

# 2023 december

Kookclub Barendrecht · Winter

---

## Paellarijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	100	g
geraspte jong belegen kaas	60	g
saffraan	5	draadjes
extract van kippen of gevogeltebouillon		
paella seasoning	2	g
zout naar smaak		

Kook een halve liter water en maak daar kippenbouillon van. Gebruik extract van vogel/kipbouillon (kijk bij gebruik van het extract goed op de fles voor de juiste dosering). Breng de bouillon op smaak en kleur met de saffraandraadjes (kleurt geel). Zet de rijst aan in een beetje olie met paellakruiden naar smaak en blus met bouillon. Herhaal dit net zolang tot de rijst (over)gaar is en al het vocht in de rijst zit (let op: de rijst moet overgaar zijn). Gebruik eventueel wat meer kippenbouillon. Als de rijst gaar is, doe je deze warm in een keukenmachine met de kaas en eventueel zout. De rijst moet nog goed warm zijn anders smelt de kaas niet. Draai tot een spuitbaar beslag. Laat het beslag afkoelen.

## Spongecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kartonnen bekertjes	10	
paellabeslag	150	g
eiwit	160	g
amandelpoeder	80	g
bloem	30	g
eierdooier	60	g

Draai het paellabeslag, eiwit, amandelpoeder, bloem, eierdooier en eventueel snufje zout in een keukenmachine tot een gladde massa. Zeef en giet dit in een halve liter sifon. Belucht de sifon met 2 gaspatronen. Maak een gat in de bodem (niet te groot/niet te klein) van de kartonnen koffiebekers. Schudt de sifon goed zodat de vloeistof goed mengt met het gas. Spuit voorzichtig met de sifon een hoeveelheid in 1 kartonnen bekertje tot ongeveer de helft van het bekertje. Plaats maximaal 2 bekertjes per keer in de magnetron. Magnetron op hoog vermogen voor ongeveer 50-60 seconden. Herhaal dit met de andere koffiebekertjes. Laat op zijn kop de bekertjes afkoelen. Na goed afkoelen kan je het bekertje open knippen en de spongecake vierkant snijden.

## Crème van chorizo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	200	ml
volle yoghurt	50	g
eiwit	50	g
chorizo worst pikant	65	g

Snijd de worst in stukjes. Bak dit uit in een bakpan. Doe de uitgebakken worst met het vrijgekomen vet over in een blender. Draai dit samen met de zonnebloemolie fijn en zeef tot er een olie overblijft. Meng de yoghurt met het eiwit in een maatbeker. Voeg met behulp van een staafmixer de chorizo olie toevoegen tot je een 'mayonaisestructuur' hebt (kan zijn dat je niet alle chorizo olie nodig hebt). Breng op smaak met de paprikapoeder en zout.

## Minivisje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïsgries	25	g
pimenton	0.25	el
gezeefde bloem	75	g
karnemelk	200	ml
poedersuiker	3	g
spiering visjes	10	
zout		

Snijdt het kopje van de spiering. Kan bevroren gedaan worden. Meng alle ingrediënten tot een frituurbeslag. Haal de kleine spiering visjes (mag bevroren) door het beslag en frituur in olie van 180°C.

## Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		
bouillon		
velderwt diepvries		

Spuut wat chorizocrème op de spongecake. Plaats hierin een gebakken visje. Garneer met een in bouillon en boter gestoofd velderwtje.

## Gevulde champignons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood	2	sneetjes
lente uitjes	1	
rode paprika	0.5	
geitenkaas	50	g
koriander	10	g
manchegokaas of parmazaan	30	g
zout en peper naar smaak		
niet te grote champignons	10	

Verwarm de oven op 180 graden. Maal het brood fijn in de keukenmachine op de pulsstand. Doe dit daarna in een kom. Maal de paprika, lenteuitjes en geitenkaas wederom pulserend in de keukenmachine. Schep het witbrood en mengsel van geitenkaas door elkaar met de fijngesneden koriander en peper/zout naar smaak. Haal het steeltje uit de champignons en vul de holte van de champignons met het mengsel van brood, kaas enz. Bestrooi het mengsel met de manchego/parmazaankaas. Bak de champignons in de oven in 15-20 minuten tot ze gaar zijn en de vulling borrelt. Serveer ze warm.

## Auberginebeignets

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	500	g
fijngehakte peterselie	1.5	el
basilicum	15	blaadjes
knoflook	1	knoflookteen
geraspte parmazaan	6	el
ei losgeklopt	1	
italiaanse gedroogde kruiden naar smaak		
peper en zout		
fijn droog broodkruim	200	g

Verwarm de oven op 200 graden. Snijd de aubergines in de lengte doormidden en leg ze op een bakplaat met de snijkant naar boven. Bestrijk ze licht met olijfolie. Bak ze in de oven in 15-20 minuten gaar en goudgeel. Schep het vruchtvlees er daarna uit en prak dit goed fijn met een vork. Scheur de basilicumblaadjes in reepjes. Meng het vruchtvlees van de aubergines, de peterselie en de basilicumreepjes met de knoflook, Italiaanse gedroogde kruiden, kaas en ei goed door elkaar en breng met peper en zout hoog op smaak. Eventueel kan je met de staafmixer KORT PULSEREND het mengsel wat fijner maken. Maak er met het een deel van broodkruim een stevig mengsel van. Vorm er balletjes van ter grootte van een bitterbal en rol die door de rest van het broodkruim. Verhit de friteuse tot 180 graden en bak de balletjes in niet te grote hoeveelheden tegelijk in de frituur tot deze goudgeel/bruin zijn. (Ongeveer 3 minuten) Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer ze warm. Serveer de drie amuses (Tapas) op een bord.

## Quiche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten pinda's	70	g
bloem	250	g
boter	125	g
eigeel gepasteuriseerd	40	g
water	35	g
rode ui, gesnipperd	500	g
olijfolie	30	ml
tijm	2	g
ongezouten pinda's geroosterd	100	g
basilicum	20	g
zachte geitenkaas	100	g
slagroom 35%	100	g
eieren	3	
cherrytomaten	700	g
zout en peper		
tartelettes	10	

Draai de 70 gram pinda's fijn in de blender. Meng de bloem en boter in de keukenmixer met de platte menghaal tot los kruim. Voeg de zojuist fijngemalen pinda's, eigeel en water toe en breng bij elkaar tot een egaal deeg. Laat dit deeg 30 minuten rusten. Zet de gesnipperde rode ui op met de olijfolie, boter, tijm en een scheut water op laag vuur op en dek het oppervlak af met een deksel. Gaar de rode uien tot deze volledig gekaramelliseerd zijn, dit duurt 25 tot 30 minuten. Verwarm de oven voor op 160°C. Smeer de siliconen tartelette vormen in met boter en bestuif deze met bloem. Bekleed de tartelette met het deeg en laat in de vormen nogmaals rusten. Bak de tartelettes blind af met bakbonen in bakpapier dit duurt ongeveer 25 minuten. Laat de bodem afkoelen. Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de gekaramelliseerde rode ui met de gebruieneerde pinda's. Gebruik een blender om de basilicum, zachte geitenkaas, slagroom en eieren tot een egaal mengsel te draaien. Breng dit op smaak met zout en peper. Snijd 5 cherrytomaten door de helft en de rest in kwarten. Plaats nu de gekaramelliseerde rode ui in een egale laag op de bodem van tartelette vormen. Vervolgens het eimengsel er over doen. Leg op het eimengsel in een cirkel strak tegen elkaar aangelegd de kwart tomaatjes met een halve in het midden. Bak de tartelettes af in 25-30 minute. Serveer direct of laat afkoelen. Om te regenereren zet je de oven bij voorkeur op 150°C en verwarm je 6-8 minuten voor de tartelette.

## Pesto van doperwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten, gekookt	150	g
pijnboompitten	40	g
parmezaan	40	g
olijfolie	100	ml
knoflook	0.5	teen
zout	4	g

Maal alle ingrediënten samen fijn in de keukenmachine. Doe dit in een spuitzak met spuitmond met kartel en leg koel weg.

## Aubergine ingelegd in basilicumzoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstazijn	30	g
water	30	g
suiker	10	g
zout	10	g
thaise basilicum	10	g
basilikum	10	g
aubergine	1	
enkel losse blaadjes basilikum		

Breng de rijstazijn, water, suiker en zout aan de kook. Haal de pan van het vuur, voeg de basilicumsoorten toe en dek af om 15 minuten te laten trekken. Zeef het vocht en koel direct terug. Snijd de 2 Nasu aubergines in de lengte op de snijmachine op een dikte van 3 milliliter. Vacumeer de aubergineplakken netjes met het inlegvocht. Stoom voor 7 minuten in de combisteamer op 90°C en 100% vocht. Koel direct terug in ijswater. Dep daarna droog. Halveer de blaadjes basilicum. Halveer de aubergine plakken in de lengte en rol dit op samen met een half basilicumblaadje tot een roosje. Let op: het basilicumblaadje moet er uit steken. En leg klaar voor eindbewerking

## Eindbewerking

Spuut een toefje pesto op het bord. Zet het roosje in het toefje pesto. Zet het taartje ernaast.

### Geroosterde prei-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	150	g
druivenpitolie	250	g
zout	3	g

Snijd de prei in 4 grote stukken en rooster de stukken 25 minuten in de oven op 220°C tot het mooi donkergekleurd is. Verwarm de druivenpitolie tot 82°C. Draai de prei met de hete olie en zout in een blender fijn voor circa 3 minuten. Bewaar de resterende preimousse in een spuitzak en geef een toefje op het bord. Decanteer de olie en haal door een fijne zeef.

### Zalmfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet zonder vel en graten	600	g
geroosterde prei-olie	100	g
zout en peper		

Snijd de zalmfilet in 10 gelijke porties en verdeel ze over 2 vacuümzakken. Voeg een snuf zout toe en verdeel de geroosterde prei-olie over de vacuümzakken. Trek vacuüm en dompel de vacuümzakken 10 seconden onder in kokend water om kort te pasteuriseren, omdat je gaat garen onder de 60°C. Leg de vacuümzakken nu 20 minuten in een warmwaterbad van 45°C, waardoor de zalm mi-cuit blijft. Breng de zalmfilets op smaak met zout en peper en serveer ze direct.

### Gearoseerde peterseliewortel met tijm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterseliewortel (=pastinaak)	700	g
boter	300	g
tijm	40	g
zout en peper		

Schil de peterseliewortel en snijd ze in de lengte doormidden en vervolgens in stukken van ca. 15 cm. Blancheer de peterseliewortels 12 minuten in ruim kokend, gezouten water. Smelt de boter in een brede pan en voeg de peterseliewortels en tijm toe. Laat op laag vuur langzaam garen totdat de peterseliewortels mooi goudbruin en de boter nootachtig van kleur is. Deze beurre noisette geeft een rijke smaak aan de wortel. Portioneer en breng op smaak met zout en peper.

## Hollandaise met saffraan uit de kidde

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	500	ml
natuurazijn	250	ml
witte wijn	500	ml
witte wijnazijn	50	ml
zwarte peperkorrels	1	g
laurier	1	blaadje
tijm	20	g
dragon	10	g
saffraan (ca 5 draadjes)	0.25	g
gepasteuriseerde eigeel	30	g
boter, gesmolten	150	g
poedersuiker		
zout		

Verwarm voor de gastrique het water, natuurazijn, witte wijn, witte wijnazijn, zwarte peperkorrels, laurier, tijm en dragon in een pan. Kook in tot 1/3 van het volume. Weeg 90 gram van de gastrique af en laat met de saffraan trekken op laag vuur, zodat de saffraan al zijn smaak afgeeft. Zeef door een fijne puntzeef en druk alle saffraankleur en smaak er zo veel mogelijk uit. Laat de gastrique licht afkoelen tot 50°C. Dit is belangrijk anders worden de eieren te snel gaar. Voeg het gepasteuriseerde eigeel toe en vermeng met elkaar. Verhit en klop met een garde tot een gebonden luchtige massa. Dit kan in een pannetje op het vuur of au bain-marie in een bekken of pan. Verwarm het water in de au bain-marie tot 65°C en plaats de pan met de eidooiers hierin. Zo kunnen de eidooiers nooit te heet worden. Voeg de warme, gesmolten boter onder voortdurend roeren toe. Breng op smaak met zout en poedersuiker. Giet de saus nu in een grote kidde en belucht met twee patronen. Wil je de saus warm houden? Doe dat dan op maximaal 55°C.

## Zoetzure prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	175	g
water	175	ml
laurier	2	blaadjes
witte peperkorrels	1	g
knoflook	1	teen
wit deel prei (ca 4 cm)	10	stukjes
citroensap	10	ml

Kook voor het zoetzuur alle ingrediënten, behalve de prei, samen op in een passende pan. Laat naast het vuur afkoelen. Was de prei en doe in zijn geheel in een grote vacuümzak. Voeg een halve liter van het zoetzuur toe en vacumeer. Stoom de prei in 18 minuten gaar op 100°C. Laat de prei vervolgens afkoelen in ijswater. Snijd in de lengte doormidden.

## **Eindbewerking**

Plaats de halve Peterseliewortel met de platte kant naar beneden midden op het bord. Plaats daarnaast de zalm met 2 zoetzure stukjes van prei. Garneer met enkele toefjes hollandaise saus en toefjes preimousse.

## Varkenswang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenswang	500	g
peper en zout		
boter		
sjalot	50	g
knoflook	2	tenen
leffe donker	1	flesje
tijm	1	takje
appelstroop	1	el
laurier	2	blaadje

Snipper de sjalot en hak de knoflook. Kruid de wangetjes licht met peper en zout en bak ze om en om mooi donderbruin aan in boter en voeg vervolgens de sjalotten en de knoflook toe. Blus af met het bier, voeg de tijm, stroop en laurier toe, Doe het geheel in een snelkookpan en laat het geheel ca 1 uur garen.

## Lavas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel kruimig	150	g
eiwit	35	g
gedroogde lavas	5	g
zout		

Schil de aardappels, snijd in stukken en kook ze in water met zout gaar. Druk de aardappels door een zeef, meng de aardappelpuree met de losgeklopte eiwitten en de gedroogde lavas. Breng op smaak met zout. Strijk het geheel dun uit op een siliconenmat en bak het krokant in een oven van 110°C.

## Bramen portsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot, fijngesneden	1	
witte wijn	50	ml
witte port	50	ml
kalfsfond	100	ml
wildfond	200	ml
bramen	20	
tijm	2	takjes
boter		
zout		

Fruit de fijngesneden sjalot in een beetje roomboter. Blus af met de witte wijn en de port en laat een beetje inkoken. Voeg de twee soorten fond, bramen en tijm toe en laat zachtjes indampen. Pureer de saus en zeef de harde delen van de bramen en de tijm eruit. Breng op smaak met zout en monteer met de roomboter.

## Entrecote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsentrecote	750	g
zonnebloemolie		
boter		

Bak de entrecote goed aan in zonnebloemolie en boter en bak deze in de oven van 125°C tot een kern van 56°C.