

2022 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

Biscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	60	g
eieren	6	
bloem	150	g
suiker	100	g
fleur de sel		

Laat de roomboter smelten in de magnetron. Klop de eieren luchtig, (met behulp van mixer) voeg daarna handmatig de bloem, (2 x zeven) suiker en een beetje Fleur de Sel toe. Als laatste de gesmolten boter door het beslag mengen. Stort het beslag uit op een bakpapier op een bakplaat 50x30 cm en bak dit ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Controleer de gaarheid met behulp van een saté prikker. (Let op er moeten 24 rechthoeken uitgestoken worden 8 x 4 cm.)

Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars	3	
bieslook	15	takjes
olijfolie		
limoensap		
fleur de sel		
peper		

Fileer de zeebaars, verwijder het vel (vel bewaren voor garnering). Snijd een fijne tartaar van de zeebaarsfilets. Breng op smaak met peper, fleur de sel, olijfolie, limoensap en verse bieslook. 30 minuten voor serveren limoensap toevoegen. Vel van de vis drogen in een koekenpan met bakpapier. Als er geen hoeveelheden staan naar smaak toevoegen

Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	250	g
water	30	g
basilicum	8	blaadjes
bieslook	10	takjes
limoen	1	
fleur de sel		
olijfolie		
peper		

Meng de mascarpone met de fijngesneden bieslook en basilicum sap van een limoen, water, olijfolie en peper en zout. Doe het in een spuitzak en koel deze even in de koelkast

Tomaten garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	3	
knoflook	1	teentje
sjalotje	1	
basilicum	10	blaadjes
fleur de sel		
olijfolie		
peper		

Plisseer de tomaat (velletje, de zaadjes en zaadlijsten verwijderen), snij in brunoise. Pel en snipper de sjalot en knoflook ragfijn. Fruit deze glazig in olijfolie in circa 2 minuten, pas op niet verbranden. Meng de overige ingrediënten en breng op smaak met peper en fleur de sel.

Olijven tapenade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene pitloze olijven	125	g
olijfolie	10	g
aceto balsamico	3	g
zwarte peper	5	slagen

Draai in de Magic Bullet tot een grove tapende.

Knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine knolselderij	1	

Snij de knolselderij op stand 3 op de snijmachine in plakken. Stand er cirkels uit. De diameter van de knolseldercirkels moet 4 cm zijn. Blancheer de knolselder één minuut in gezouten, kokend water. Spoel onmiddellijk af in ijskoud water en dep droog.

Tarte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
knoflook	2	teentjes
tijm	4	takjes
truffel tapende	15	g
verse geitenkaas	75	g
peper en zout		
bladerdeeg	12	plakjes
ei	1	

Verwarm de middelste oven voor op 210°C. Meng de boter met de tijm, geperste knoflook, peper, zout en de truffel. Verdeel de boter over 12 tartelettevormpjes diameter 10 cm. Schik de schijfjes knolselderij trapsgewijs in de vormpjes. Leg erbovenop de plakjes kaas. Steek cirkels uit het bladerdeeg, dezelfde diameter als de ovenschaaltjes. Bestrijk met losgeklopt ei. Bak de tarte tatin gedurende 12 / 15 minuten in een oven van 210 graden goudbruin.

Decoratie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	125	g
pijnboompitten	25	g

Controleer de zeekraal op harde stukjes en vuil. Spoel hem even af onder de kraan met kokendheet water gedurende 1 minuut. Stoof de zeekraal in een beetje boter en breng op smaak met peper en zout. Rooster de pijnboompitjes.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip of kipdelen	1200	g
gesneden wups (wortel, ui, prei, selderij)	500	g
laurierblad	1	
peperkorrels	4	
tijm	2	takjes
kruidnagels	2	

Snijd de kip indelen en gebruik 1 of 2 snelkookpannen. Breng de kip met 1,8 l koud water aan de kook. Draai het vuur laag en schuim af met een schuimspaan. Zet de "wups" met wat olie aan in een grote pan, voeg dit vervolgens aan het water met de kip in de snelkookpan(nen)toe. Laat de bouillon ca. 1 uur trekken. Ga verder met de gnocchi deze moet nl. opstijven. Verwijder na het trekken de kip, zeef de bouillon en passeer het met een natgemaakte passeerdoek (houdt ca. 0,4 l* apart, om later de gnocchi in te verwarmen) en koel de rest snel af (pan in ijswater)

Griesmeelgnocchi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter, vloeibaar	50	g
ei	1	
griesmeel	100	g
pecorino kaas, geraspt	50	g
aardappelzetmeel	1	el
nootmuskaat		
peper en zout		

Klop het ei los. Maak de boter net vloeibaar (het mag niet warm worden) en klop het met een handmixer. Voeg, tijdens het kloppen van de boter, beetje bij beetje het losgeklopte ei toe tot er een homogene massa ontstaat. Roer de kaas erdoor, daarna het griesmeel en voeg peper, zout en nootmuskaat naar smaak toe. Schep de massa in een spuitzak. Neem een platte schaal of bakplaat, leg er bakpapier op en spuit er rechte (duimdikke) banen van de griesmeelgnocchi op, snijd die in gelijke stukjes van ca. 2 cm, drie p.p.. Druk er met de achterkant van een vork streepjes in en laat ze zo lang mogelijk in de koelkast opstijven. Breng een pan water met wat zout aan de kook. Meng 1 eetlepel aardappelzetmeel met 2 eetlepels water en roer het los. Schenk dit mengsel al roerend in de pan met water en breng weer aan de kook; het kookwater wordt dikker. Voeg op deze manier zoveel zetmeel toe tot het uiteindelijk de consistentie krijgt. (Vergelijk het met dunne behangplaksel). Kook de gnocchi in dit 'dikke water' in enkele minuten gaar. Schep ze voorzichtig uit het vocht en koel ze in ijswater.

Basis voor consommé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie		
pruimtomaten fijngesneden	4	
sjalotjes, fijngesneden	2	
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
tomatenpuree	4	el
gepelde tomaten (blik)	400	g
kippenbouillon	1.4	l
eiwit	90	g

Verhit de olie in een ruime pan en bak de tomaten, sjalotjes, tijm en rozemarijn een paar minuten. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee. Voeg de tomaten en de koude bouillon toe en roer even door. Klop het eiwit los met de staafmixer, dan lukt clarifiëren heel goed. Voeg het eiwit toe en breng heel langzaam tot net aan de kook. Het eiwit zorgt ervoor dat de bouillon helder wordt; dit proces heet clarifiëren. Als de eiwitten in kleine vlokjes boven komen drijven, moet je niet meer roeren. Laat 10 min. op heel laag vuur staan, laat niet koken. Haal de pan van het vuur, zet het apart en laat rusten. De eiwit-koek zakt naar beneden. Schenk vervolgens de bouillon voorzichtig door een zeef met daarin een natte passeerdoek. Laat de massa er langzaam doorheen druppelen. Dit kan even duren. Je kunt het enigszins versnellen door de doek te draaien waardoor je de bouillon eruit perst.

Zwijnshaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwijnshaas	1200	g
peper en zout		
tijm		

Maak het vlees schoon en bewaar de parures (afsnijdsels). Bind het vlees op, kruid met peper, zout en tijm en wikkel in plasticfolie en leg tot gebruik direct in de warmhoudkast.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	50	g
boter		
laurierblaadjes	5	
jeneverbessen	5	
rode wijn	2	dl
wildfond	5	dl
peper en zout		

Snipper de sjalotten. Bak de parures van het vlees in boter bruin. Voeg sjalotten toe en bak even mee. Voeg laurier en jeneverbessen toe en blus af met rode wijn. Breng aan de kook en laat tot de helft reduceren. Voeg wildfond toe en breng aan de kook. Reduceer tot 4 dl. Zeef de saus en breng nog op smaak met peper en zout

Aardappel-donut

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	200	g
boter	100	g
zout	5	g
eieren	3	
melk	0.5	dl
poedergist	3	g
bloem	100	g

Schil de aardappels, kook ze gaar, giet ze af en kook goed droog. Druk vervolgens door een zeef. Roer de boter, het zout en de eieren door de gepureerde aardappel. Verwarm de melk tot lauw en los de gist op. Roer dit mengsel vervolgens ook door de puree. Voeg nu de bloem toe en roer deze door de massa tot een glad deeg ontstaat. Vul hiermee de 10 ingevette 'grote' donut-bakvormen tot de helft en zet deze op een plaat met bodemwater. Bak af in een oven van 170°C gedurende 15 minuten. Zet op de werkbank tot gebruik

Uiencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	150	g
rode port	0.3	dl
bosbessenjam	150	g

Snijd ui in stukjes en bak aan in boter, voeg port en jam toe en laat op een laag vuur 1 uur afgedekt garen. Breng op smaak. Let op dat ze niet aanbakken, voeg zo nodig water toe. Bewaar in warmhoudkast

Spruitenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruiten	250	g
aardappel	200	g
peper en zout		
melk		

Kook de spruiten en de aardappels gaar. Maak hier een puree van. Druk door een bolzeef. Breng op smaak met peper en zout en een beetje melk. Bewaar in warmhoudkast.

Wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	400	g

Maak wortel schoon en snij op machine 30 schuine plakjes 4 mm dikte. Kook beetgaar in water. Spoel koud af en bewaar tot gebruik.

Perziken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe perziken	12	halve
suiker	20	g
laurierblaadjes	12	
basilicum	10	blaadjes
zwarte peper		
boter		

Als het verse perziken zijn leg deze heel kort in kokend water en verwijder het vel. Leg de halve perziken op een velletje alufolie en snij deze in. In de inkepingen laurierblaadjes. Bedek deze met, suiker, basilicum fijn gesnipperd en peper uit de molen en een klein klontje boter per perzik. Vouw velletjes dicht. Plaats in oven 20 minuten, 180°C. Open folie en nog enkele minuten laten "bruinen".

Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
vanille extract	1	el
eierdooiers	2	
melk	250	g
suiker	50	g
room	2	el

Snij het vanillestokje open en schrap het merg eruit. In de melk verwarmen met merg, stokje en extract en suiker. Even kort laten koken. Verwijder stokje en haal van het vuur. Voeg de eierdooiers toe en blijf kloppen. Wel verwarmen, maar NIET laten koken anders gaat het schiften. Verwarmen tot max 82°C. Tot slot de room toevoegen.

Pastadeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro	200	g
bloem type 00	200	g
eieren	4	
eierdooier	1	
olijfolie	20	g
zout	2	g

Het deeg mengen m.b.v. een keukenmachine. Alle ingrediënten in de kom en met een deeghaak 1 min draaien, totdat er een rol ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koeling. Uitrollen met de pastamachine. Verdeel het deeg in 4 porties bewaar koel en maak van iedere portie rechthoeken. Zet de rollers op stand 5 en haal het deeg er door. Vouw het deeg in drieën, draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. Doe dit ca 6 keer, tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer. Zet de roller steeds een tandje lager, haal het deeg erdoor, tot stand 0. Leg de plakken op de werkbank, leg er hoopjes vulling op, maak het deeg wat nat. Leg daarover de volgende plak deeg en druk deze aan. Maak de ravioli met een uitsteker. De ravioli zo snel mogelijk in de vriezer op een met bloem bestoven blad!!! Gekoelde /bevroren ravioli is juist heel goed te koken en het voorkomt barsten. In kokend water enkele minuten pochieren.

Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango	1	
bloem	1	el
suiker		
water		
mint likeur		

Pureer de mango met de bloem en breng op smaak met een beetje suiker en mint likeur.

Aardbeien ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien coulis	200	g
room	125	ml
volle melk	150	ml
eidooiers	2	
suiker	60	g
vanille extract	1	tl
aardbeien likeur		

Breng de room en melk samen aan de kook. Klop in de tussentijd de eidooiers met de suiker, vanille op tot dik schuim. Als de melk en room koken, haal je het van het vuur en giet al kloppend een flinke scheut in het dooiersschuim. Giet daarna het mengsel terug in de hete melk terwijl je blijft roeren. Verwarm rustig door maar laat niet koken. Dan bestaat de kans dat het mengsel gaat schiften. Haal de pan van het vuur en laat het afkoelen. Meng de aardbeienpuree door het roommengsel. Laat het dan een klein uurtje draaien in de ijsmachine.