

# 2023 november

Kookclub Barendrecht · Herfst

---

## Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rode paprika's	10	
amandelen	200	g
olijfolie		

Verwarm de oven op 200 °C. Leg de paprika's in een ovenschaal. Smeer ze in met olijfolie. Laat de paprika's in 30-45 minuten zwart blakeren, af en toe keren. Als de paprika's klaar zijn, laat ze in een gesloten plastic zak afkoelen. Verwijder het vel van de paprika's en verwijder de pitten. Snijd met een mes tot grove compote en laat in een vergiet uitlekken. Bruineer de amandelen in een oven op 180 °C (circa 10 minuten). Bewaar 2-3 amandelen per persoon en hak de rest grof.

## Geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	350	g
gembersiroop	50	g
zonnebloempitten (zonder schil)	30	g
pompoenpitten (zonder schil)	30	g
pijnboompitten	30	g

Vermeng de pitten en bruneer circa 8 minuten op 180 °C in de oven. Nadat de gemengde pitten goed zijn afgekoeld, grof hakken in de Magimix. Draai de geitenkaas met de siroop en laat opstijven tot het verwerkt kan worden tot kleine bolletjes (circa 25 mm diameter – 1 per persoon). Zet weg in de koeling.

## Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	50	g
zonnebloemolie	150	ml
boter		
bleekselderij	5	st

Draai 150 ml zonnebloemolie met gehakte bieslook in de blender en maal fijn tot een groene olie. Giet de olie door een passeerdoek. Schil de stengels bleekselderij en snijd in dunne balkjes. Smelt de boter (niet bruin laten worden) en bak de bleekselderij beetgaar.

## Eindbewerking

Rol de bolletjes door de gehakte pitten. Plaats de paprikacompote met een ring (diameter 8) op de borden. Garneer met amandel, bleekselderij en een bolletje geitenkaas. Druppel er wat groene bieslookolie rondom en garneer met wat gehakte amandelen.

## Tartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eenden filets (ca 40 g p.p.)	3	
sjalotje	1	klein
cornichons	3	
mosterd	3	g
ansjovis	2	st
kleurzout	2	g
bieslook fijngesnipperd	10	stengels
kappertjes	10	g
crème fraiche	25	g
peper		
rookmot	1	el

Snijd het vel voorzichtig los, snijd dit brunoise en bak in een droge koekenpan uit. Zeven: het vet opvangen en de vetspekjes laten afkoelen. De vetspekjes vijzelen tot een crumble. Dit gebruiken we later als garnering bij het opmaken. Verwarm de oven voor tot 120° C. Neem 2 el van het opgevangen vet en bak hierin de filets snel aan en neem ze uit de pan. Leg ze op een bakplaat in de voorverwarmde oven en laat ze garen tot een kerntemperatuur van 52° C (rosé). Haal uit de oven, wikkel in alufolie en laat ca. 10 min rusten. Vervolgens anderhalve filet in plakjes snijden en in een rookpan met ca 5 min roken. Daarna brunoise snijden. De rest van de filet ook brunoise snijden. Meng beide bereidingen van eend. Meng vervolgens met kleurzout, fijngesnipperd cornichon, fijngesnipperde sjalot, bieslook, kappertjes, ansjovis, mosterd en crème fraiche. Breng op smaak met peper en 2 el van het vet.

## Cranberrycompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cranberries	300	g
water	200	ml
sinaasappel	1	
suiker	35	g
steranijs	1	
kaneel	2	g

Doe de cranberries in de pan en voeg hier 200 ml water en het sap en fijne rasp van 1 sinaasappel aan toe. Voeg de suiker, kaneel en steranijs toe. Zet de pan op het vuur en breng heel zachtjes aan de kook. Laat de cranberry compote zo'n 15-20 minuten zachtjes stoven. Roer regelmatig tussendoor en zet uit wanneer de compote de gewenste dikte heeft bereikt.

## Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	

Pocheer de kwarteleitjes in een kolkje water aan de kook met daarin een scheutje azijn.

## Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla		
bieslook		

Gebruik een steekring van 5 cm. Maak m.b.v. de steekring een torentje van de tartaar van gerookte eend. Leg er een gepocheerde eitje op. Garneer de cranberrycompote eromheen. Verdeel de spekcrumble op het bord. Garneer met een blaadje sla en een paar sprietjes bieslook.

## Garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grijze garnalen	20	
cantaloupe meloenen	2	

Maak de garnalen schoon en verwijder het darmkanaal. Zet vervolgens koel weg tot gebruik. Steek met een parisienneboor 50 bolletjes (circa 25mm-30mm diameter) uit het meloenvruchtvlies en bewaar tot serveren.

## Kerriemayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
granny smith appel	¼	
kerrie	5	g
gembersiroop	5	g
mayonaise	75	ml
water	1	dl
olijfolie	1	el

Snipper de sjalot en snijd de appel zonder schil brunoise. Verwarm de olijfolie en fruit hierin de appel met 1 eetlepel sjalot en de kerrie. Blus af met water en laat enkele minuten rustig doorkoken tot alles goed gaar is. Pureer het mengsel en laat afkoelen. Vermeng vervolgens met de mayonaise en de gembersiroop en breng op smaak.

## Kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
jus d'orange	40	ml
blank sesamzaad	50	g
sambal	1	g
bloem	30	g
poedersuiker	80	g
zout		

Smelt de boter en vermeng alle ingrediënten. Verwarm de oven op 170 °C. Gebruik de voor dit recept gemaakte sjabloon van een cirkel met doorsnede 10 cm. Leg het sjabloon op een bakmat op een bakplaat. Maak met behulp van het sjabloon dunne kletskep, 6 per keer. Smeer het beslagje dun uit. Bak de kletskep in circa 8 minuten tot ze mooi krokant en licht gekarameliseerd zijn. Zodra ze afgekoeld zijn moeten ze krokant zijn. Bak er 1 per persoon + enkele reserve i.v.m. breuk.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ketjap manis	50	ml
olijfolie	100	ml
gembersiroop	10	ml

Voeg de ingrediënten samen tot een geschifte dressing.

## Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	100	g
bieslook		
olijfolie		
gemberpoeder	1	g
kerrie	1	mespunt
tempurameel	100	g
gehakte verse gember	5	g

Vermeng de sla soorten met wat olie. Snijd mooie pijpjes bieslook. Maak van de kerrie, gember en tempurameel met ijswater volgens instructie op het pak een tempurabeslag. Haal de garnalen door het beslag en frituur op 180 °C. Maak een mooie cirkel van de kerriemayonaise op het bord. Dresseer hier gedoseerd wat gehakte gember op/over/rond. Lepel een beetje ketjap dressing rond de mayonaise. Plaats 5 meloenbollen binnen de cirkel en leg er een klets kop op. Leg op de klets kop 2 gefrituurde garnalen, wat aangemaakte sla en enkele pijpjes bieslook.

## HOOFDGERECHT Patrijs met knolselderij chips, gekaramelliseerde spruitjes en oesterzwamsaus

---

### Patrijs 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patrijzen	5	
ganzenvet		pot
tijm	2	takje
rozemarijn	1	takje
olijfolie	20	ml
peper		
zout		
knoflook	2	teentjes

Fileer de patrijzen in filets, pootjes en karkas. Trek van karkas een mooie bouillon met WUPS in de snelkookpan (ca 25 min). Zet net onder water. Laten inkoken. Deze is bedoeld voor de saus. Filets met geritste tijm en rozemarijn, peper, zout en olijfolie vacuümtrekken. In sous vide op 60 °C 45 min garen. De pootjes bestrooien met peper en zout, takje tijm en 2 geplet teentjes knoflook toevoegen daarna konfijten in ganzenvet op 80 °C, 3 uur in oven.

### Bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	2	
gele bieten	2	
tijm	4	takjes
olijfolie		
knoflook	4	tenen

Pof de bieten in de over (200 °C) gedurende ca 1 uur. Wikkel de bieten in alufolie, met een drupje olie, takje tijm, zout en een teen knoflook. Snijd deze in wedges.

## Knolselderij chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
salie	1	takje
tijm	1	takje
melk		
room		

Schil de knolselderij. Op snijmachine in heel dunne plakjes snijden. Rondjes van ca 5 cm uitsteken. Van hetgeen overblijft maken we een puree. Zachtjes gaar koken met zout, een beetje melk en room. Maak een bouquet garni van tijm en salie. Pureer de knolselderij en passeer door een zeef. Vlak voor het uitserveren in frituurpan olie verhitten tot ca. 170 °C. Ca 1/4 deel van plakjes knolselderij in ca. 4 minuten krokant frituren. Tijdens frituren plakjes met schuimspaan van elkaar losmaken. Knolselderijchips uit frituurpan nemen en op keukenpapier laten uitlekken. Rest van knolselderij op zelfde manier krokant frituren. Knolselderijchips bestrooien met zout.

## Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	200	g
olijfolie	50	g
mosterd	5	g
honing	5	g

Als eerste maak je de spruitjes schoon. Dit doe je door het kontje van het spruitje af te snijden, in te kruisen en de buitenste blaadjes te verwijderen. Vervolgens spoel je de spruitjes schoon in een vergiet. Kook de spruiten net beetgaar. Dit duurt meestal 5 tot 10 minuten. Wanneer de spruitjes gaar zijn laat je ze even uitlekken. Meng de mosterd en de honing door elkaar. Als het goed is krijg je een mooie glad mix. Als de mix te stroperig is kun je altijd een beetje lauw water toevoegen. Verwarm een bakpan met de olijfolie. Zet de pan op een laag pitje en voeg de mix toe. Roer de mix goed door de pan. Schep als allerlaatste de spruitjes toe aan de mix en roer alles goed door elkaar. Bak de spruitjes en de mix goed samen tot de spruitjes er mooi gekarameliseerd uitzien.

## Oesterzwamsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesterzwammen	250	g
bouillon	100	ml
room	150	ml
gehakte peterselie		
boter		
olijfolie		
peper en zout		

Verwijder de rubberachtige uiteinden van de oesterzwammen. Borstel of wrijf de oesterzwammen voorzichtig met wat keukenpapier schoon (indien nodig). Verwarm een klontje boter en een scheutje olijfolie in een pan. Bak de oesterzwammen op hoog vuur goudbruin in ca. 5 minuten. Voeg 100 ml van de patrijsbouillon toe. Giet er de room bij en laat de saus voor de helft inkoken. Breng op smaak met peper en zout en strooi er wat van de peterselie over.

## Patrijs 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		
olijfolie		

Bak de filets om en om even aan in een klontje boter met een scheutje olijfolie. Doe hetzelfde met de pootjes.

## Eindbewerking

Verwarm de bieten wedges in een beetje boter voor wat glans. Snijd de patrijsfilets schuin doormidden. Samen met 1 pootje p.p. op het midden van het bord. Napperen met de saus. Garneren met de spruitjes, chips en de biet.

## Oliebollen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	g
droge gist	5	g
suiker	15	g
eidooier	1	
eiwit	1	
bloem	250	g
zout		snufje
vanillepoeder	2,5	g
kaneelpoeder	1	tl

Verwarm de melk tot lauw. Los de gist op. Voeg de bloem toe en roer door met een garde. Voeg de suiker, vanille, eidooier en het zout toe. Klop het eiwit stijf en spatel het door de rest van het beslag. Laat het beslag circa 30 min rijzen onder een vochtige doek. Verwarm zonnebloemolie tot 180 °C en bak met een ijslepel kleine oliebolletjes mooi goudbruin. Meng de 5 eetlepels suiker en de theelepel kaneel door elkaar en rol de warme net gefrituurde oliebolletjes door de kaneelsuiker.

## Appelcompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	35	g
kristal suiker	25	g
citroen sap	1/2	
zout		snufje
jonagoldappel (2 stuks)	320	g
golden delicious appel	175	g
lichte basterd suiker	5	g

Laat 25 gr boter smelten. Voeg suiker, citroensap en zout toe en tot slot de geschilde en in blokjes gesneden jonagold. Laat dit alles gedurende 30 min op een laag vuur tot een compote koken. Roer af en toe om aanbranden te voorkomen. Schil de golden delicious en snijd brunoise. Smelt 10 gr boter en zodra het schuimt, de suiker toevoegen. Roer los met enkele druppels citroensap. Voeg de appelbrunoise toe en laat karamelliseren. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Meng vervolgens met de compote.

## Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	100	g
witte dessertwijn	100	g
eidooier	100	g
suiker	65	g

Klop de room lobbig. Klop de dessertwijn met suiker en eidooiers au bain marie tot 82 °C. Klop vervolgens koud en voeg de lobbige room toe. Bewaar in de koelkast.

## Appelpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
golden delicious appel	300	g
suiker	50	g
boter	100	g
room	50	g

Schil de appel en snijd in fijne brunoise. Stof de appel in boter en strooi de suiker er over. Laat verder garen tot de appel een beetje zacht is. Mix in de blender en passeer door een fijne zeef. Klop de room lobbig en spatel door de afgekoelde appelpuree.

## Eindbewerking

Maak een spiegel van de sabayon. Leg daarop wat appelcompote. Leg daarnaast een oliebol en garneer met appelpuree.