

2022 december

Kookclub Barendrecht · Winter

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	1	
ui	1	
gemberwortel	3	cm
tenen knoflook	2	
currypasta	7	g
kikkererwten uit blik	400	g
diepvries doperwten	100	g
babyspinazie	100	g
verse munt	25	g
pittige geraspte kaas	100	g
peper		
zout		
olijfolie		

Schil de winterpeen, pel de ui en snijd deze brunoise. Doe olijfolie in een grote koekenpan en zet op matig vuur. Voeg peen en ui toe. Pel en schil de knoflook en de gember, snijd deze zeer fijn en voeg toe. Blijf ± 20 minuten regelmatig roeren. Hak de spinazie. Voeg de currypasta, de kikkererwten (met vocht), de doperwten en de spinazie toe en kook tot alle vocht verdampt is, ± 10 minuten. Meng alles door elkaar en voeg, naar smaak, zout en peper toe. Pluk de muntblaadjes en hak deze fijn. Voeg dit samen met de geraspte kaas toe. Meng alles goed door elkaar en laat afkoelen in een schaal, buiten de koeling.

Tomatenchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	500	g
rode peper	1	
tenen knoflook	3	
ui	1	
kristalsuiker	39	g
massala	14	g
zout	4	g
zonnebloemolie	30	g

Snij de tomaten in blokjes en doe ze in een schaal. Snij de ui brunoise en de rode peper en knoflook fijn. Doe de olie in een wok en bak de ui lichtbruin, voeg peper en knoflook toe. Doe de massala erbij en bak deze een halve minuut mee. Voeg de tomatenblokjes toe met het zout en de suiker, en breng deze aan de kook en roer regelmatig. Zet het vuur zacht, doe de deksel erop en laat ± 30 minuten zachtjes door koken. Blijf regelmatig roeren. De laatste 5 minuten de deksel van de pan af en nog even laten koken tot de gewenste dikte. Laat afkoelen in een schaal buiten de koeling.

Filodeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vellen filodeeg	10	
sesamzaad	8	g
eigeel	20	g

Verwarm de oven op 200°C. Leg een schone theedoek op een schoon werkvlak. Leg er een vel filodeeg op en snij in 2 stroken. Bestrijk de randjes van elke strook met eigeel en schep op elke strook 1 volle dessertlepel vulling in de onderste hoek. Vouw een hoek van rechts naar links zodat je een driehoekje krijgt. Dan van links naar rechts om de driehoek te sluiten. Ga zo verder tot het einde van de deegreep. Druk de samosa een beetje aan om het dicht te plakken. Kwast de samosa's in met eigeel, strooi er wat sesamzaad over. Verdeel ze over 2 bakplaten met bakpapier en bak ze tot ze goudbruin en krokant zijn, in circa 15 minuten.

Mangosaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mango	1	
limoen	1	

Schil de mango, verwijder de pit en hak het vruchtvlees in een blender samen met het limoensap.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
baby spinazieblaadjes	100	g
gehalveerde cherrytomaatjes		
turkse yoghurt	500	g
dressing van olie, azijn en mosterd		

Leg wat spinazieblaadjes op een bord en leg daarop de samosa's. Schep wat yoghurt op het bord en schenk er wat mangosaus over. Schep wat chutney er naast en maak af met de gehalveerde cherrytomaatjes.

Zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe wilde of duurzame zalm	350	g
extra vierge olijfolie	10	ml
peper en zout		

Sous vide. Stop de zalmfilet in een vacumeer zak en voeg een scheutje olijfolie toe. De olie is bedoeld om de zalm niet aan de zak vast te laten plakken. Verwarm het waterbad tot zo'n 50 graden. Laat de zalm nu 40 minuten in het water van 50 graden liggen. Verhit een koekenpan op hoog vuur, voeg een klein scheutje olie toe en leg de zalm met de huid naar beneden 1 minuut in de hete pan. Hierdoor krijgt de zalm een krokant vel, wat de smaak nog beter maakt. Besprenkel de zalm met zeezout en verse peper. Haal de zalm van het vel en m.b.v. 2 vorken uit elkaar halen in slierten.

Rillettes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
augurken	6	
sjalot	1	
bosje bieslook	150	g
mayonaise	40	g
dijonmosterd	10	g
trostomaten	350	g
teentjes knoflook	2	
paprikapoeder	5	g
venkelzaadjes	4	g
rode-wijnazijn	30	g
snijbonen	12	
veldsla	75	g

Snijd de augurken brunoise. Pel en snijd de sjalot in dunne ringen. Snijd de bieslook in stukjes van 1 centimeter. Meng de mayonaise, mosterd, augurken en 3 eetlepels olijfolie tot een gladde saus. Meng de mayonaisesaus, sjalot en bieslook voorzichtig door de zalm. Verwarm de oven op 175 °C. Halveer de tomaten. Pel de teentjes knoflook en snijd ze in plakjes. Leg de tomaten in een ovenschaal met de snijkant naar boven en bestrooi ze met paprikapoeder, venkelzaadjes, plakjes knoflook, een beetje zeezout en versgemalen peper. Sprenkel de rode wijnazijn en de rest van de olijfolie erover. Rooster de tomaten 25-30 minuten in de oven. Houd 4 geroosterde tomaten apart voor de garnering. Pureer de overige tomaten en het vocht uit de ovenschaal met de staafmixer glad en schenk de dressing door een bolzeef. Haal de puntjes en draden van de snijbonen. Snij de snijbonen in de lengte in flinterdunne reepjes. Blancheer ze in 10 seconden beetgaar in kokend water met een beetje zeezout, spoel ze direct koud af in een bolzeef en laat ze goed uitlekken.

Limoenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	3	
water		
lecithine	4	%

Het maken van mooi schuim is niet ingewikkeld. Lecithine water toevoegen en een flinke dot schuim in iedere gewenste smaak op je bord... Dit keer een limoen-schuim dat wel tot een half uur z'n stevigheid behoudt. Perfect bij de sous vide zalm. Het schuim ontstaat door de toevoeging van sojalecithine, een emulgator. Pers de limoenen uit en weeg. Zelfde hoeveelheid water toevoegen. Nu rekenen. De hoeveelheid lecithine is 4% van het totale gewicht. Voorbeeld: bij 180 ml vocht voeg je 7 gram lecithine toe. Voeg de sojalecithine bij het limoen/water mengsel en mix alles een minuut lang goed door met de staafmixer. Om een mooi schuim te krijgen gebruik een grote rond RVS kom met een platte bodem. Om goed schuim te maken heb je een breed en plat oppervlak nodig, zodat je veel lucht in de vloeistof kunt mixen. Schenk daarom eerst het limoen/water/sojalecithine-mengsel over in een beslagkom. Nu komt het lastigste stuk van het recept. Om de maximale hoeveelheid lucht in de vloeistof te mixen hou je de mixer net tegen de oppervlakte van de vloeistof aan. Hang je hem er te ver boven, dan raak je te weinig vloeistof. Hang je hem er te diep in, dan circuleer je alleen de vloeistof maar mix je er geen lucht in. In de ideale stand circuleert er zowel vloeistof en lucht tegelijk in de kop van je mixer. Je hoort dan ook bij de juiste stand een klotsend geluid tijdens het mixen. Gewoon wat verschillende mix-standjes proberen tot je de juiste flow gevonden hebt. Blijf dan mixen tot er een mooie laag schuim gevormd is. Dit kan zeker één tot twee minuten duren.

Eindbewerking en presentatie

Strijk de tomatendressing met een lepel uit over het bord. Zet voor het serveren ringvorm (6 cm) in het midden van het bord, tegen de tomatendressing aan en vul hem voor de helft met de zalmrillettes. Verdeel de veldsla over de saus en leg er een halve geroosterde tomaat op. Vorm rolletjes van de snijboonslierten en leg ze op de tomatendressing. Leg 2 stukjes huid kruiselings op de zalmrillettes. Maak af met de limoenschuim.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	2,5	liter
teen knoflook	4	
kippenpoten	750	g
ui	50	g
bleekselderij	50	g
wortel	50	g
witte peperkorrels	4	
bouquet garni		

Kippenbouillon: 1,5 ltr voor de mosterdsoep en 1 ltr voor de risotto. Zet de kippenpoten op met koud water. Voeg de gesneden groenten, de gekneusde peperkorrels en de bouquet garni toe. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim dat komt bovendrijven er af. Laat de bouillon minstens 2 uur trekken; regel het vuur zodanig dat het oppervlak in beweging is, zonder dat de bouillon kookt. Giet de bouillon na het verstrijken van de bereidingstijd door een zeef en vervolgens door een met een natgemaakte passeerdoek beklede zeef. Laat afkoelen en verwijder het gestolde vetlaagje, of ontvet de warme bouillon door met keukenpapier het vet eraf te deppen. Voor het gebruik in sauzen de bouillon na het ontvetten laten inkoken tot de gewenste sterkte.

Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
teen knoflook	4	
ui	200	g
roomboter	55	g
mosterd	55	g
bloem	50	g
kippenbouillon	1,5	liter
witte wijn	2	dl
slagroom	2	dl

Snipper de knoflook en de ui. Smelt de boter in een kookpan en fruit ui en knoflook zonder te laten kleuren. Voeg de mosterd toe en bak deze even mee. Voeg de bloem toe en bak deze kort mee. Voeg bouillon toe in scheutjes en roer goed om klonten te voorkomen. Voeg de wijn toe, breng de soep aan de kook en laat 5 min zachtjes koken. Pureer de soep en schenk de room er al roerend bij. Bewaar tot gebruik.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
takje rozemarijn	3	
rode peper	0,5	
elstar appels	3	
roomboter	20	g
honing	0,5	tl
bosje dille	0,5	

Was de rozemarijn, ris de naalden er af en hak de naalden heel fijn. Snijd de peper heel fijn zonder zaden en zaadlijsten. Was de appels, snijd in vieren zonder te schillen en verwijder het klokhuis. Snijd 2 appels met schil in 5 mm blokjes en de andere appel in 30 dunne schijfjes van 2 mm dik. Smelt de roomboter en stoof hierin de appelblokjes beetgaar met 2/3 van de rozemarijn en 2/3 van de peper. Meng een beetje honing door de appel. Haal de blokjes uit de pan, bewaar de pan, en bewaar de blokjes tot afwerking. Stoof de appelschijfjes in dezelfde pan als de blokjes, met de rest van de rozemarijn en peper beetgaar; dus heel kort. Haal uit de pan en bewaar tot serveren. Neem van de dille 10 mooie takjes voor garnering. Hak de overige dille grof zonder de stelen en bewaar tot serveren.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peper en zout		

Verwarm de soep, maar laat deze niet koken. Breng de soep op smaak met peper, zout. Verwarm de appelblokjes heel kort. Verdeel de appelblokjes over de borden. Verdeel hierover de soep en garneer de soep met een paar appelschijfjes. Strooi er wat dille over en leg er een takje dille op.

Konijn en saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenbout	1	kg
peper en zout		
bloem		
boter geklaard		
ui	200	g
tenen knoflook	2	
bleekselderij	100	g
rode wijn	2,5	dl
wildfond	7,5	dl
sinaasappel	1	
gedroogde tomaat	30	
blaadjes salie	5	
suiker	2	el
amandelmeel	2	el
rozijnen	2	el
pure chocolade	1	el

Bestrooi de konijnenbouten met peper en zout en wentel ze door de bloem. Gebruik de witte langwerpige stoofpan. Braad de konijnenbouten aan in boter tot ze mooi bruin zijn en haal ze uit de pan. Voeg eventueel nog wat boter toe en bak de gesnipperde ui, knoflook en de kleingesneden bleekselderij in het braadvocht. Blus af met rode wijn. Doe de wildfond, geschilde sinaasappel (in parten gesneden), gedroogde tomaat, de salie blaadjes en de suiker erbij en breng tegen de kook. Voeg de konijnendelen toe en gaar het konijn 2 uur met de deksel op de pan op een laag vuur. Haal het gare konijn en tomaat partjes uit de saus en bewaar voor garnering. Zeef de saus. Breng deze opnieuw aan de kook en laat 15 minuten inkoken. Roer amandelmeel en de pure chocolade door de saus. Laat nog 5 minuten zachtjes koken tot saus goed bindt. Zeef de saus door een bolzeef. Voeg de rozijnen toe en laat ca. 5 minuten zachtjes doorkoken, zodat de rozijnen zacht worden. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar tot gebruik. Pluk het vlees van de botten en bewaar dit afgedekt in de warmkast.

Gremolata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
takjes bladpeterselie	6	
citroen	1	
knoflook	5	g
olijfolie	4	el
zout		

Hak de takjes peterselie zeer fijn. Rasp de schil van de citroen. Snijd de knoflook zeer fijn. Meng de peterselie in een kom met 1 teen een halve tl citroenrasp, knoflook, olijfolie en zout. Voeg naar smaak nog meer citroenrasp toe.

Serranoham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes serranoham	5	

Verwarm de oven voor op 110 °C. Bedek een bakplaat met vetvrij papier. Leg daarop de plakjes serranoham. Leg ze strak en plat zonder kreukels neer en laat tussen de plakjes onderling tussenruimte. Bedek de plakken met een tweede vel vetvrij papier. Druk het lichtjes aan. Laat ze in een oven drogen tot status krokant en goudbruin in circa 1 uur.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saffraandraadjes	1	mespunt
witte wijn	1	dl
sinaasappel	1	
sjalot	100	g
st boter	2	
risottorijst	300	g
kippenbouillon	1	liter

Week de saffraan in de witte wijn. Rasp een kwart van de sinaasappelschil, pers het sap uit de sinaasappel en roer de rasp erdoorheen. Fruit de sjalot in de boter en voeg de rijst toe. Bak deze kort. Blus af met saffraan-wijn en het sinaasappelsap. Kook de risotto al roerend langzaam gaar met lepel voor lepel toevoeging van de hete bouillon. Houd wat bouillon apart voor afwerking.

Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes salie	20	
zonnebloemolie		
bruine roux		
roomboter	30	g
plakjes serranoham	5	

Bak 20 blaadjes salie in een pan met wat olie. Verwarm de saus en bindt eventueel met bruine roux. Verwarm de risotto door wat hete kippenbouillon te gebruiken. Meng er de roomboter door. Presentatie: Vul een ring van Ø 8 cm op het bord met smeelige risotto, vul de ring verder af met enkele flinke stukken konijn. Verdeel de saus rondom de risotto. Leg 3 gedroogde tomaatjes in de saus. Leg op het konijn een gedroogd stukje serranoham en een tl gremolata. Leg als laatste 2 blaadjes salie erbij.

DESSERT Champagne mousse in cacaogelei, karamel crumble, karamel mousse, zoethout balletjes en blauwe bessengelei

Champagne mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cava	125	ml
suiker	40	g
gelatine	5	g
eiwit	20	g
room	150	g

Kook de cava met de suiker. Week de gelatine in ruim koud water. Los de in water geweekte gelatine op in de warme cava. Klop het eiwit met de suiker luchtig. Klop de room tot yoghurt dikte. Als de cava op kamertemperatuur is, spatel eerst het opgeslagen