

# 2023 mei

Kookclub Barendrecht · Lente

---

## Groene panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosroom	350	ml
citroengras	0.5	stengel
sjalot	1	kleine
kefirblad	1	
basilicum	5	g
platte peterselie	10	g
dragon	5	g
yuzusap	5	g
citroen	0.5	
spinazie	15	g
groene currypasta	10	g
bleekselderij	1	stengel
gelatineblaadjes	12	g
peper en zout		

Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water. Snijd de bleekselderij, sjalot en kefirblad in kleine stukjes en bak dit in de olie zonder te laten kleuren. Voeg eerst de gekneusde stengel citroengras toe, dan de groene currypasta en kokosroom. Breng dit aan de kook. Verwijder de stengel citroengras. Doe alles in een blender en voeg de kruiden, de geweekte en uitgeknepen gelatine, de spinazie, citroensap en het yuzusap toe. Mix alles  $\pm$  4 minuten op hoge snelheid en passeer door een zeef. Neem de mat van siliconen vormpjes van rond 4 cm en vul deze met het mengsel en zet in de vriezer.

## Gemarineerde zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalm	200	g
zoete sojasaus		g
rijstazijn	2	g
limoen	0.5	

Snij de zalm brunoise ca 4 cm. Doe deze in een mengkom. Voeg de sojasaus, de rijstazijn en een paar druppels limoensap toe en meng door elkaar. Zet afgedekt in de koeling.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit casinobrood ongesneden	1	
imitatie kaviaar	1	potje
eetbare bloemen	10	
olijfolie		
zout		

Snijd het brood in 2 halfjes. Leg het direct in de vriezer minimaal een half uur. Haal de panna cotta tijdig uit de vriezer. Snijd het brood met een snijmachine in plakken van 1/2 cm (snijmachine stand 10) totaal 20 stuks. Steek met een uitsteekring 10 plakjes van 7 cm uit het brood. Steek nog eens 10 plakjes van 4 cm uit het brood. Leg de broodrondjes op een bakplaat met bakpapier. Sprenkel er olijfolie en zout over en zet in de oven op 180 °C tot ze krokant zijn gedurende ca. 6 minuten. Laat afkoelen op een rek. Leg op de borden het broodrondje van 7 cm, daarop de panna cotta, leg het broodrondje van 4 cm er schuin tegenaan met een prikker en daarboven op de blokjes uitgelekte zalm. Werk af met de kaviaar en een bloem.

## Tonijntartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen (sap)	1	
sjalotjes	50	g
verse tonijn	400	g
komkommer	0.5	
avocado	1	
olijfolie	5	ml
zeezout		
peper		

Pers de limoen uit. Schil de sjalotjes en snipper deze fijn. Snijd de tonijn brunoise ca 4 cm. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd brunoise. Schil de rijpe avocado en snijd brunoise ca 4 cm. Meng alle ingrediënten. Let op met de hoeveelheid limoensap, proef en doseer op smaak. Laat dit voor minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast staan.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	20	
zout		

Schil de asperges en zet de schillen op met koud water. Laat dit tegen de kook aankomen. Giet het vocht af en op de geschilde asperges. Voeg zout naar smaak toe. Kook de asperges ca. 3 minuten, verwijder van de warmtebron en laat ze ca. 20 minuten in eigen vocht staan. Controleer of ze gaar zijn. Giet ze af. Laat verder afkoelen tot serveren.

## Vadouvan mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vadouvan	10	g
druivenpitolie	125	ml
maisolie	63	ml
eigeel	10	g
fijne mosterd	7	g
witte wijnazijn	5	g
citroen (sap)	0.25	
zout		

Meng de druivenpitolie met de maisolie en de vadouvan. Verhit tussen de 70° - 75° C en laat gedurende 30 minuten trekken. Zet in de koeling en laat dit zo lang mogelijk afkoelen. Passeer de vadouvan olie met een zeef en keukenpapier. Maak nu de mayonaise. Meng het eigeel, mosterd en witte wijnazijn en roer dit los. Voeg er druppelsgewijs de gezeefde olie bij. Blijf stevig kloppen tot mayonaise. Breng op smaak met zout en citroensap.

## Gepocheerd kwarteleitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	

Zet een pan met water, een flinke scheut azijn en zout op een hittebron. Zet er gelijk een bakje ijswater naast. Haal het kapje van het kwartel en doe het ei in een klein glaasje. Als het water kookt zet het laag. Roer met een garde flink door het water en giet het kwarteleitje in het kolkje. Laat het kwarteleitje stollen en leg het daarna voorzichtig in het ijswater, haal het kwarteleitje zo snel mogelijk weer uit het water en leg het daarna op keukenpapier.

## Bladerdeeg wikkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	3	plakken
eigeel		
zeezout		

Snijdt repen van 3 x 12 cm, bestrijk ze met eigeel. Strooi er wat zeezout over en draai er een wikkeltje van. Bak ze in een stoomoven van 210° C (met 10% vocht erbij) in ca. 15 minuten.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vadouvan mayonaise		
shiso green		

Breng de tonijntartaar op smaak met wat zeezout en druk de tartaar in een ring van 60 mm aan met een stamper. Drapeer de asperges naast de tartaar. Leg het gepocheerde eitje op de tartaar. Garneer verder met een bladerdeegwikkeltje, Shiso Green en een paar 3 of 5 druppels vadouvan mayonaise.

## Wortelmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	15	g
sjalot	1	
knoflook	2	teen
winterwortel	800	g
eieren	3	
eidooiers	60	g
mascarpone	150	g
zout, peper		

Smelt 15 g boter in een pan en fruit de fijngehakte sjalot, knoflook in 1 minuut. Snijd de winterwortel in grove brunoise, en voeg deze toe aan de sjalot en knoflook. Voeg 1 eetlepel water toe en stoof de wortel met het deksel op de pan 10 minuten. Neem de deksel van de pan en stoof de wortel in nog 5 minuten tot het vocht verdampt is en de wortel goed gaar is. Laat de wortel afkoelen en pureer in de keukenmachine. Voeg de eieren, eidooiers, mascarpone en wat peper en zout toe en laat de machine nog even kort draaien. Vul de vormpjes met het wortelmengsel. Bewaar tot gebruik in de koelkast. Verwarm 45 minuten voor serveren de oven voor op 200 °C. Zet de vormpjes in een braadslede en schenk een flinke laag kokend water in de slede. Schuif de slede in de oven en laat de mousse in ca. 30 minuten gaar worden. Neem ze uit het waterbad en laat ze 5-10 minuten afkoelen.

## Korianderboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	85	g
korianderzaad, gekneusd	3	el
verse koriander fijngehakt	1	el
peper, zout		

Smelt de boter tezamen met het korianderzaad en de koriander op een heel laag vuurtje. Laat de kruiden heel even in de boter trekken. Breng de boter eventueel op smaak met zout en peper.

## Krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	90	g
olijfolie extra vierge	50	g
bloem	90	g
fleur de sel		

Verhit de oven voor op 170° C. Meng het eiwit, olijfolie en bloem tot een gladde massa. Verdeel de hoeveelheid over 2 bakplaten met bakpapier en smeer deze zo dun mogelijk uit, met behulp van een paletmes. Daarna bestrooien met fleur de sel en afbakken tot het lichtbruin gekleurd is. Dit is ongeveer 9 - 11 minuten.

### Eindbewerking en presentatie

Maak de randjes van de wortelmousses voorzichtig los. Leg een bordje omgekeerd op het vormpje, keer ze samen, schud en laat de mousse op het bordje glijden. Lepel er wat boter over en werk af met het krokantje.

## Kalfsschenkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschenkels (middelgroot ca 3 cm dik)	10	
bloem		
zonnebloemolie	6	el
boter	10	g
peper en zout		

Doe om elke schenkel een stuk slagerstouw. Dit houdt de schenkel mooi in verband. Haal de schenkels door de bloem en bak deze in een weinig olie. Voeg halverwege boter bij. Haal de schenkels uit de pan. Doe de schenkels in een snelkookpan en voeg peper en zout toe.

## Groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote uien	2	
bleekselderij	3	stengels
winterwortel	1	
knoflook	4	tenen
witte wijn	200	ml
kalfsfond	500	ml
italiaanse tomaten	6	
verse tijm	4	g
laurierbladeren	3	
peper en zout		

Snipper de ui, snijd de bleekselderij in stukjes, de wortel brunoise en de knoflook in kleine schijfjes. Bak dit in dezelfde pan als de schenkels en voeg desnoods een klein beetje olie toe. Kruis de tomaten in en dompel kort in gekookt water. Ontvel ze, verwijder de pitjes en snij in kleine blokjes. Voeg de tomaten, witte wijn en de fond toe aan de groenten en breng op temperatuur. Voeg peper en zout toe. Doe dit bij de schenkels en voeg tenslotte de tijm en laurier toe. Vloeistof moet ongeveer 2/3 zijn. Breng op druk en gaar in ca 1 uur. Haal de schenkels uit de pan en zeef de saus. Kook de saus in op smaak en dikte en houd de groente warm.

## Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	250	g
ui	0.5	
kalfsfond	750	ml
saffraan	2	g
witte wijn	0.5	glas
boter	40	g
parmezaanse kaas (geraspt)	40	g
olijfolie		

Laat de saffraan in de wijn weken. Snipper de ui en bak deze glazig. Voeg de rijst toe en zorg dat deze even wordt aangefruït in olijfolie. Blus af met de wijn en saffraan. Kook in tot bijna droog. Blijf roeren en voeg beetje bij beetje de fond toe. De risotto moet een heel klein beetje lopen. Op smaak brengen met peper en zout. Als de rijst gaar is de boter er door roeren en kaas toevoegen. Warm opdienen.

## Gremolata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	60	
geboende citroen	1	
knoflook	2	tenen

Verwijder de dikste stukjes van de peterselie en snij deze heel fijn. Snij met een zesteur, zeste van de schil van de citroen. Pureer de knoflook met een pers. Meng het geheel.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie		

Neem warme diepe borden. Maak een spiegeltje van de risotto. Leg een schenkel op de rijst, op elk botje een theelepel gremolata en een schepje saus (niet bedelven) of er los bij severen en een quenelle van de groente. Garneer het geheel af met wat gesneden peterselie.

## Taartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	220	g
zout	2	g
poedersuiker	60	g
boter	130	g
eigeel	20	g
water	15	ml
boter om in te smeren		

Meng de gezeefde bloem, zout en poedersuiker goed samen. Werk hier vervolgens de boter in tot het een egaal fijn kruim wordt. Voeg dan het eigeel en water toe en werk tot een egaal deeg zonder te lang te kneden. Laat het deeg een half uur rusten. Smeer de taartvormpjes in met boter en bestrooi met bloem. Rol het deeg dun uit en bekleed de taartvormpjes met het uitgerolde deeg. Bak het deeg blind af in de oven op 160°C voor 15 minuten met blindbakbonen. Beoordeel vervolgens of de taartjes goudbruin zijn. Bak vervolgens nog max. 10 minuten tot het goudbruin is. Laat afkoelen.

## Frangipane

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	115	g
amandelmeel	115	g
boter, gesmolten	115	g
ei	1	
eigeel	25	g
cognac	30	ml
bloem	75	g
elstar (5 appels)	800	g
rozijnen	60	g
hazelnoten	80	g

Meng voor de frangipane de witte basterdsuiker met het amandelmeel, gesmolten boter, ei, eigeel en cognac in de blender. Voeg als laatst de gezeefde bloem toe en meng tot egale frangipane. Wel de rozijnen nu in lauwwarm water. Halveer de hazelnoten en rooster ze in een pan. Was de appels goed, schil ze en haal het klokhuis eruit met een appelboor. Snijd ze in 4 parten. Snij de parten over de lengte in (zoals Hasselback aardappelen). Smit onder in de taartbodem de frangipane. Zet 2 appel kwarten tegen elkaar aan op de frangipane. Steek de hazelnoten en de gewelde rozijnen in het taartje, in de frangipane en rondom de appel. Bak de taartjes af, zonder de blindbakbonen, in de oven 18-20 minuten op 170°C. Laat afkoelen op het draadrooster. Baktijd ongeveer 45 min.

## Vanilleroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanille extract (2 theelepels)	10	ml
volle melk	600	ml
slagroom 35%	400	ml
eigeel	160	g
suiker	220	g

Breng de melk, vanille-extract en de slagroom aan de kook. Doe het eigeel met de suiker in een kom en klop dit kort door. Schenk de kokende slagroom al roerende voorzichtig op de eigeelmassa en klop alles goed door. Giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden. De temperatuur moet ongeveer 80 °C zijn. Laat het mengsel vooral niet koken. Haal de custard van het vuur en schenk deze door een fijne zeef in een kom. Laat het mengsel afkoelen in de koelkast. Giet de afgekoelde custard in de ijsmachine en draai dit tot ijs. TIP: Om te controleren of de custard goed is, doop je een spatel in de custard en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze goed. Maak bollen of quenelles en leg deze op een plaat met bakpapier. Zet ze in de vriezer en haal deze 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

## Appel-moes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smiths	325	g
water	15	ml
gemalen kaneel	2	g

Snij de appels brunoise. Zet de appels met 15 milliliter water, afgedekt op laag vuur tot deze helemaal gaar zijn. Draai de appels tot een volledig gladde appelmoes.

## Karamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	80	g
water	30	ml
slagroom	50	ml
boter	40	g

Breng 80 g suiker en 30 ml water samen aan de kook tot een midden bruine karamel. Haal direct van de warmtebron af. Verwarm in een ander pannetje de slagroom en de boter. Blus de karamel af met het slagroom-boter mengsel en roer tot alle suikers weer zijn opgelost. Giet de karamelsaus in een hoge maatbeker.

## Appel kaneel Toffe crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karamelsaus		
appelmoes		

Neem beker met Karamelsaus en meng deze met appelmoes samen. Gebruik een staafmixer om hier de appelmoes doorheen te mengen. Laat de mix in de koeling volledig afkoelen.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appel-kaneel toffeecrème		
abrikozen jam		

Maak de abrikozenjam met wat water licht vloeibaar. Smeer de taartjes af met abrikozenjam. Plaats de taartjes op de borden. Spuit de appel-kaneel toffeecrème eraan. Leg daar een bolletje of quenelle vanille-ijs op.