

# 2023 februari

Kookclub Barendrecht · Winter

---

**OVERIG** Loempia

---

## Loempia

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote vierkante loempiavellen	10	
kipfilet	300	g
schouderham	200	g
wortel	250	g
chinese kool	250	g
prei	250	g
ui	250	g
lente-uitjes	5	
taugé	5	g
teentjes knoflook	5	
djahé (gemalen gember)	2	tl
ketoembar (gemalen koriander)	2	tl
ketjap manis	3	el
arachide- of zonnebloemolie	5	el
zout		
zwarte peper		

Begin met de mise-en-place. Schrap de wortel en snijd in fijne julienne. Snijd de Chinese kool en prei heel fijn en de lente-uitjes met het groen in heel dunne ringetjes. Snipper de ui en de knoflook fijn. Snijd de kip in kleine reepjes. Verhit een eetlepel olie in een wok en bak hierin op een hoog vuur de kipblokjes gaar. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en zet weg. Voeg nog een lepel olie aan de wok toe voeg de djahé en ketoembar toe, laat 1 minuut bakken. Voeg de wortel, kool, prei, uien, knoflook en ketjap toe en roerbak dit ca. 5 minuten. Snijd de ham in blokjes. Voeg kip, ham en taugé toe en schep alles goed om. Breng flink op smaak met zout en peper en laat nog een minuut op laag vuur doorwarmen. Doe het geheel over in een grote zeef en laat het heel goed uitlekken en afkoelen. Zorg dat de vulling zo droog mogelijk is. Dit voorkomt scheuren van het loempiavel. Neem een half loempiavel en verdeel 1/20 deel van het mengsel in het midden (beter iets minder dan iets meer vulling). Laat aan de zijkanten voldoende ruimte vrij. Vouw de zijkanten naar binnen over het mengsel heen. Vouw vervolgens de onderkant over het mengsel klap het geheel nogmaals om tot de loempia dicht is. Plak de naad goed dicht met water. Voor frituren: verhit de olie op 180 graden in een frituurpan of grote pan met dikke bodem en frituur de loempia's per 4 in ca. 8 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Keer ze halverwege om. Serveer de loempia's met een schaalje chilisaus en mangochutney.

### **Vaan Dubbel**

Licht troebel, donkerbruin speciaalbier met tonen van kandij en drop. Deze eigenwijze Dubbel heeft een fruitige afdrank waardoor hij zich goed laat serveren met romige kaas of gedroogde worst.

### **Vaan Tripel**

Een krachtige okergele tripel met een aangenaam fruitig aroma. De zorgvuldig geselecteerde ingrediënten maken Vaan Tripel toegankelijk maar ook een tikkeltje avontuurlijk.

### **Vaan India Pale Ale**

Licht hoppig bier, gebrouwen uit diverse soorten mout en amarillohop. Vaan IPA is een bijzonder traditioneel bier voor de echte liefhebber gebrouwen

## Broodjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water (lauw)	150	ml
gist	7	g
suiker	13	g
bloem	275	g
olijfolie	50	ml
zout	2	g
eigeel	15	g
melk	15	ml
maanzaad	7	g

Meng het water, de gist en de suiker, bloem, olijfolie en het zout in de Kenwood keukenmachine met kneed dit met kneedhaak ca. 5 minuten tot een soepel deeg van. Maak van het deeg een bol, vet de kom in met een beetje olijfolie. Leg hierin de bol deeg en keer om zodat hij rondom een laagje olijfolie heeft. Dek af met plastic folie en een theedoek; en laat het deeg 1 uur rijzen in de grote oven met een beetje stoom op 30 graden tot het verdubbeld is. Daarna verdeel je het deeg in 10 bolletjes met een gewicht van 30 – 35 gram per stuk zodat ze allemaal even groot zijn. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Kluts het eigeel samen met de melk en bestrijk hiermee de broodjes. Verdeel naar smaak wat maanzaad er overheen. Dek de broodjes voorzichtig af met plastic folie en laat ze nu nog 30 minuten rijzen. Verwarm de oven 10 minuten voordat je gaat bakken op 200 °C , boven- en onder warmte. Bak de broodjes goudbruin in 9-11 minuten. Dek ze na het bakken direct af met een theedoek zodat ze lekker zacht en luchtig worden en goed af koelen.

## Groenteburger

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkererwten	400	g
broccoli	250	g
gebroken lijnzaad	42	g
tenen knoflook	2	
blauwe kaas in stukjes	150	g
lente ui	2	
zonnebloemolie	4	el
nootmuskaat	2	g
peper		
zout		
garam masala	10	g
mosterdzaad	3	g
mangochutney	15	g
granaatappel	0.5	
verse munt	25	g
yoghurt (volle)	150	g
bombaymix (zoutjes)	40	g
mini broodjes	10	
eiwit	100	g
panko		

Snijd de broccoli in stukjes en blancheer 5 minuten, laat goed uitlekken. Hak met een keukenmachine de broccoli, kikkererwten, gebroken lijnzaad, knoflook, lente-ui en kaas tot een grof mengsel. Breng op smaak met peper en zout en de nootmuskaat. Maak met natte handen 10 tot 12 burgers. Gelijkmatic platte burgers worden egaal gaar. Bak in een koekenpan de groenteburger gaar. Schep de mangochutney in een kom. Snijd de granaatappel doormidden en pers er wat sap uit en voeg dit aan de chutney toe zodat deze wat vloeibaarder wordt. Haal uit de rest van de granaatappel de pitjes en voeg dit ook toe. Zet afgedekt weg. Verdeel het deeg in 10 delen. Rek het deel uit, vouw het dubbel en maak er een bolletje van en vervolgens een burgertje, passend voor op het broodje. Klop het eiwit los met een beetje zout. Haal de burgertjes eerst door het eiwit, daarna door de panko en herhaal dit nog eens. Doe boter in de koekenpan en bak de burgertjes op laag vuur mooi bruin en krokant. Kneus de Bombaymix grof in een vijzel. Snij de munt fijn en voeg toe aan de yoghurt. Roer goed door tot een dikke saus ontstaat. Snij de broodjes open en rooster de binnenkant licht aan. Schep de muntyoghurt op de onderste helft van de broodjes. Leg er een burger op, en doe daarop de chutney en wat Bombaymix. Leg de kapjes erop, druk aan en serveer.

## Deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	250	g
melk	100	g
poedergist	7	g
boter	60	g
basterd suiker	10	g
zout	1	g
losgeklopt ei	25	g

Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng alle ingrediënten voor het deeg, behalve de eidooier. Kneed ze net zolang tot je een soepel deeg hebt. (gebruik de deegmachine met deeghaak) Verdeel het deeg in 10 platte stukjes. Leg een stukje deeg op een met bloem bestrooid aanrecht. Vouw de zijkanten naar het midden en draai het deeg om. Druk en rol het deeg nu met je hand tot een glad bolletje. Maak zo nog 9 bolletjes. Bedek de bolletjes met plasticfolie en laat ze 20 minuten rijzen.

## Soezenbeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
boter	25	g
water	25	g
melk	25	g
bloem	25	g

Breng het water en melk aan de kook, voeg de boter toe en laat die smelten. Voeg in één keer de gezeefde bloem toe en roer goed door elkaar. Blijf roeren tot het deeg een bal vormt en van de bodem loslaat. Roer één voor één de eieren erdoor; wacht met volgend ei tot het vorige ei volledig is opgenomen. Voeg toe aan de vulling zoals beschreven.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundergehakt	350	g
soezenbeslag	150	g
worcestersaus	15	ml
zout		
nootmuskaat		
gemalen kruidnagel		
peper		

Meng alle ingrediënten. Zet het 15-20 minuten in de koeling zodat het gehakt kan opstijven om er makkelijk worstjes van te maken. Verdeel het gehakt in 10 worstjes van 40 gram. Rol de bolletjes deeg uit tot een ovale vorm die ongeveer zo lang is als je worstjes. Leg in het midden van elk deeglapje 1 gehaktworst. Vouw het deeg dicht rondom het worstje. Druk de randjes aan. Klop de eidooier los. Bestrijk met een kwastje alle broodjes aan de buitenkant met eidooier. Leg de broodjes op de bakplaat en bak ze in 15-20 minuten goudbruin en gaar. Bestrijk de worstenbroodjes na het bakken met zelf gemaakte geklaarde boter en serveer.

## Kibbeling met ravigottesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witvis	450	g
tempurameel	2.5	dl
ijskoud water	2	dl
chilisaus		
mayonaise	5	el
klein sjalotje	1	
kappertjes	7	g
kleine zure augurkjes	2	
peterselie	15	g
mosterd		
zout		
zwarte peper		
olie		

We gaan het net even iets anders doen dan gebruikelijk. Normaal werk je met een deegbeslag. Dat gaan we hier ook doen maar dan met tempurabeslag. Tempurameel is kant en klaar te koop, maar voor nu maken we dit zelf. Tempura is oorspronkelijk Portugees. Inmiddels is het gerecht echter onmisbaar in de Japanse keuken. Tempura is trouwens de naam van het gerecht én de bereidingswijze. Het houdt simpelweg in dat verschillende ingrediënten zoals groenten en vis worden gedoopt in tempura beslag en vervolgens worden gefrituurd. Het resultaat: een waanzinnig lekker licht en krokant laagje. Dep de vis goed droog en snijd deze in stukken. Meng 2.5 dl tempurameel met 2 dl ijskoud water. Voeg aan dit mengsel een scheut chilisaus toe. Snipper het sjalotje zo fijn mogelijk, snijd de augurk in kleine blokjes en hak de kappertjes, de peterselie en de dragon fijn. Voeg mayonaise en mosterd naar smaak toe. Roer het allemaal goed door. Proef even en breng op smaak met een zout en wat versgemalen peper. Verhit een dikke laag olie op 180 graden in een diepe pan. Haal een stukje vis door het tempurabeslag. Frituur in een paar minuten de vis goudbruin. Houd goed in de gaten en draai om als het nodig is. Laat uitlekken op een vel keukenpapier. Bestrooi met peper en zout en serveer de vis direct op een klein bordje. Leg een lepeltje ravigotesaus naast de vis en versier de vis met een takje peterselie.



## Zjoervlees, rode kool & puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
riblappen	1	kg
uien in halvingen	4	
witte wijnazijn	275	ml
water	275	ml
laurierbladeren	3	
jeneverbessen	5	
kruidnagels	3	
runderbouillon-blokje	1	
boter	40	g
olie	30	g
peper		
zout		
appelstroop	60	g
plakken ontbijtkoek	2	
bloem		
rode kool	450	g
kaneel	1	g
laurierblaadjes	1	
jeneverbes	1	
bruine suiker	15	g
goudrenet appels in blokjes	1.5	
appelazijn	18	g
gekookte aardappelen	750	g
melk	2	dl
nootmuskaat		

Snijd het vlees in grove stukken. Braad dit aan en neem uit de pan. Doe witte wijnazijn samen met het water in een grote kom. Snijd 2 uien in halvingen. Verdeel deze uien samen met de laurierbladeren, de jeneverbessen en de kruidnagel over het vlees en doe samen met de witte wijnazijn en het water in een glazen schaal en laat alle ingrediënten 30 minuten intrekken. Haal het vlees uit de glazen schaal, marinade gebruiken voor de snelkookpan. Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit de boter en olie in de snelkookpan. Doe het vlees met marinade en een bouillonblokje in de snelkookpan en laat dit 30 minuten garen. Snijd 2 uien in halvingen. Bak deze in een stukje boter en voeg toe aan het vlees nadat het 30 minuten heeft gegaard. Neem het vlees uit de pan. Proef de saus. Voeg eventueel wat water toe als de saus te zuur is. Voeg de ontbijtkoek en de appelstroop toe. Laat de saus koken totdat de ontbijtkoek is opgelost. Bind de saus met wat bloem en breng op smaak met peper en zout. Leg het vlees terug in de pan. Snijd rode kool fijn en kook in een pan met het water (2 tl zout op 400 ml water), kruidnagels, laurier, jeneverbes, kaneel, suiker en azijn. Meng het geheel even goed door en breng aan de kook. Laat ongeveer een uur zachtjes pruttelen onder af en toe omscheppen. Roer na een uur de appelstukjes erdoor en laat nog 5 minuten meestoven.

Roer er een eetlepel boter door en breng op smaak met peper en zout. Kook de aardappelen. Pureer de gekookte aardappelen met een stamper of pureeknijper. Breng de melk aan de kook, klop de kokende melk en de boter door de aardappelmasa en breng de puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Zet de pan op laag vuur en blijf kloppen tot een luchtige puree ontstaat. Strooi er voor serveren nog een klein beetje nootmuskaat over en leg eventueel nog een klein klontje boter op de aardappelpuree. Maak in het midden een kuiltje van puree en doe daar een schep Zjoervlees in. Daaromheen schep je wat rode kool.

## DESSERT bosschebol

---

### Bossche bol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	150	ml
melk	150	ml
boter	150	g
snufje zout		
bloem (dubbel zeven)	150	g
eieren op kamer temperatuur	6	
suiker	250	g
chocolade puur	125	g
slagroom 35%	450	ml

Verwarm de oven voor op 210 °C. Breng een pan water met melk, boter en zout aan de kook. Roer de bloem erdoor en laat gaar worden in ca. 5 minuten (tot het deeg glazig wordt). Haal de pan van het vuur en roer één voor één de eieren erdoor (het volgende ei bij pas toevoegen als het vorige helemaal is opgenomen in het deeg). Schep het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat grote doppen en bak de soezen in de oven in ca. 20 a 25 minuten goudbruin en gaar (let op bak tijd kan verschillen per oven). Breng de suiker met het water aan de kook. Haal de pan van het vuur. Roer de stukjes puur chocolade erdoor tot ze helemaal gesmolten zijn. Verwarm het glazuur voor gebruik tot 60 °C, zodat het vloeibaar is, let op niet schrikken als hij gaat schiften. Doe even de staafmixer erdoorheen zodat de chocolade glanzig wordt en de eventuele schifting verdwijnt. Doop de soezen door de glazuur en laat uitharden op een koele plek. Eerst soezen door de glazuur en dan pas vullen met slagroom. Klop de slagroom stijf met de suiker.