

2022 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

Pani Puri

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pani puri (kant en klare bal)	36	

Haal de pani puri uit de verpakking. Frituur max 6 stuks pani puri op 180 °C.. Ze worden zo groot als een pinpongbal. Hou ze in beweging en bak ze lichtbruin. Haal ze uit de pan en laat afkoelen op keukenpapier. Bewaar ze in een afgesloten doos.

Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier m op kamertemperatuur	1	
mosterd	10	g
witte wijnazijn	5	ml
citroensap	5	ml
zonnebloemolie	250	ml
zout		
witte peper		

Doe de eidooier in een schone kom. Voeg de mosterd, azijn, citroensap, peper en zout toe. Klop dit met een garde tot een homogeen mengsel. Voeg nu in een dunne straal de olie toe. Klop met de garde tot alle olie opgenomen is en een mooie mayonaise ontstaat. Dek af en zet in de koeling.

Vulling pani puri 1

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoeen (gebruik de helft)	1	
kleine ui	1	
knoflook	2	teentjes
kurkuma	1	g
komijnpoeder	1	g
groentebouillon tablet	½	
citroen	1	
rode peper, zaadlijst verwijderd en fijngesneden	1/2	
peper		
zout		

Snij de pompoeen in de lengte doormidden. Leg de andere helft in plastic folie in de koeling. Maak de pompoeen, ui en knoflook schoon, en snij in stukken. Fruit de ui tot ze glazig is in olie, voeg de knoflook n pompoeen toe. Voeg daarna 2 dl groentebouillon toe. Voeg de specerijen, de fijngesneden peper en een beetje zout toe. Kook gaar en laat goed uitlekken in een zeef. Pureer daarna. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Laat afkoelen, doe in een paar druppels spuitzak en leg daarna in de koeling tot gebruik.

Vulling pani puri 2

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	300	g
gevogelte concentraat voor 750 ml bouillon		
prei	1	
garam massala	2	tl
peterselie	10	g
takje tijm	1	
olijfolie		
roomboter		
peper		
zout		
helft van de mayonaise (recept)	½	

Maak een krachtige bouillon van gevogelte concentraat. Doe de kipfilet in de bouillon tot deze onder staat en pocheer de kip met de tijm, 8 à 10 minuten. Zet de kookplaat uit. Laat de pan met de kipfilet nog 10 minuten rusten op de werkbank. Haal de filet uit de bouillon en laat deze verder afkoelen. Snijd deze vervolgens in stukken. Snij de prei in stukjes en stoof deze met de garama massala aan in roomboter tot deze zacht is. Doe de kip, prei, peterselie, de mayonaise, peper en zout in de blender en draai tot mousse. Voeg evt. nog wat olijfolie toe. Doe in een spuitzak en leg daarna in de koeling tot het gebruik.

Vulling pani puri 3

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	200	g
citroen	1/2	
bieslook	10	g
dille	5	g
mosterd	1	tl
olijfolie	1	el
peper		
helft van de mayonaise (recept)	½	

Snij de zalm in stukjes. Voeg het sap van de citroen toe. Voeg mosterd, de mayonaise, bieslook dille (steeltjes verwijderen) en peper toe. Doe dit in de kleine keukenmachine en draai tot een mousse. Voeg wat olijfolie toe. Doe in een spuitzak en leg daarna tot gebruik in de koeling.

Groene dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	10	g
munt	10	g
citroen	½	
rode peper, zaadlijst verwijderd en zeer fijn gesneden	½	
olijfolie		
zout		
peper		

Hak de blaadjes munt en koriander heel fijn. Meng het met de citroensap, rode peper, olie, zout en peper tot een saus.

Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mesclun sla	60	g
dille		
peterselie		
amandelschaafsel	2	el
olijfolie		

Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan. Snij een kapje van de pani puri. Vul ze vlak voor het uit serveren $\frac{3}{4}$ met zalmousse + takje dille, $\frac{3}{4}$ met kipmousse + takje peterselie, $\frac{3}{4}$ met pompoenmousse met daarop het amandelschaafsel en een $\frac{1}{2}$ tl groene dressing. Plaats op 12 borden eerst een bedje van mesclun sla en besprenkel dit met een beetje olijfolie en vervolgens 3 verschillende pani puri's.

Truffelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
witte wijn	300	ml
laurierblaadjes	3-4	
room	450	ml
truffeltapenade	35	g

Snipper de sjalot en laat samen met de witte wijn en de laurier tot de helft inkoken. Voeg de room en de tapenade toe en laat weer tot de helft inkoken. Zeef de saus en bewaar afgedekt in de warmtecast.

Gemarineerde asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	6	
citroensap	3	el
gladde mosterd	1½	tl
poedersuiker	3	tl
olijfolie	9	el
bieslook	1	el
kervel	1	el
peterselie	1	el

Schil de asperges, breek de onderkant eraf en snijd met een dunschiller in linten. Meng overige ingrediënten en marineer de linten hierin voor minimaal 1 uur. Voor opmaak uit laten lekken in zeef.

Hazelnootcrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoot	60	g
boter	60	g
panko	60	g
parmezaanse kaas	60	g

Hak de hazelnoten fijn. Meng voor de crumble de boter, de panko, de fijngehakte hazelnoten en de geraspte Parmezaanse kaas tot een kruimelig deeg. Verdeel het mengsel losjes over een bakplaat (in de kleine oven) en bak (onder regelmatig losroeren) ongeveer 15 min. (blijf erbij !!) op 150°C tot een mooie goudgelige kleur.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	18	stuks

Schil de asperges, breek de houtelige onderkant af en snijd elke asperge schuine in 3 gelijke stukken. Kook beetgaar in gezouten water, giet af en bewaar afgedekt in de warmtekast.

Eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei + 2 extra eieren	1	p.p
azijn	1	scheut
zout		

Breng pan met water met azijn en zout aan de kook. Gebruik eieren direct uit de koeling. Breek elk ei in een ingevet kopje. Zorg voor een rustige draaikolk in de pan en laat het ei in het hete water glijden. Het water mag nu niet meer koken. Pocheer in 3 minuten en koel terug in water. Snijd de eieren eventueel bij. Leg in de warmhoudkast op een ingevet plateau.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beukenzwammetjes	1	doosje
boter	1	klont

Gaar de paddenstoelen kort in de boter. Bewaar afgedekt in de warmtekast.

Radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radijs	10	stuks

Was de radijsjes en snijd elk radijsje in dunne plakjes. Bewaar in koud water.

Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bevroren boter	50	g
peper		
zout		

Verwarm de truffelsaus en monteer van het vuur af met koude boter. Breng op smaak met peper en zout. Leg de asperges 2 op 2 kruiselings op een verwarmd bord. Leg er een gepocheerd eitje op. Bestrooi met wat peper en zout. Maak het bord verder op met de truffelsaus, paddenstoelen, crumble en radijs.

Vorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flinterdunne plakjes stokbrood	12	
dunne plakjes spek (langwerpig)	24	
olijfolie		

Bekijk het instructie filmpje op: [www.receptenvantopchefs.nl/voorgerecht/ Tartaar van Schots Rund - Cees Helder/](http://www.receptenvantopchefs.nl/voorgerecht/Tartaar%20van%20Schots%20Rund-%20Cees%20Helder/) Snijd het brood op de snijmachine stand 6. Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie. Bak goudbruin en knapperig in een oven op 150° C voor ca. 6 minuten. Leg de plakjes spek op bakpapier en laat deze op 18-0 graden in de oven ca. 15 minuten tot ze mooi krokant zijn.

Tapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven	75	g
dijonmosterd	1½	tl
ansjovispuree	40	g
gehakte tijm	1½	tl
knoflook	2	teentjes
citroensap	1	el
olijfolie (vierge)	50	ml
peper		
zout		
limon cress (koppert cress)	1	bakje

Meng alle ingrediënten voor de tapenade, tezamen met de limon cress, de olijfolie en een snufje zout, met een staafmixer totdat een gladde massa ontstaat.

Rundvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diamant haas	750	g
olijfolie (extra vierge)	2½	el
olijfolie (vierge)	½	el
fijngehakte sjalotten	2	el
fijngehakte augurk	2	el
peper		
zout		

Laat het vlees in de vriezer licht aanvriezen. Snijd het vlees in stukken, spreid het uit over een snijplank en hak het met een zeer scherp mes tot een mooie tartaar. Kruid het rundvlees met peper en zout. Besprenkel royaal met beide olijf oliën. Voeg de fijngesneden sjalot en augurk toe. Meng goed door en zet in koeling tot presentatie.

Eierdooiermousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooier	80	g
dragonazijn	50	ml
water	1½	el
olijfolie (extra vierge)	50	ml

Meng de eierdooier met de dragonazijn plus het water. Klop het geheel 'au bain-marie' tot een luchtige mousseline (max. 80°C.) en roer er vervolgens de olijfolie doorheen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pousseblette rouge	8	blaadjes

Neem i.p.v. een bord een mooi breed uitlopend glas. Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven. Vul voorzichtig de glazen m.b.v. dezelfde theelepel met het vlees. Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar. Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes (Pousseblette rouge) tussen het stokbrood en het spek.

Asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	36	stuks

Schil de asperges, verwijder de harde stukjes aan de onderkant en snij op lengte van ca. 20 cm. Kook de asperges in water met een wat zout beetgaar. Maak ondertussen de prei-linten. Zie hieronder. 12 pakketjes van 3 asperges.

Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei van het groen	1	

Snij van prei in de lengte 12 repen van 5 mm en spoel goed schoon. Blancheer ze 1 minuut in en laat direct afkoelen in ijswater. Doe de linten om 1 van de 3 asperges met een strik.

Eiertorentje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter op kamertemperatuur	250	g
ei	18	st
zout		
azijn		
peper		
gegrilde beenham van 3 mm dik	12	plakken
∅ 4 cm	12	rvs cilinders

Haal de boter uit de koeling en bewaar op de werkbank. Kook de eieren in water met wat zout en een scheutje azijn ca. 12 minuten. Koel ze af met koud water. Pel ze en scheid het eiwit van het eigeel. Druk het eiwit als ook het eigeel apart door de bolzeef. Meng $\frac{1}{3}$ van de boter door het eiwit en $\frac{2}{3}$ door het eigeel. Breng beide op smaak met peper en zout. Neem plastic folie leg het eiwit erop dek of met folie en maak een plak van ca. 4 mm dikte, idem voor het eigeel. Druk uit iedere plak met een steker van ∅ 4 cm 2 plakjes eiwit en 2 plakjes eigeel per persoon., dus 24 eigeel en 24 eiwit pakken. Druk met een steker van ∅ 4 cm 5 rondjes per persoon uit de plakken ham. Bouw het torentje op, start met een rondje ham, vervolgens een rondje eiwit, rondje ham en herhaal dit. Eindig met ham.

Aardappelbroccoli puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	120	g
broccoli	360	g
boter		
room	1	scheutje
peper		
zout		

Schil de aardappels. Snij aardappels en broccoli klein en kook gaar in water met zout. Giet af voeg ze bij elkaar en pureer in de pureeknijper. Voeg wat boter en room toe en maak een smeugige puree. Breng op smaak met peper en zout.

Aspergesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	
prei	1	
sjalot	2	
peper		
zout		
suiker		
visbouillon	250	ml
witte wijn	250	ml
crème fraîche	250	g
nootmuskaat		

Maak de wortel, prei en sjalot schoon. Snijd alles in gelijke stukjes. Fruit de wortel in wat boter. Voeg na 5 minuten de prei en sjalot toe en fruit nog even mee. Voeg een beetje suiker toe en blus af met visbouillon en wijn. Maak fijn met de staafmixer en laat 10 minuten zachtjes koken. Zeef de massa, voeg de crème fraîche toe en laat tot de helft inkoken. Monteer met klontjes koude boter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Maak luchtig met de staafmixer.

Gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lange plakken gerookte zalm	300	gram

Snij de zalm in lange repen, 1 p.p.

Krielaardappeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krielaardappeltjes met schil	36	st

Kook de krielaardappeltjes gaar in water en wat zout.

Eindbewerking

Maak een quenelle van puree, leg asperge pakketje er dwars op (eventueel met wat p & z bestrooien). Zet de ei-torentjes erbij. Schenk er wat saus over de asperges en ernaast. Leg de zalm in een krul erbij en garneer met de 3 aardappeltjes.

Basilicum roomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	ml
slagroom	250	ml
kristalsuiker	150	g
eidooier (pak)	150	g
basilicum	40	blaadjes

Verhit al roerend de melk, room, suiker en eidooier tot 82°C. Zeef de massa en koel terug tot circa 40°C. Giet de massa in een blender samen met 30 blaadjes basilicum. Draai fijn en zeef opnieuw. Zet afgedekt in de koeling. Als deze geheel is afgekoeld dan in de ijsmachine draaien tot ijs.

Mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	130	g
eiwit (pak)	60	gr.
ei	1	
kristalsuiker	40	g
slagroom	300	ml
gelatine	4	g
gelatine = 1,6 gr	1	blaadje

Smelt de chocolade au bain-marie. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom lobbijg. Klop het eiwit (pak) met 20 gram suiker stijf. Klop het ei samen met 20 gram suiker au bain-marie stijf. Knijp de gelatine uit en los deze op in het warme eimengsel. Meng nu alle ingrediënten door elkaar en doe de mousse in een spuitzak. Leg deze in de koeling.

Filodeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg		
roomboter		
poedersuiker		

Bestrijk een bakplaat met gesmolten boter. Steek op een snijplank 84 rondjes (Ø 6 cm) uit het deeg. Leg de filodeeg rondjes op de bakplaat in de gesmolten boter. Bestrijk ook de bovenkant met gesmolten boter en bestrooi rijkelijk en gelijkmatig met poedersuiker. Bak ze vervolgens af in een op 250°C voorverwarmde oven (let op dit kan snel gaan). Haal de krokante filodeeg rondjes van de bakplaat.

Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
boter	75	g
suiker	40	g

Mix de ingrediënten goed, spreidt op een bakplaat en bak af op 180° C.

Aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	800	g
kristalsuiker	75	g

Neem 300gr aardbeien en pureer deze met de suiker. Maak de overige aardbeien schoon.

Eindbewerking

Bouw op elk bord een torentje van 6 laagjes filodeeg koekjes, met tussen elke laag wat chocolademousse. Hak de resterende basilicumblaadjes ragfijn en maak op smaak. Doe naast het filotorentje wat aardbeien saus met de aardbeien en de basilicum. Leg als laatste wat crumble op elk bord en leg daar een mooie bol ijs op.