

# 2022 mei

Kookclub Barendrecht · Lente

---

## Zalmbonbon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm (lange plakken)	400	g
holl. garnalen	200	g
sjalot	1	st
kappertjes	2	el
mayonaise	2	el
mosterd	1	tl
limoensap	1	tl
gembersiroop	1	tl

Snipper de sjalot heel fijn en hak de kappertjes grof. Doe de garnalen, sjalot en kappertjes in een kom. Klop de mayonaise, mosterd, limoen en gembersiroop door elkaar en voeg dit toe aan de garnalen. Bekleed de binnenkant van kleine bakjes (ca. 50cc, bijvoorbeeld een muffinvorm) met vershoudfolie. Bekleed de folie met een plakje gerookte zalm, laat voldoende overlappen. Schep het garnalenmengsel in de bakjes en druk met een lepel goed aan. Vouw de bovenkant dicht met de overlappende zalm. Draai de vershoudfolie strak dicht en zet de bakjes in de koeling.

## Cocktailmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1,5	dl
suiker	1	tl
mayonaise	2	el
ketchup	1	el
kerriepoeder	1	tl
paprikapoeder	1	tl
sherry	1	el
whisky	1	el
peper en zout		

Klop de slagroom met de suiker lobbig. Voeg de mayonaise, ketchup, kerriepoeder en paprikapoeder samen en roer goed door. Spatel de slagroom door het mengsel en voeg de sherry en whisky toe. Roer nogmaals goed door en breng op smaak met een beetje peper en zout. Zet de cocktailsaus koel weg tot gebruik.

## Paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	1/4	st

Snijdt de paprika brunoise (5x5 mm) voor garnering.

## Dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	dl
peper en zout		
mosterd	1	tl
gembersiroop	1	tl
cayennepeper		

Maak wat dressing voor de garnering van sla. Gebruik olijfolie, peper, zout, mosterd, gembersiroop, een snufje cayennepeper en proef af.

## Coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sint jakobsschelpen	12	st

Snijd de coquilles in hele dunne plakjes met een vlijmscherp mes.

## Vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
garnaaltjes	50	g
soja olie	1	dl
bieslook	30	g
sushi azijn	2	el
peper & grof zeezout		

Snijd de bieslook grof en stop dit in de blender. Giet hier vervolgens de soja olie, sushi azijn en peper & grof zeezout bij en blend dit tot een gladde groene vinaigrette. Trek de vinaigrette door een fijne bolzeef zodat de bieslook achterblijft.

## Romanesco

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
romanesco	1	st
bieslook	20	g
sjalot	1	st
citroen	1/2	st
mayonaise	2	el
geraspte parmezaanse kaas	2	el

Snijd van de romanesco de roosjes en maal de roosjes vervolgens fijn in de blender, de basis voor de tapenade. Pel en snipper een sjalotje fijn. Snijd de bieslook fijn. Meng dit met de fijn gemalen romanesco en 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas. Voeg het sap van een halve citroen toe aan 2 eetlepels mayonaise en meng dit goed met elkaar. Meng vervolgens de mayonaise door de tapenade van bloemkool en breng op smaak met peper en zout (wees niet te zuinig met peper en zout).

## Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte haringkaviaar	50	g
blaadjes groene sla		
limoen	1	st
peper & grof zeezout		

Spreid de coquilles uit op een plank en besprenkel met de vinaigrette. Laat ca. 10 minuten marinieren (à la ceviche). Leg een paar blaadjes sla op het bord, besprenkel dit met wat dressing en leg er wat paprika-brunoise op. Schenk een beetje cocktailmousse op de sla en plaats er een bonbon op met de dichte zijde naar boven (haal de bonbon uit de bakjes en verwijder de folie). Leg boven op de bonbon een klein beetje haring kaviaar. Strooi verder wat paprikapoeder op het witte bordje. Leg de dungseden coquille dakpansgewijs in een cirkel. Leg in het midden van de coquilles (met een stekertje van 2,5 cm) de tapenade en haal het stekertje voorzichtig weg. Bestrooi de gemarineerde coquille met wat zeezout en peper, rasp er een klein beetje limoenschil overheen en knijp er wat limoensap over uit.

## Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	5	el
uien	2	st
teentjes knoflook	3	st
groentebouillon	2	l
doperwten (diepvries)	1,5	kg
blaadjes munt	30	st
limoenen	2	st
peper & zout		

Snipper de uien en snijd de knoflook in plakjes. Rasp de limoenen en pers deze uit. Snijdt de munt fijn. Verhit de olijfolie en fruit de ui en de knoflook glazig. Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook. Doe de doperwten erbij en laat 5 minuten meekoken. Haal de soep van het vuur. Voeg de munt en limoenrasp toe, laat iets achter voor garnering. Pureer de soep tot een gladde massa. Wrijf de soep door een zeef, voeg daarna de limoensap toe. Breng op smaak met peper en zout.

## Parmezaankoekje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaan	200	g

Verwarm de oven voor op 180°C. Rasp de Parmezaan fijn. Leg de geraspte Parmezaan in (minimaal) 12 langwerpige repen op een bakplaat met bakpapier. Zorg dat de rasp gelijkmatig is verdeeld. Zet ongeveer 7 tot 8 minuten in de oven totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Laat afkoelen.

## Saffraanschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	3	dl
stampertjes saffraan	4	st
peper & zout		

Breng de melk met de saffraan aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat de saffraan 10 minuten trekken. Zeef de melk. Breng op smaak met peper en zout. Zet de pan met melk weer op het vuur en breng deze weer aan de kook. Zet het vuur zacht en schuim de melk op met een staafmixer. Houdt daarbij de pan schuin.

## Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mint en limoenrasp		
limoncello	1	dl

Schenk de soep in kleine diepe borden, giet er een scheutje Limoncello in. Schep een lepel saffraanschuim op de soep en garneer met mint en limoenrasp. Serveer met een Parmezaankoekje.

## Tartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	600	g
gruyère	60	g
zoet-zure augurken	100	g
olijfolie		
bieslook		
peterselie		
mosterd		
peper & zeezout		

Snijd het kalfsvlees in fijne brunoise. Rasp de Gruyère. Werk de tartaar naar smaak op met de resterende ingrediënten.

## Pannacotta van gruyère

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	60	ml
gruyère	40	g
blad gelatine	4	g
eiwit	60	g
slagroom	100	ml
witte peper & zout		
zonnebloemolie		
silicone vormpjes	12	st

Rasp de gruyère. Kook de melk met gruyère en laat smelten. Meng hierin de geweekte en uitgeknepen gelatine. Klop het eiwit op en spatel dit door het kaasmengsel. Kruid naar smaak met peper en zout. Spatel er als laatste de opgeklopte slagroom door. Stort het mengsel uit in de met zonnebloemolie ingevette silicone vormpjes. Laat de vormpjes daarna 1 uur opstijven in de diepvries, haal ze daarna uit de vorm en zet deze op een ingevet blad. Hierna bewaren in de koeling.

## Tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele kersttomaten	3	st
rode kersttomaten	12	st
sushi azijn	0,5	dl
witte balsamico azijn	0,5	dl
poedersuiker	50	g
een scheutje zoetstof		
peper & zout		

Snijd de rode kersttomaten kruiselings in en leg deze kort in kokend water – koel ze hierna snel af in koud water en ontvel ze. Maak een zoetzure marinade van sushi-azijn, balsamico azijn, poedersuiker en peper en zout. Marineer de rode tomaatjes hier 1 uur in, bewaar voor garnering. Snijd de gele tomaatjes in 4 partjes en bewaar voor de garnering.

## Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooier (op kamertemperatuur)	1	st
mosterd	10	g
witte wijnazijn	5	ml
citroensap	5	ml
zonnebloemolie	250	ml
witte peper & zout		

Doe de eidooier in een schone kom. Voeg de mosterd, azijn, citroen en zout en peper naar smaak toe. Klop dit met de garde tot een homogeen mengsel. Voeg nu beetje bij beetje de olie toe en klop met de garde tot de olie helemaal is opgenomen en er een mooie mayonaise substantie ontstaat. Schep de zelfgemaakte mayonaise in een spuitzak en bewaar deze in de koelkast tot gebruik.

## Uienringen-Appelkappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote uien	2	st
appelkappers	12	st
eiwitten	2	st
bloem		
panko		

Snijd de ui in ringen. Paneer de uienringen en appelkappers: haal ze eerst door de bloem, daarna door het eiwit en tot slot door de panko. Frituur ze krokant op 170°C.

## Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola sla		

Verdeel de opgewerkte tartaar in een ring en druk dit licht aan. Leg de pannacotta op de tartaar. Decoreer daarna het tartaartje met de gemarineerde tomaat. Spuit een toefje mayonaise op het bord en zet de gefrituurde uienring en appelkapper hierin vast. Maak het geheel af met een partje gele tomaat en rucola sla.

## Garnalenkroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1,5	st
bieslook	10	g
boter	75	g
bloem	90	g
witte wijn	75	ml
visbouillon	300	ml
peper & zout		
hollandse garnalen	125	g
eiwitten	2	st
panko		
blad gelatine	6	g

Pel en snipper de sjalotten. Hak de bieslook. Smelt de boter en fruit de sjalotten circa 2 minuten. Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden. Blus af met de witte wijn. Schenk de visbouillon hierbij (eventueel uit een potje, maar lekkerder is getrokken van garnalenpulp) en roer tot een gladde dik gebonden saus en laat deze ca. 10 minuten zachtjes koken. Roer de garnalen en de bieslook door de saus en neem de pan van het vuur en voeg de in koud water geweekte gelatine toe. Schenk de ragout uit op een met koud water omgespoelde bakplaat of ruime ovenschaal en laat afkoelen en in minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Vorm van de stevige ragout met behulp van de kroketpers kroketjes van 6 x 3 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en panko in twee schalen. Haal de kroketjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en tenslotte door het panko. Verhit de olie tot 180°C en bak de kroketjes vlak voor het uitserveren in ca. 5 minuten in twee porties goudbruin en gaar.

## Aardappelpoffertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krumige aardappels	0,5	kg
eieren	3	st
kruidenroomkaas	150	g
zure room	100	ml
bloem	1	el

Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en kook ze gaar. Giet de aardappels af en stoom ze goed droog. Laat ze circa 5 minuten afkoelen en pureer ze met de handmixer. Voeg de eieren, kruidenroomkaas, zure room en bloem toe en pureer met de mixer tot een glad beslag. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper. Mocht het beslag te dun zijn, voeg dan extra bloem toe. Verhit een eetlepel olijfolie in een poffertjespan (antiaanbakpan), schep een klein beetje beslag in de pan en bak op laag vuur poffertjes. Als de onderkant bruin is omkeren en de andere kant bakken. Houd de poffertjes warm in de warmhoudkast.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	24	st

Schil de asperges en kook ze beetgaar. Houd ze warm in het kookvocht.

## Hollandaise saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	3	st
azijn	2	el
witte wijn	4	el
boter	250	g
peper en zout		

Klop de eierdooiers met de azijn en de witte wijn au bain-marie in 5-10 minuten luchtig. Voeg heel langzaam (druppel voor druppel!) 250 g gesmolten boter toe aan het eidooiermengsel. Zorg ervoor dat de boter en het eidooiermengsel ongeveer dezelfde temperatuur zijn, om schiften te voorkomen. Breng de Hollandaisesaus op smaak met peper en zout. Serveer de saus direct, opnieuw opwarmen is niet mogelijk omdat het ei dan zal gaan stollen.

## Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stukken kabeljauw 50 g per stuk	12	st

Leg een vel bakpapier in de koekenpan en bak hier op de stukken kabeljauw.

## Groentes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	150	g
diepvries doperwten	200	g
kleine tomaatjes met kroontje	12	st

Blancheer de zeekraal en maak de doperwten warm. Geef een kruis in het tomaatje en blancheer deze, zolang dat het velletje van de tomaat omkrult.

## Eindbewerking

Leg de 2 asperges kruiselings op een voorverwarmd bord, schep een beetje Hollandaise saus over de asperges. Rangschik de zeekraal en doperwten rond de asperges. Leg op elk bord 2 aardappelpoffers, 1 garnalenkroketje, de kabeljauw en 1 tomaatje.

## Citroenmerengue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	st
suiker	125	g
poedersuiker	125	g
rasp van grote citroen		

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 90°C. Klop de eiwitten. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk de suiker, de poedersuiker en de citroenrasp toe. Klop de eiwitten stijf zodat je pieken kunt maken die blijven staan. Neem een spuitzak met rond glad spuitmondje (opening van ongeveer 1 cm doorsnede) en vul deze met merengue. Spuit eerst een klein cirkeltje van ongeveer 3 tot 4 cm, op de buitenste rand spuit je nog 2 lagen merengue om zo een bakje te vormen. Maak op deze manier 12 schuimbakjes. Bak de schuimpjes in 1,5 uur op 90°C.

## Lemoncurd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote citroenen	3	st
fijne kristalsuiker	200	g
roomboter	125	g
eieren	2	st

Rasp de schil van de citroenen en pers de citroenen uit. Verwarm de citroenrasp, suiker en roomboter au bain-marie in een kom. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa en alle suiker goed is opgelost. Als de boter is gesmolten het citroensap toevoegen. Zodra dit is opgelost twee geklopte eieren toevoegen. Blijf rustig roeren in de kom terwijl de lemoncurd steeds wat dikker wordt. Als de lemoncurd de dikte van yoghurt heeft is hij goed. Giet de lemoncurd vervolgens in een schaal en laat afkoelen. Houd er rekening mee dat de lemoncurd bij het afkoelen ook nog dikker wordt.

## Pecannoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pecannoten	125	g

Hak de pecannoten in kleine stukjes. Verdeel in 2 porties. De ene helft wordt aan het ijs toegevoegd. De andere helft is voor de decoratie op het bord.

## Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	st
lichtbruine basterdsuiker	75	g
slagroom	470	ml
een paar druppels vanille extract		

Klop de eierdooiers, de basterdsuiker en 350 ml slagroom tot een dik mengsel. Klop vervolgens de rest van de slagroom en het vanille extract erdoor. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Voeg de verkruimelde pecannoten toe aan het ijs voordat het ijs hard wordt in de machine.