

2024 april

Kookclub Barendrecht · Lente

Sesam krokantje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	30	g
geroosterd sesamzaad	75	g
zwart sesamzaad	15	g
suiker	82	g
boter	30	g
sinaasappelsap - vers geperst	52	ml

Meng het sesamzaad met de bloem. Doe de suiker samen met de boter en het sinaasappelsap in een pannetje en verwarm zachtjes tot de boter is gesmolten en de suiker opgelost. Roer de vloeibare massa door het sesamzaad en meng goed. Laat de massa afkoelen tot een dik en smeerbaar beslag dat vrijwel niet meer uitloopt. Zet het 30 minuten in de koeling. Laat het daarna op kamertemperatuur komen, zodat het goed over het bakplaat uit te smeren is. Smeer de massa met een paletmes op een met bakpapier beklede bakplaat uit tot een dunne plak van enkele millimeters. Maak een plak van 20x30 cm met strakke randen, voor zo min mogelijk snijafval. Tijdens het bakken kan de plak nog iets uitvloeien, houd wat ruimte aan de randen vrij. Verwarm de oven op 180° C. Schuif de bakplaat in de oven en bak in 13 minuten goudbruin. Houd dit regelmatig in de gaten. Haal de bakplaat uit de oven en laat iets afkoelen. Snijd de plak in 10 stukken van 8x4 cm, zodra de sesamplak niet meer gloeiend heet is. Wacht er niet te lang mee, anders breekt de plak snel in stukken. Laat verder afkoelen en breek langs de voorgesneden randen.

Gerookte zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rookmot	30	g
zalm	250	g

Begin met het pekelen van de zalm. Vul een grote kom met 1 liter water, voeg 80 gram zout toe en meng dit goed met elkaar. Leg de zalm in de kom en laat het een half uur marinieren in het zoute water. Spoel na een half uur de vis kort af met koud stromend water en dep de vis daarna goed droog. Maak de rookoven klaar voor gebruik. Schep twee eetlepels rookmot in de pan. De smaak van de rookmot kun je zelf kiezen. Beuk, olijf en citroen passen goed bij de smaak van de zalm. Leg vervolgens de lekbak en het rookrek in de pan en zet de warmtebron aan op een hoge temperatuur (70 tot 90° C) totdat de rookmot begint te roken. Leg de zalm in de pan en sluit de deksel. Zet vervolgens de warmtebron uit. Laat de zalm gedurende 20 tot 30 minuten roken, dit is afhankelijk van de dikte van de vis. Haal de zalm uit de oven en leg deze op het bord, strooi wat grof zeezout over de zalm om de rooksmaak te versterken.

Komkommerijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
kokosmelk	400	ml
limoenen	1	
vloeibare honing	2	el
zout	0.5	tl

Was de komkommer met schil onder koud stromend water. Snijd in stukken - met schil - en maal glad in de blender. Voeg zo nodig uit de schaal wat kokosroom toe om het goed te blenden. Schenk de kokosmelk in een ruime kom. Rasp de schil van de limoen en pers deze uit. Voeg 1 theelepel limoenrasp, het limoensap, de honing en een halve theelepel zout toe aan de kokosmelk. Klop de kokosmelk met de handmixer tot een luchtig mengsel, maar niet helemaal stijf. Meng de komkommerpuree door de kokosmelk. Giet het komkommer-kokosmengsel in de ijsmachine. Wanneer het ijs klaar is bereid je alvast 1 quenelle per persoon voor en plaats ze in de vriezer.

Wasabicrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle room (35%)	250	ml
wasabipasta - of meer naar smaak	7.5	mespunt
zout		

Klop de room op met de wasabipasta en voeg iets zout toe. Proef regelmatig en voeg zo nodig was wasabipasta toe. Doe de crème in een spuitzak en leg in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook		

Spuut een kleine hoeveelheid van de wasabicrème op het bord. Leg de gerookte zalm op de wasabicrème. Leg de quenelle naast de wasabicrème. En plaats het sesam krokantje rechtop er tussenin. Werk het bord af met een paar toefjes wasabicrème en wat fijngesneden bieslook.

Brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	250	g
bloem	500	g
melk	75	g
gedroogde gist	20	g
suiker	50	g
eieren	5	
zout	10	g
ei om te bestrijken	1	

Los de gist en de suiker op in handwarme 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 als laatste het zout toe. Anders verstoort dit het rijproces. 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.

Citroen mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei - kamertemperatuur	1	
olijfolie	200	ml
sap van citroen	0.5	
rasp van citroen	0.5	
peper en zout		

Mix als eerste het ei, citroenrasp en wat citroensap totdat het goed gemengd is. Voeg je vervolgens langzaam de olie toe en blijf goed mixen tot het een stevig mengsel wordt (geef niet te snel op). Breng als laatste op smaak met zout en peper. Bewaar wat citroenrasp voor de eindafwerking.

Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte haringen	10	
augurken	50	g
sjalotten	50	g
crème fraîche	30	g
vers gesneden dille	5	g
citroen mayonaise	50	el

Snijd de haring in blokjes van ongeveer 0,5 cm. Snijd ook de augurk en sjalot brunoise en meng met de citroen mayonaise, crème fraîche en dille. Breng op smaak met wat peper en zout.

Dilleolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	1	grote bos
zonnebloemolie	100	ml

Doe de dille samen met de olie in de blender en laat mixen tot een mooie groene, gladde massa. Leg een kaasdoek in een zeef. Giet de groene massa door de kaasdoek af. N.B. de kaasdoek direct schoon spoelen en te drogen hangen in de spoelkeuken.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenrasp		
vers gesneden dille		

Snijd het briochebroodje horizontaal doormidden. Smeer beide kanten in met boter (kamer temperatuur) en gril kort in de grillpan. Verdeel de tartaar over de onderkant van het briochebroodje en werk af met wat citroenrasp en dille. Leg de bovenkant van het broodje erop. Garneer het bord met wat druppels dilleolie.

Deeg en koolraap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
zeezout	35	g
keukenzout	130	g
eiwit	250	g
ei	1	
tijm	2	g
rozemarijn	2	g
koolraap groot	2	st

Meng alle ingrediënten (behalve koolraap) tot een deeg. Rol met de deegroller een mooie plak zoutdeeg die om de koolraap past. Wikkel het deeg om de geschilde koolraap en druk goed aan. Bak de koolraap 90 min. in een oven van 170° C. Prik met een saté-prikker door de zoutkorst om te voelen of de koolraap gaar is (bij weinig weerstand is deze gaar). Haal de koolraap uit de oven en laat afkoelen in de zoutkorst. Breek de korst en snij de koolraap in 10 plakken van een halve centimeter. Steek er 10 rondjes uit van Ø 6cm.

Hangop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	90	g
knoflook	1.5	teentje
griekse yoghurt	700	g
peper en zout		

Was de komkommer en maak de knoflook schoon. Rasp de komkommer en knoflook. Voeg dit bij de yoghurt, breng op smaak met peper en zout en plaats deze in een kaasdoek in een zeef. Zet weg in koelkast tot gebruik. N.B. de kaasdoek direct schoon spoelen en te drogen hangen in de spoelkeuken.

Kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	15	g
basterdsuiker	50	g
melk	10	g
kaneel	1	mespunt
amandelschaafsel	15	g
bloem	35	g
zout		

Smelt de boter. Voeg basterdsuiker, melk kaneel, zout en zeer wit fijngehakte amandelschaafsel toe en spatel door elkaar. Meng als laatste de bloem door het mengsel. Smeer het deeg zeer dun uit op een siliconemat. Bak je kletsoppen 10 minuten/goudbruin in een oven op 170° C (kan bij de koolraap in 1 oven). Haal uit de oven en steek direct (voordat het hard wordt) met steekring van 4 cm 5 rondjes uit. Halveer direct de rondjes direct.

Peterselie olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	50	ml
peterselie	35	g
sushi-azijn	15	ml
eigeel	10	g
zout		
tabasco		

Doe de olie met de peterselie in de kom van de Ninja staafmixer en laat 5 min. draaien tot een mooie groene peterselie olie. Zeef de olie door de fijne bolzeef. Doe sushi-azijn met het eigeel in kom en klop tot een gladde massa. Voeg al kloppend druppelsgewijs de peterselieolie toe zodat er een mooie, gladde emulsie ontstaat. Breng op smaak met zout en enkele druppels tabasco.

Geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas	200	g

Snijd de geitenkaas in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes., 3 per bord. Zet koel tot gebruik.

Shiitake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	5	g
zonnebloemolie	1	scheut
shiitake	20	st
honing	20	g
geroosterde wit geroosterde sesamzaad	10	g
peper		

Maak de knoflook schoon en hak het fijn. Bak de hele shiitake in olie op stand 6. Voeg de knoflook toe en fruit kort aan. Pas op met verbranden. Voeg wat peper en honing toe. Bak dit alles in 5 minuten tot het gaar en glanzend is. Voeg de geroosterde wit geroosterde sesam toe en haal de pan van de warmtebron.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing cress	20	blaadjes

Leg in het midden een schijf koolraap. Plaats hierop een quenelle van hangop. Plaats een kletsopje in de hangop. Plaats 2 shiitakes op het bord. Maak 3 peterselie olie druppels op het bord. Leg 3 plakjes geitenkaas op het bord. Plaats tussen de plakjes geitenkaas de honing cress.

Kalfssukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfssukade	1500	g
uien	2	
winterpenen	2	
prei	2	
knolselderij	1	kleine
bleekselderij	4	stengels
water	250	ml
rode wijn	500	ml
sojaolie	1	scheut
zonnebloemolie	100	ml
zeezout		
peper		
boter		

Laat de sukade op kamertemperatuur komen. Zet wat klontjes boter in de vriezer voor het monteren van de saus. Snij de ui, prei, knolselderij, bleekselderij en de winterpeen in grove stukken. Kruid de sukade met peper en zout. Doe een scheut sojaolie in een grote (braad)pan en schroei de sukade -op hoog vuur- goed bruin. Voeg nog wat zonnebloemolie toe en voeg groenten en tijm toe en laat even meebakken. Blus af met 250 ml rode wijn. Doe alles in de snelkookpan voeg het water (250 ml) toe en breng op druk. Laat 45 minuten onder druk garen en haal van het vuur. Haal de sukade uit de pan, leeg deze in een ruime platte schaal, druk met een andere platte schaal stevig plat zodat het vocht eruit wordt geperst. Doe het vocht terug in de pan. Verzwaar de bovenste schaal en zet het geheel ca. 1 uur in de koeling. Zeef het kookvocht, voeg er nog ca. 250 ml rode wijn aan toe en laat inkoken tot saus dikte. Monteer met de boter.

Aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels (bonken)	2.5	kg
kalfsbouillon uit fles	2	l
boter	60	g
olie	1	flinke scheut
knoflook	4	tenen
tijm	2	takjes

Schil de vastkokende aardappels. Snijd ze in dikke plakken van ca. 3 cm en steek die uit met cilinders van ca. 3 en 4 cm, 3 stuks p.p. Maak een para meer om de gaarheid mee te testen. Spoel ze af met koud water en droog ze. Let op ze moeten min of meer de zelfde hoogte hebben. Bak de schijven in een grote koekenpan met de platte kant in de boter en olie, aan beide zijden goudbruin, voeg de knoflook, tijm en peper toe. Voeg de sterke bouillon erbij tot schijven minimaal $\frac{2}{3}$ onder staan, doe er een deksel op en laat het gedurende ca. 25 min. zachtjes koken, tot ze gaar zijn. Haal ze uit de pan bestrooi ze (indien nodig) met wat zout en zet in de warmhoudkast tot serveren. Alternatief; 30 minuten in de oven op 200 °C .

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	15	stronken
boter	60	g
vloeibare honing		
balsamico azijn		
zout en peper		

Snijd de witlof in de lengte doormidden en haal de kern eruit. Let op de witlof moet heel blijven. Gebruik 2 koekenpannen, smelt de boter tot het licht begint te kleuren en bak de stronken met de snijkant omlaag in ca. 2 minuten. Bak ook de andere kanten, tot de stronkjes beetgaar zijn. Laat wat honing tussen de blaadjes van de witlof lopen. Draai de witlof om en zet het vuur hoger en karamelliseer de witlof. Als ze donker genoeg zijn sprenkel dan de balsamicoazijn erover. om het karamelliseren te stoppen. Laat de azijn verdampen en breng de witlof op smaak met peper en zout.

Kalfssukade 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	400	ml

Haal de sukade uit de koeling, snijd het stuk mooi rechthoekig . Pluk de afgesneden stukjes zodat er "sukade-haren" ontstaan. Frituur de "haren" vlak voor het serveren als volgt; Verwarm in een pan 400 ml zonnebloemolie tot 180 °C en frituur de sukadeharen kort tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken, trek het uiteen met een pincet. Zet ondertussen de Salamander aan. Snijd de sukade in smalle langwerpige porties (1 p.p.). Vet de Teppanyaki-plaat in met olie en bak de sukade kort aan beide zijden goudbruin onder de Salamander.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
furikake		

Plaats de sukade midden op het bord, lepel wat rode wijnsaus over het vlees. Bedek het vervolgens met het gefrituurde "sukade-haar". Garneer de 3 cilinders van aardappel en de witlof rondom het vlees en bestrooi met wat furikake. Serveer -indien gewenst- de rode wijnsaus erbij

DESSERT Pavlova | rabarber | limoncello

Pavlova

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	105	g
fijne kristalsuiker	200	g
citroensap	5	ml
maïzena	8	g

Klop in een vetvrije (let hier op) kom de eiwitten met de suiker, citroensap en maïzena stijf. Dit is klaar zodra je stevige pieken schuim kunt maken. Teken 2x 10 cirkels met potlood op bakpapier met een steek van 7,5 cm, draai het bakpapier daarna om. Pak 2 bakplaten en leg daar het bakpapier met de cirkels op. Vul een spuitzak met een gladde spuitmond met het stijfgeklopte eiwit. Spuit daarna het eiwit binnen de cirkels op het bakpapier. Bak de pavlova's in 1,5 uur op 90°C en laat volledig afkoelen in de uitgeschakelde oven met de deur op een kleine kier. (Let op: oven tijdens het bakken niet openen).

Rabarber coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber (diepvries)	500	g
(diepvries) kersen	250	g
suiker	65	g
vanille		
citroensap		

Doe de ontpitte kersen, de rabarber, de suiker, de vanille en het citroensap in een pan en laat deze zachtjes koken tot dit gaar is.