

2024 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

Pizzabodem

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	20	plakjes
munt	15	g
dragon	15	g
oude kaas	40	g
olijfolie		

Verwarm de oven op 165°C. Laat het filodeeg ontdooien in de verpakking. Snijd per persoon 2 mooie cirkels van 11 cm uit het filodeeg. Knip bakpapier in vierkante stukken iets groter dan de cirkels. Pluk de blaadjes munt en dragon van de takjes en snijd grof met een scherp mes. Smeer een stukje bakpapier in met olijfolie en leg er een plakje filodeeg op. Verdeel wat van de munt en dragon over het deeg en rasp er wat oude kaas over. Leg een 2e plakje deeg erop en smeer in met olijfolie. Herhaal deze stappen zodat je 10 pakketjes van 2 filodeeg laagjes hebt. Leg alle bodems op een bakplaat, dek af met bakpapier, zet er een 2e bakplaat op, zodat de bodems mooi plat worden. Bak de bodems in de oven 20-30 minuten goudbruin.

Avocado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	2	
citroen	1/2	
olijfolie		
zout en peper		

Doe het vruchtvlees van de avocado in een kom en breng op smaak met de zeste en het sap van de citroen, peper, zout en olijfolie. Prak het met een vork fijn tot een guacamole. Vul kleinste bolletjes siliconenvorm met de guacamole en zorg dat er zo min mogelijk lucht in zit. Dek de vorm af en zet in de Schock vriezer tot het bevroren is.

Tomaatjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaten	30	
knoflook	2	teentjes
olijfolie	30	ml
zout		

Verwarm de oven op 150 gr. Pel de knoflook en pers fijn, meng dit met olijfolie. Halveer de tomaatjes en leg ze met het snijvlak naar boven op een bakplaat. Breng op smaak met de knoflookolie en wat zout. Bak ze gedurende 50-60 minuten in de oven. Laat ze afkoelen.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	250	ml
eidooiers van verse eieren	3	
mosterd	2	tl
witte wijnazijn		
zout, peper		
limoen	1	

Zorg dat alles op kamertemperatuur is. Doe de eidooier, mosterd, scheut witte wijnazijn en de olie in een smalle hoge kom. Houd de staafmixer op de bodem, tot je binding krijgt, daarna langzaam de staafmixer omhooghalen. Breng op smaak met zout, peper, rasp en sap van de limoen. Bewaar in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	100	g
rotterdamse oude kaas	100	g
borage cress		
afrikaantjes		

Ontdoe de veldsla van de worteltjes. Haal de avocado uit de vormpjes en zorg dat ze ontdooid zijn. Leg wat veldsla op een bord en leg de pizzabodem erop. Verdeel de tomaatjes en de avocado over de bodems. Maak met behulp van een dunschiller mooie krullen van de oude kaas en leg deze op de pizza. Voeg een paar toefjes mayonaise toe. Garneer met de Borage cress en wat bloemblaadjes van de afrikaantjes.

Venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	250	g
olijfolie	100	ml
knoflook, fijngehakt	1	t
saffraan	5	draadjes
korianderblad	4	g
zout		

Maak de venkel schoon en snijd op de snijmachine met stand 1,5 in plakjes. Meng de venkel met de overige ingrediënten en doe in een vacumeerzak. Trek vacuüm en bewaar op de werkbank. Vlak voor het opdienen, de inhoud van de zak in een warme koekenpan doen en beetgaar stoven in ongeveer 13 minuten.

Vichyssoise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	60	g
sjalot	100	g
wit van prei	100	g
boter	40	g
noilly prat	200	ml
slagroom	200	ml
witvis, in blokjes	150	g
rozemarijn	1	takje
knoflook	1	t
zout en peper		
cayennepeper		
citroensap		

Maak ui, sjalot en prei schoon en snijd fijn. Fruit deze zonder te laten kleuren in boter en voeg daarna de witvis toe. Bak 2 minuten mee en blus af met de Noilly prat. Kook op laag vuur in tot de Noilly prat grotendeels verdampt is. Voeg de room toe en laat 5 minuten op laag vuur staan. Haal van het vuur en voeg rozemarijn, knoflook, een beetje zout en cayennepeper toe. Dek af met plastic en laat 30 minuten trekken op de werkbank. Pureer de massa en haal door een fijne zeef en breng op smaak met citroensap, peper en zout. Bewaar op de werkbank tot gebruik.

Gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm aan 1 stuk	100	g

Snijd de zalm in kleine blokjes en bewaar afgedekt in de koeling.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaas zonder vel	600	g
taggiasche olijven	75	g
ansjovisfilet	30	g
olijfolie extra vergine	50	g

Verdeel de kabeljauw in 10 porties. Bestrooi met een beetje zout en peper en laat 10 minuten staan. Verwijder de olie van olijven en ansjovis. Pureer de olijven en ansjovis met de extra vergine olijfolie zo veel mogelijk glad. Breng aan op een snijplank. Wrijf hier de kabeljauw mee in en leg deze los van elkaar op een bakplaat, dek af met plasticfolie. Druk de folie op en rondom de vis aan, zodat er geen lucht meer onder de folie zit. Bewaar op de werkbank. Zet de salamander op warmtestand $\frac{3}{4}$ en maak de afstand tot de grill maximaal. Verwijder de folie en gaar de vis op de plaat in ongeveer 10 minuten glazig.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sucro (halve dessertlepel)	4	g
zalmeitjes zwart	30	g
affila cress	10	takjes

Verwarm de vichyssoise, los de sucro in een beetje water op, voeg met behulp van een garde de sucro toe. Schuim de saus op met de staafmixer. Leg in het midden van een warm bord de kabeljauw. Leg hierop wat venkel. Breng rondom schuim aan en leg hier wat blokjes zalm in. Leg op de venkel wat zalmeitjes en garneer met de cress.

Orzo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geconcentreerde kippenbouillon vloeibaar		

Maak 1 liter kippenbouillon van het concentraat. Op de achterkant van de fles staat het aanbevolen gebruik.

Kastanjechampignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel	8	g
peterselie	8	g
kastanjechampignons	250	g
citroen	1	
peper, zout		

Snij de kastanjechampignons in stukjes. Rasp en pers de citroen. Hak de kervel en peterselie. Bak de kastanjechampignons tot ze zacht zijn. Doe de champignons in een kom en voeg toe: gehakte kruiden, peper, zout citroenrasp, citroensap, peper en zout.

Groentemengsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	3	stengels
uien	2	middelgrote
sjalotjes	2	
olijfolie	4	el
zout		

Snijd de bleekselderij, ui en sjalot fijn. Verhit 4 el olijfolie in een pan. Voeg de volgende ingrediënten toe: ui, sjalot en bleekselderij. Fruit de groenten minstens 15 minuten op stand 4, zonder ze te laten kleuren. Voeg zout naar smaak toe.

Weekbouillon eekhoortjesbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd eekhoortjesbrood	20	g

Verhit zo nodig nog even de weekbouillon. Hak het eekhoortjesbrood in kleine stukjes. Doe ze in een kom en giet de warme bouillon er bij. Let op: Giet niet meer bouillon bij dan nodig is om ze onder te zetten. Laat ze 10 minuten wellen tot ze zacht zijn. Haal het eekhoortjesbrood uit de bouillon. Zeef de bouillon met keukenpapier door een fijne zeef. Bewaar de bouillon = weekbouillon.

Bereiding orzo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
orzo	400	g
olijfolie	3	el
witte wijn	240	ml
zout		
geraspte gruyère	120	g
boter	4	el
peper		

Verhit de olijfolie in de pan, voeg de orzo toe en verhit 1 minuut. Voeg het groentemengsel toe. Draai het geheel op hoog vuur. Voeg vervolgens de wijn toe. Blijf roeren tot al het vocht door de orzo is opgenomen. Giet de weekbouillon en het gehakte eekhoorntjesbrood erbij. Voeg een flinke snuf zout toe. Daarna voeg je de eerste soeplepel van de warme kippenbouillon bij de orzo. Draai het vuur laag, laat de orzo zachtjes pruttelen en schep steeds een lepel bouillon bij als de vorige lepel geabsorbeerd is. Ga hiermee door tot de orzo beetbaar is. Vervolgens roer je het mengsel van kastanjechampignons door de orzo. Houd 135gr van het mengsel apart voor de bitterballen. Verwarm de orzo vlak voor het opdienen, voorzichtig met wat warme bouillon. Zet daarna de warmtebron uit. Breng de orzo op smaak met peper en roer de boter en de Gruyère erdoor. Dek de pan af met aluminiumfolie en laat de orzo ongeveer 5 minuten tot rust komen.

Chorizo bitterbal - Bitterbalmengsel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo (stuk)	90	g
parmezaanse kaas	65	g
uien	2	kleine
knoflook	2	teentjes
boter	20	g
olijfolie		
saffraan	2	draadjes
gaar orzo mengsel	135	g
peper en zout		

Tip: Zorg dat de basis van de bitterbal klaar is, zodat je gelijk kan mengen met 135 gr van het gare orzo mengsel. Snipper de ui zeer fijn en plet de gepelde knoflook tot pulp. Giet een scheutje olijfolie in de pan. Bak de uisnippers en de knoflook in de olijfolie. Snijd de chorizo overlans in dikke plakken en vervolgens in piepkleine stukjes. Doe de chorizo bij de uisnippers en laat het vlees z'n rode olie afgeven. Laat alles een paar minuten bakken. Voeg de orzo toe en de saffraan. Roer en laat het mengsel heel even stoven. Voeg de boter en de versgeraspte Parmezaanse kaas toe. Proef en kruid het mengsel met wat peper en zout.

Roux op yoghurt dikte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geklaarde boter	60	g
bloem	60	g
kippenbouillon	3	soeplepels/opscheplepels

Verwarm de geklaarde boter, voeg de bloem toe en roer tot een Phase roux. Laat de roux, onder voortdurend roeren, 5 minuten zachtjes garen. Voeg een scheut bouillon toe. Roer glad en voeg weer wat bouillon toe. Ga zo door tot je een roux hebt op yoghurt dikte. Proef de roux, het mengsel is pas goed als het niet meer smaakt naar meel. Roer de roux door het bitterbalmengsel en zet voor 10 minuten in de shockvriezer.

Paneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	60	g
bloem	230	g
paneelmeel	230	g

Zet drie borden klaar. Doe in het eerste bord de bloem, in het tweede bord het eiwit en in het derde bord het paneelmeel. Neem de schaal met bitterbalmengsel en rol balletjes van zo'n 3 cm diameter. Rol de balletjes eerst door de bloem, vervolgens door het eimengsel en daarna door het paneelmeel. Herhaal dit nogmaals voor iedere bitterbal. Laat 15 minuten opstijven in de shockvriezer. Bak de balletjes in 3 minuten goudbruin in de friteuse op 180°C.

Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	40	halve bos
knoflook	2	tenen
sap van een limoen		
olijfolie	150	ml
flinke scheut tabasco		
zeezout		
peper		

Pel de knoflook en snijd in stukjes. Doe alle ingrediënten in de Ninja staafmixer (hakmolen onderdeel). Let op: de peterselie in zijn geheel toevoegen. Mix tot alles goed is gepureerd. Haal de olie door de zeef, waardoor je een bijna heldere, frisgroene olie krijgt. Giet de peterselieolie in een spuitfles

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
groene asperges	10	

Snijd het onderste stukje van de asperges. Snijd de asperges voorzichtig in de lengterichting doormidden. Verwarm een scheut olijfolie in een koekenpan en sauteer de asperges een paar minuten per kant in de olijfolie

Gepocheerde eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	10	
azijn	4	el

Zet een pan op met water en breng dit aan de kook. Voeg 4 el azijn toe. Maak vervolgens met een lepel een draaikolk in het water. Voeg de eidooier toe. Pocheer de eidooiers in zachtjes kokend water. Neem ze eruit met een schuimspaan. Tip: Leg de gepocheerde eieren in een kom met warm water, zo blijven ze warm. Zorg dat je de eidooier goed laat uitlekken voordat je ze opdient.

Eindbewerking en presentatie

Presenteer de orzo in ringen van 6 cm, met daarop de gepocheerde eidooier. Op de zijkant van het rondje orzo voeg je kruislings 2 halve asperges toe. Leg de bitterbal ernaast en druppel de peterselieolie op het bord.

HOOFDGERECHT Gevulde Kalfsrollade met appel & cranberry, port-whiskyjus, rucola stampotje, ring van gerookt spek

Kalfsrollade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsborst, ontbeend	1000	g
peper, zout		
elstar appels	2	à 3
cranberries, gedroogd	100	g
walnoten, grof gehakt	75	g
paneermeel	3	el
tijm	3	takjes
peper en zout		
geklaarde boter	125	g
kalfsfond	300	ml

Snijd eventuele vliezen en vet weg, tot een mooie lap. Wrijf het vlees in met peper en zout. Verwarm de oven voor op 170 graden. Schil de appels en snijd in kleine blokjes. Schep de walnoten, fijngehakte cranberries en paneermeel er door. Snijd het vlees in de lengte net niet helemaal doormidden. Klap het vlees open en sla met een vleeshamer wat platter. Bestrooi de bovenzijde met tijm, peper en zout. Schep het mengsel er op en verdeel dit over het hele oppervlak (laat een paar cm aan het einde vrij). Knip een paar stukken bindtouw. Rol het vlees strak op zonder dat je de vulling er uit duwt. Bind het vlees vast met een paar stukken touw. Verhit geklaarde boter in een pan en braad de rollade rondom aan. Leg de rollade in een ovenschaal en zet deze ongeveer 40 minuten in de oven op 170 graden, kerntemperatuur 60 graden. Bedruip de rollade onder het bakken een paar keer met het braadvocht. Gebruik dit braadvocht later door het los te maken met de kalfsfond voor de jus. Laat de rollade afgedekt 10 minuten rusten voor het snijden.

Spekkrullen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookt spek	10	lange plakken
zonnebloemolie		

Vet de steekringen in met de zonnebloemolie en omwikkel deze met het spek. Zet ze in een voorverwarmde oven op 130°C en bak ze krokant. Haal ze van de ringen en laat ze drogen.

Jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peer	1	
uien	2	
gerookt spek	4	plakjes
prei	1	
venkel	1/2	
winterpeen	1	
peperkorrels	15	geplette
zonnebloemolie		
tijm	3	takjes
rozemarijn	2	takjes
laurier	3	blaadjes
tomaten	2	
droge rode wijn	500	ml
whisky	60	ml
port	60	ml
braadvocht met kalfsfond	200	ml
klontjes boter		

Snijd de peer, het spek en de ui in stukjes. De prei in dikke ringen, de venkel in stukken en de wortel in dikke plakken. Zet dit samen met de geplette peperkorrels aan in zonnebloemolie. Voeg na 2 minuten de tijm, rozemarijn, laurier en de klein gesneden tomaat toe. Bak op middelhoog vuur nog circa 5 minuten. Als dit begint te kleuren, afblussen met 500 ml droge rode wijn. Laat op zacht vuur circa 20 minuten inkoken en passeer de saus. Voeg de whisky en port toe en het braadvocht met de kalfsfond. Monteer de saus door wat ijskoude klontjes boter toe te voegen tot de gewenste dikte.

Rucola stampotje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	1000	g
rucola	200	g
melk	200	ml
boter	50	g

Snijd de geschilde aardappels in stukken en kook ze gaar in water met zout. Giet af. Zet de pan op een laag vuur en stoom de aardappels droog. Duw aardappel