

2025 januari

Kookclub Barendrecht · Winter

Oosterse sesam vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gember	15	g
teentje knoflook	1	
stengel citroengras	1	
limoen (sap)	1/2	
sojasaus (japans)	20	ml
mirin	10	ml
sake	10	ml
rijst azijn	10	ml
oestersaus	10	ml
chilisaus	10	ml
sesam olie	20	ml
zonnebloemolie	20	ml
sesamzaadjes	10	g

Schil de gember, pel de knoflook en rasp beide fijn met een blokrasp. Meng vervolgens met sojasaus, mirin, sake, rijst azijn, oestersaus, chilisaus, sesamolie, limoensap en zonnebloemolie. Kneus het citroengras en snijd daarna grof. Voeg toe aan de vinaigrette en zet het geheel weg in de koelkast. Rooster het sesamzaad goudbruin in een schone, droge pan en zet daarna opzij.

Krokante gamba's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's (16/20)	12	
panko	125	g
eieren	2	
kerriepoeder	3	g

Ontdooi de gamba's. Verwijder de schalen en zo nodig het darmkanaal. Spoel ze daarna schoon. Dep goed droog en zet in de koeling tot gebruik. Kneus de panko fijn in een plastic zak met een deegroller. Klop het ei los in een kommetje. Bestrooi de gamba's rondom met kerriepoeder en klop de overtollige kerrie af. Haal de gamba's eerst door het losgeklopte ei en daarna door de panko. Zet daarna weg tot gebruik.

Sjalot compote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode peper	1	
sjalot	1	
agavesiroop	10	ml
sake	10	ml
rijst azijn	10	ml
mirin	10	ml
natuurazijn	10	ml

Verwijder de zaadjes en zaadlijst van de rode peper en snijd de peper heel fijn. Breng in een pan een laagje water aan de kook en kook de rode peper ongeveer een minuut. Giet daarna af in een kleine zeef. Pel de sjalot, snipper fijn en spoel kort af onder koud water in een zeef. Verwarm de agavesiroop in een sauspan, voeg dan de sjalot en rode peper toe en laat glazig worden. Voeg vervolgens de sake, rijst azijn, mirin en natuurazijn hieraan toe. Laat dit 10 seconden zachtjes koken en zet tot gebruik daarna koud weg.

Groentesalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1/2	
prei (alleen het wit)	1	
stengels paksoi (bladstengels)	3	
winterpeen (of 100 g wortel julienne)	1/2	
taugé	30	g
enoki paddenstoelen	25	g
rijst azijn	15	ml
sesamolie	1	tl
limoen	1/2	

Schil de komkommer en snijd zonder kern in julienne. Was de prei, de paksoi en de wortel en snijd ook in julienne. Snijd van de taugé aan beide zijdes de puntjes eraf. Was alle groenten (behalve de enoki paddenstoelen) kort in koud water. Verwijder 2 cm van de stronk van de enoki paddenstoelen en pluk ze een beetje los van elkaar. Doe alle groenten (zonder de enoki) in een kom en maak aan met de dressing. Maak de enoki paddenstoelen kort voor gebruik apart aan met dezelfde dressing.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	1	l
koriander cress	25	g
sesamzaad	5	g

Verhit de zonnebloemolie tot 170° C. Frituur vervolgens de gepaneerde gamba's kort (ca. 60 seconden) in meerdere porties tot ze goudbruin kleuren. Zeef de vinaigrette en voeg de helft (5 g) van de geroosterde sesamzaadjes toe. Voeg de andere helft van de sesamzaadjes toe aan de sjalot compote. Leg de groentesalade op het bord en verdeel de enoki erover. Besprenkel met de sesam vinaigrette. Leg de gamba erop. Schep op de gamba een beetje van de sjalot compote. Garneer tot slot het gerecht eventueel met wat koriander cress.

Artisjoksoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	250	g
stengels bleekselderij	3	
tenen knoflook	3	
blikken artisjokbodem	2	
bloem	25	g
witte wijn	200	ml
groentebouillon	1.25	l
blaadjes laurier	3	
pernod	125	ml
boter		
peper & zout		

Maak de ui, de bleekselderij en de knoflook schoon en snijd fijn. Laat de artisjok voor bereiding uitlekken in een zeef. Smelt de boter in een pan en fruit de gesneden ui, bleekselderij, knoflook en artisjok op middel hoge temperatuur, zonder te kleuren. Voeg na \pm 5 minuten de bloem toe en laat die een paar minuten meebakken. De bloem niet laten bruineren. Blus af met de witte wijn. Voeg de groentebouillon en de laurier toe. Breng al roerend langzaam aan de kook. Laat de soep op een lage temperatuur circa 30 minuten garen. Roer regelmatig. Verwijder de laurier en pureer de soep. Zeef de soep. Breng op smaak met de Pernod, peper en zout.

Kaasstengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte oude kaas	200	g
kerriepoeder	2	g
groot vel bladerdeeg	1/4	
peper & zout		

Meng de kaas, peper en zout en 2 snuffjes kerriepoeder. Breng het kaasmengsel aan op het vel bladerdeeg. Snijd het vel in 12 repen. Bak de repen in de oven op 210°C in circa 20 minuten krokant.

Waterkersolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosjes waterkers	2	
olijfolie	100	ml

Maak de waterkers schoon en verwijder alleen de dikke stelen. Mix de olijfolie met de schoongemaakte waterkers in de kleine Ninja blender en breng op smaak met peper en zout. Bewaar op de werkbank. Mix nogmaals kort na 30 minuten. Zeef de massa en bewaar de waterkersolie in een spuitfles in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloempitten	15	g
peterselie	30	g
kappertjes	50	g

Rooster de zonnebloempitten in een droge koekenpan tot ze licht kleuren. Hak de peterselie fijn. Laat de kappertjes goed uitlekken en droog ze met keukenpapier. Verhit, vlak voor het uitgaan, de frituurolie in een pan en frituur in een puntzeef de kappertjes \pm 1 minuut. Laat uitlekken op keukenpapier. Bord opmaak: Gebruik een diep soepbord met rand. Maak enkele strepen of druppel waterkersolie op de bodem van het bord. Schep de soep in het bord. Leg de kaasstengel op de rand van het bord. Meng de zonnebloempitten met kappertjes en peterselie en drapeer dit als toef op de rand van het bord.

Aubergines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
takjes tijm	2	
takjes rozemarijn	2	
zonnebloem olie	1	l
tenen knoflook	2	

Verwarm de oven voor op 125°C. Halveer de aubergines in de lengte en snijd ze in blokjes van 3x3 cm. Leg de kruiden op de bodem van een ovenschaal, waar de aubergines precies in passen. Bestrooi met zout en leg de aubergine blokjes op de kruiden. Vul de schaal met zonnebloem olie tot de aubergines onderstaan. Leg de knoflook tenen in de olie en dek de schaal af met aluminiumfolie. Konfijt de aubergines ca. 2 tot 2,5 uur tot ze zacht en gaar zijn. Haal ze uit de oven en uit de olie.

Wortelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	500	g
zonnebloemolie	30	ml
zout		

Snijd het loof van de bospeen en houd dit apart. Meng de wortel met de zonnebloemolie en flinke snuf zout. Laat 10 minuten staan. Hak nu de wortel in de keukenmachine tot kleine stukjes. Doe de stukjes wortel over in een steelpan en stoof in ± 40 minuten gaar op laag vuur. Mix de zachte wortel in de keukenmachine tot een gladde puree.

Loofpesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
loof van de bospeen		
hazelnoten	20	g
milde olijfolie	75	ml
parmezaanse kaas	20	g

Rooster de hazelnoten. Rasp de Parmezaanse kaas zeer fijn. Mix alle ingrediënten in de keukenmachine tot een gladde pesto.

Steranijs saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	g
sjalotje	1	
steranijs	3	
witte wijn	100	ml
paddenstoelenbouillon	300	ml
room	100	ml

Snipper de sjalot. Verhit de boter in de koekenpan en bak hierin de sjalot glazig. Voeg de steranijs toe en blus af met de witte wijn. Laat de saus inkoken tot je nog 80% overhebt. Voeg nu de bouillon toe. Laat inkoken tot je de helft over hebt. Voeg nu de room toe. Zeef de saus en breng opnieuw aan de kook. Zet de warmtebron uit.

Klets koppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	25	g
suiker	100	g
bloem	50	g
hazelnoten	50	g
water	25	ml

Maal de hazelnoten fijn. Meng alle ingrediënten met een snufje zout. Rol flinter dun uit tussen 2 vellen bakpapier. Verwijder het bovenste vel van het bakpapier. Bak het deeg op het bakpapier in ± 5-10 minuten op het bakpapier met een oventemperatuur van 220°C tot het mooi bruin is. Snijd in vierkantjes wanneer ze nog warm zijn.

Eindbewerking en presentatie

Leg 3 blokjes aubergines op het bord met daartussen een quenelle van wortelpuree. Leg een kletskop op de quenelle en verdeel de loofpasta in dotjes om het geheel. Schenk de saus op het bord.

Peterseliekorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	40	g
ongezouten roomboter	200	g
teentjes knoflook	3	
sneetjes wit brood	5	
fleur de sel	2	g

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven op 60°C. Leg de sneetjes brood op een oven-rek en droog het brood gedurende 20 minuten tot het krokant is. Pel ondertussen de knoflook. Doe de knoflook in de grote Ninja blender samen met de peterselie, het brood en een snuf zout en maal dit tot een groen en fijn kruim. Meng vervolgens in een kom het kruim met de boter tot een zacht deeg. Leg het deeg tussen 2 vellen bakpapier en rol met een deegroller uit tot een dikte van 3 mm. Snijd vervolgens in de grootte van de vis. Bewaar in de koelkast tot gebruik.

Crémant de Bourgogne saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	150	g
champignons	500	g
crémant de bourgogne	900	ml
peterselie	10	g
laurierblaadjes	3	
teentjes knoflook	2	
visbouillon van concentraat	700	ml
room 40%	75	ml
ongezouten roomboter	180	g
peper & zout		

Pel de sjalot en snijd in halve ringen. Smelt 30 g van de boter in een kookpan en voeg vervolgens de sjalot toe. Laat zachtjes aan zweten op laag vuur. Voeg een snuf zout toe. Snijd ondertussen de champignons in dunne plakjes. Voeg daarna toe aan de pan met ui en laat nog 5-8 minuten meebakken. Blus daarna af met de champagne. Kneus de knoflook en voeg toe samen met de peterselie en laurier. Laat ongeveer 25 minuten koken tot het vocht tot de helft is ingekookt. Voeg vervolgens de visbouillon toe en laat nog eens inkoken tot de helft. Voeg daarna de room toe en laat 10 minuten inkoken. Giet de saus door een zeef en druk met de achterkant van een lepel de sappen uit de sjalot en champignons. Schenk de saus in een schone pan en breng opnieuw aan de kook op middelmatig vuur. Voeg de resterende 150 g boter toe in blokjes en meng met een staafmixer. Bind eventueel met een beetje aardappelzetmeel. Zet de saus opzij en warm op kort voor gebruik.

Groente

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	l
patentbloem	50	g
citroen (sap)	2	
venkel	6	
room 40%	140	ml
dulze zeewier (rood) gespoeld in koud water	30	g
peper & zout		

Vul een middelgrote pan met water en breng het water aan de kook. Voeg de citroensap en een snuf zout toe aan het water. Snijd ondertussen het groen van de venkel en de onderkant. Verwijder de buitenste laag van de venkel en houd dit apart voor de venusschelpen. Haal de rest van de lagen uit elkaar. Verwijder ook het harde stukje kern van de venkel. Snijd de binnenste delen van de venkel in kleine blokjes voor de garnering. Snijd de buitenste delen in grove stukken voor de puree. Maak dan de 'blanc'; schenk een beetje van het kokende water bij de bloem en meng met een garde. Schenk dit mengsel door een zeef terug in de pan en breng opnieuw aan de kook. De 'blanc' houdt de venkel wit. Kook de venkel blokjes ongeveer 2-4 minuten in de 'blanc' en haal ze er vervolgens uit met een schuimspaan. Voeg dan de grof gesneden venkel toe en laat 10-15 minuten koken tot de venkel helemaal zacht is. Giet de venkel daarna af, doe terug in de pan en voeg de room toe. Laat de room volledig reduceren. Doe het mengsel vervolgens in een blender en mix tot een gladde massa. Giet het mengsel terug in een middelgrote pan. Snijd het zeewier fijn en voeg toe aan de puree.

Venusschelpen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venusschelpen gegaard	500	g
roomboter	20	g
olijfolie	20	ml
venkel - afsnijdsels	100	g
crémant de bourgogne	200	ml

Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en voeg de olijfolie toe. Snijd de afsnijdsels van de venkel grof en zweet deze aan in de olie en boter gedurende 2-3 minuten. Voeg vervolgens de venusschelpen toe. Blus dan af met de Crémant de Bourgogne, doe het deksel weer op de pan en kook nog 1 minuut. Haal de venusschelpen vervolgens met een schuimspaan uit de pan. Doe ze in een kom en dek af met een vochtige doek.

Griet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griet filets (100 gram per stuk)	12	
visbouillon	1	l

Breng in een pan de visbouillon aan de kook. Kruid de griet aan beide kanten met peper en zout. Zet het vuur zacht zodat de bouillon zachtjes suddert. Pocheer de grietfilet 6-8 minuten aan beide kanten in de visbouillon. Zorg dat de bouillon niet kookt, anders wordt de vis droog en taai. Warm ondertussen de venkelpuree, venkelblokjes en saus op. Haal de peterseliekorst uit de koelkast en verwijder het bakpapier aan beide kanten. Leg de peterseliekorst op de griet zodra deze gepocheerd is en zet 30 seconden onder de Salamander.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dulce zeewier		
zeesla (groen) gespoeld in koud water		

Schep de venkel puree in het midden van het bord. Leg de venkelblokjes op de puree en leg daar weer de griet op. Leg de venusschelpen rondom de vis. Schuim de saus eventueel kort op met de staafmixer en schep de saus om het gerecht. Garneer tot slot eventueel met Dulce zeewier en zeesla.

DESSERT Gerookt ontbijtspek ijs met ananas in rum saus met een stroopkoekje

Stroopkoekje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	g
witte basterdsuiker	75	g
boter	100	g
stroop	250	ml

Meng de bloem met de witte basterdsuiker en een snufje zout. Snijd 100 g boter in stukjes en kneed hem door de bloem en de suiker. Kneed vlug tot een samenhangend deeg. En laat afgedekt ca. 30 minuten rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 175°C. Rol het deeg op ee