

2024 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

Caprese

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaatje		
burrata's	2	
basilicumolie	15	g
water	500	ml
tomatenpuree	100	g
kappa poeder	10	g
groentebouillonblokje	1	
chilipeper olijfolie	10	druppels
topjes van de rozemarijn	10	
peper en zout		

Mix de burrata met zout en basilicumolie in een blender. Doe het mengsel in een spuitzak en vul er kleine bolvormige mallen mee. Plaats deze in de vriezer. Bereidt hierna het krokantje en de pesto. Doe voor de tomatenglazuur het water, de tomatenpuree in een steelpan. Los de kappa op in een beetje water en voeg dit toe aan de tomatenglazuur. Roer goed door en breng aan de kook. Laat afkoelen tot het nog vloeibaar is. Haal de bevroren burrata balletjes een half uur voor het glazuren uit de vriezer. Haal ze daarna uit de mal en dip ze met een cocktail prikker in het tomatenglazuur. Zet ze op een bord en laat daar ontdooien.

Krokantje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
00 bloem	200	g
verkruidde danish blue kaas	100	g
roomboter	170	g
ei	50	g

Verwarm de oven voor op 180 °C, boven- en onder warmte. Mix met de mixer, met een vlinder, de boter, bloem en blauwe kaas tot een zandachtig mengsel. Voeg dan het ei toe en meng tot een glad mengsel. Laat het deeg even rusten in de koelkast. Rol het deeg daarna uit op een met bloem bestoven werkblad, tot ongeveer 4 mm. Snijd er rondjes uit van 6 cm. Bak ze in de oven tot ze goudbruin zijn. Houd ze goed in de gaten! Laat ze afkoelen op een rooster.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicumblaadjes	40	g
knoflook	2	teentjes
geraspte parmezaan	50	g
geroosterde pijnboompitten	29	g
olijfolie	100	g
peper & zout		

Pureer de basilicumblaadjes, knoflook, Parmezaan, pijnboompitten en olijfolie in een keukenmachine tot een egale pasta. Breng op smaak met zout en peper.

Tartaar van forel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forelfilets, gefileerd	700	g
limoen	1	
hazelnootjes	150	g
bleekselderij (geschild)	2	stengels
peper en zout		

Controleer de forelfilets op graten en hak deze tot een fijne tartaar. Meng 2 eetlepels van de vinaigrette door de tartaar. Rooster de hazelnootjes, hak ze fijn en meng ze door de tartaar. Snijd de bleekselderij in brunoise en meng door de tartaar. Kruid de tartaar voor serveren met de vinaigrette en peper, zout en limoensap.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	4	el
limoen	1	
olijfolie	75	ml
peper en zout		

Meng de honing en het sap van de limoen. Voeg al kloppend de olijfolie toe en kruid met peper en zout. Meng 2 eetlepels van de vinaigrette door de tartaar en houd de rest apart voor de afwerking.

Knolselderij marshmallow

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1/2	
gelatine	8	g
eiwit	180	ml
zout		

Was en schil de knolselderij, snijd in plakken. Kook de schillen en plakken knolselderij in 500 ml gezouten water gedurende 1 uur. Haal de schillen uit de knolselderijbouillon en pureer de plakken met het vocht. Haal de massa door een fijne zeef en kook het in tot 100 ml en houd warm. Week de blaadjes gelatine en meng dit door de nog warme knolselderij crème. Klop het eiwit luchtig tot een vlokkelig geheel. Spatel het eiwit voorzichtig door het knolselderijgelatinemengsel. Stort het mengsel in een bak met vetvrij papier zo dat er een hoogte van circa 2 cm ontstaat en laat 1,5 uur rusten in de koeling. Haal uit de koeling en steek er met een uitsteekring marshmallows uit.

Rucola mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teentje
rucola	35	g
ei (kamertemperatuur)	1	
eidooier (kamertemperatuur)	1	
mosterd	5	g
witte wijnazijn	20	g
zonnebloemolie	250	ml
peper en zout		

Pak een blender en doe het teentje knoflook, de rucola, het ei, de eidooier de mosterd, de witte wijnazijn hierin en maal fijn. Doe het mengsel in een kom en klop met de garde straalsgewijs de zonnebloemolie toe. Breng op smaak met zout en peper.

Gemarineerde Champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enoki-paddestoeltjes	200	g
suiker	20	g
witte wijnazijn	40	ml
water	50	ml
hazelnootolie	25	ml
peper en zout		

Meng witte wijnazijn en water en los de suiker erin op, voeg hazelnootolie toe en breng op smaak met peper en zout. Maak de Enoki-paddestoeltjes schoon en marineer deze 1 uur in het mengsel.

Koraal tuiles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	60	g
water	50	g
patentbloem	16	g
groene kleurstof	2	druppels
zeezout		

Meng de olie, water en gezeefde bloem met een garde totdat je geen klontjes meer hebt. Voeg de kleurstof toe totdat je de juiste kleur hebt. Hou er rekening mee dat de kleur van het uiteindelijke koekje nog iets feller wordt. Roer de mix nogmaals goed door met de garde. Schenk een lepel van de mix in een koekenpan en laat dit net zolang bakken totdat het niet meer bubbelt. Schep voorzichtig met een paletmes uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi gelijk met zeezout. Herhaal deze stappen totdat het beslag op is. Meng telkens het beslag weer even goed voordat je een nieuwe lepel in de koekenpan schenkt.

Gepocheerd kwartelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	
azijn		
zout		

Zet een brede pan met 10 cm water, een flinke scheut azijn en zout op het vuur. Zet er gelijk een bakje ijswater naast. Haal het kapje van het kwartelei en doe het ei in een klein glaasje. Als het water kookt zet het vuur laag. Roer met een garde flink door het water en giet het kwarteleitje in het kolkje. Laat het kwarteleitje stollen en leg het daarna voorzichtig in het ijswater. Haal het kwarteleitje zo snel mogelijk weer uit het ijswater en leg het daarna op keukenpapier.

Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte bouillon	2	l
soepkip in stukken	1	l
water	2	l
wortel	1	
uien	2	
bleekselderij	2	stengels
prei	1/2	stengel
peterselie	5	takjes
kruidnagels	2	
peperkorrels	2	g
tijm	2	takjes
laurierblaadjes	2	

Zet de soepkip onder water (= 2 l bouillon en 2 l water) in een ruime snelkookpan, zonder deksel. Breng aan de kook. Schuim de onreinheden die naar boven komen af met een schuimspaan of lepel. Snijd de groenten grof en voeg ze, samen met de aromaten (peterselie, kruidnagels, peperkorrels, tijm en laurier) toe. Doe nu de deksel op de snelkookpan en laat het geheel 1 uur op een klein vuur zachtjes koken. Giet de bouillon daarna door een fijne zeef en laat eventueel afkoelen. Verwijder de vetlaag aan de oppervlakte om een vetvrije bouillon te krijgen. Laat de bouillon nog wat inkoken indien je een intensere smaak wenst.

Garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	6	
uien	4	dikke
boter	60	g
bloem	2	el
tijm	2	takjes
laurierblaadjes	2	

Snijd de gewassen prei en ui fijn. Houd een halve prei achter voor de garnering. Stoof in de boter en strooi er de bloem over. Laat even drogen en bevochtig met 1,5 l van de gemaakte gevogeltebouillon. Voeg tijm en laurier toe. Laat 30 minuten zachtjes onder een deksel stoven. Haal het laurierblad en de takjes tijm eruit en mix de soep heel fijn. Kruid bij met peper van de molen en zout. Snijd de halve prei in julienne, blancheer dit 1,5 minuut in water en gebruik dit om de soep te decoreren.

Quenelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	500	g
room	60	ml
eiwitten	26	g
eieren	2	
cashewnoten	60	g
peper en zout		

Maal ondertussen de kipfilet met de room, eiwit en ei heel fijn in de blender. Kruid met peper van de molen en zout (de quenelle heeft flink zout nodig om niet te flauw te zijn). Rooster de cashewnoten en hak ze grof. Meng de helft door de kipfilet massa. Breng bouillon met wat zout aan de kook. Vorm met behulp van 2 koffielepels mooie quenelles van de kip massa en kook ze in 4 minuten gaar. Check bij één of de quenelle gaar is.

Stoof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenswang	1,5	kg
boter	70	g
sjalotjes	2	
kruidnagel	2	st
tijm	5	takjes
laurier	3	blok
rodenbachbier 30 cl	2	fl
witte wijnazijn	100	ml
gementerkoek	2	plakken
perestroop	2	el
koude boter	2	el

Ontdoe de varkenswangen aan beide zijden van stevige vliezen en kruid ze met peper en zout. Bak de wangen krokant in de boter in een koekenpan. Doe de krokant gebakken wangen in de snelkookpan. Snipper de sjalotjes en voeg de sjalot, kruiden en specerijen toe aan de wangen. Blus af met het bier en de azijn. Voeg zoveel water toe dat alles ruim onder water staat. Laat alles rustig ca. 50 minuten garen. Houd in de gaten of er steeds genoeg druk is door te controleren of er nog een beetje stoom uit het ventiel komt. Gaat het te hard (te veel stoom) dan de temperatuur verlagen. Haal de wangen uit de pan. Leg ze zolang in de warmhoudkast. Voeg daarna de peperkoek (in blokjes) en de stroop toe aan het stoofvocht en kook dit in tot een licht stroperige saus. Pureer de saus met de staafmixer. Zeef daarna de saus en monteer met koude boter.

Truffelaardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffelaardappel	500	g
knoflook	2	teentjes
rozemarijn	3	takjes
laurier	2	blaadjes

Maak de aardappels grondig schoon. Snijd in schuine plakken van 1,5 cm dik. Kook de aardappelplakken niet helemaal gaar in water met de teentjes knoflook, rozemarijn en laurier. Laat ze afkoelen. Bak de aardappelplakken kort voor uitserveren in weinig boter aan. Kruid met verse peper.

Erwtenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
knoflook	2	teentjes
kippenbouillon (flacon)	300	ml
doperwten (diepvries)	500	g
peper, zout		

Snipper de sjalotten en knoflook. Fruit ze in olijfolie. Voeg de erwtjes toe samen met kippenbouillon en laat 20 minuten koken. Meng het daarna fijn in de Magimix en zeef. Breng op smaak met peper en zout.

Geglaceerde worteltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	1	bos
dragonazijn	24	g
boter	25	g

Snijd het groene loof van de peentjes tot op 2 cm, schil de peentjes schoon en maak ze allemaal even lang bijv. 7 cm. Kook ze met zout naar smaak in kokend water beetgaar. Schep de worteltjes met een schuimspaan uit de pan in een schaal. Laat het kookvocht met de boter en azijn inkoken tot een siroop en giet op de worteltjes.

Bramencoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bramen	1100	g
suiker	60	g
citroen	1	
zout	1	g (½ tl)

Verwarm de bramen, de suiker, het sap van 1 citroen en het zout. Pureer met een staafmixer en passeer daarna door een zeef. Laat afkoelen in de koelkast. Deze gebruik je voor de bramenspiegel, spongecake en bij de eindpresentatie.

Bramenmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bramencoulis	250	g
gelatine	8,5	
room	225	g
eiwit	15	g
suiker	55	g

Verwarm de coulis en los hier de geweekte gelatine in op. Klop de room half op tot yoghurt dikte. Klop de eiwitten op met de suiker tot een schuim. Meng de afgekoelde coulis met de room en spatel er vervolgens het eiwitschuim onder. Giet de mousse in waterglazen in een laag van ca. 2 cm dik en laat opstijven in de koelkast.

Witte chocolademousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	500	ml
witte chocolade	300	g
eieren	2	
eidooiers	34	g
vanillesuiker	1/2	el

Smelt de chocolade voorzichtig op lage temperatuur. Klop de room half op tot yoghurt dikte. Meng de eidooier, het ei en de vanillesuiker en giet de gesmolten witte chocolade hierop. Meng voorzichtig, spatel vervolgens de opgeklopte room hieronder. Giet de chocolademousse op de opgesteven bramenmousse. Zet in de koelkast om op te stijven.

Bramenspiegel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bramen coulis	340	g
gelatineblaadjes	4	g

Week de gelatine en los die op in de licht verwarmde coulis. Giet de coulis in een egale, dunne laag op de opgesteven witte chocolademousse.

Bramen merengue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (kamertemperatuur)	44	g
suiker	60	g
bramen coulis	30	g

Klop het eiwit, tegelijk met de coulis en de suiker tot een schuim. Spuit dopjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat gedurende 1 uur drogen in een oven bij 80 °C.

Spongecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	82	g
eidooiers	30	g
poedersuiker	52	g
amandelpoeder	15	g
bloem	30	g
bramen coulis	25	g

Mix alle ingrediënten in de blender, zeef ze door een fijne zeef en doe in een kisse. Steek 2 gaspatronen op de fles en laat even rusten. Spuit het deeg in kartonnen bekertjes waarin je een paar gaatjes laag in de zijkant hebt gemaakt. Gaar in de magnetron op volle kracht gedurende 45 seconden.

Witte chocoladeplaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	400	g
rode kleurstof		

Plak een stuk acetaatfolie vast op een marmeren plaat. Druppel wat rode kleurstof op acetaatfolie en maak hiervan, met een kwast, een marmerpatroon. Smelt een deel van de chocolade en voeg chocolade toe tot de chocolade een temperatuur heeft van 28°C. Smeer de chocolade met een glaceermes uit op het acetaatfolie. Zet het 1,5 uur in de koeling totdat de chocolade goed is uitgehard.