

2024 mei

Kookclub Barendrecht · Lente

Pani puri aspergemousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pani puri schijfjes	10	st
asperges	200	g
kippenbouillon	500	ml
suiker	2	g
blaadje gelatine	7	g
room	1	dl
asperge tips	20	st
ei	1	st
beenham	50	g
peper en zout		
spinaziepoeder		
peterselie		

Pani puri: Frituur de pani puri schijfjes (in de frituurketel) ca. 8 tot 10 seconden op 180°C. Druk de pani puri schijfjes met een schuimspaan onder in de olie tot ze souffleren (=luchtig worden). Neem ze eruit als ze lichtbruin gekleurd zijn en laat afkoelen op keukenpapier.

Asperges: Schil de asperges en snijd ze in stukken. Breng de kippenbouillon met de suiker aan de kook. Voeg de asperges toe en kook ze in ongeveer 10 minuten gaar. Neem de asperges uit het kookvocht en laat het vocht 5 minuten inkoken. Meet 1 dl van het kookvocht af, de rest wordt gebruikt voor de groene asperge tips en de groene asperges van de 2e amuse. Pureer de asperges met 1 dl van het kookvocht met een staafmixer tot een gladde massa. Passeer door een zeef. Week de gelatine in koud water. Verwarm de aspergepuree. Knijp de blaadjes gelatine uit en los ze op in de massa. Klop de room lobbij en meng dit er goed door. Breng op smaak met peper en zout. Laat alles afkoelen, doe het in een spuitzak en zet voor een half uur in de vriezer. Snijd de koppen van de groene asperge tips en kook deze 2 minuten in het resterende kookvocht. Bewaar het kookvocht voor de tweede amuse! Kook in de tussentijd het ei hard en pel het ei. Hak het gekookte ei en de ham zeer fijn, meng door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Eindbewerking en presentatie: Prik met een mesje voorzichtig een opening (Ø 1,5 cm) in de pani puri. Vul op het laatste moment met het ei-ham mengsel. Gebruik een klein lepeltje. Druk wat aan en vul de rest op met aspergemousse. Spuit een dotje van de aspergemousse op het bord en leg daarop de pani puri. Bestrooi de pani puri met spinaziepoeder met behulp van een klein zeefje. Steek 2 aspergekoppen en enkele peterselieblaadjes in de mousse.

Parmezaankoekje met groene asperge en roerei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	150	g
zachte boter	100	g
bloem	150	g
zout		
eigeel	35	g
groene asperges	10	st
peper en zout		
zure room	1	el
aspergevocht van amuse 1		
zonnebloemolie		
eieren	6	st
boter	20	g

Deeg: Meng de fijn geraspte Parmezaan met de zachte boter in een kom. Voeg de gezeefde bloem en het zout toe. Meng met het eigeel en kneed tot een stevig deeg. Vorm tot een bol en dek af met plasticfolie. Laat 30 min rusten onder plasticfolie. **Asperge:** Schil de uiteinden van de groene asperges, snijd de koppen eraf en de rest in dunne plakjes. Kook de koppen 4 minuten en de stukjes 7 minuten in het aspergevocht van amuse 1. Haal de stukjes uit het vocht en mix samen met de zure room in de Ninja bullit tot puree. Kruid met peper en zout. **Koekje:** Rol het deeg dun uit op een bebloemd werkblad. Steek er 10 rondjes uit (Ø 8cm). Bekleed een ingevet mini tartelette vorm (Ø 8 cm) met een kruis van 2 reepjes bakpapier en leg het rondje erin. Druk het deeg iets op tegen de rand. Prik enkele gaatjes in het deeg. Bak tot goudbruin in 12 min in een oven van 180°C. Haal de tartelettes uit de oven en laat afkoelen op een rooster. **Eindbewerking en presentatie:** Klop de eieren los in een kom en kruid met peper en zout. Verhit de boter in een pan. Giet er de eieren in en laat al roerend stoven op een laag vuur tot ze gaar, maar nog smeug zijn. Meng er de aspergepuree door. Kruid met peper en zout. Leg het koekje op het bord en schep er de roereieren met asperges op. Garneer met een aspergekopje.

Gemarineerde coquille met bloemkool tapenade en crispy mini garnaltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	st
bloemkool	1	st
sjalotjes	3	st
citroen	1.5	st
bieslook	40	g
parmezaanse kaas geraspte	35	g
mayonaise	125	g
peper zout		
limoen	1	st
sojaolie	300	ml
sushi azijn	40	ml
hollandse garnalen	150	g
grof zeezout		
peper		

Coquille: Verwijder het ijs van de coquilles en snijd ze, nu ze nog bevroren zijn, in 3 à 4 dunne plakjes met een vlijmscherp mes. Leg ze in een platte rvs schaal, dek ze af met een vochtige theedoek en plaats ze in de koeling tot het moment van marineren. Bloemkool tapenade: Snijd de bloemkool in roosjes en maal ze fijn in de blender. Pel en snipper de sjalotjes. Snijd de bieslook fijn en meng het met de bloemkool, de sjalot, de bieslook, Parmezaanse kaas, citroensap en mayonaise. Breng op smaak met peper en zout. Voorbereiding tot serveren: Gebruik een rvs-ring van ca. 8 cm voor de opmaak van het gerecht. Leg op ieder bord een rvs-ring en vul deze voor ca. 1½ cm met de bloemkool tapenade en druk het aan met een tonicstamper. Zet de borden in de koeling. Bieslook vinaigrette: Snijd de bieslook grof en doe dit in de blender. Giet hier beetje bij beetje de sojaolie bij en blend tot een gladde groene vinaigrette. Passeer de vinaigrette door een zeer fijne zeef en breng het op smaak met het limoensap en de sushi azijn. Garnalen Hollandse: Droog de garnalen met keukenpapier. Meng ze met de helft van de bieslook-vinaigrette. Zet weg tot serveren. Gemarineerde coquille: Maak een marinade met kleine hoeveelheden grof zeezout, peper, limoenrasp en druppels limoensap. Bestrijk ca. 10 minuten voor het serveren, de coquilles met de marinade, met een kwast. Eindbewerking en presentatie: Verdeel de gemarineerde coquilles en leg deze op de borden met de ringen bloemkool-tapenade, Verwijder de ring voorzichtig en schep de Hollandse garnalen erop, druppel er tot slot nog wat vinaigrette omheen.

Heilbotfilet met beurre blanc en garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflookbol	0.5	st
grote venkel	1	st
sjalot	2	st
limoen	0.5	st
knolselderij	200	g
stengels bleekselderij	5	st
takjes tijm	8	st
noilly prat vermouth	300	ml
visbouillon	300	ml
room	300	ml
zwarte peperkorrels	10	g
zonnebloemolie	20	ml
boter in blokjes	50	g
aardappel	60	g
tomatenpoeder	2	g
grote garnalen	10	st
peterseliewortel	2.5	st
takjes bladpeterselie	15	st
heilbotfilet	700	g

Beurre blanc: Snijd de knolselderij, de sjalot (deze hoeft je niet te pellen) en de venkel grof. Maak met behulp van de schillen en koppen van de garnalen 300 ml visbouillon. Verhit de zonnebloemolie in een (wok)pan op hoog vuur en doe alle groenten en de tijm in de pan. Roer alles vervolgens goed om en bak voor ongeveer 3 minuten zonder dat de groenten erg verkleuren. Blus daarna af met de vermouth en laat dit voor 1/3 inkoken. Voeg dan de visbouillon en room toe en laat dit voor 1/3 inkoken. Kneus de peperkorrels fijn onder een mes en voeg toe aan de beurre blanc terwijl deze inkookt. Schenk de beurre blanc door een fijne zeef. Proef de saus en voeg naar smaak zout, peper en limoensap toe. Monteer de saus met ijskoude blokjes boter. Chips: Schil de aardappel, snijd op de snijmachine of mandoline dunne plakken chips. Bak deze af in de frituur op 175o C in 2 à 3 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat deze afkoelen. Strooi het tomatenpoeder over de chips. Garnalen: Maak de garnalen schoon. Draai de kop eraf en pel voorzichtig de schaal van het vlees. Verwijder ook het darmkanaal. Snijd de garnalen in de lengte doormidden en breng op smaak met wat limoensap, limoenrasp en zeezout. Peterseliewortel: Snijd de peterseliewortel brunoise en bak de blokjes goudbruin in 2 à 3 minuten in zonnebloemolie. Breng het op smaak met peper en zout. Zet weg tot gebruik. Bladpeterselie: Trek een beetje vershoudfolie strak over een plat bord en smeer het folie lichtjes in met olie. Pluk de blaadjes bladpeterselie van de takjes en leg deze op het vershoudfolie. Zet het bord 10 seconden in de magnetron. Open de magnetron deur zodat de stoom eruit kan. Zet hierna de magnetron nog eens aan voor 1,5 minuut. Heilbot: Portioneer de heilbot voor het aantal personen. Verhit de zonnebloem in een koekenpan, bestrooi de heilbot met een beetje zout en bak deze aan in de pan op middelhoog vuur. Voeg de boter toe wanneer de vis mooi goudbruin is aan de onderkant, draai om en bak ook aan de andere zijde

goudbruin. Eindbewerking en presentatie: Serveer het gerecht in een diep bord. Leg de heilbot in het midden van het bord. Verdeel de peterseliewortel rond de heilbot filet. Leg 2 halve garnalen over de heilbot filets. drapeer wat beurre blanc rond de heilbot. Garneer het gerecht met de chips en de bladpeterselie.

HOOFDGERECHT Schots lamcarré | mosterdhoning jus | pommes château | crème biet en doperwten

Schots lamcarré met mosterdhoning jus, pommes château en crème biet en doperwten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frenched rack	4	st
lamsbotten	0.5	kg
wups	250	g
olijfolie		
blikje tomatenpuree	0.5	st
bol knoflook	0.5	st
tijm en rozemarijn		
boter	25	g
gele biet	1	kg
fleur de sel		
rode biet	500	g
slagroom	100	ml
diepvries doperwten	500	g
roseval aardappels	1.5	kg
kalfsbouillon	1	l
lams fond	200	ml
fijne mosterd	30	g
honing	30	g
knoflook	4	t
ui	1	st
takje rozemarijn	1	st
phase	200	g

Frenched rack: Maak de lamsracks schoon. Snijd het vlees van de racks in boven de plaats waar het koteletje begint en schraap het botje daarboven schoon. Indien mogelijk de vliezen aan de binnenzijde van de racks zoveel mogelijk verwijderen. Laat op kamertemperatuur komen. De lamsbotten afspoelen, wat olijfolie erover heen, in een voorverwarmde oven van 225oC gedurende 15 minuten aanzetten. Snij de wups. Zet dit samen met de afsnijsdels van de racks en knoflook aan in de boter. Ontzuur de tomatenpuree en voeg de tijm en rozemarijn toe. Daarna 1 liter koud water toevoegen, 1 uur laten koken in de snelkookpan. Meet de helft van de fond af, passeer door een fijne zeef en laat reduceren tot ongeveer 250 ml. Bewaar de rest van de fond om eventueel de saus later te kunnen verdunnen. Bieten figuurtjes: Boen de bieten schoon van grond. Snij de gele ongeschilde bieten op 1 cm dikte en snijd er vervolgens blokjes van (3x3 cm), wiebertjes of rechthoekjes. Bewaar deze in koud water met wat citroensap. Kook de bieten voor het opdienen beetgaar met Fleur de sel. Bieten crème: Kook de rode bieten, snij in grote stukken en doe in turbo blender. Voeg slagroom toe en draai tot een dikke emulsie. Wrijf deze door een fijne zeef. Doe in spuitzak of spuitflesje. Doperwten crème: Kook de doperwten beetgaar, doe in de blender, giet er slagroom bij, snuf zout en op hoge snelheid mixen. Wrijf door fijne zeef en doe in spuitzak. Pommes château: Aardappelen tourneren (in tonnetjes snijden), maak boven- en onderzijde mooi vlak en test of ze blijven staan. Gaar ze in de kalfsbouillon. Bewaar ze in de kalfsbouillon in een afgedekte schaal in de

oven op 60oC. De smaak trekt verder in aardappeltjes. Lams jus: Maak de lamsjus af met honing en mosterd en breng op smaak met peper en zout. Indien nodig monteren met koude boter. Lamsrack en jus: Bestrooi de racks met peper en zet aan met de Phase (geklaarde boter), schroei ze dicht. Laat ze rusten met alufolie erover. Voor uitgifte op 139°C garen met een kerntemperatuur van 51 graden op een platte metalen ovenplaat. Gebruik geen ovenschaal met hoge rand. Uit de oven 15 minuten rusten in de warmhoudkast met alufolie erover, vlak voor uitgaan trancheren. Eindbewerking en presentatie: Trek een streep met de bieten crème en daarnaast eentje met de erwtenpuree. Zet enkele pommes chateau op het bord. Dresseer met de gekookte bieten figuurtjes. Leg 2 koteletjes op het bord en drapeer er de saus bij.

Limoen bavarois met tuile en vers fruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	200	ml
limoensap	75	ml
agar agar	2	g
slagroom	300	ml
limoen rasp	1	st
suiker	75	g
boter	100	g
eiwit	100	g
bloem	100	g
poedersuiker	100	g
kaneel	1	mespuntje
frambozen	200	g
blauwe bessen	200	g
aardbeien	200	g
mango rijp	1	st

Bavarois: Zet als eerste borden in de koeling. Verwarm het water, de limoensap en de suiker totdat de suiker is opgelost en het vocht ongeveer 80°C is. Voeg de agar agar toe. Naar smaak extra limoensap uit fles en limoenrasp toevoegen. Laat compositie afkoelen. Klop intussen de slagroom stijf. Wanneer de compositie gaat hangen, de geklopte slagroom erdoor spatelen. Verdeel de bavarois over 10 holtes van halve bolvormige siliconenmatjes. Bewaar deze in de vriezer. Haal ze er wel tijdig uit. Tuile: Laat de boter onmiddellijk bij de aanvang smelten in de warmkast. Meng boter en eiwit goed door elkaar. Voeg de gezeefde bloem toe en meng met een garde. Meng daarna op dezelfde wijze de poedersuiker en kaneel erdoor. Laat even opstijven in de koeling. Strijk daarna met een lepel 10 hele dunne rondjes van 12 cm op bakpapier. Gebruik daarvoor een steekring ring van 12 cm doorsnee. Bak deze in 7 minuten af in de oven op 180°C. Zodra de randen bruin kleuren zijn de tuiles gaar. Let op dat ze niet te bruin worden, ze zijn dan niet meer buigbaar. Leg de nog warme tuiles over de onderkant van een bol waterglas. Zo ontstaat een koekbakje. Fruit: Spoel de bessen en de aardbeien voorzichtig schoon in een zeef en laat goed uitlekken. Snij te grote aardbeien in kleine stukjes. Meng de frambozen, de bessen en de aardbeien voorzichtig door elkaar. Saus: Haal het vruchtvlees uit de mango en pureer het, voeg een beetje poedersuiker en limoensap toe. Zeef de saus en bewaar deze in spuitza.