

# 2024 januari

Kookclub Barendrecht · Winter

**AMUSE** Hartig taartje met mousse van rode biet

## Bietenmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	450	g
wijnazijn	15	ml
zout		
sinaasappel	1	st
gerookte olijfolie	30	ml
takje oregano	10	st
feta	200	g

Borstel de bieten en kook de ongeschilde rode bieten in water met azijn en een snufje zout in 45 min gaar. Snijd de bieten in 2 of 3 stukken en koel terug op ijswater in de koeling. Rasp de sinaasappel. Pel de schil van de biet. Doe 300 gram biet, de gerookte olie, sinaasappelrasp, blaadjes van de oregano en 160 gram feta in de blender. Mix alles tot een fijne emulsie en breng op smaak met zout. Snijd de rest van de bieten in fijne brunoise en meng door de bietenmousse. Doe de mousse in een spuitzak met de grootste spuitmond. Laat in de koeling opstijven.

## Bakjes van brickdeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vel brickdeeg	4	st
boter, gezouten		

Besmeer het brickdeeg met gesmolten boter en knip 20 plakjes van 10x10 cm. Bekleed iedere muffinvorm met 2 plakjes brickdeeg (kruislings op elkaar). Zorg dat het deeg op de bodem van het muffinvormpje goed vlak is, anders blijft het taartje straks niet staan. Vouw de punten van het deeg goed naar buiten. Bak in 4 min in een oven van 200°C gaar (blijf erbij; check de goudbruine kleuring).

## Ingemaakte biet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele biet rauw	1	st
mirin	40	g
sushiazijn	80	ml
grove mosterd	1,5	tl

Schil de biet en schaaft op een mandoline in dunne plakjes. Meng de plakjes met de mirin, sushiazijn en mosterd. Laat 30 min marinieren.

**Scotch egg**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleieren	10	st
chorizo	50	g
saucijzen	350	g
tijmblaadjes	13	g
mosterd	50	g
bieslook	40	g
peper		
zout		
volle melk	125	ml
grote eieren	2	st
panko	70	g
bloem	200	g

Breng water aan de kook. Zet een schaal met ijswater klaar. Doe de kwarteleitjes in de pan en kook de eieren 2,5 minuut. Koel ze snel terug in ijswater en reserveer. Snij de ontvelde chorizo in kleine stukjes en bak deze kort. Doe het worstvlees met 2 eetlepels koud water in een keukenmachine en maal kort. Doe het mengsel in een kom en voeg tijm, mosterd, chorizo en bieslook toe. Meng alles en maak 10 kleine ballen. Pel de eieren als ze voldoende zijn afgekoeld. Leg het portie worstvlees tussen 2 vellen plasticfolie. Druk het vlees tot een kleine, platte cirkel en verwijder de folie. Leg op een cirkel een ei en wikkel het vlees eromheen. Leg de eieren 20 min in de koelkast. Doe bloem in een schaal en kruid met peper en zout. Klop de eieren met de melk in een 2e kom en doe de panko in een 3e. Rol de eieren door de bloem zodat ze goed en regelmatig bedekt zijn. Doop de eieren in het geklopte ei en daarna door de panko. Verhit de frituur tot 180°C en frituur de eieren 1 ½ minuut.

## Rösti nestje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (bintjes)	1	kg
witte ui	40	g
boter	75	g
eieren	2	st
peper		
zout		

Schil de aardappelen en snij met een mandoline dunne schijven in de lengte (van ongeveer 1 millimeter dikte). Snij de schijven in fijne julienneslierten. Bak de gesnipperde ui in een grote pan. Voeg de aardappel slierten toe en vermeng deze ingrediënten. Breng op smaak met zout en peper. Klop 2 eieren los en voeg dit bij het aardappel/ui mengsel. Verwarm de oven op 180°C. Schep vervolgens een eetlepel van het mengsel in muffinvormpje en druk het rösti mengsel met de bolle kant van de lepel langs de kanten en de bodem aan, zodat een nestje ontstaat. Leg de muffinvormpjes op een bakplaat. En stop deze vervolgens in de oven. Bak de nestjes in ca. 25 minuten gaar. Haal ze uit de oven, laat afkoelen en haal ze dan voorzichtig uit de vormpjes.

## Pittige mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooier	34	g
dijonmosterd	15	g
citroensap	15	ml
plantaardige olie	200	ml
gerookte paprikapoeder		
cayenne peper		
witte peper		
zout		

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de eierdooiers met de mosterd en het citroensap. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe. Breng op smaak met zout, peper, gerookte paprikapoeder en een mespuntje cayenne peper.

## Groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	20	st

Kook de groene asperges kort in water.

**VISGERECHT** Snoekbaars filet, farce van paprika en oesterzwam, Noilly prat saus. gestoofde spinazie

---

## Farce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	1	st
oesterzwam	125	g
teentje knoflook	1	st
room	125	ml
olijfolie	20	ml
kappertjes	15	st
peterselie	9	g
witte wijn	50	ml
pango meel	4	el

Schil en hak de paprika en de oesterzwam fijn. Snipper de knoflook. Fruit knoflook, paprika en oesterzwam in de olijfolie. Blus af met de witte wijn en laat iets verdampen. Voeg de room toe en laat verder inkoken tot 60 procent. Voeg de kappertjes en de gehakte peterselie toe. Meng zoveel pango meel door de massa tot deze stevig, maar niet te vast wordt.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	80	g
olijfolie	15	ml
room	100	ml
noilly prat	150	ml
witte wijn	150	ml
visfond	350	ml
witte wijnazijn	1	tl
crème fraîche	100	ml
koude boter	50	g
peper		
zout		

Snipper de sjalotjes. Fruit de sjalotjes in de olijfolie. Blus af met de witte wijn, azijn en de visfond en laat even doorkoken. Voeg de Noilly Prat en dan de room toe en laat dit tot 150 ml inkoken. Pureer tot een gladde saus en passeer door een zeef. Monteer de saus met crème fraîche en koude boter. Breng deze op smaak.

## Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
belgische spinazie	300	g
boter		
peper		
zout		

Was en droog de spinazie. Stoof de spinazie even in de boter en snijd de spinazie fijn. Breng daarna op smaak.

## Vis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilets	800	g
mosterd	10	g
boter		
zout		
peper		

Leg 10 snoekbaarsfilets op een met boter ingevette bakplaat, kruid de vis. Smeer daar een beetje van de farce op. Besmeer de bovenkant met wat mosterd en strooi daarop wat pankomeel. Verwarm de oven voor op 175°C. Zet de bakplaat in de oven en laat 10 minuten garen.

## Hertenfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenfilet	800	g
boter of olie		
zout		
peper		

Haal de hertenfilet minimaal 20 minuten voor het bakken uit de koeling om deze alvast op temperatuur te laten komen. Dit is belangrijk omdat zo het garen gelijkmatiger zal gaan. Ontvries de hertenfilet en bewaar de afsnijdsels voor de saus. Verwarm de oven voor op 120°C. Laat een bakpan goed warm worden en verwarm hier wat olie in. Kruid de filet ruim met peper en zout en schroei deze dicht in de olie zodat er een mooi gekarameliseerde korst op het vlees komt. Na het aanbraden de filet uit de pan halen en in een braadslede leggen. Gaar de filet tot een kern temperatuur van 46°C. Gebruik hiervoor eventueel een thermometer om het garen goed te controleren. Laat het vlees 10 minuten laten rusten in aluminiumfolie op de snijplank voordat je deze trancheert.

## Pastinaak fondant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	750	g
gevogeltebouillon	300	ml
boter	50	g

Schil de pastinaak en snijd in plakken van 1 cm, 3 per persoon, bewaar de dunne uiteinden voor de puree. Gaar verder in de pan tot ze gaar zijn en mooi geglaceerd. Bewaar links onder in de warmhoudkast. Zorg dat er nog bouillon in de pan zit, dit wordt opgezogen door de fondants.

## Rode portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot, gesnipperd	90	g
champignon	100	g
boter	40	g
cranberry	100	g
takjes tijm	2	st
teen knoflook	1	st
rode port	375	g
sinaasappel, schil	0,5	st
kalfsfond	500	ml
zout		
peper		

Snipper de sjalot, snijd de champignon in dunne plakjes. Smelt 40 gram boter in een ruime pan tot bruisend. Bak eerst de afsnijdsels van de hertenfilet, voeg dan de sjalot, champignon, cranberry, tijm en knoflook toe. Fruit licht aan. Blus af met de rode port. Voeg de sinaasappelschil toe. Laat één derde inkoken. Voeg de kalfsfond toe. Laat inkoken totdat de juiste consistentie is bereikt. Zeef door een fijne puntzeef. Breng op smaak met zout en peper. Monteer op met de overige boter. Bind eventueel met een beetje aangemaakte aardappelzetmeel.

## Pastinaak crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	500	g
boter	100	g
water	100	g
zout	3	g
witte chocolade	20	g
ouzo	1	scheutje
citroenrasp		

Schil de pastinaken en snijd in blokjes. Trek vacuüm met 100 gram boter, 100 gram water en 3 gram zout. Stoom de pastinaken 45 minuten op 100°C in de combisteamer, totdat ze gaar zijn. Draai het geheel glad met de witte chocolade en de Ouzo. Breng tot slot op smaak met citroenrasp en zout.

## Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen, kruimig	1	kg
melk	100	ml
boter	100	g
peper		
zout		

Zet de aardappelen op met koud water en zout en kook ze goed gaar in 25 minuten. Druk door de pureeknijper en wrijf daarna door een fijne zeef. Breng de melk aan de kook. Meng in een pan de aardappels met de melk en de boter tot een smeuge puree en breng op smaak met peper en zout.

## Zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	500	g
witte wijn	1	glas
blaadje laurier	1	st
jeneverbessen	2	g

Kook de zuurkool gaar in ongeveer 1 uur met de jeneverbessen, de laurier en de wijn.

## Peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gieser wildeman	1	kg
rode port	100	ml
suiker	30	g
citroensap	15	ml
pijpkaneel 4 cm	1	st
water	5	dl

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in kwarten. Doe alle ingrediënten met de gesneden peer in een pan en laat het geheel ongeveer 2 uur sudderen op een laag vuur. Laat afkoelen in de koeling. De peren zijn nodig voor de vulling van de chocoladebol.

## Chocoladebol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
½-bol chocolade	10	st

Neem 500 gr van de afgekoelde peren en snijd deze in kleine stukjes van 5x5 mm en vul hiermee de ½-chocoladebollen. Bewaar koel op de tafel of in de wijnkast (dus niet in de koeling).

## Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	30	ml
poire william	30	ml
peper		
perencoulis	500	g
eiwit	35	g
poedersuiker	30	g

Roer het citroensap en de likeur door de koude perencoulis. Breng extra op smaak met wat peper. Draai er ijs van in de ijsmachine. Klop het eiwit bijna stijf. Voeg dit bij het ijs in de machine net voordat het ijs stijf wordt en maak het ijs af.

## Crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	g
room	200	g
amandelpoeder	100	g
suiker	25	g
vanillesuiker	20	g
slagroom	200	g

Week de gelatine in koud water. Breng de room, de amandelpoeder, de suiker en de vanillesuiker aan de kook. Knijp de gelatine uit en los op de warme massa. Laat afkoelen. Klop de slagroom met de suiker stijf. Voeg dit later bij de afgekoelde crème. Doe de massa in een spuitzak met spuitmondje en bewaar in de koeling.

## Zandkoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
suiker	50	g
bloem	150	g
eidooier	20	g
olijfolie	50	g
zout		

Kneed de boter en de suiker tot een gladde massa, voeg de bloem toe en vervolgens de eidooier met de olie. Blijf goed kneden en voeg een snuffje zout toe. Vul een spuitzak met het deeg en laat het ongeveer 1 uur in de koeling rusten. Leg het deeg op een bakplaat, verwarm de oven tot 150°C graden en spuit 13 koekjes op een bakplaat. Bak de koekjes in ongeveer 45 minuten tot ze mooi bruin is.

## Chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	75	g
boter	3	g
zout		

Smelt de chocolade met boter en een snuffje zout in een bak in de warmhoudkast. Bestrijk de chocolade met de gebakken koekjes indien ze wat zijn afgekoeld.

## Karamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	45	g
boter	35	g
glucose	40	g
melk	50	ml
room	50	ml

Zet een pan met de suiker, boter, glucose en melk op matig vuur en roer tot alles is opgelost. Blijf roeren terwijl de karamel goed indikt vloeibaar en van kleur verandert, zodat deze niet kan vastplakken aan de bodem. Blijf roeren tot de massa 120°C heeft bereikt. Verwarm de room en voeg deze toe. Als alles gekaramelliseerd is, giet dan de massa uit in een schaal met bakpapier en laat afkoelen in de vriezer. Steek hierna 13 rondjes uit en leg deze op (of smeer deze, afhankelijk van de consistentie) op de zandkoekjes.

## Perensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perensap	200	g
suiker	75	g

Verwarm het perensap met de suiker tot de saus stroperig wordt.