

2024 november

Kookclub Barendrecht · Herfst

Amandeltaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
knoflooktenen	3	
amandelmeel	100	g
ei	1	
bladerdeeg	10	vellen

Breng de boter op kamertemperatuur en hak de knoflooktenen ragfijn. Meng de boter in de keukenmachine met het amandelmeel luchtig. Meng het ei, de knoflook, peper en zout er door. Ontdooi 10 velletjes bladerdeeg. Warm de oven voor op 180°C. Bekleed 10 tartelette vormpjes met het bladerdeeg, werk de randen bij, vul ze met blindvulling en zet ze 7 minuten in de oven om een beetje stevigheid te krijgen. Laat ze iets afkoelen en schep in elk vormpje wat amandelmeelvulling. Zet de taartjes terug in de oven, zet de temperatuur op 200°C. en laat de vulling in ca. 15 min. stollen en goudbruin worden. Laat de taartjes afkoelen, opdat ze uit de vormpjes gehaald kunnen worden.

Gekarameliseerde lof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine witlof	5	stuks
knoflooktenen	2	
tijm	4	takjes
citroensap		

Halveer de witlof in de lengte en snijd een stukje van de onderkant. Doe een dun laagje olie in een grote koekenpan en bak de knoflook met de tijm even kort aan. Leg de stukken gehalveerde witlof op de platte kant op de knoflook. Laat ze 7 à 9 minuten karamelliseren, maar raak ze niet aan, zodat ze niet uit elkaar vallen. Zet halverwege de temperatuur lager, bedruppel ze met wat citroensap en versgemalen peper. Laat ze niet te gaar worden, zorg voor wat beet.

Amandeltaartje met Mont d'or

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mont d'or	250	g
balsamico crème	3	el

Snijd de Mont d'Or open en beleg de taartjes met een flinke lepel van de vloeibare kaas. Zet nog even in de oven van 210°C. tot de kaas smelt. Zet de taartjes in het midden van het bord. Leg er een half blaadje gekarameliseerde witlof op en besprenkel het met wat druppels balsamico crème.

Spinazieflan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	200	g
room, opgekookt	75	ml
volle melk	75	ml
klein eitje	1	
eidooiers	2	
peper		
zout		
muskaatnoot		

Kook eerst de room om schiften tegen te gaan. Was de spinazie. Kook kort in gezouten water en koel terug in ijswater. Laat goed uitlekken en mix in de kleine Ninja blender. Voeg vervolgens het ei, de eidooiers, de melk en de gekookte room toe. Kruid met peper, zout en muskaatnoot. Giet in beboterde vormpjes en bak af bij 140° C gedurende ca. 20 minuten.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw met vel	600	g
olijfolie		
peper		
zout		
venkelknol	1	

Snijd de kabeljauw in porties met vel eraan. Droog af, kruid met peper en zout en bak kort in olijfolie. Gaar verder in een oven van 180°C tot een kerntemperatuur van 50°C. Snijd de venkel in flinterdunne plakjes. Blancheer in kokend water. Leg apart voor eindbewerking.

Witte roux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten roomboter	40	g
tarwebloem	40	g
salie	10	g

Smelt de boter in een pan met dikke bodem op middelhoge temperatuur. Voeg de salie toe zodat deze wat smaak afgeeft aan de boter, bak ca. 2 minuten. Verwijder vervolgens de salie. Voeg al roerend de bloem toe en blijf roeren tot een egaal mengsel ontstaat. Zet de temperatuur laag en bak de bloem 3 minuten tot het gaar is.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine sjalotjes	2	
witte wijn	50	ml
tijm		
laurier		
visfond	250	ml
spinazie	150	g
peterselie	10	g
kervel	10	g
citroenmelisse	10	g
basilicum	10	g
dragon	10	g
citroensap		

Laat de visfond met witte wijn, sjalot, tijm en laurier ca. 20 minuten trekken. Zeef de visfond en bind met de roux. De saus mag op dit moment dikker dan gewoonlijk zijn. Was de spinazie en kook kort in gezouten water. Koel terug in ijswater. Pers de spinazie goed uit. Mix de gewassen groene kruiden, de saus en de spinazie in de blender tot een gladde saus. Indien de saus te dik is, voeg wat water toe. Kruid met peper en zout en citroensap naar smaak.

Papadum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
papadum	3	vellen

Breek de papadum in vieren. Frituur de papadum krokant op 180°C.

Mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
witte port	70	ml
madeira	70	ml
kippenlever	100	g
vega eendenlever	100	g
ei	1	
witte peper	2	g
zout	4	g
kleurzout	3	g
roomboter	175	g
gelatine	10	g
kippenbouillon	70	ml
ijsstokjes	10	

Zet de shock vriezer aan. Snipper de sjalot. Reduceer de port en Madeira samen met de sjalot tot ongeveer 50 ml. Maak de kippenlevers schoon en spoel ze schoon. Snijd de kippenlevers en de vega levers in kleine stukjes. Meng de levers, ei, peper en zout en voeg het sjalottenmengsel toe. Smelt de boter en laat dit weer afkoelen om schiften te voorkomen. Draai het levermengsel in een blender en voeg de vloeibare boter toe. Draai tot een glad geheel. Verwarm de massa au bain-marie voor ongeveer 20 minuten. Let op: zet de temperatuur op stand 4 om te voorkomen dat het ei te veel stolt. Week de gelatine in koud water. Verwarm de kippenbouillon en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Voeg de kippenbouillon toe aan de geblenderde massa en roer goed door. Schuif het stokje in de gleuf van de mal. Zeef de mousse en doe deze in de magnum mallen (vergeet het stokje niet!!). Zet de eerste mallen in de shockvriezer op het rekje. Plaats vervolgens een plateau op de eerste laag, en plaats daarboven op de volgende mallen. Laat in ca. 45 minuten opstijven en controleer of dit bevroren is. Doe dit met z'n tweeën: Druk het ijsje uit de mal vanaf de top en duw het ijsje verder richting stokje voorzichtig uit de mal. (Als de magnum dreigt te breken plaats je ze nog even in de shockvriezer.) Het ijsje moet volledig vrij van de mal zijn. De tweede persoon drukt het stokje naar boven toe uit de mal.

Chocoladedip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cacaoboter	300	g
witte chocolade	80	g

Smelt de cacaoboter met de witte chocolade. Koel het chocolademengsel terug naar 32 °C . Schenk het over in een hoge maatbeker. Doop de magnums in het chocolademengsel. Laat goed uitdruppen. Leg met de platte kant op bakpapier. Herhaal dit een 2de keer om een goede dekking van de chocolade te krijgen. Laat de magnum op het bakpapier drogen. Gebruik een paletmes om de magnum, als deze blijft plakken, los te steken van het papier.

Sherry gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
medium sherry	75	ml
poedersuiker	20	g
agar agar	2	g

Neem een bakplaat en bedek deze met plasticfolie. Voeg de ingrediënten samen en breng deze aan de kook. Laat 4 minuten koken. Stort dit uit over de plaat en verdeel gelijkmatig en zo dun mogelijk. Zet de plaat in de vriezer. Steek rondjes uit met een steker met een diameter van 2 cm.

Filet van wild zwijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lende filet van wildzwijn	800	g
peper		
zout		
boter	50	g
laurierblaadjes	2	
knoflook	2	t
geklaarde boter	50	g

Maak de filet schoon; verwijder eventuele losse stukken, pezen en vliezen. Bewaar de afsnijdels voor de saus. Kruid de filet met peper en zout. Verdeel de boter over de filet, en daarop de geplette knoflook. Doe de filet met de laurier in een vacuümzak en vacumeer. Leg het vlees 2 uur in een sous-vide van 56°C. Haal het vlees ca. 15 minuten voor opdienen uit de zak, maak droog en bak rondom bruin in geklaarde boter. Bewaar afgedekt met aluminiumfolie in de warmkast op een snijplank tot eindbewerking.

Cranberry saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
winterwortel	1	
bleekselderij	2	st
arachideolie		
laurierblaadjes	2	
kruidnagels	2	
tomatenpuree - tube	1	el
rode wijnazijn	50	ml
rode wijn	100	ml
rode port	200	ml
kalfsfond	400	ml
diepvries cranberry's	50	ml
port	50	ml
honing	1	el

Maak ui, wortel en bleekselderij schoon en snijd in grove stukken. Bak dit op hoog vuur aan in arachideolie. Voeg ui, wortel en selderij toe en bak 3 minuten mee. Voeg laurier, kruidnagel en tomatenpuree toe en bak kort mee. Blus af met rode wijnazijn, rode wijn, 150 ml rode port en kalfsfond. Laat de saus ten minste 1 uur trekken en passeer door een zeef. Laat de saus verder inkoken tot 300 ml. Breng aan de kook en voeg 50 gr cranberry's toe. Laat ten minste 1 uur trekken en passeer door een zeef. Week de andere 50 gr cranberry's in de 50 ml port. Voeg de geweekte cranberry's met port toe aan de gereduceerde saus van cranberry's. Haal na 5 minuten de cranberry's eruit, voeg de honing toe en bewaar in de warmtekast.

Romanesco en spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries romanesco roosjes	10	
spruitjes	300	g
peper		
zout		
boter		

Stoom de romanesco 8 à 10 minuten in de stoomoven op 150°C en kruid met peper en zout. Bewaar in de warmhoudkast tot eindbewerking. Verwijder van de spruitjes het buitenste blad en snijd de spruitjes in smalle reepjes (chiffonade). Stoof de spruitjes beetgaar in wat boter. Kruid met peper en zout. Bewaar tot eindafwerking in de warmtekast.

Pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	600	g
volle melk	150	ml
room	150	ml
kardemon peulen	3	
boter	50	g
peper		
zout		

Schil de pastinaak, snijd in stukken en kook ze in 15-18 minuten gaar in de melk en room met daarin tot een kruidenbultje gebonden en gekneusde kardemompeulen. Giet af, bewaar het kookvocht en verwijder het kruidenbultje. Pureer met de staafmixer en voeg boter en eventueel kookvocht toe voor een gladde stevige puree. Wrijf deze door een zeef. Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot de eindbewerking in een spuitzak in de warmtekast.

Koraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	60	g
water	50	g
patentbloem	10	g
rode kleurstof	5	dr
zeezout		

Meng alle ingrediënten goed met de garde, geen klontjes. Verhit de koekenpan met vlakke bodem (wok) op medium temperatuur. Mix het beslag nogmaals goed en herhaal dit voor elke volgende tuile – hoe beter gemixt, hoe kleiner de gaatjes. Schep 1 eetlepel van het mengsel in de pan en bak net zolang tot het niet meer bubbelt. Schep met spatel uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi direct met zeezout.

Vanilleroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	470	ml