

2022 september

Kookclub Barendrecht · Herfst

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		
roomboter	6	g

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
peper		
zout		
runder-carpaccio	200	g
hazelnooten	20	g
bladpeterselie	10	g

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	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
gegrilde aubergines		
tahinmengsel		

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 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	2	
frituur		

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
kleine sjalot	1	
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		
peper		

Doe de baba ganoush in 12 kleine glaasjes. Leg de granaatappelpitjes erop. Plaats het glaasje op een bord en steek er een driehoek rijstvel in. Verdeel de blini's over de borden. Smit 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.

Gerookt spek

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes gerookt spek	10	

Verwarm de oven op 110 °C. Leg op een bakplaat bakpapier. Daarop de plakjes spek en laat er voldoende ruimte tussen. Leg daarop nog een vel bakpapier en druk licht aan. Bak de spek in 1 uur krokant. Haal uit de oven en leg op een rek tot gebruik.

Appelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	6	el
balsamicoazijn	6	el
elstar appels	4	

Schil de appels en snij in blokjes van 1cm. Doe de suiker in een steelpan en verwarm op het vuur. Laat lichtjes karamelliseren. Blus af met de balsamico azijn. Voeg de blokjes appel toe. Laat zachtjes stoven tot een moes onder een deksel. Laat afkoelen en mix glad met een vork. Bewaar buiten de koeling in een afgesloten bak.

Rodekoolsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rodekool	250	g
kleine sjalot	1	
witte balsamicoazijn of sushi azijn	1	eetlepel
rozijnen	50	g
witte port	3	el
olijfolie	2	el
peper		
zout		

Verwijder de buitenste bladeren van de kool. Snij de rodekool op de snijmachine in dunne repen op stand 3. Snij de sjalot zeer fijn. Voeg hier de azijn toe en peper en zout. Meng dit door elkaar en zet afgedekt in de koeling weg. Wel de rozijnen in de witte port. Haal een uur voor het serveren de salade uit de koeling. Voeg de uitgelekte rozijnen met de olijfolie toe en meng door elkaar. Houd afgedekt buiten de koeling.

Gefrituurde kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uitgelekt kappertjes	80	g
zonnebloemolie	45	g

Laat de kappertjes uitlekken in een vergiet. Dep dan goed droog met keukenpapier. Doe een laag zonnebloemolie van ongeveer 2 cm in een kleine steelpan. Laat goed heet worden. Frituur de kappertjes tot ze openbarsten. Haal ze uit de pan en leg op keukenpapier tot gebruik.

Gebakken uienringen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete uien, middel groot	2	
olijfolie		
peper		
zout		

Snijd de uien in halve dunne ringen. Giet wat olijfolie in een groot koekenpan en fruit de ringen op laag vuur tot ze mooi zacht zijn, maar beslist niet bruin. Kruid met peper en zout. Laat afkoelen. Afgedekt buiten de koeling.

Bladerdeeghapje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	10	
bladerdeeg		uitsteekring 9 cm
plakjes bloedworst van 2 mm vel verwijderd	10	
eigelen	3	

Haal het bladerdeeg uit de diepvries en laat ze ontdooien. Steek rondjes uit van 9 cm. Leg de rondjes bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier. Leg hier de bloedworst plakjes op. Met daarop een theelepel gebakken uien en vouw dubbel, niet aandrukken. Klop de eigelen los en bestrijk de hapjes hiermee. Verwarm de oven op 180 °C en bak de hapjes gedurende 15 a 20 minuten. Blijf de laatste 5 minuten bij de oven controleren.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie fijngehakt	5	g

Doe de appelsaus in een klein schaaltje en zet op een bord. Doe 1 eetlepel rode koolsalade op het bord. Leg het bladerdeeg hapje erbij met het spek krokant. Doe wat kappertjes rondom het bord en werk af met de platte peterselie.

Salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokend water	5	l
ijswater	2	l
tomaten	10	
granny smith	2	
kleine sjalotten	2	
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

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
baking soda	5	g
waterkers	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

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes casinobrood	3	
olijfolie	1	el
knoflook	1	teen

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

Ingrediënt	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

Ingrediënt	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.

Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bouillon	1.2	liter
kippenkarkassen	1	kg
ui	1	
kleine prei	1	
wortel	1	
bleekselderij	0.5	stengel
laurierblad	1	
tijm	1	takje
peterselie	3	takken
witte peper	10	korrels
grof zout	1	theelepel

Snijd de kippenkarkassen in grote stukken. Leg ze in de snelkookpan. Bedek ze met water (ongeveer 2liter) en kook ten minste 15 minuten. Verwijder al het schuim en vet van de oppervlakte met de schuimspaan. Doe de kip met bouillon over in de snelkookpan. Schil intussen de ui en snijd hem in vieren. Snijd de prei, wortel en stengel bleekselderij in grote stukken. Als je water van de karkassen helder is, voeg de groenten, laurier, takje tijm, peterselie, witte peper en grof zout toe. Wacht totdat het kookpunt is bereikt en laat het vuur lager worden en laat het 1.5 uur in de snelkookpannen op stand 1. En zet de kookplaat lager, maar zorg dat er druk op blijft. Verwijder met je schuimspaan alle stukjes karkas, groenten en kruiden. Giet dan de kippenbouillon door een fijne zeef.

Bereiding Truffelsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
truffeltapenade per persoon	2	tl
kippenborst zonder vel	375	g
zelfgemaakte kippenbouillon	1.2	liter
peterselie wortel	250	g
wortels	200	g
ontsteelde champignons	200	g
boter		
peper		
zout		
witte noilly prat	10	el
foie gras	150	g
plakjes bladerdeeg	12	
eigeel	3	
fijn zout		

Verwarm alvast je oven voor op 200 graden. Bak je kippenborst rondom lichtbruin en breng ondertussen je bouillon net aan de kook. Laat je gebakken kippenborst dan 6-7 minuten verder garen en mee sudderen in je bouillon en leg daarna apart voor later gebruik. Ondertussen maak je de wortel, champignons en selderij schoon en snijd in brunoise. Stoof de groente aan in een flinke klont boter en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de groenten over de soepkommen. Giet in elke kom 1 eetlepel Noilly Prat. Snij de foie gras, in blokjes van 1 cm. Verdeel de blokjes over de kommen. Snij nu ook je kippenborst in zo klein mogelijke blokjes en verdeel over de komen. Schep 2 theelepel truffeltapenade in iedere kom. Verdeel de bouillon over de kommen tot 1,5 cm van de bovenrand van de kom. Leg per kom een plak bladerdeeg over de kom en druk op de rand lichtjes vast. Meng het eigeel met een theelepel water en een snufje zout en kwast het bladerdeeg goed in. Zet alles vervolgens 20 minuten in de oven op 200 graden. Kijk of het bladerdeeg goed bruin wordt maar let er op dat het niet verbrand!

Wie is Paul Bocuse

Paul Bocuse (Collonges-au-Mont-d'Or, 11 februari 1926 – aldaar, 20 januari 2018) was een gedecoreerde Franse chef-kok, uitbater van zijn eigen restaurant L'Auberge Du Pont de Collonges, belanghebbende van andere eetgelegenheden in zowel Collonges-au-Mont-d'Or als Lyon en auteur van kookboeken. Bocuse werd algemeen beschouwd als een van de grootste gastronomieën van de 20e eeuw. Hij verdiende in zijn ruim vijftigjarige carrière drie Michelinsterren voor zijn restaurant. Bocuse ontwikkelde de kookstijl van topkok Auguste Escoffier verder. Een gerecht van hem is truffelsoep, soupe V.G.E., die hij creëerde voor president Valéry Giscard d'Estaing. Giscard d'Estaing benoemde hem daarop tot ridder in het Legioen van Eer. Anders dan veelal wordt aangenomen, was Bocuse geen exponent van de nouvelle cuisine maar propageerde juist de 'cuisine du marché': het koken met verse, op de markt gekochte producten met veel room en boter. Bocuse leed aan de ziekte van Parkinson en had een hartkwaal. Hij overleed begin 2018, een paar weken voor zijn 92e verjaardag, in zijn eigen restaurant annex geboortehuis. Paul Bocuse werd erkend in de wereld voor zijn truffelsoep. Als eerbetoon aan hem werd het wereldkampioenschap koken naar hem genoemd: Le Bocuse D'Or. Hij heeft vele leerlingen gehad. Een daarvan was de Oostenrijker Eckart Witzigmann, de eerste Duitstalige chef-kok die drie Michelinsterren kreeg. De Franse gastronomische Michelingids gaf in 2020 voor het eerst sinds 1965 geen driesterrenquotering aan het restaurant L'Auberge du Pont de Collonges. Dit veroorzaakte veel beroering. De Franse president Emmanuel Macron reageerde ontzet op het nieuws via RTL-radio.