

# 2024 februari

Kookclub Barendrecht · Winter

---

## Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote coquilles (1½ p.p.)	15	
sinaasappels	3	
vloeibare honing	2	el
sojasaus	6	el
sesamolie	4	el
fijn gesneden rode kool	500	g
olijfolie	5	el
bieslook	20	g

Verwarm het sinaasappelsap met de honing. Vul aan met de sojasaus en de sesamolie. Splits de vloeistof in 2/3 en 1/3. Het laatste is voor de dressing. In het eerste deel de zeer fijn gesneden kool 2 min laten smoren. In het vocht laten afkoelen. Het tweede deel van de vloeistof kloppen tot een dressing. De coquilles halveren en met olie insmeren. In een hete grillpan heel kort laten grillen, zodat er bruine ribbels zichtbaar zijn. Rode kool laten uitlekken en de fijn gesneden bieslook erdoorheen mengen.

## Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	300	ml
geconcentreerde visbouillon	9	g
eierdooiers	3	
room	150	ml
boter	160	g
citroensap naar smaak		
peper en zout naar smaak		

Kook de visbouillon in tot 200 ml. Klop de eierdooiers au bain-marie met de room op en schenk het al roerend door de ingekookte visbouillon. Let op, de temperatuur niet warmer dan 70° C. Anders stolt de eierdooier. Blijf roeren en kook de saus op laag vuur door tot er een dikkere substantie ontstaat. Neem de saus van het vuur en voeg 1 voor 1 de klontjes boter erdoor om een mooie gladde saus te krijgen. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en witte peper. Houd de sabayon tot gebruik warm boven een pan warm water.

## Eindbewerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roze peperkorrels	2	el

Wrijf de roze peperkorrels met een lepel fijn. Op een klein bord een beetje rode kool opwerken. Plaats een drietal gegrilde coquilles er bovenop. Gebruik wat druppels dressing en een weinig roze peper ter garnering.

## Gepofte knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote (of 2 kleine) knolselderij	1	
gesnipperd sjalotje	1	
laurierblaadje	1	
peperkorrels	6	
teentje knoflook	1	
takjes tijm	5	
grof zeezout	1	kl el
olijfolie	1	gr el
aluminiumfolie		

Stel de oven in op 180°C. Schil de knolselderij. Snijd de onderkant van de knol, zodat deze stevig staat. Plaats de knol op een dubbel vel aluminiumfolie. Snijd het laurierblaadje, de sjalot en de knoflookteen fijn, ris de tijm en doe dit alles in een kom. Voeg gekneusde peperkorrels, 1 kleine eetlepel grof zout en een grote eetlepel olijfolie toe. Meng alles door elkaar. Smeer de knolselderij in met het mengsel. Vouw het aluminiumfolie dicht om de knol heen. Plaats de knol 60 minuten in de oven. Laat de knol vervolgens afkoelen.

## Kalfsbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschenkel/botten	1	kilo
wups (wortel, ui, prei en selderij)		
laurierblaadje	1	
peperkorrels	4	

Maak 1,25 liter kalfsbouillon. WUPS snijden, ui halveren en roosteren. Schenkel en botten in de oven op 220°C aanbraden in 20 minuten. Doe de botten en schenkel in de snelkookpan, samen met de WUPS, gekneusde peperkorrels en laurier. Voeg zoveel water toe dat alle ingrediënten onder water staan. Breng aan de kook en laat 1,5 uur werken in de snelkookpan. Zeef de kalfsbouillon en laat daarna afkoelen. Ontvet de afgekoelde kalfsbouillon.

## Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
olie	2	el
sjalotjes	3	
teentje knoflook	2	
kalfsbouillon	1	liter
kookroom	150	ml
witte wijn	75	ml
champignons	225	g
granny smith (in stukjes)	2	
gepofte knolselderij (in stukjes)	1	kg
sinaasappel (alleen de zeste)		
zout & peper		
nootmuskaat		

Fruit gesnipperde sjalotjes in boter en olie. Snijd de champignons en fruit mee. Voeg de knoflook, de stukjes knolselderij en appel toe. Voeg de witte wijn toe en wat zestes van sinaasappel. Verwarm dit even, zodat de smaak in de knolselderij kan trekken. Breng vervolgens de kalfsbouillon aan de kook en laat ca 10 min koken. Pureer de soep en draai door de bolzeef. Voeg naar behoefte room toe. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

## Briochebroodje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
droge gist	20	g
melk	75	g
suiker	50	g
bloem	500	g
eieren	5	
boter	250	g
zout	10	g
ei (om te bestrijken)	1	
vormpjes (ingevet)		
plasticfolie		

Meng de bloem met het zout. Los de gist en de suiker op in de verwarmde melk. Voeg de melk toe aan de gesmolten boter. Voeg de gesmolten boter toe aan de bloem en roer het mengsel goed door. Voeg één voor één de eieren toe. Voeg vervolgens zout toe en laat alles draaien tot het deeg van de kom loslaat. Laat het deeg rijzen tot dubbele hoeveelheid. Kneed het deeg zodat de lucht eruit is. Maak bolletjes van 30 gram. Laat de bolletjes rijzen, circa 10-15 minuten. Bak ze in de oven af gedurende 12 minuten op 175°C.

## Roomboterrondje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gezouten roomboter	200	g
bieslook		
peterselie		

Kruiden heel fijn snijden en mengen met de boter. Rolletje maken in plastic en in de koelkast plaatsen om op te stijven.

## Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	2	
boter		

Prei (alleen witte gedeelte) in dunne julienne snijden en aanzetten (stoven) in de boter.

## Geroosterde hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	20	g

Roosteren in de oven en grof hakken.

## Eindbewerking

In het midden van een diep bord een bedje van prei plaatsen. Vervolgens een laagje soep in het bord en garneren met grof gehakte hazelnoten. Serveer het briochebroodje met de boter apart erbij.

## Zuurkool met Jordaanse schijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spekblokjes	125	g
middelgrote ui	1	
roomboter	30	g
zuurkool	500	g
appelsap	2	dl
karwijzaad (kummel)	5	g
appel jonagold	1	
crème fraiche	25	g
roseval aardappelen	300	g
olijfolie		
teen knoflook	1	
rozemarijn naalden	4	g

Bak de spekjes op middelmatig vuur licht krokant samen met 1 gesnipperde ui in roomboter. Voeg zuurkool toe, appelsap en karwijzaad en laat het zachtjes 20 min stoven. Laat het vocht verdampen. Voeg de crème fraiche toe. Kook de aardappel in plakjes beetgaar. Bak in gelijke hoeveelheid olie en boter en voeg de uitgeperste knoflook en fijngesneden rozemarijn toe. Vlak voor het uitserveren onder de grill.

## Jordaanse schijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
half om half gehakt	375	g
zout	3,5	g
gemalen zwarte peper	1	g
korianderpoeder	0,5	g
garnalen	125	g
ei geklutst	1	
paneermeel	25	g

Verwarm de oven vooraf op 120°C. Meng in een kom het gehakt met zout, peper en korianderpoeder. Kneed 2-3 minuten tot het gehakt goed gemixt is en een goede binding heeft. Snijd de garnalen fijn en voeg ze toe met peper, het ei en de helft van het paneermeel. Meng stevig door en voeg na 1 minuut de andere helft van het paneermeel toe. Zo ontstaan er geen klonten. Maak van het mengsel een drietal dikke worsten. Braad deze even aan in een bakpan. Gebruik de pan met aanbaksels voor het recept echte jus. Daarna in een ovenschaal. Steek een kernthermometer in een van de worsten. De worsten zijn klaar als ze een kerntemperatuur bereikt hebben van 70°C (circa 30 minuten). Snijd hiervan 10 schijven.

## Andijviestamppot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	500	g
andijvie	250	g
spekreepjes	125	g
roomboter	10	g
ui	1	
melk	20	ml
grove mosterd	2	tl
nootmuskaat		

Doe aardappelen in een ruime pan en zet ze net onder water. Voeg een flinke snuf zout toe. Kook de aardappelen circa 14 minuten. Bak ondertussen op middelmatig vuur spekjes licht krokant samen met 1 gesnipperde ui. Giet de aardappels af en laat uitlekken. Doe ze terug in de pan en voeg 1 flinke klont boter toe samen met warme melk, mosterd, nootmuskaat, een snuf zout en een flinke draai van de pepermolen. Stamp het geheel tot een mooie puree. Meng beetje bij beetje de heel fijngesneden rauwe andijvie door de aardappelpuree. Je zal zien dat de andijvie slinkt. Dit duurt ongeveer 3-5 minuten. Warm eventueel nog een beetje op. Voeg de gebakken spekjes en ui toe samen met het bakvet en meng dit goed door elkaar.

## Wildsausijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildragout (stukjes ree, hert, wild zwijn)	400	g
speklappen	150	g
zout	7	g
takje tijm	1	
gemalen kruidnagel	1	g
witte peper naar smaak		
teentjes knoflook	3	
rode wijn	1	fles
scheutje water of wijn		
darm (spoelen onder de kraan)	1	meter

Worst heeft binding nodig. Die binding ontstaat door myosines, eiwitten die in de spieren zitten. Deze eiwitten maak je los door te mengen. Hou het onder de 12 graden. Je bevordert het vrijkomen van myosines met zout. Om een worst met goede binding te maken, is het aan te bevelen het vlees, als je het hebt klein gesneden, alvast met zout te vermengen. Daarna ga je het malen. Gouden regel is: MENG KOUD, ook tussen de bewerkingen koelen!! Let op: gehaktmolen van Kenwood in diepvries koelen! Snijd het vlees in kleine stukken. Meng met het zout. Zet dit min. 15 min in de koelkast. Maal het vlees door de vleesmolen. Snijplaat ca. 4 mm doorsnee. Meng het kruidenmengsel in een vijzel en werk dit met een lepel door het gehakt. Zet dit min. 20 min in de koelkast. Zet de vulpijp op de molen, besmeer deze met een beetje olie en doe er de darm omheen. Vul de darm zo gelijkmatig mogelijk. Draai de worstjes op een lengte van 5 cm door ze een paar maal rond te draaien. Voor het braden de worstjes 2 minuten in gekookte rode wijn leggen. Ze worden dan een beetje dof. Braad ze 2 minuten aan beide zijden in bruine boter op middelmatig vuur. Afblossen met een kopje water en dan nog max. 5 min nagaren.

## Hutspot met walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortels - in kleine blokjes	200	g
uien - grof gesneden	150	g
knolselderij	300	g
groente bouillonblokje	1	
verse room	35	ml
boter		
peper en zout		
walnoten	125	g

Verhit twee pannen met water op middelhoog vuur. Breek het bouillonblokje door de helft en doe in elke pan een deel. Kook in 1 pan de stukjes knolselderij en in de andere pan de wortels in 10 tot 15 minuten beetgaar. Verhit ondertussen de roomboter (ca. 15 gram) in een koekenpan. Voeg de uien toe zodra de roomboter lichtbruin van kleur is. Bak de uien in 10 minuten goudbruin op laag vuur. Giet het water van beide pannen af. Laat de groente gedurende 3 minuten uitdampen in de pan. Zo voorkom je dat de stampot zompig wordt. Verwarm ondertussen een kleine steelpan op laag vuur met een klontje roomboter en de verse room. Het is niet de bedoeling dat het kookt. Stamp de knolselderij en wortels samen met het roommengsel en breng op smaak met peper en zout. Voeg de uien toe en roer het tot een grof mengsel. Zet de walnoten even aan in een droge koekenpan en kneus deze licht. Meng door de hutspot.

## Echte jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
tomatenpuree	1	el
runderbouillon	0,5	liter
scheutje rode wijn		
roomboter	25	g
bloem	25	g
peper, zout		

Gebruik de braadpan met aanbaksels van de Jordaanse schijven. Fruit hier de fijngesnipperde sjalot in aan. Voeg daarna de tomatenpuree toe om te ontzuren. Zet de pan op laag vuur zodat de aanbaksels zacht beginnen te worden. Blus af met een combinatie van de bouillon en een scheutje rode wijn. Hierdoor komen de baksels los en krijgt de jus extra veel smaak. Maak in een andere pan de roux met gesmolten roomboter en bloem. Blus in porties af met het bouillonmengsel en voeg steeds pas een volgende scheut toe als de vorige volledig is opgenomen. Breng de jus op de gewenste dikte door meer of minder bouillon toe te voegen. Als alle bouillon opgenomen is en de jus is nog te dik, dan aanlengen met water. Is de jus te dun dan laten inkoken. Breng op smaak met versgemalen peper en eventueel zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
losse walnoten voor garnering	10	
schijven van 5-7 cm	10	
worstjes	10	

Serveer de stampotten in 3 cirkels met behulp van ronde stekers van 5-7 cm. Garneer de hutspot met een stukje walnoot. Presenteer de worst en de Jordaanse schijf bij de juiste stampotjes. Nappeer een lepeltje jus over het bord.

## Crème brûlée

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rasp van sinaasappel		
slagroom	7	dl
eierdooier (uit de fles)	190	g
suiker	90	g
takjes rozemarijn	1-2	
fijne kristalsuiker		
bruine ovenvaste crème brûlée schaaltes		

Verwarm de oven voor op 140°C. Boen een sinaasappel onder stromend water goed schoon en rasp de oranje schil. De rest van de sinaasappel gebruik je voor het krokantje. Breng in een steelpan de slagroom met het takje rozemarijn tegen de kook aan. Neem de pan van het vuur en leg een deksel op de pan. Laat de room 20 minuten trekken en zeef het mengsel. Klop met een garde de eierdooiers met de suiker en de sinaasappelrasp. Meng het roommengsel door de eierdooiers. Zet schaaltes in een braadslede en schenk er het ei-roommengsel in de schaaltes. Vul de braadslede met heet water tot 3/4 van de rand van de bakjes. Dek de schaal losjes af met aluminiumfolie bak de sinaasappel crème in ca. 50-55 minuten in de oven totdat deze stevig aanvoelt. Neem de schaaltes uit het waterbad en laat afkoelen. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om door en door koud te worden. Bestrooi de schaaltes met een dun laagje fijne kristalsuiker. Brand de suiker met de crème brûlée brander (of onder de salamander) tot er een lichtbruin karamellaagje ontstaat.

## Krokantje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	4	
suiker	200	g
honing	1	el
bloem	100	g
roomboter	100	g
extra rietsuiker voor karamellaagje		

Pers de sinaasappels uit en zeef 200 ml. Eventueel sap wat over is, kun je gebruiken bij de compote. Meng in de aangegeven volgorde 200 ml sinaasappelsap, suiker, honing en de bloem. Roer er de verwarmde boter door en maak het deeg. Zet dit 1 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C. Smeer een deel van het deeg zo dun mogelijk uit op een bakplaat met bakpapier (geen siliconenmatje), bestrooi met gemalen zwarte peper en zet het ca. 10-20 minuten in de oven. Blijf erbij vanaf 10 minuten, het kan snel gaan. Haal uit de oven en knip met een schaar het naar behoefte.