

# 2024 december

Kookclub Barendrecht · Winter

---

## Gerookte kip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets á 600 g	4	stuks
arachideolie	80	g
verse gember geschild en geraspt	3	cm
wodka	10	g
chinese 5 kruidenpoeder	8	g
grof zeezout	4	g
chili-olie	10	g
suiker	40	g
bloem	40	g
groene theeblaadjes	40	g
sterrenanijs gevijzeld	6	stuks
kaneelstokjes gevijzeld	2	stuks
zonnebloemolie om in te vetten		

Dep de kip droog met keukenpapier, en maak in het oppervlak 3 tot 4 diagonale insnijdingen. Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom en bestrijk er de kip mee. Druk ook wat van het mengsel in de insnijdingen. Laat 60 minuten marineren afgedekt in de koelkast. Bekleed de binnenkant van de rookpan met aluminiumfolie. Doe de ingrediënten voor het rookmengsel in de rookpan en meng deze door elkaar. Zet de bodemplaat in de rookpan en leg de kipfilets op het ingevette rooster. Zet het deksel op de rookpan en zet op hoog vuur tot je de rookgeur ruikt. Hef zo nodig het deksel even op om te kijken of er al rook is. Zet het vuur op medium laat nog 12 minuten roken. Verwarm de middelste oven voor op 160 graden. Haal de deksel van de rookpan en zet deze met de kip in de voorverwarmde oven. Zet de kernthermometer van de oven in de kip in het dikste gedeelte van de filet. Stel de kerntemperatuur op 72 in. Voeg vocht toe in de oven (6 blauwe balletjes.) Haal de pan uit de oven zodra hij aangeeft dat de kip op temperatuur is. Controleer met een losse temperatuurmeter of de kip inderdaad op de dikke delen 72 graden is. Iets meer mag, minder niet! Haal de kip uit de rookpan en snijd het in schuine plakjes.

## Mango Chutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	1	stuks
citroensap	40	ml
sinaasappelsap	50	ml
rode wijnazijn	36	ml
garam masala	2	g
kerriepoeder	2	g
mango stukjes vers of diepvries	500	g
honing	25	g
bruine suiker	25	g
verse gember geschild en geraspt	4	g
chilipeper zonder zaadlijsten	0.5	stuks
teentjes knoflook geraspt	1.5	stuks
arachideolie	20	ml
zout naar smaak		

Meng het citroensap, met de wijnazijn, kerriepoeder en garam masala, apart. Verhit de olie en fruit hierin de zeer zeer fijn gesneden rode ui. Voeg de chilipeper, gember en knoflook toe en bak dit even kort mee. Roer de fijngesneden stukjes mango erdoor, giet de citroen met de azijn erbij en voeg de bruine suiker en honing toe. Breng dit aan de kook en laat het op zacht vuur 15 minuten pruttelen. Na 15 minuten zal de gele kleur plaatsgemaakt hebben voor een bruine kleur. Voeg nu het sinaasappelsap toe. Laat dit in ca 25 tot 35 minuten op zacht vuur pruttelen. Als je chutney te droog wordt tijdens het koken voeg je kleine scheutjes water toe. Breng de chutney op smaak met zout.

## Pittige Klets kopjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	100	g
gesmolten boter	35	g
chilisaus	65	g
zwart sesamzaad	50	g
bloem	20	g
sinaasappelsap	20	g
water	20	g

Meng de ingrediënten tot een beslag. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten. Doe het beslag in een spuitzak en spuit dopjes op een siliconenmat. Bak de klets kopjes ongeveer 10 minuten in een oven van 160 gr tot ze mooi bruin zijn.

## Mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brie de meaux	350	g
slagroom	70	g
gelatine	5	g
peper en zout		

Verwijder de korst van de brie met zo weinig mogelijk verlies aan brie. Verwarm de brie al roerend op laag vuur met 50 gr slagroom tot de brie net gesmolten is. Week de gelatine in koud water. Neem de pan van het vuur, knijp de gelatine goed uit en los op in de kaas. Breng de massa hoog op smaak met peper en zout. Laat daarna afkoelen tot de kaas weer begint te stollen. Klop de rest van de slagroom bijna stijf en spatel dit door de kaasmassa. Verdeel de mousse over 10 siliconenvormpjes van ongeveer 50 ml inhoud en laat ten minste 1 uur afkoelen in de koelkast. Tip: Gebruik een staafmixer om de klontjes in de kaasmassa te verminderen

## Gelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanille-essence	10	druppels
zoete witte wijn	200	ml
suiker	40	g
gelatine wit	5	g

Verwarm de wijn met suiker en voeg ongeveer 5 druppels (naar smaak) vanille-essence toe. Laat op laag vuur 15 min trekken. Haal van het vuur en vul het vocht met water aan tot aan tot 1 dl. Week de gelatine 5 min in koud water. Knijp de gelatine goed uit en los op in het vocht. Giet het vocht in de siliconenvormen (rond of vierkant) in een laagje van ongeveer 1 cm. Laat opstijven in de koeling.

## Cranberry portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perssinaasappel	1	stuks
water	100	ml
suiker	50	g
rode port	250	ml
gedroogde cranberry's	50	g
citroensap naar smaak		
geleisuiker toevoegen voor dikte van de saus		

Boen de sinaasappel schoon en maak met een zesteur zo lang mogelijke slierten. Kook de slierten 5 min in 1 dl water, giet af en laat uitlekken. Pers de sinaasappel daarna uit. Doe suiker en water in een pan en laat de suiker op laag vuur oplossen. Verwarm de massa daarna tot de suiker licht karamelliseert en lichtbruin is. Voeg van het vuur af de port toe en 4 el sinaasappelsap toe. En voeg de geleisuiker toe en roer het door. Roer de cranberry's erdoor en kook daarna een beetje in tot een stroperige saus. Voeg eventueel wat citroensap toe om het wat minder zoet te maken. Laat afkoelen.

## Zalmforel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmforel	400	g
winterwortel	100	g
ui	100	g
kleine prei	100	g
bleekselederij	1	stengel
bladpeterselie	4	stengels
foelie	10	g
koud water	1	l
visbouillonconcentraat	20	ml

Fileer de zalmforellen tot 400 g maar laat het vel eraan zitten. Bewaar de graten, dek de filets af en zet in de koeling. Haal de filets 10 min voor gebruik uit de koeling. Maak de groenten schoon en snijd in grove stukken. Doe een liter koud water in een pan en voeg de groenten, de graten en de kruiden toe. Breng aan de kook en zet het vuur zacht, en laat 20 minuten zachtjes koken. LET OP: NIET LANGER ANDERS WORDT DE BOUILLON BITTER. Zeef de bouillon, proef de bouillon, voeg peper, zout en evt een visbouillon blokje toe. Verwarm de bouillon opnieuw, deze mag niet meer koken. Pocheer de filets afhankelijk van de grootte ca. 5 minuten. Haal ze uit de bouillon, laat ze afkoelen en verwijder het vel en zet de filets tot verder gebruik afgedekt in de koeling.

## St Jacobsschelp

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lege halve st.jacobsschelpen	20	stuks
plakjes bladerdeeg ontdooit	10	stuks
neutrale olie		

Zet de oven op 200 °C, smeer van 10 schelpen aan de binnenkant goed in met olie. Maak voor de zekerheid enkele schelpen meer. De andere 10 schelpen aan de buitenkant met zorgvuldig met olie insmeren. Leg een plakje bladerdeeg aan de binnenkant van de schelp, bedek dit met de buitenkant van de andere schelp en haal overtollig bladerdeeg weg. Doe dit met alle schelpen. Leg de schelpen op de bakplaat en bak gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven. Laat helemaal afkoelen en haal de schelpen dan pas voorzichtig los, leg de bladerdeegschelpen op een rekje tot gebruik.

## Vissalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	stuks
krop ijsberg sla	0.5	stuks
gekookte mais	100	g
bleekselderij	1	stengel
komkommer	0.5	stuks
lente-uitjes	3	stuks
cornichons koelkast	8	stuks
grote garnalen 16/20	10	stuks
gerookte zalm	100	g
krabsticks	150	g
dille vers	10	g
de gepocheerde forel		
olie-azijn-peper-zout		

Kook de kwarteleitjes ongeveer 4 minuten (hard) bewaar in ijswater tot gebruik. Pel de kwarteleitjes. Snijd de ijsbergsla ragfijn en zet afgedekt tot gebruik in de koeling. Kook de maiskolf gaar, spoel met koud en snijd de maiskorrels los. Was de komkommer, laat de schil eraan, haal de zaadlijsten eruit en snijd deze in brunoise, doe dit ook met de augurk. Was de bleekselderij en haal de draden eraf en snijd ook in brunoise. Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes. Maak de garnalen schoon en snijd in stukjes, peper en zout ze en bak even aan in de olie. Snijd de gerookte zalm en de krabsticks in brunoise. Trek kleine stukjes van de gepocheerde forel, snijd de dille zeer fijn. Voeg alles behalve de ijsbergsla in een kom en dek af. De salade moet voor opdienen op kamertemperatuur zijn.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalamata olijfolie	75	ml
chardonnayazijn	10	ml
vers sinaasappelsap van een halve sinsappel		
witte peper en zout		

Doe de olijfolie in een kom en klop met een garde, voeg de azijn toe en blijf kloppen. Voeg het vers geperste sinaasappelsap toe. Klop tot dat je een mooie dressing hebt, breng op smaak met witte peper en zout. Dek af en laat op de werkbank staan. Voor het uit serveren, voeg je de dressing door de salade en laat 15 minuten intrekken voor het uitserveren.

## Pulled Rabbit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenpoten ca 70 g p.p. bereid vlees	6	stuks
uien	2	stuks
wortels	5	stuks
preien	2	stuks
bleekselderij	2	stengels
zout		
zwarte peper		
piment let op geen paprikapoeder	1	tl
water	100	ml
appelazijn	25	ml
lichtbruine basterdsuiker	50	g
mosterdpoeder	3	g
citroensap	20	g
worcestersaus	10	g
tabasco	10	druppels
kalfsfond	1	pot
laurier	3	blaadjes

Snijd de uien, wortels, preien en bleekselderij fijn. Zet aan in een beetje olie. Doe dit in een snelkookpan. Wrijf de poten in met zout, peper en piment. Zet aan in dezelfde bakpan en voeg toe aan de WUPS. Meng alle overige andere ingrediënten tot een saus en giet deze over het vlees. Breng op stoom en gaar 25 min. Laat het vlees wat afkoelen. 'Pluk' het vlees vervolgens met twee vorken uit elkaar. De overgebleven saus zeven en inkoken.

## Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	300	g
zwarte knoflookpuree	20	g
melk naar behoefte		
zout naar behoefte		

Kook de in brunoise gesneden knolselderij gaar in melk en zout. Mix deze fijn in de blender als hij nog warm is, met genoeg melk om de puree glad te krijgen. Voeg er de zwarte knoflookpuree aan toe en breng de puree op smaak met zout.

## Gekarameliseerde worteltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	20	stuks
sinaasappels	8	stuks
honing vloeibare	100	g
gember	10	cm
tijm	2	takje
peper en zout		
peterselie	30	g

Was de bospeen. Indien nodig, schraap ze of gebruik een dunschiller. Snij het loof eraf maar laat nog een 3-4 cm groen aan de wortels. Snij van de gemberwortel een 2 cm in fijne schijfjes. Rasp de rest van de gember en voeg het bij het sinaasappelsap samen met de honing en het takje tijm. Pers de sinaasappels. In een diepe pan giet je het sinaasappelsap en deze verwarm op een laag vuurtje. Laat het niet koken. Leg de jonge wortels erin en laat ze gedurende 25 minuten zachtjes garen in het sinaasappelsap tot ze bijtbaar zijn. Serveer warm, samen met wat sap en strooi er wat versnipperde peterselie overheen.

## Stoofpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	stuks
witte wijn	1	l
water	500	ml
suiker	200	g
kurkuma	1	tl
laurierblaadje	1	stuks
stoofperen gieser wildeman	12	stuks
rode port of bessenjenever	400	ml
aardappelzetmeel	1	el

Hiermee beginnen! Halveer de citroen en pers het sap uit in een grote pan. Voeg de witte wijn met het water, de uitgeknepen citroen, suiker, kurkuma en laurier toe en breng het aan de kook. Haal de citroenen uit het stoofvocht en bewaar het vocht voor later. Schil de peren, snijd het kontje recht en zet de peren in de wijn. Zorg ervoor dat de peren volledig onderstaan, leg eventueel een bordje op de peren. Stoof de peren circa 1,5 uur tegen de kook aan. Zet het vuur uit en laat de peren enigszins afkoelen. Bewaar het stoofvocht voor later. Schenk de rode port in een overschaal en zet de afgekoelde gele peren erin. Zet de overschaal in de koelkast zodat de rode kleur in de peer kan trekken. Er ontstaan hierdoor stoofperen die van onder naar boven donkerrood, oranje en geel gekleurd zijn. Roer de maïzena aan met een beetje water. Breng het stoofvocht aan de kook en bind de saus met de aardappelzetmeel. Doop de peren in het gebonden vocht voor een mooie glans. Deze peertjes kun je zowel warm als koud serveren.

**DESSERT** Aardbeienmousse met sinaasappelsorbet, chocolade crème en gemarineerde sinaasappel

---

## Aardbeienmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	9	g
aardbeienlikeur	45	g
aardbeiencoulis	225	g
eiwit	60	g
suiker	45	g
slagroom	200	ml

Week de gelatine 5 min in koud water. Smelt de uitgeknepen gelatine op laag vuur in de likeur en meng onder de coulis. Zet de massa in ijswater, roer regelmatig door en wacht tot het mengsel begint te geleren. Bekleed ondertussen de binnenzijde van 10 cilinders Ø 6cm met stroken bakpapier en maak de onderzijde dicht met plastic folie. Klop dan het eiwit stijf in een ontvette kom en voeg op het laatst in 3 porties de suiker toe. Klop de slagroom bijna stijf. Spatel slagroom en eiwit door de half geleerde massa. Verdeel de mousse over 10 ringen en plaats in de koeling.