

2022 november

Kookclub Barendrecht · Herfst

Komkommer gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
avocado	1	
knoflook	1	teen
crème fraîche	100	g
dille	10	g
citroen	1/2	
groentebouillon	250	ml
wortel	75	g
bleekselderij	1/2	stengel
ui	1/2	
prei	1/2	
gerookte zalm, in stukjes gesneden	200	g

Mix in een blender de komkommers, avocado's, knoflook, groentebouillon, crème fraîche en de dille. Breng op smaak met peper en zout en citroensap. Maak van 400 g water met de groente een groentebouillon. Breng op smaak met zout en peper, zeef de massa. Gebruik 250 ml voor door de gazpacho. Doe dit in amuseglasjes en maak af met een lepeltje gerookte zalm. en laat afkoelen. Zet in koelkast.

Tartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diamant haas van 500 g	1	stuk
eierdooiers	40	g
grove mosterd	20	g
ansjovis	4	
olijfolie	20	ml
worcestersaus	6	dr
tabasco	6	dr
sjalotjes	2	
peterselie	15	g
kappertjes	40	g
cornichons	60	g

Snijdt het vlees in grove brunoise. De steak tartaar moet nog een beetje bite houden. Houd het vlees in een glazen kom liefst op ijs (in een tweede kom) koel. Klop de dooiers in een kom met een vork los met de mosterd. Voeg naar smaak worcestersaus, tabasco, zout en eventueel peper toe. Klop druppelsgewijs olijfolie door het dooiermengsel. Snijd de sjalot, peterselie, kappertjes, ansjovis en augurkjes zeer fijn. Schep alles door het dooiermengsel.

Limoen mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	1	el
limoensap	20	ml
dijon mosterd	1	tl
zout	1/2	tl
eidooiers	2	
zonnebloem- of maisolie	200	ml
gesneden peterselie	1	el

Ontvet de kan en de staafmixer met citroen. Alle ingrediënten met uitzondering van de olie en peterselie in smalle hoge kom plaatsen. Roer met een vork door elkaar, en voeg een eetlepel zonnebloemolie toe. Staafmixer onderin starten en hou deze onderin. Giet de zonnebloemolie in een dun straaltje erbij terwijl je de staafmixer blijft bewegen, totdat de emulsie dik en romig is. Meng er de peterselie en citroen door. Koud wegzetten in een spuitzak.

Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	

Kook in een pannetje water en voeg toe 1 el azijn. Breek een kwartelei in een kommetje. Laat het eitje erin glijden en kook ca 1 min. De dooier moet zacht blijven. Neem met een schuimspaan het eitje uit het water en leg het in een bakje met lauw warm water. Vlak voor het serveren het eiwit bijknippen, bestrooien met een beetje zeezout.

Snel Korstdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
patentbloem	250	g
koud water	100	ml
zout	5	g

Begin direct met het korstdeeg. Meng het zout door de bloem, zeef de bloem. Bewerk de boter en snijd die in blokjes van 1x1x1 centimeter. Meng in een bloembekken de boterblokjes door de bloem. Meng het water door het mengsel van boter en bloem, totdat een deegbal ontstaat waarbij de boter blokjes heel blijven. Het deeg is nu klaar om te toeren. Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte. Vouw de deegplak in de lengte in drieën en draai hem een kwartslag. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in drieën dit is een toer. Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten in de koeling volgt de tweede toer. Een tweede rustperiode van een half uur in de koeling en dan de derde en laatste toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze van een half uur in de koeling.

Knolselderijsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
ui	1	
boter	100	g
verse tijm	4	takjes
laurier	2	blaadjes
kippenbouillon (fles)	1500	ml
kookroom	500	ml
truffelolie	4	druppels
zetmeel		

Maak kippenbouillon met de geconcentreerde bouillon. Schil de knolselderij en weeg 800 g af. Reserveer de rest voor de presentatie. Snij de knolselderij en snipper de ui. Verwarm de boter en fruit de ui en knolselderij hierin tot ze zacht zijn. Voeg de tijm en laurier toe en fruit even mee. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Schenk de kookroom erin en meng het goed door. Haal de laurier en tijm uit de soep en pureer de soep met een staafmixer, proef – de soep mag niet te flauw zijn. Bind eventueel af met wat zetmeel. Zeef de soep door een grove zeef.

Rucolasoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	85	g
knolselderijsoep	750	ml

Breng een flinke pan water aan de kook en zet een bak met ijswater klaar. Blancheer de rucola 10 seconden en leg direct in ijswater. Knijp de rucola flink uit en snijd fijn met een mes. Voeg de 500 ml knolselderijsoep toe en daarna glad draaien met hulp van een staafmixer.

Bladerdeegringen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
bladerdeeg (zie boven verwerken voor 10 personen)		
garam masala		
nigellazaad		
grof zeezout		

Splits het ei en klop het eigeel los. Leg het bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier en steek de ringen uit met 2 verschillende maten stekers. Smeer de ringen in met losgeklopt eigeel en bestrooi naar smaak met de garam masala, nigellazaad en enkele korrels grof zout. Leg de ringen op een bakplaat en bak in cirka 10 minuten af in een oven van 185°C.