

# 2022 augustus

Kookclub Barendrecht · Zomer

---

## Panna cotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkoolroosjes	300	g
gehakte verse salie	2,5	el
melk	350	ml
room	300	ml
gelatine	4,5	g
peper en zout		

Week de gelatine in koud water. Kook de bloemkool gaar in de melk en room met een snufje zout en de gehakte salie. Giet de bloemkool af, vang de melk met room op en kook dit in tot de helft. Pureer de bloemkool in de blender en passeer door een fijne zeef. Meng de puree met het kookvocht, houdt +/- 1 dl apart om de gelatine op te lossen. Los de gelatine op in de 1 dl vocht en meng het vervolgens door het bloemkoolmengsel en breng op smaak met peper en zout. Vul de 14 vormpjes met de massa en laat in de koeling stijf worden. Zo nodig eerst in ijswater terug koelen.

## Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	150	g
glucose	100	g
suiker	20	g
eigeel	55	g
goede olijfolie	100	ml
gelatine	1,5	g
room	125	ml

Week de gelatine. Voeg melk en glucose samen in een pan en verwarm tot tegen het kookpunt. Meng suiker en eigeel. Voeg het warme melk mengsel toe aan dit mengsel en laat al roerend zachtjes garen (max 80 graden). Voeg de gelatine toe en koel de massa terug naar 30 graden en voeg dan de olijfolie toe en meng dit tot een homogeen mengsel. Draai van de koude massa ijs in de ijsmachine.

## Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
galia meloen	1	
suiker	8	g
zout	4	g
rijstazijn	4	ml
snee casino wit brood	1	
plakken parmaham	4	

Verwerk de meloen tot sap met de sapcentrifuge. Maak mooie kleine brunoise van het brood en bak de croutons uit. Droog de ham op 150 graden in de oven. Breng 3 dl meloen sap op smaak met de overige ingrediënten. Zet de soep afgedekt in de koeling.

## Broccoli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
broccolistronk	1,5	

Snijd roosjes van circa 5 centimeter van de broccoli. Houd de stronken apart voor de garnering. Snijd de roosjes in plakjes van 3 à 4 millimeter. Ze krijgen de vorm van boompjes. Wat hiervan overblijft (restjes) wordt gebruikt voor de puree. Zet deze apart.

## Rood water

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	2	
rode bietensap	20	ml
water	750	ml

Haal de schillen van de uien. Breng de rode-uienschillen in 1 liter water tegen de kook en laat 15 minuten zachtjes trekken. Zeef en voeg het bietensap toe. Bewaar het vocht voor het kleuren van de eieren. Gebruik de geschilde uien voor de garnering.

## Gemarmerde eieren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine hoeve-eieren	10	

Kook de eieren in 5 minuten halfzacht. Dompel kort in koud water. Maak er barsten in met de NIET-snikkant van een mes. Laat ze een uur staan in het warme, rode gekleurde water.

## Broccolipuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen, in blokjes	600	g
room	125	ml
boter	35	g

Snijd alle restjes broccoli (niet de stronk!) in kleine stukken. Schil de aardappelen, was en snijd in blokjes. Kook de aardappelblokjes met de broccoli in een bodempje water met zout. Kook in circa 15 minuten zacht en gaar. Giet af en pureer met de stamper. Breng de room en boter aan de kook en roer door de puree. Breng op smaak met peper en zout.

## Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelzaadjes, geroosterd en gevijzeld	2	g
suiker	15	g
witte wijnazijn	20	ml
rode peper, fijngehakt	5	g
olie		
tempurabloem	250	g
blikje bier	1	
peper en zout		
beukenzwammen	300	g

Snijd de broccolistronk in 5mm brunoise. Snipper 1 rode ui (van de roodwater bereiding). Fruit deze met de broccoli-brunoise in een beetje olie. Voeg de suiker, azijn en rode peper toe. Bak tot al het vocht is verdampt. Voeg de gevijzelde venkelzaadjes toe. Schep de rest in een kom. Meng de bloem met een beetje peper en zout. Maak een beslag van deze bloem met het bier. Snijd de andere rode ui in ringen. Haal de ringen door het beslag. Frituur de ringen op 170°C goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Bak de beukenzwammen op hoog vuur in een beetje olie. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Bak de broccoliboompjes in een paar eetlepels olie aan beide kanten bruin.

## Veloutésaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	10	g
bloem	10	g
kippenbouillon	300	ml

Smelt de boter in een pan. Roer van het vuur de bloem erdoor. Laat de bloem al roerend in de boter garen op laag vuur zonder te kleuren. Voeg al roerend de bouillon toe en laat 12-30 minuten rustig garen. Breng op smaak.

## Ham mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gélatine	4	g
mespunt paprikapoeder		
slagroom	290	ml
gekookte beenham	150	g
droge sherry	20	ml
cayennepeper		

Week de gelatine. Verwarm de veloutésaus en los de gelatine met het paprikapoeder hierin op. Haal van het vuur en laat op kamertemperatuur staan. Klop de room lobbig. Snijd de ham in blokjes en mix in de keukenmachine. Voeg de veloutésaus toe en mix tot een gladde massa. Koel de massa terug en spatel er de slagroom door. Breng op smaak met zout, peper en cayennepeper. Voeg nu voorzichtig de sherry naar smaak toe. Dek de mousse af en koel verder terug/laat opstijven in de koeling.

## Salsa van rode paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	2	
gele paprika	1	
sjalot	1	
takje tijm	1	
blaadjes basilicum	5	
citroen	1	
olijfolie	50	ml

Blaker de paprika (in een oven of met een gasbrander) tot dat de paprika's zwart beginnen te kleuren. Koel daarna direct terug in ijswater. Verwijder het vel van de paprika's. Halveer de paprika's en verwijder het zaad. Snijd de paprika's nu in fijne brunoise. Snipper het sjalot ragfijn. Hak de basilicum. Rits de blaadjes van de tijm. Vermeng sjalot, tijm, basilicum en paprika. Voeg olijfolie en citroensap toe en breng verder op smaak.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	35	g
groene aspergetips per persoon	3	
radicchio		
veldsla		

Bruineer de hazelnoten en hak grof. Snij de aspergetips af op gelijk lengte. Blancheer de aspergetips in water met wat zout, koel terug in ijswater. Verwerk gelijke dele radicchio en veldsla tot een frisse salade, aangemaakt met citroensap en olijfolie.

## HOOFDGERECHT Parelhoen gevuld met Duxelles van paddenstoelen, Groente buideltje en risotto

---

### Duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bos mix paddenstoelen	500	g
teen knoflook	1	
sjalotjes	2	
kookroom	30	g

Maak de paddenstoelen schoon en snijd in zeer fijne brunoise. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Pers de knoflookteentjes uit. Zweet alles aan in wat olie en breng op smaak met peper en zout. Blus af met kookroom en laat een beetje binden. Laat afkoelen.

### Parelhoenfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensnetten	2	
parelhoenfilets	5	
geklaarde boter	75	g

Enkele malen spoelen in zout water. De filets plat slaan en vullen met de duxelles. Leg het varkensnet uit en snijd op de juiste maat. Pak er voorzichtig de gevulde filets in. Bak de filets in niet te hete geklaarde boter op kleur en braad daarna in de oven 150 graden tot een kerntemperatuur van 62°C. ca. 10 a 12 minuten.

### Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheut cognac	1	
witte truffeltapenade	10	
potten kalfsfond	2	
koude boter	100	g

Uit de braadpan het overtollige vet verwijderen, blussen met een scheut cognac, kalfsfond toevoegen, meng goed door elkaar en laat het onder regelmatig roeren inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak, voeg de truffel tapenade toe en monteer met de koude boter.

## Groente buideltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	1,5	
sjalotjes	2	
rode paprika's	1,5	
groene paprika's	1,5	
haricot verts	150	g
tenen knoflook	2	
wonton vellen (25 x 25 cm)	10	
tomatenketchup	15	g
prei	0,5	

Leg de paprika's in een hete oven van 240°C haal zodra het vel barst de paprika's uit de oven en dompel ze in koud water. Verwijder het vel. Snijd de paprika's door, verwijder de zaadlijsten. Snijd de gewassen courgettes, gepelde sjalotjes en paprika's tot een fijne brunoise. Snijd de haricot verts in kleine stukjes. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Fruit alles aan in een beetje olie en bak beetgaar. Breng op smaak met peper en zout en de tomatenketchup. Laat het vocht van de ketchup verdampen. Maak 14 buideltjes en bind deze af met een geblancheerd preilintje. Laat de buideltjes direct na het vervaardigen 10 minuten garen in de oven op 180°C. Ruim het groene van de prei ca. 30 cm in slierten snijden, blancheren en koud spoelen.

## Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arborio rijst	200	g
boter	50	g
gesnipperde rode ui	75	g
plakjes pancetta in stukjes	2	
kippenbouillon	1	l
geraspte parmezaanse kaas	50	g
gehakte platte peterselie	10	g

Smelt de helft van de boter in de olie op een middelhoog vuur en bak de ui en de pancetta, giet een deel van de bouillon toe en laat gedurende 10 minuten zachtjes sudderen. Voeg de rijst en de rest van de bouillon toe in delen toe en laat langzaam sudderen zodat het vocht in kan koken, wanneer de rijst al dente is voeg dan de resterende boter en de Parmezaanse kaas toe om het mengsel steviger te maken. Versier met de gehakte peterselie.

## Merengue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (van 3 eieren)	100	g
kristalsuiker	175	g
vanille-essence	1	tl
witte wijnazijn	1	tl
maïzena	1	tl

Verwarm de grote oven voor op 160 graden. Bekleed een bakplaat met een silicone bakmat. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop ze tot ze stijf beginnen te worden. Giet terwijl de mixer draait de kristalsuiker erbij. Ga door met mixen tot er een stevig, glanzend eiwitschuim is ontstaan. Vouw er met behulp van een metalen lepel de vanille-essence, wijnazijn en maïzena door (dit zorgt ervoor dat de merengue niet breekt.). Spreid het mengsel over de bakmat uit met behulp van een paletmes of een spatel. Bak de merengue dertig minuten in de oven tot er een korstje op zit en merengue gaar is maar nog wel zacht. Laat afkoelen. Als de oven écht 160 graden is, dan is een half uur precies genoeg. Waarschijnlijk zakt de merengue tijdens het afkoelen iets in. Keer de afgekoelde merengue op een nieuw stuk bakpapier, zodat de onderkant boven komt te liggen. Trek voorzichtig het bakmat van de merengue af. Snijd de merengue voorzichtig in 3 gelijke stukken (8 cm breed en 30 cm lang).

## Roomvulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	300	ml
mascarpone	75	g
poedersuiker	10	ml

Doe de room en de mascarpone in een mengkom met de poedersuiker. Sla het mengsel met een mixer stijf. Verspreid het voorzichtig over de voormalige onderkant van de merengue, maar bewaar een of twee eetlepels voor de garnering.

## Tompouce vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	100	g
granaatappelpitjes	50	g
grof gehakte ongezouten amandelen of amandelschaafsel	20	g

Strooi de frambozen en driekwart van de granaatappelpitjes over de room. Besmeer de bovenkant met de rest van de room en zet nog minstens een half uur in de koelkast. Smeer de merengue voorzichtig in met de roomvulling en de overige fruitvulling. Bestrooi de tompouce voor het serveren met wat poedersuiker en strooi de rest van de granaatappelpitjes en amandelen over de room.