

2023 oktober

Kookclub Barendrecht · Herfst

Langoustine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustine (17/20 met pantser)	10	st
tomatenpuree	1	el
witte wijn	100	ml
visbouillon	300	ml

Pel de langoustines en bewaar de pantsers en de koppen. Spoel de koppen en de pantsers goed af en schoon. Bewaar de schoongemaakte langoustine (staarten) in de koelkast tot gebruik. Zet de pantsers en koppen aan in wat boter totdat ze roze kleuren. Voeg de tomatenpuree toe. Verwarm deze puree waardoor hij ontzuurt. Blus af met de wijn. Verwarm de visbouillon. Voeg de warme visbouillon toe en laat 20 min trekken. Zeef de bouillon. Bewaar deze tot gebruik.

Piccalilly crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
piccalilly	4	el
crème fraîche	4	el

Pureer de piccalilly met een staafmixer en meng met de crème fraîche. Passeer door een zeef en zet koel weg.

Mango

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango (niet overrijp)	2	st

Schil 1 mango en snijd deze brunoise 1x1 cm. Bewaar tot gebruik. Snijd van de andere mango schijven van 2 mm dikte. Steek 10 rondjes van Ø 3cm hier uit.

Monchou

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
monchou	200	g

Zorg dat de Monchou heel koud is. Snijd de Monchou brunoise (3x3 mm) en maak voor elk bord een portie van ongeveer 6 blokjes.

Radijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
radijs	3	st

Snijd de radijs in dunne schijfjes van 2 mm. Zet de radijsschijfjes weg in een mengsel van rijstazijn en olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lecitine	1.5	g
boter		
zonnebloemolie		
vene cress		
peper en zout		

Kruid de langoustine staarten met peper en zout en bak ze in een half om half mengsel van zonnebloemolie en boter. Snijd de 10 mango rondjes in de vorm van 'waaiertjes'. Verwarm de bouillon, kruid met peper en zout. Voeg de lecitine toe. Haal de pan van het vuur. Schuim de bouillon op met een staafmixer. Je maakt schuim door de staafmixer schuin draaiend in de bouillon te steken. Dit zorgt er voor dat er lucht wordt toegevoegd aan de bouillon waardoor het schuim ontstaat. Dit kan je meerdere keren herhalen om telkens nieuw schuim te maken. Plaats 1 el piccalilly crème op het bord en leg er de langoustine op. Garneer met blokjes Monchou, mango, radijs en vene cress. Doe wat schuim op de langoustine.

Groene kleurstof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	100	g
water	1	dl
zeefdoek		

Pureer voor de kleurstof de rauwe spinazie met het water heel glad in een blender; zeef de massa door een fijne zeef en daarna door een doek. Verwarm het spinazievocht zachtjes tot tegen de kook; schep het spinazie eiwit, dat stolt en boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spaanlepel: dit is de kleurstof. Laat goed uitlekken.

Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse harde bloem (grano duro)	200	g
patentbloem	175	g
eierdooier	80	g
eieren (losgeklopt)	3	st
olijfolie	20	ml
zout	5	g

Maak het pastadeeg van de aangegeven ingrediënten. Kleur de helft van het deeg hardgroen met de groene kleurstof. Zorg ervoor dat het deeg van beide pasta's even hard is. Verpak de pasta in aluminium folie en laat minstens een uur op een koele plaats rusten. Haal beide degen door de pastamachine (grootste stand) en steek er vierkantjes van ongeveer 10x10 cm uit. Totaal 10 wit en 10 groen.

Biersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven	3	st
winterwortel	100	g
boter	100	g
bruine trappist	1	flesje
gevogeltefond	1	dl
madeira	15	ml
ui	1	st
selderij	3	stengels
slagroom	1	dl

Snijd de duivenborstjes/-filet van de duif af, reserveer voor de vulling. Gebruik de karkassen voor de saus. Snijd voor de saus de wortel, ui en selderij fijn en hak de karkassen klein. Braadt de karkassen aan, blus af met het bier en zet onder met gevogeltefond. Voeg de wortel, ui en selderij toe. Voeg de Madeira toe en laat de saus 1 uur zachtjes trekken. Klop intussen de slagroom lobbige en bewaar.

Vulling van duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	100	g
sjalot	100	g
olijfolie (extra vergine)	30	ml
van de ingebonden biersaus	30	g
madeira	30	ml
peper en zout		

Draai gehakt van de duivenborsten in de Kenwood gehaktmolen. Snijd de cantharellen in reepjes en de sjalot in fijne brunoise. Verwarm de olijfolie in een sauteer pan, smoor de sjalot glazig, laat de cantharellen even mee smoren. Giet 3 el biersaus en Madeira erover en laat deze snel inkoken. Meng het met het duivengehakt. Breng de vulling hoog op smaak met peper en zout; laat afkoelen en zet koel weg.

Pasta vervolg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water		
olijfolie		
zout		

Snijd het twee kleuren deeg in plakken. Draai alle plakken (voorzichtig) dun uit in de pastamachine snijd er 10x10 cm stukken uit. Maak 20 bundeltjes van de vulling en wikkel elk bundeltje in een pastavel, bestrijk de rand met een beetje water, zodat de pakjes goed gesloten blijven. Knijp de pasta aan beide kanten om de vulling dicht, zodat het toffees zijn. Snijd deze eventueel bij. Laat op een bebloemde doek rusten. Kook de pastatoffees 5 minuten in ruim kokend water met een scheutje olijfolie en flink zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode cherry tomaatjes	5	st
grof zeezout		
olijfolie		
italiaanse kruiden		

Oven voorverwarmen op 80 °C. Snijd de tomaatjes doormidden. Zet aan met olijfolie, zeezout en Italiaanse kruiden. Zet ze op een bakplaat in de oven voor 30 minuten. Passeer de saus en kook in tot gewenste dikte. Spatel de slagroom erdoor en breng op smaak. Verdeel de pastatoffees op de verwarmde borden. Geef als garnituur de gedroogde tomaatjes. Serveer de biersaus aan tafel over de pasta.

Venkelchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	0.5	st
suiker	50	g
water	50	g

Snijd de venkelknol in flinterdunne plakken van 1 milliliter dikte op de mandoline. Maak het suikerwater door de suiker in het water op het vuur te laten oplossen. Laat afkoelen. Haal de venkelplakken door het suikerwater en strijk er met je vingers langs om overtollig suikerwater te verwijderen. Verspreid ze over een bakplaat die vooraf bekleed is met een siliconenmatje. Plaats in een oven van 75°C en droog ze ongeveer 2 uur. Draai na ongeveer een uurtje alle plakjes venkel een keer om. Bewaar tot uitserveren.

Appeltagliatelle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appel, granny smith	500	g

Smeer een siliconenmatje in met een neutrale olie. Snijd de appels doormidden en leg ze met de platte kant naar beneden op het siliconenmatje. Rooster ze 30 minuten in een oven van 175°C totdat ze zacht zijn. Verwijder de schil en het klokhuis en duw de geroosterde appel door een fijne zeef, zodat het een puree wordt. Maak het siliconenmatje schoon en smeer opnieuw in met een neutrale olie. Smeer de appelpuree hier dun op uit en droog 60 minuten in een oven op 70°C. Snijd tot slot de appelvellen in tagliatelle (2 sliertjes per persoon).

Broccolisoepp

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	1	kg
olijfolie	25	ml
knoflook	2	tenen
kippenbouillon	750	ml
slagroom 35%	140	ml
munt	20	g
lavas	15	g
parmezaan, geraspt	120	g
zout en peper		

Snijd de broccoli in kleine roosjes (bewaars de stelen). Stoof onder een cartouche met olijfolie en knoflook voor ca. 15 minuten. Voeg de kipbouillon toe en stoof langzaam verder tot de broccoli gaar is. Draai de soep glad in een blender met de slagroom, munt, lavas en Parmezaanse kaas. Breng op smaak met zout en peper.

Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	17	g
peterselie	17	g
dragon	23	g
druivenpitolie	120	ml

Pluk de kruiden en blancheer ze enkele seconden in kokend water. Koel direct terug op ijswater. Knijp de kruiden goed uit, snijd grof en blender vervolgens met de olie. Laat de olie door een fijn zeefje lopen.

Broccolistelen fondant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccolistelen (restant van broccoli soep)		
boter	100	g
tijm	5	g
knoflook	1	teen
water	0.5	dl
korianderzaad	3	g
zout naar behoefte		

Schil de broccolistelen. Snijd de broccolistelen in de lengte kwarten en daarna in stukken van 4 a 5 cm. Smeer de boter egaal uit over de bodem van de pan en druk daar de broccolistelen op het snijvlak in. Voeg de rest van de ingrediënten en voeg 0,5 dl water toe. Bedek met een cartouche (passend velletje bakpapier) en zet op middelhoog vuur. Stoom de broccolistelen half beetgaar, alvorens de cartouche te verwijderen. Laat nu het vocht verdampen, waardoor de boter zal karamelliseren en de broccolistelen goudbruin kleuren.

Gestoomde bimi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bimi	100	g

Gebruik een tourneermesje om eventuele uitstulpingen en kleine aangroeiingen weg te snijden van de steel. Schil de steel van de bimi met een dunschiller, zodat de donkergroene toplaag netjes weg is en hij over de gehele lengte dezelfde dikte heeft. Stoom de bimi 3 a 4 minuten tot deze beetgaar is.

Eindbewerking en presentatie

Leg alle componenten op het bord en giet de soep er pas aan tafel over heen. Sprenkel de olie over de soep. Broccoli staat bekend als supergezond, maar niet per sé als de meest culinaire groente. Toch kun je er echt alle kanten mee op en het is een mooie basis voor andere smaken. In dit gerecht wordt de milde smaak van broccoli verdiept en aangevuld door friszoete appel, de anijsachtige venkel en een kruidige olie. Ze hebben allemaal hun eigen structuur en smaak en zijn perfect mise en place bereiden. De broccoli zelf wordt als soep verwerkt en de stelen tot fondant. Door overgebleven stelen te stoven worden ze mooi zacht en door ze vervolgens te karamelliseren in de boter, krijgen ze een prachtige diepe smaak. Het verfijnde zusje van broccoli, bimi, wordt kort gestoomd en geeft veel bite.

Zeewolffilet met noten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolffilets à 150g	5	st
ui (groot of 2 kleine)	1	st
knoflook	3	teentjes
platte peterselie	15	g
saffraan	4	draadjes
walnoten	125	g
blanke amandelen	125	g
ansjovisfilets	6	st
olie	3	el
witte wijn	250	ml
paneermeel		
zout en peper		

Hak de ui, knoflook en peterselie fijn. Vet een ovenschaal in met wat boter en strooi hier de fijngehakte uien, knoflook en peterselie in. Leg de draadjes saffraan in een glazen schaal met 2 a 3 eetlepels water en laat even staan. Pureer de walnoten, de amandelen en de ansjovisfilets. Roer de saffraan door de smeulige massa, zodat er een dik papje ontstaat. Snijd de zeewolffilets doormidden en wrijf ze in met zout en peper. Leg de filets -op de ui etc.- in de ovenschaal, schenk de olijfolie en witte wijn erover. Bestrijk de vis met een dun laagje notenmengsel en strooi er wat paneermeel over en dek af met aluminiumfolie. Oven voorverwarmen op 160° C. Plaats de ovenschaal in het midden van de oven en stoof het in ca. 30 minuten gaar. Verwijder de folie en gratineer het in ca. 5 à 10 minuten goudbruin.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroengras	2	stengels
witte wijn	350	ml
visbouillon	350	ml
kookroom 20%	150	ml
saffraan	4	draadjes
peper en zout		
aardappelzetmeel		
boter (koude)	40	g

Maak de bouillon (15 gr geconcentreerde bouillon en 400 ml heet water). Kneus en plet de stengels citroengras, leg ze in een pan met de witte wijn en de bouillon, kook dit tot de helft in, zeef het mengsel, voeg de kookroom en het saffraan toe en kook in tot de helft. Breng op smaak, (indien nodig wat binden tot een lobbige saus). Verwarm de saus tegen uitserven (niet koken) en klop -met een staafmixer- de saus met de blokjes koude boter -1 voor 1 toevoegen- schuimig.

Parmezaan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	150	g
peterselie	5	g

Oven voorverwarmen op 195^o C. Hak de peterselie en rasp de Parmezaanse kaas. Meng de peterselie door de kaas. Maak 10 rondjes van het Parmezaan mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in ca. 6 minuten goudbruin. Laat afkoelen voor gebruik.

Gepureerde paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	2	st
peper en zout		
aardappelzetmeel		

Verwarm de oven op 200°C en blaker de paprika's in ca. 15 min. Stop ze in een plastic zak, knoop dicht en laat enige minuten liggen. Verwijder de schil en de zaadlijsten en snijd ze in stukjes. Pureer in de blender of met de staafmixer. Breng op smaak en bind eventueel met aardappelzetmeel.

Witlofsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	300	g
granny smith	2	st
citroen	1	st
olijfolie		
peper en zout		
poedersuiker	1	tl

Snijd de witlof fijn. Schil de appels en snijd in brunoise. Citroen uitpersen. Meng de witlof met de appelblokjes. Maak een dressing van het citroensap (niet te veel), olijfolie, poedersuiker, zout en peper. Meng de witlof en appels er door.

Aardappelblokjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	1	kg

Frituurolie voorverwarmen 160 °C. Was de aardappelen en snijdt er blokjes van 2x2 cm van (ca. 5 blokjes per persoon). Spoel ze af en droog ze goed, bak ze in ca. 5 minuten voor op 160 °C. Laat ze vervolgens afkoelen en bak ze tegen uitserveren af op 180°C.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
steker ø	6	cm
peterselie		

Plaats een steker op het bord en vul dit met de witlofsalade (niet in het midden). Garneer de witlof met een Parmezaans koekje. Dresseer de vis op het midden van het bord. Nappeer de saus eromheen. 5 aardappelblokjes langs de rand van het bord. Garneer het bord met een streep rode paprikasaus.

DESSERT Tarte tatin van ananas met sorbet, chocolade en espresso

Tarte tatin van ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
steranijs	2	st
vanille extract	1	el
ananas	1	st
plakken bladerdeeg	10	st

Karamelliseer de suiker en voeg de steranijs en vanille toe. Zeef en giet in een ingevette taartvormpjes (10,5 cm) waar op de bodem bakpapier is aangebracht. Snijd de ananas in plakken en steek uit in de maat die precies in de taartvormpjes past. Leg de ananasrondjes in de karamel. Steek het bladerdeeg in rondjes van 12 cm uit, en stop goed in rondom de ananas (met een lepel). Bak af op 160°C voor ca. 30-35 minuten, of als het deeg volledig gaar is.

Ananas sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1.5	kg
poedersuiker	250	g
ananas likeur	10	g
eiwit	60	g

Maak de ananas schoon en haal de harde kern er uit. Snijd de ananas in blokjes en pureer deze met de suiker fijn. Haal alles door een zeef. Voeg de likeur toe.