ... <i>Kazen, noten, chocolade, gebak.</i>	19,0
	Quinta Sta Eufemia , Port tawny <i>Zachte jonge kazen, chocolade.</i>	19,0
Spanje	Valdespino , El Candado, Pedro Ximénez <i>Stevige en blauwe kazen, chocolade.</i>	19,0
Zuid-Afrika	Perdeberg , Dry Land Longevity, Chenin Blanc <i>Paté, tarte tatin, kweeper, chutney.</i>	19,0