

# 2023 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

---

### Balsamicocrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
balsamico azijn	75	ml
suiker	5	g
cherry tomaatjes	10	

Verhit de azijn met de suiker in een pannetje en laat zachtjes koken tot de suiker is gesmolten en de azijn tot de helft is ingekookt. Proef na 5 minuten of de smaak goed is, de crème moet zoet smaken, maar met een zure ondertoon. Is hij te zuur voeg dan wat suiker toe. Roer met een spatel en controleer de dikte van de crème; kook niet in tot een dikke stroop. Snij de cherrytomaatjes in vieren en meng door de balsamico crème. Zet weg tot gebruik.

### Balsamico mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse eidooiers op kamertemperatuur	1	
mosterd	1	tl
balsamico azijn	0.5	tl
zonnebloemolie	150	g
basilicum	15	g
zout/peper		

Doe de eidooiers, mosterd, balsamico azijn, en zout en een klein scheutje zonnebloemolie, in een kom en klop krachtig met een garde door elkaar tot een gladde massa om familie te maken met de zonnebloemolie. Blijf kloppen en giet langzaam de zonnebloemolie erbij en klop tot een mooie mayonaise. Snij de basilicum ragfijn en meng deze door de mayonaise en breng op smaak met peper en zout. Doe dit in een spuitzak en leg in de koeling.

### Zoete aardappelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel	550	g
crème fraiche	80	g
zout/peper		

Schil de zoete aardappel en snij in blokjes. Kook met zout gaar en laat afkoelen. Doe de aardappel, met crème fraiche, in een hoge beker en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak en zet apart.

## Bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine plakken bladerdeeg	7	
ei	1	
zwart sesamzaad		
zout		

Verwarm de oven voor op 200°C. Ontdooi het bladerdeeg, en snijd plakken van 4 cm breed en 12 cm lang. (3 stuks uit 1 plak). Klop het ei los in een kom en besmeer de repen hiermee. Bestrooi een plak met zout en sesamzaad. Dit is de bovenkant van de tompouce. Leg ze op de bakplaat en bak ze ongeveer 15 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Om de tompouce voldoende vulling te geven en te stabiliseren, snijd van de plakjes zonder sesamzaad (=onderkant) het kapje over de gehele lengte er af.

## Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes verse basilicum	10	

Spuit de zoete aardappelcrème zigzag op de onderste uitgeholde bladerdeeg krokantje. Spuit op de bovenkant verschillende zoete aardappeltoefjes en basilicummayonaise en leg de bovenkant erop. Maak af met de balsamico tomaatjes. Bestrooi het geheel nog met wat peper en zout en blaadjes verse basilicum. Druppel wat druppels van de balsamicocrème rond de tompouce.

## Farce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lente-ui	100	g
paneermeel	40	g
verse gember	30	g
teentjes knoflook	2	
maïskip filet	500	g
ei	1	
sesamolie	15	ml

Maak de lente-uitjes schoon en snijd klein. Snijd verse gember en knoflook fijn. Snijd de kip in kleine stukjes en hak fijn met de Magimix, voeg vervolgens de gember, het paneermeel, de lente-uitjes, sesamolie, knoflook, peper, zout en het ei toe. Pureer het met de Magimix tot een mooie gladde farce/massa.

## Garnaalbolletje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
garnalen (31/40)	10	st
sesamzaad, wit	50	g

Maak de garnalen schoon, verwijder indien nodig, het darmkanaal. Maak een bal van de kipfarce en vorm die om de garnaal heen. Maak er op deze manier 10 stuks. Doe dit met natte handen. Rol de bol door het sesamzaad en druk het sesamzaad licht aan.

## Sausje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaat	150	g
sinaasappelsap	1.5	dl
tomatensap	2	dl
bruine basterdsuiker	10	g
zout	5	g
kerriepoeder mild	5	g
kookroom 20%	0.5	dl
peper en zout		

Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees brunoise. Breng tomatensap, sinaasappelsap, basterdsuiker, zout en kerriepoeder aan de kook. Laat iets inkoken en breng eventueel op dikte. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout Voeg als laatste de brunoise van tomaat toe en bewaar warm.

## Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode chilipeper	1	st
zonnebloemolie	1.5	liter
peterselie		

Snijd de chilipeper zeer fijn. Frituur in een kookpan het garnalbolletje in hete olie van 180°C aan voor tot lichtbruin, net voor het uitserveren. Houd warm. Trancheer de garnalbol in schijfjes. Presentatie: Maak een spiegeltje van de saus in het midden van het bord. Leg de schijfjes van het garnalbolletje in een waaier in het spiegeltje. Garneer met een toefje peterselie en wat fijngesneden chilipeper.

## Asperges in ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (kamertemperatuur)	10	
gekookte beenham	50	g
platte peterselie		
witte asperges, beetgaar gekookt	2	

Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker. Zie afbeelding. Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op met de hand en laat het eiwit in een afruimbakje lopen. Leg de dooiers ieder op een amuselepel of souffle bakje platte peterselie. Spoel de eierschalen schoon en droog ze in de warmkast of niet te hete oven. Schil de asperge en kook deze beetgaar. Snijd de ham in fijne brunoise en plaats onder in de eierschalen. Laat de dooier van de lepel afglijden in de eierschalen en schep daar weer wat fijn gesneden asperges op. Plaats de eierschalen in muffinvormen gevuld met bakpapier zodat deze rechtop blijven staan 1,5 minuut in een oven van 180°C tot de dooier zacht gegaard is (als een 4 minuten eitje).

## Aardappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen, (roseval)	300	g
boter	50	g
slagroom	100	g
karnemelk (2 el voor een intense rooksmaak)	82	g
rook mot		
zout		

Schil de aardappelen en snijd ze in vieren, op maat van het rookrooster. Rook de aardappelen 15 minuten in een rookoven met houtmot. (2 el voor een intense rooksmaak). Let op: rookoven goed op temperatuur brengen (het begint al te roken) en daarna het rooster plaatsen. Doe de gerookte aardappelen in een pan met water en zout en kook ze totdat ze gaar zijn. Smelt de boter. Giet de gerookte aardappelen af en klop ze fijn met een lepel. Voeg de gesmolten boter en slagroom toe. Voeg aan het einde langzaam de karnemelk toe en breng het mengsel op smaak met zout. Passeer het mengsel door een puntzeef en doe het in de kleine sifon met 2 patronen. Houd het warm en schud het voor gebruik.

## Zalmroos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lange plakken gerookte zalm	5	

Snijd de zalm in de lengte doormidden en maak hier 10 roosjes van. Het ei moet erin passen.

## Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	10	

Schil en kook de asperges met een stuk roomboter en zout beetgaar. Giet ze af en laat ze afkoelen op een schaal op de werkbank.

## Gastrique

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	12	ml
witte wijn	12	ml
witte wijnazijn	6	ml
kleine sjalot, in ringen	0.5	
zwarte peper		
zout		

Meng alle ingrediënten in een steelpan en kook de vloeistof  $\frac{2}{3}$  in. Zeef de gastrique en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur.

## Basisdressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosterd	7	g
notenolie	25	g
natuurazijn	42	g
poedersuiker	33	g
arachideolie	125	g
peper & zout		

Meng voor de basisdressing notenolie, arachideolie, azijn, water, mosterd, en poedersuiker met behulp van een blender of staafmixer tot een homogene massa en kruid met zout en witte peper.

## Dressing met zoete spekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spek, in brunoise gesneden	100	g
arachideolie	50	g
bruine basterdsuiker	10	g
notenolie	10	g
gastrique	12	g
peterselie	25	g
bieslook	25	g
zout en peper		

Zet de spekjes met de arachideolie op. Laat rustig sudderen. Roer de basterdsuiker erdoor. Voeg de notenolie en gastrique toe. Laat weer 45 minuten rustig sudderen en roer af en toe. Giet af en dep droog met keukenpapier. Meng de basisdressing met gehakte peterselie, bieslook en de zoete spekjes. En voeg zout en peper naar smaak toe.

### Eindbewerking

Leg de zalm roosjes op bord een, maak daarin een kuiltje en zet daarin het eitje. Dresseer de gekookte asperge ernaast in stukken. Dresseer daarna de dressing over het bord naar eigen inzicht.

## HOOFDGERECHT Kalkoenmedaillons met groene asperges, tuinbonen, aardappelgratin en kaassaus

---

### Kalkoenmedaillons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalkoenfilet (van ca 700 g)	1	
pistachenootjes	10	g
peterselie	35	g
takjes salie	3	
tenen knoflook	2	
olijfolie	100	ml
dunne plakken katenspek	20	

Verwarm de oven voor op 150 °C. Pluk de blaadjes salie van de takjes. Maal dit samen met de pistache, peterselie, knoflook en olijfolie tot een pesto. Snijd de filet in plakken van ca 2 cm. Leg de plakken kalkoen tussen plasticfolie en sla voorzichtig plat met een vleeshamer of pan tot ca 1 cm. Bestrooi de kalkoen met een beetje zout en peper. Verdeel de pesto over de filets. Rol de filets op en leg de naad aan de onderkant. Leg 2 plakjes spek naast elkaar, en rol om de opgerolde kalkoenfilets. Bind dit op met slagerstouw. Zet de rollen even aan in olijfolie. Leg de rolletjes in een met olie ingevette ovenschaal. Schuif de overschaal in de oven en bak gaar. Kerntemperatuur 70 graden. Draai de kalkoen halverwege om.

### Tuinbonen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jonge tuinbonen (schoongemaakt ca 300 g)	800	g
bonenkruid (naar smaak)		

Dop de tuinbonen. Blancheer ca 3 min met enig bonenkruid. Haal het bonenkruid eruit en dop de tuinbonen voor de 2de maal.(dubbel dopen) Zet apart.

### Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	20	
grof zeezout		
olijfolie		

Snijd de kontjes (2 cm) van de asperges en schil de onderzijde ca 4 cm. Halveer dikke asperges in de lengte. Smeer deze in met olijfolie en grill onder de Salamander grill gedurende ca. 5 minuten. Let op, de asperges kunnen snel verbranden. Bestrooien met grof zeezout

## Aardappelgratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	500	g
room	40	ml
gesneden peterselie	2	el
knoflook	2	t
gruyère	100	g
peper/zout/nootmuskaat		
boter	50	g

Verwarm de oven voorop 180 graden. Schil de aardappelen en snijd met de snijmachine 1,5 mm of scherp mes in dunne plakjes (hoe dunner hoe sneller gaar). Meng de room met peper, zout, nootmuskaat en pers de knoflook erbij. Voeg de helft van de gerapte kaas toe. Meng dit goed door elkaar en meng vervolgens ook de aardappelschijfjes erdoor. Doe dan alles in een ingevette siliconenmat met 6 vormpjes. Bak de aardappelgratin in 40 min bruin en gaar. Haal uit de oven en bestrooi met de rest van de kaas en druppel er nog een beetje boter over..

## Kaassaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	40	g
tarwebloem	40	g
volle melk	2.5	dl
nootmuskaat		
peper/zout		
eidooiers	35	g
blauwe kaas (gorgonzola dolce)	80	g

Maak een roux. Laat de boter smelten en voeg de bloem toe. Laat dit even zachtjes doorkoken om de smaak van de bloem te neutraliseren. Kook de melk (om klonters in de saus te vermijden) en voeg dit daarna beetje bij beetje bij de roux, onder voortdurend roeren. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en laat nog 10 minuten zachtjes sudderen. Voeg vervolgens de eidooiers en de kaas toe. Laat niet meer koken!

## Eindbewerking

Snijd de gevulde kalkoenfilet in plakken. Leg op een bord een drietal asperges. Hier tegenaan 2-3 plakken kalkoen. Strooi wat tuinbonen om het gerecht en maak het af met een wat kaassaus.

**DESSERT** Aardbeitaartje met spekjes, gelei van Szechuan peper en bombe van framboos en citroen

---

### Szechuan gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	300	g
suiker	150	g
szechuan peper	5	g
gelatine	6.6	g

Kneus de Szechuan pepers. Breng het water, suiker en de gekneusde pepers aan de kook en laat 20 minuten trekken. Los de geweekte gelatine erin op en passeer.

### Citroenbombe

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	120	ml
witte basterdsuiker	120	g
zeste van citroen	0.5	
eieren	3	
boter	175	g
gelatine	3	g
frambozen	10	

Doe citroensap, suiker, zestes en eieren in een steelpan. Verhit het mengsel en blijf roeren met een garde en breng het aan de kook. Blijf een aantal minuten doorroeren en laat het doorkoken. Zeef het mengsel en doe er de blokjes boter en de geweekte gelatine bij. Stort nu het mengsel in flexibele bombevormen van 5 cm en laat het afkoelen. Als de crème begint op te stijven, duw een framboos tot in het midden in de bombe. Vervolgens de vormen in de vriezer zetten om ze vervolgens half bevroren te storten.

### Aardbeien coulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse aardbeien	200	g
suiker	25	g

Kook de suiker met iets water, voeg fijngesneden aardbeien toe en laat inkoken. Zeven en af laten koelen. Gebruik 60 g voor de spekjes en de rest voor de eindbewerking.

## Aardbeispekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	110	g
water	80	g
glucosestroop	20	g
eiwit	30	g
gelatine	6.6	g
aardbeien coulis (diepvries)	60	g
poedersuiker		

Het water met de suiker en de glucosestroop tot 130°C verwarmen. Klop het eiwit stijf en giet er beetje bij beetje de hete siroop bij. Los er de geweekte gelatine in op en schenk er 60 g aardbeien coulis bij. Klop volledig koud en schep in een spuitzak. Bestrooi een siliconenmat met poedersuiker en spuit daarop dopjes en laat deze drogen op kamertemperatuur.

## Biscuit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	20	g
ei	125	g
invertsuiker	30	g
suiker	80	g
bloem	50	g
amandelpoeder	90	g
eiwit	75	g

Verwarm de oven voor op 180°C Klop voor de biscuit de eieren, de invertsuiker, 30 g suiker en het amandelpoeder 15 min. op. Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker(50 gr) in een vetvrije kom en garde en spatel deze door de massa. Voeg voorzichtig de bloem en gesmolten boter toe en giet het beslag op een bakplaat. Bak 12 minuten in de oven van 180°C

## Eindbewerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limon cress		
grote aardbeien	15	
bakje frambozen	1	

Snij de biscuit in een vierkantjes van 5 x 5 cm. Plaats de vierkantjes op een rekje met bakplaat en giet de Szechuan geleï er over en beleg met plakjes verse aardbei. Plaats het aardbeienvierkant op het bord, garneer met dotjes coulis, de spekjes, garneer met de frambozen, restant spekjes uit de spuitzak en de cress. Snijd met een dun scherp mes, dat in heet water heeft gestaan, de bombe doormidden. Zet de doorgesneden bombe gespreid op het bord bij het aardbeienvierkant.