

# 2022 oktober

Kookclub Barendrecht · Herfst

---

**AMUSE** Taartje van appel, avocado en scampi in een courgettelint met een quenelle van sherryroom

---

## Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette niet te rijp	2	st
olijfolie		
zout & peper		

Snijd de courgette op de snijmachine, stand 5 in dunne linten van 5 mm en 15 cm lengte. Snijd het lint op 4 cm breedte. Bestrijk beide zijden licht met olijfolie. Gril de linten één voor één aan 1 kant in ruitjespatroon in een hete grillpan, stand 6-7. Kruid met peper en zout.

## Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado rijp	2	st
appel elstar	2	st
mayonaise	2	el
crème fraîche	1	el
mierikswortel puree	2	el
citroensap	1	el
zout & peper		

Schil de appels en snijd brunoise van 3 mm. Snijd de avocado's doormidden en haal de pit eruit. Snijd in 4 parten. Haal iedere part uit de schil en snijd brunoise van 3 mm. Voeg bij de appel, doe er wat citroensap overheen en maak aan met een beetje mayonaise, crème fraîche en wat mierikswortel puree. Zorg ervoor dat de salade stevig blijft. Breng op smaak met peper en zout. Schep de salade in een ring van Ø4cm en maak een torentje van 4 cm hoog, afgestemd op de maat van de courgettelint. Druk stevig aan met een tonicstamper. Verwijder de ring en bekleed de salade rondom met een courgettelint (met de grillkant naar buiten). Zet afgedekt in de koeling tot gebruik.

## Sherryroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oloroso sherry medium	2	dl
sjalot	1	st
laurier	1	bl.
gelatine = 1 blaadje	3	g
room	1	dl
mayonaise	1	el
zout & peper		

Kook de sherry met de fijngesneden sjalot en laurier in tot de helft. Zeef het mengsel, week de gelatine in koud water en knijp de gelatine uit en los op in de sherry. Klop de room lobbig. Roer de mayonaise door de afgekoelde sherry en vermeng met de room. Breng op smaak met peper en zout en zet koud weg.

## Scampi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scampi gepeld 16/20	10	st

Begin met scampi's uit de vriezer te halen en laat ze ontdooien. Controleer de scampi en verwijder eventueel het darmkanaal. Bewaar in de koeling tot gebruik.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie		
boter		klontje
vene cress		
citroensap		
zout & peper		

Snijd de scampi half open vanaf de kop en bak kort in olie. Voeg klontje boter toe en breng op smaak met peper, zout en wat druppels citroensap. Plaats het taartje op het bord en plaats de scampi op het taartje. Garneer daarop met vene cress. Leg (met warme lepels) een quenelle van room er rechts naast, of spuit eventueel een 'worstje' vanuit een spuitzak.

## Ravioli deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro	200	g
bloem type 00	200	g
eieren	4	
eierdooier	1	
olijfolie	2	el
zout	3	g

Het deeg gaan we mengen m.b.v. een keukenmachine. Alle ingrediënten in de kom en met een deeghaak 1 min draaien, totdat er een rol ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koeling.

## Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
sjalot	1	
knoflook	1	teentje
garnalenschalen koppen	250	g
wortel	1/2	
laurierblad	1	

Begin met de bouillon. Verhit in een pan 1 el olijfolie, fruit de fijn gesneden sjalot en fijngehakte knoflook. Voeg de schalen van de garnalen toe en laat 3 minuten stoven. Giet 500 ml heet water erbij, en voeg de wortel en het laurierblad toe, kruid met zout en peper en kook op een middelhoog vuurtje gedurende max. 15 minuten. Giet af en bewaar de bouillon.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte visfilet zoals zeebrasem, forel, zeebaars	400	g
garnalen	20	
rivierkreeftjes	150	g
eieren	2	bio
gekookte aardappelen	100	g
parmezaanse kaas	100	g
sjalotjes	2	
knoflook	1	teentje
verse oregano	5	g
biologische citroen sap	1/2	
olijfolie	10	ml
zout & zwarte peper		

Maak ondertussen de vulling. Verwarm 2 el olijfolie in een pan, fruit de fijngehakte sjalot en de fijngehakte knoflook. Voeg de visfilet, garnalen en rivierkreeftjes toe, laat 5 minuten bakken. Doe vervolgens in een blender/keukenmachine, voeg aardappelen, eieren, geraspt Parmezaan, citroensap en fijngehakte oregano toe en breng op smaak met zout en peper. Mix het vrij grof.

## Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas		

Verdeel het deeg in 4 stukken. Bestuif met wat bloem en rol ze uit tot lange dunne lappen m.b.v. de pastamolen. (Stand 5) Plaats toefjes vulling op een deeglap. Bestrijk het deeg met water rond de toefjes. Plaats een tweede lap voorzichtig over de vulling, druk het aan zodat er geen lucht in de pakketjes achterblijft. Gebruik een uitsteker van min 8 cm om de ravioli uit te snijden. Maak 2 extra stuks. Druk de randen lichtjes aan met een vork. Leg de ravioli op een blad bestoofd met bloem in de vriezer. Kook de ravioli in kokend zout water gedurende ongeveer 3-5 minuten, de kooktijd kan variëren naargelang de dikte van het deeg. Gebruik de extra stuks als tester voor gaarheid. Haal ze uit het water met een schuimspaan. Serveer de ravioli meteen met het mosselsausje, bestrooi met Parmezaanse kaas.

## Mosselsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mossel vlees	250	g
bouillon van garnalenschalen	300	ml
witte wijn	100	ml
sjalot	1	
knoflook	1	teentje
olijfolie		
oregano	5	g
peterselie	1	el
boter	60	g
biologische citroen zeste	1/2	
volle room 35% vet	10	ml
zout & zwarte peper		

Werk nu het sausje af. Verhit in een grote pan 2 el olijfolie, fruit de fijngesneden sjalot en fijngehakte knoflook. Blus af met witte wijn en kook gedurende 3 minuten, voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Voeg de mosselen toe en verwarm gedurende 3 minuten, Voeg blokjes koude boter, zeste, fijngehakt oregano, fijngehakt peterselie en room toe. Breng op smaak met zout en peper en verwarm.

## Wortel crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	50	g
wortelsap	360	ml
gembersiroop	120	ml
zout	3	g
agar agar	11	g
olijfolie	100	ml

Sla de eidooiers los in een bekken, voeg het zout, gembersiroop en het wortelsap toe en roer goed door. Los de agar agar op in een beetje warm water uit de kraan. Voeg dit toe aan het mengsel van eidooiers. Verhit het eidooier-wortelmengsel onder voortdurend roeren tot 83°C. Giet het mengsel over in de andere kom zodat het sneller afkoelt tot 40°C en monteer op met de olijfolie. Sla luchtig met behulp met een mixer. Zet de siliconemallen "donut" op een plaat of snijplank en vul daarna de siliconemallen en vries in.

## Wortelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
worteltjes	250	g
boter	50	g
ras el hanout	10	g
room	2,5	el

Kook de bospeen in gezouten water extra gaar. Draai er een puree van met Ras el Hanout en boter en voeg 2,5 el room toe. Vul een spuitzakje en leg deze apart.

## Snijbonen gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	450	g
sushi azijn	15	ml
unique alginate	2	tl

Blancheer de snijbonen 2-3 minuten. Haal de snijbonen door een sapcentrifuge. Meet 150 ml sap van de snijbonen af en breng op smaak met de sushi azijn. Los 2 tl Unique Alginate op in een beetje snijbonensap. Voeg dit toe aan de rest van het snijbonensap. Gebruik een garde om het door te kloppen. Vul een spuitflesje met het snijbonen sap en zet koel weg.

## Pulled Eryngii

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote eryngii of 4 kleinere (koningsoesterzwam)	2	
sjalot	1	
gerookte olijfolie	2	el
zout & peper		

Schraap met een vork zonder veel druk te zetten van onder naar boven lange draden van de dikke steel. Ga door tot de hele boleet op is. Hou je grote stukken over, snij die dan julienne. Bak de Eryngii draden in een pan met gerookte olijfolie. Voeg op het laatste moment een ragfijn gesnipperd sjalot toe en breng op smaak met zout en peper.

## Peentjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote sjalot	1	
mini worteltjes	10	
olijfolie		

Blancheer de mini peentjes kort in kokend water met fijngesneden sjalot. Haal de mini bospeentjes door de olijfolie en brand rond om af met de gasbrander. Laat afkoelen.

## Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ras el hanout		
daikon cress		
olijfolie	100	ml
pépites		

Haal de donuts een half uur voor opdienen uit de vriezer en plaats ze in het midden op het bord en laat de crème midden op het bord ontdooien. Giet snijbonen sap in het midden van de donut. Meng de pépites met de Pulled Eryngii en dresseer op het bord. Smit dotjes wortelpuree er tussen. Leg de mini bospeentjes er over. Garneer met Daikon Cress en snijbonensap. Meng wat Ras el Hanout met 100 ml olijfolie en besprenkel het geheel. Maak het compleet met Daikon Cress

## HOOFDGERECHT Wilde eend met vanille-portsaus, bereidingen van pompoen & gefrituurde schorseneren

---

### End

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eendenborsten	10	
wilde eendenbouten	10	
karkassen	5	
boter	60	g
maisolie	60	g
wortels	2	
preien	2	
uien	2	
knoflook	2	teentjes
zout & peper		

Verpak de eendenborsten in een vacuümzak en doe deze in de sousvide op 52 graden en laat zo lang mogelijk garen, in ieder geval 1,5 uur. Verhit de boter en olie in de grote soeppan en braad kort de eendenbouten rondom goudbruin. Haal de eend uit de pan. Snijd alle groente grof met behoud van schillen en hak de knoflook grof. Fruit de groente in dezelfde pan als de eendenbouten en bak ook de karkassen mee op een hoog vuur. Zorg dat de groente en de karkassen kleuren.

### Vanille-portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	250	ml
wildfond	500	ml
steranijs	3	
rozemarijn	2	takjes
vanille aroma (ca. ½ tl)	2	ml

Voeg de rode port, wildfond, steranijs, rozemarijn en het vanille aroma toe aan de pan met de groente. Leg de bouten erbij en laat deze gaar worden. Kook het geheel in tot sausdikte en schenk door een zeef in een ander pan. Houd de bouten warm in de saus. Indien de saus te dik is, iets water toevoegen om de bouten zo lang mogelijk te laten garen.

## Zoetzure Pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
appelazijn	500	ml
water	100	ml
witte basterdsuiker	600	g
verse gemberwortel	6	cm
kaneelstokjes	2	
kruidnagels	2	

Schil de pompoen en verwijder de pitten en draden. Snijd de pompoen in brunoise van circa 1 centimeter = even groot, dan worden ze gelijkmatig zacht. Breng de appelazijn met water en suiker aan de kook. Schil en snijd de gember in plakken en voeg samen met kaneel en kruidnagel toe. Laat circa 5 minuten koken en voeg dan de pompoen toe. Schep geregeld om en houd alles circa 10 minuten tegen de kook aan.

## Pompoentoffe

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
rozemarijn	2	takjes
boter	50	g
room	200	ml

Snijd de geschilde pompoen brunoise en rooster deze in de oven totdat deze blokjes lichtbruin zijn. Pak een pan en laat de pompoen met boter en de rozemarijnaanaldjes langzaam karamelliseren. Blijf regelmatig roeren. Kook de room in een pannetje in tot circa de helft. Laat de room met de pompoen (zonder de rozemarijnaanaldjes) circa 10 minuten reduceren. Maal het zeer fijn met een staafmixer. Indien nodig; wrijf het geheel door een zeef. Bewaar warm in een spuitzak.

## Schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	4	

Boen de schorseneren goed schoon en snijd met een dunschiller in lange repen. Frituur goudbruin en knapperig, Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	50	g

Haal de eendenborst uit de vacuümzak en dep droog. Bak in de filets op de velzijde kort aan. Let op: niet door laten garen! Schep de zoetzure pompoen en een beetje (warm) vocht in het midden van het bord. Spuit dotjes pompoentoffe op het bord. Trancheer de eend dwars op de borst in dunne plakjes. Verdeel naast de pompoen, leg er een boutje naast en lepel de saus erbij. Garneer met de gefrituurde schorseneren.

## Vijgen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse vijgen	10	st
grand marnier	2	dl
rode port	2	dl
suiker	150	g
kaneelstokje	1	st
handsinaasappelen met schil in plakjes	1	st
citroen in plakjes	1/2	st
vanillestokje of (4 ml vanille aroma)	1	st
laurier	1	blok
kruidnagel	1	st
sinaasappelthee	1	zakje

Snijd de vijgen in de lengte in 4-en. Doe alle ingrediënten, behalve de vijgen, in een pan en breng aan de kook. Leg de vijgen in een platte schaal en giet de warme marinade er over. Verwijder het theezakje. Schep de vijgen na twee uur uit de marinade, zeef deze en laat de marinade kort verder inkoken. Bewaar tot gebruik.

## Kaneelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	3	dl
room	4	dl
kaneelstokjes	4	st
eigeel	150	g
suiker	125	g

Verwarm de melk, slagroom en kaneelstokje en laat 1 uur trekken met deksel op de pan. Houd een scheutje melk achter in verband met familie maken. Zeef de kaneelmelk, roer het eigeel los met de suiker en achter gehouden melk en bind hiermee al roerend de kaneelmelk. Let op: de kaneelmelk mag niet meer koken. Draai daarna tot ijs in de ijsmachine.

## Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	125	g
suiker	100	g
slagroom	2	dl
underberg	1	tl

Klop het eigeel met de suiker au bain-marie zeer schuimig tot een temperatuur van 80°C. Klop het eimengsel in de keukenmachine in ca 10 min. luchtig tot het is afgekoeld. Klop de slagroom lobbijg en schep voorzichtig door het luchtige eimengsel. Berg op smaak met de Underberg.

## Kletskep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
geschaafde amandelen amandelen	30	g
witte basterdsuiker	100	g
water	1	el
patentbloem	50	g
kaneelpoeder	1/2	tl
zout	1	mespuntje
pink lady appel	1	st

Laat de roomboter op kamertemperatuur komen. Hak de fijn geschaafde amandelen fijn. Meng de zachte boter met de suiker en het water in een kom. Voeg de gezeefde bloem, kaneel, zout en amandelen toe en kneed tot soepel deeg. Maak balletjes van 1 tl deeg, verdeel over de bakplaat met bakpapier en druk ze plat. Bak deze in 6 minuten in een oven van 200°C bruin en krokant. N.B. Het deeg moet echt dun zijn, anders worden de kletskepjes te dik. Leg de warme kletskep direct op een klein porseleinen kommetje en maak er een kuipje van waar ijs in kan komen te liggen. (je kunt de kletskep in het kommetje drukken of over het omgekeerde kommetje heen plooiën) Hier heb je 2 personen voor nodig! Snijd de appel in brunoise van 4 mm en bak kort in een beetje boter en snufje kaneelpoeder en zet weg tot gebruik.