

2022 juli

Kookclub Barendrecht · Zomer

Blini's met mosterd, carpaccio en hazelnoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
ei	1	
volle melk	150	ml
zachte boter	25	g
peper		
zout		

Zeef de bloem boven een mengkom. Splits het ei en voeg de eidooier toe aan de bloem, samen met de melk en de zachte boter. Mix met een mixer tot een geheel. Kruid stevig met peper en zout. Klop vervolgens het eiwit stijf en spatel voorzichtig door het deeg. Verhit een koekenpan met 6 g roomboter. Gebruik één eetlepel deeg per blini en bak deze goudgeel. Wanneer de randjes beginnen te stollen kan je ze omdraaien. Laat ze volledig afkoelen.

Topping mosterdroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	150	ml
grove mosterd	1	à 2 el
honing	2	g
runder-carpaccio	200	g
hazelnooten	20	g
bladpeterselie	10	g
peper		
zout		

Mix de slagroom stijf en voeg de mosterd en honing toe. Kruid stevig met peper en zout en doe in een spuitzak. Leg deze in de koeling tot gebruik. Rooster de hazelnooten en leg deze vervolgens op een bord en laat afkoelen. Hak ze daarna grof. Hak de peterselie fijn.

Baba Ganoush Deel 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	
tahin (kant en klaar)	30	g
citroen	1	
gepelde knoflook	0.5	teen
feta	30	g
olijfolie vergine	25	ml
olijfolie		

Zet de oven op 175°C. Prik met een vork de aubergines rond om in en besmeer ze met de olijfolie. Neem een bakplaat met bakpapier. Bak 30 tot 40 minuten totdat de schil bruin begint te kleuren en zacht is. Haal ze uit de oven en laat afkoelen. Doe ondertussen de tahin in een kom. Roer het eerst door zodat de extra olie mengt. Rasp er de citroenschil over, pers de citroen uit, rasp de knoflook en voeg toe. Werk er vervolgens de olijfolie en de verkrumelde feta doorheen en zet weg.

Baba Ganoush Deel 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozenharissa	4	g
bladpeterselie	15	g
honing	10	g

Halveer de aubergines, schep het vruchtvlees eruit. Doe de rozenharissa er doorheen en klop het auberginemengsel tot de gewenste consistentie. Proef of er nog wat rozenharissa moet worden toegevoegd. Voeg de honing toe en schep er vervolgens het tahinmengsel en de fijngesneden peterselie doorheen. Dek af en zet in de koelkast.

Krokantje van rijstvel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstvelletjes (springroll)	2	

Verhit de frituur op 180°C. Doe 2 puntjes per keer in de frituur tot ze lichtbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Aardbeiensalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	10	
basilicum	10	g
rucola	10	g
sjalot	1	kleine
mirin	1	el
olijfolie extra vergine		
peper		
zout		

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snij ze brunoise. Snij de sjalot ragfijn. Snij de basilicum en rucola fijn. Hou van elk 5 g apart voor de garnering. Voeg naar smaak de mirin, olijfolie, peper en zout toe. Er moet hierbij een mooie balans van zoet en zuur ontstaan. Doe voor gebruik de salsa even in een zeef om vocht af te gieten.

Coquille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	12	
olijfolie		
peper		
zout		

Dep de coquilles droog en bestrooi met zout. Zet 2 koekenpannen op het vuur met olijfolie en laat goed heet worden. Bak de coquilles 1 à 2 minuten per kant. Haal uit de pan en bestrooi met peper uit de molen. Laat iets afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granaatappel	1	
feta	10	g
geroosterde hazelnoten	30	g
peterselie	5	g
rucola	5	g
balsamicocream met rode pepers		

Doe de baba ganoush in 12 kleine glaasjes. Leg de granaatappelpitjes erop. TIP: Snij de granaatappel doormidden en sla met een soeplepel op de schil. De pitjes komen dan los. Plaats het glaasje op een bord en steek er een driehoek rijstvel in. Verdeel de blini's over de borden. Spuit een toefje mosterdroom op de blini's. Leg daar wat carpaccio op en garneer met hazelnoten, fijngehakte peterselie en peper. Leg op ieder bord een coquilles en schep de aardbeiensalsa erop. Garneer met de achtergehouden basilicum en de fijngesneden rucola. Druppel om elke coquille wat balsamicocream.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokend water	5	l
ijswater	2	l
tomaten	10	
granny smith	2	
sjalotten	2	kleine
platte peterselie	10	g
dragonazijn	1	el
olijfolie extra vergine	3	el
peper		
zout		

Breng het water aan de kook. Snij de tomaten kruiselings. Plisseer de tomaten 1 minuut in het kokende water en koel met het ijswater. Bewaar het kookwater voor het blancheren van de peterselie en waterkers. Bewaar het ijswater voor het koelen van de peterselie en waterkers. Snij de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten, snijd ze brunoise. Snijd de appel, met schil, in vieren. Verwijder het klokhuis en snijd brunoise. Snijd de sjalotten ragfijn en de peterselie fijn. Doe alles in een kom en breng op smaak met peper, zout, olijfolie en dragonazijn. Zet in de koeling. Haal een uur voor het serveren uit de koeling.

Peterseliecoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
baking soda	5	g
waterkers - 2 potjes	20	g
diepvries spinazie	20	g
peterselie	20	g
olijfolie		
peper		
zout		

Voeg baking soda aan het kookwater toe en blancheer de peterselie en waterkers in ca. 2 minuten. Bewaar 12 blaadjes waterkers voor de garnering. Laat de diepvriesspinazie uitlekken. Koel de peterselie, waterkers in het ijswater, knijp licht uit en doe in de blender, samen met de spinazie. Voeg olijfolie toe totdat je een mooie coulis hebt en maak op smaak met peper en zout. Bewaar buiten de koeling.

Croutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
casinobrood	3	sneetjes
olijfolie	1	el
knoflook	1	teentje

Wrijf de sneetjes casinobrood in met een doormidden gesneden teentje knoflook. Snijd het casinobrood in kleine blokjes en bak ze in een koekenpan met de olijfolie lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Zet weg buiten de koeling.

Hollandse garnaltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnaltjes	200	g

Spoel de garnaltjes, in een zeef onder koud stromend water af. Laat uitlekken en dep droog. Dek af en zet tot gebruik in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dresseerring		
waterkers		

Verdeel de coulis over 12 bordjes. Nappeer dit met de bolle kant van een lepel over het bord. Zet een dresseerring in het midden van de coulis en schep de salade erin. Leg de garnaltjes er bovenop en haal de ring weg. Werk af met een blaadje kervel en de croutons.

Zeewier-marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd zeewier – mix van nori en kombu	15	g
dashi poeder	5	gr.
water	250	ml
vissaus	1	el

Maak ca. 250 ml Dashi bouillon met het water en de bouillonpoeder. Voeg het gedroogde zeewier toe, breng aan de kook en laat het 1 uur trekken. Pureer de massa en breng op smaak met 1 eetlepel vissaus.

Zwarte venus rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	40	g
sjalotjes	2	klein
knoflookteentjes	2	teentjes
zwarte venus rijst	250	g
droge witte wijn	50	ml
kippenbouillon	600	ml

Spoel de rijst goed en laat goed uitlekken in een fijne zeef. Snij de sjalotjes en knoflook fijn en zweet ze aan in een pan met de boter. Voeg de rijst toe en bak nog even mee. Blus af met de witte wijn en laat kort indampen. Voeg vervolgens de bouillon toe en laat het op laag vuur zachtjes garen – circa 50 minuten.

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet per persoon	40	à 50 g
arachideolie	400	ml

Verwarm de oven voor tot 170° C. Verwarm de olie in een pan tot 210°C. Let op! Voer onderstaande kort voor het serveren uit! Neem een rooster of rvs bakplaat met gaten, plaats er een bakplaat onder. Leg de zeebaarsfilets met het vel naar boven, er op. Giet met een sausschep de zeer hete olie op het vel van de vis. Het vel gaat nu krullen. Herhaal dit indien nodig. Plaats de vis in de oven en gaar het gedurende 4 minuten.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
zeekraal	100	g
zeewiermarinade		
ring ø 8 cm		

Hak de zeekraal zeer fijn. Rasp de citroenschil en bestrooi de vis er mee. Doop de zeebaars met het witte vlees in de zeewiermarinade, circa 10 seconden. Plaats een ring van Ø 8 cm in het midden van de borden. Leg er een laagje rijst in en bestrooi ruim met de gehakte zeekraal en een eetlepel van de marinade. Leg de zeebaars in het midden van de ring. Verwijder de ring en serveer direct.

Vlees en saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	2.5	
lamsrack koteletjes	24	
olie/botermengsel		
peper		
zout		
lamsfond	350	ml
room		scheut

Maak de paprika schoon en snijd in kleine stukken. Ontvries de lamsrack en verwijder overtollig vet van het vlees. Laat wel de vetrand aan de rugzijde zitten. Bak de lamsrack kort rondom aan in een olie/boter mengsel. Bewaar de pan met het olie/boter mengsel! Kruid de racks met peper en zout, leg ze in een ovenschaal. Bewaar in de warmhoudkast (links onderin) tot gebruik. Schud overtollig vet uit de pan, los het aanbaksel in de pan op met de lamsfond en doe er de paprikastukjes bij. Kook langzaam in tot 1/3 van het vocht over is. Pureer de massa, schenk door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel een scheut room toe. Bewaar tot gebruik. 20 minuten voor uitserveren: Plaats de lamsrack in een hete oven van 175°C tot een kerntemperatuur 54°C. Dit duurt ongeveer 15 minuten. Laat nog 5 minuten rusten onder alu-folie en snijd de racks los.

Puree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels kruimig	500	g
bloem		
boter		
truffelolie		
peper		
zout		
nootmuskaat		
room		

Schil de aardappels en kook ze in water. Schud het af en laat ze goed droog koken. Wrijf de massa door een zeef, maak smeùig met wat boter en melk, doe er een paar druppels truffelolie, nootmuskaat en room door en breng op smaak met peper en zout. Bewaar afgedekt tot gebruik in de warmhoudkast.

Torentje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	2	groot
conference peer	3	
katenspek	24	
prikkers	12	
honing		
peper		
zout		

Snijd de geschilde koolrabi in schijven van 3 mm (stand 6 op de snijmachine). Verwijder het 'klokhuis' van de peer met een appelboor. Schil de peer en snij deze met de hand in schijven van ca. 5 mm. Steek van peer en koolrabi plakken van Ø 4 cm uit. Maak per persoon torentjes van koolrabi, katenspek, peer, katenspek, koolrabi, katenspek, peer, katenspek en koolrabi. Steek er een prikker door. Snijd de 5 het restant van de katenspek in kleine stukjes en verdeel deze boven op de torentjes. Druppel wat honing op de torentjes. Bestrooi dan met peper en zout. Bewaar afgedekt tot gebruik.

Sugar snaps

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sugar snaps	36	
boter		
peper		
zout		

Maak de sugar snaps schoon en kook ze in water beetgaar. Spoel ze koud af en bewaar afgedekt tot gebruik in de warmhoudkast.

Eindbewerking en presentatie

Zet de torentjes 15 minuten in een oven van 175°C. Verwarm de puree. Verwarm de saus. Strooi wat peper en zout over de sugar snaps en bak nog even op in een klontje boter. Maak met een kleine ijslepel 2 quenelles van puree op het bord. Leg er 2 koteletjes tegen aan. Leg het torentje op het bord, haal de prikkers eruit en leg er de sugar snaps bij. Schenk wat saus op het bord.

Aardbeien bavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	11	gram
verse aardbeien	450	g
citroen	0.5	
slagroom	450	ml
poedersuiker	110	g
cocktail glazen	12	

Week de gelatineblaadjes 10 minuten in koud water. Maak de aardbeien schoon, verwijder de kroontjes en pureer samen met het citroensap tot een gladde puree. Klop de slagroom met de suiker lobbig. Verwarm, al roerend, 3-4 eetlepels aardbeienpuree in een pannetje (niet kokend). Haal van het vuur, knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de warme puree. Meng de rest van de puree erdoor. Spatel de helft van de opgeklopte slagroom door de puree en als het goed gemengd is, de andere helft. Vul de glazen en laat 2 uur opstijven in de koelkast.

Basalmico parels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	500	ml
balsamico azijn	175	ml
agar agar	2	g
lang smal glas		
pipet		

Vul het lange smalle glas met de olie en zet minimaal 1 uur in de vriezer. Ga verder met het recept als de olie gekoeld is. Breng de basalmico azijn met de agar agar al roerend aan de kook, haal van het vuur en laat terug koelen naar 55°. Vul de pipet met de basalmico azijn en druppel de azijn in het glas met koude olie. (Houd de pipet ongeveer 10 cm boven het glas). Als alle druppels gemaakt zijn, 10 minuten laten staan. Zeef de parels uit de olie en doe ze in een glas/kom met koud water. Voorzichtig omroeren om de olie eraf te spoelen. Zeef de parels en laat staan tot aan de garnering.

Lamington

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	200	g
witte basterdsuiker	200	g
zelfrijzend bakmeel	200	g
eieren	4	
zout		snufje

Meng de roomboter (kamertemperatuur) en de basterdsuiker met een mixer. Voeg de eieren 1 voor 1 toe. Voeg pas het volgende ei toe als het vorige ei volledig vermengd is. Snufje zout toevoegen. Voeg langzaam het zelfrijzend bakmeel toe. Schenk het deeg in een platte rechthoekig/vierkant bakblik, tot een dikte van ca. 4 cm en bak de cake af in een oven (hete lucht) 160°C. Af laten koelen en in reepjes/blokjes snijden, zodat rechthoekjes ontstaan van ongeveer 2cm x 2cm x 4cm.

Rafaëlo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	200	ml
suiker	100	g
roomboter	100	g
pure chocolade (70%)	200	g
kokosrasp	250	g

Doe de melk, suiker en roomboter in een steelpan en verwarm totdat de boter gesmolten is. Voeg de chocolade eraan toe. Langzaam, al roerend aan de kook brengen, tot een homogene massa is ontstaan. Wentel de stukjes cake eerst door het chocolade mengsel en daarna door de kokos.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes munt	12	

Maak de glazen op met een halve aardbei, wat parels en een blaadje munt en leg een blokje lamington en een rafaëlo op een bordje.