

2025 februari

Kookclub Barendrecht · Winter

Mousse

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| gelatine | 6 | g |
| tomaat | 180 | g |
| rode paprika | 1/2 | st |
| tomatenpuree | 1 | tl |
| paprikapoeder | 1 | tl |
| slagroom | 60 | ml |
| bouillonpoeder naar smaak | | |
| peper en zout | | |
| worcestersaus | | |

Zet 12 glaasjes in de koeling. Week de gelatine in koud water. Ontvel de tomaat (emonderen). Paprika ontvellen: Snijd de gewassen paprika doormidden en leg de paprika ca. 20-25 minuten in een oven van 225°C. Haal de paprika uit de oven als ze zwart wordt, leg in een kom, dek af met plasticfolie en laat 10 à 15 minuten afkoelen. Haal dan het vel van de paprika. Snijd de paprika en tomaat in grove stukken, voeg tomatenpuree en paprikapoeder toe en pureer alles in de blender. Druk de massa door een zeef. Verwarm de gelatine kort in 2 el water tot gelatine is opgelost (niet koken!). Voeg dit toe aan het tomaat/paprika mengsel. Klop de slagroom lobbige en schep dit door het tomatenmengsel. Breng alles op smaak met peper, zout, groentebouillonpoeder en enkele druppels worcestersaus. Vul de gekoelde glaasjes met de mousse (ongeveer 1 cm) en bewaar deze in de koeling.

Mayonaise

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| eidooier | 1 | st |
| mosterd | 2 | tl |
| witte wijnazijn | 2 | tl |
| zonnebloemolie | 250 | ml |
| peper en zout naar smaak | | |

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat je begint. Dit voorkomt dat de mayonaise schift. Doe de eidooier, mosterd, azijn en het zout in een kom en klop alles met een garde of (hand)mixer met garde(s) ½-1 minuut door. Voeg vervolgens de olie toe. Doe dit al kloppend in een heel dun straaltje en begin heel rustig. Als je merkt dat de olie goed wordt opgenomen door het mengsel kun je de olie iets sneller bij het mengsel kloppen, maar blijf vooral wel kloppen. Klop het mengsel nog kort door nadat de laatste olie is toegevoegd en proef de mayonaise. Breng de mayonaise op smaak met wat peper.

Cocktailsaus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| mayonaise | 25 | ml |
| slagroom | 25 | ml |
| tomatenketchup | 5 | ml |
| sherry | 1 | tl |
| whisky | 2 | tl |
| gembersiroop | 1 | tl |
| citroensap | 1 | tl |
| worcestersaus | 1 | tl |
| peper en zout | | |

Klop met een garde de slagroom half stijf. Doe de mayonaise, ketchup, whisky, sherry, gembersiroop, citroensap en worcestersaus in een schaal en roer de ingrediënten met een garde door elkaar. Voeg de slagroom toe en vouw door de saus. Breng op smaak met peper en zout. Doe alles in een doseerflesje.

Waterkastanje

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| waterkastanje | 6 | st |

Snij de waterkastanjes in 24 partjes (2 per persoon) en bewaar deze in de koeling.

Zeekraal

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| zeekraal | 75 | g |

Maak de zeekraal schoon, verwijder bruine puntjes en de hardere stukken. Blancheer de zeekraal kort en koel daarna in ijswater. Bewaar in de koeling.

Oester

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| oesters | 12 | st |

Open de oester met een oestermes en verwijder de schelprestjes. Zorg dat de oester 'los' in schelp ligt. Bewaar koel.

Eindbewerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| rivierkreeftjes | 24 | st |
| cress | | |
| oestersmaak | | |

Neem het glaasje met mousse en leg hierop een dun laagje zeekraal. Leg in het midden van het glaasje 2 partjes waterkastanje en twee rivierkreeftjes ernaast. Garneer deze met een druppels cocktailsaus uit een doseerflesje. Versier met enkele plukjes cress. Leg de schelp met de oester erbovenop.

Steak tartaar

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| diamanthaas | 500 | g |
| kappertjes | 25 | g |
| bieslook | 45 | g |
| sesamolie | 20 | ml |
| japanse soja | 20 | ml |
| mayonaise | 80 | g |
| peper zout | | |

Gebruik de mayonaise bereid bij de mousse van tomaat. Snijd de biefstuk in zo klein mogelijke blokjes met 2 scherpe messen. Hak de kappertjes, bieslook, meng met de sesamolie, soja, mayonaise en peper en zout. Zet koel weg. Meng het garnituur ca. 30 minuten voor het serveren met de tartaar.

Garnering

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| daikon | 100 | g |
| winterwortel | 100 | g |
| komkommer zonder zaad | 100 | g |
| rijst azijn | 20 | ml |
| mirin | 10 | ml |
| rode peper | 1/2 | st |

Snijd de groenten brunoise en marineer in de azijn en mirin in minimaal 30 minuten.

Gerookte eidooier

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| eieren | 12 | st |
| kippenbouillon | 400 | ml |
| sesamolie | | |
| soja | | |
| rookmot | 2 | el |

Scheid de eidooiers van het eiwit. Neem voor iedere dooier een glazen schaalje met kippenbouillon (ca. 3 el). Druppel er wat soja en sesamolie in. Leg de dooiers in de schaaljes. Verwarm de rookoven voor op 80°C en schep de rookmot erin. Zet in 2 x 6 schaaljes op het rooster in de warme rookoven en rook 10 minuten. Haal uit de oven. Bestrooi met wat peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| glazen coupes | 12 | st |

Vul ringen van 6 cm Ø met de tartaar en druk aan met een stamper. Druk er een kuiltje in en leg voorzichtig de eidooier in het kuiltje. Bestrooi met wat peper en zout en garneer met de gemarineerde groentjes.

Groente

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| spek | 150 | g |
| laurierblad | 3 | st |
| tijm | 3 | takjes |
| grote prei | 3 | st |
| kleine prei | 3 | st |
| aardappelen bonken | 1,5 | kg |
| kippenbouillon | 1500 | ml |
| slagroom | 750 | ml |

Snijd het groen van de grote prei af, halveer de prei en was deze even goed in koud water. Snijd de prei vervolgens klein. Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Snijd 1 aardappel in kleine brunoise (blokjes) en doe dit in een bakje met water, zet dit apart. Zet een grote pan op het vuur en verhit hierin wat olie of boter. Doe de spekjes, de laurierbladen, de tijm, de prei en de aardappelen in de pan en zweet dit goed aan. Voeg na 5 minuten de kippenbouillon toe tot alles goed onder staat. Breng het geheel aan de kook. Halveer het kleine preitje en snijd het groen ervan af. Was de prei goed in koud water. Snijd er volgens chinese van (ruitjes). Als de bouillon kookt voeg dan 750 ml slagroom toe en breng dit weer aan de kook. Prik met een mesje in de aardappels, als ze van je mes afglijden zijn ze gaar. Wanneer ze gaar zijn kan de soep in de blender worden gegoten. Blend de soep vervolgens fijn. Giet de soep door een zeef heen in een schone pan. Zet de pan daarna weer op het vuur en laat rustig warm worden. Giet ondertussen het bakje met brunoise gesneden aardappel af in een zeef. Zet een pannetje zonnebloemolie op het vuur en verhit de olie tot ongeveer 180 graden. Frituur hier volgens de aardappelbrunoise in tot ze goudbruin kleuren. Zet een pannetje met water op en breng aan de kook. Blancheer vervolgens de prei ongeveer een minuut in het kokende water. Giet daarna af. Breng de soep op smaak met wat peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| slagroom | 350 | ml |
| truffeltapenade | 12 | tl |
| verse bieslook | 3 | tl |

Klop 350 ml slagroom op totdat hij mooi stevig is. Wanneer de soep warm genoeg is kan hij nog even worden opgeschuimd met een staafmixer. Schep de geblancheerde prei in het bord/kommetje waarin je de soep gaat serveren. Schenk de soep in. Leg hierop een eetlepel van de opgeklopte slagroom en een theelepeltje truffeltapenade. Schenk de soep in het bord/kommetje. Voeg tot slot de gefrituurde aardappel brunoise toe en wat verse bieslook. Als je het echt wilt afmaken kun je eventueel nog wat versgeraspte truffel toevoegen.

Topinamboer crème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| knollen topinamboer | 15 | st |
| room | | |
| zout | | |

Kook de topinamboer (aardpeer) met schil in water met wat zout helemaal gaar in 45 à 60 minuten. Laat afkoelen. Snijd doormidden, schep het vruchtvlees eruit en droog de schilletjes op een bakpapier in een oven van 120°C. Pureer het vruchtvlees in een keukenmachine, en breng op smaak en consistentie met wat room en zout. Doe in een spuitzakje en reserveer.

Winterwortel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| water | 1,5 | liter |
| zout | 15 | g |
| honing | 15 | g |
| winterwortels | 5 | st |

Vermeng het water met het zout. Blancheer de wortels hier 5 minuten in en koel direct terug in ijswater. Bewaar wat van het kookwater voor de wortel-misosaus. Snijd de wortels over de lengte in tot je het hart bereikt. Dit is het gedeelte met een wat stekelig oppervlak. Houd het hart heel en verwijder de buitenzijde. Dit gaat het makkelijkst door bij de bovenkant van de wortel te beginnen en je duimen tussen het hart en de buitenkant te duwen. Duw nu de buitenkant weg van het hart. Stoof de wortelharten gaar in zijn eigen sap of in bouillon met een klontje boter.

Wortel-Misosaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| afsnijdsels van de wortel | | |
| misopasta | 2 | el |

Kook de in stukjes gesneden afsnijdsels van de wortel in kookvocht heel erg gaar. Maal heel fijn met de blender. Zeef de saus, kook eventueel nog wat in en vermeng dit met de misopasta. Breng op dikte met wat maïzena.

Crème van platte peterselie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| platte peterselie | 50 | st |
| teentje knoflook | 1 | st |
| snuf grof zeezout | | |
| zure room | 125 | g |

Stamp en wrijf de peterselie en het teentje knoflook in een vijzel tot pulp. Voeg wat grof zeezout toe. Doe zure room en de pulp in een bakje en roer egaal. Eventueel nabewerken met een staafmixer. Doe over in een spuitzakje en reserveer.

Jus van braadboter

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| geroosterde hazelnoot | 50 | g |
| platte peterselie | 4 | takjes |
| boter | 200 | g |

Leng de boter aan met wat water en laat kloppend met een garde op matig vuur emulgeren en inkoken. Zodra de jus de juiste consistentie heeft: laat wat afkoelen, breng eventueel op smaak, voeg grof gehakte peterselie en de grof gehakte hazelnoot toe en zet weg.

Rogvleugel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| rogvleugel zonder vel met graat | 1,5 | kg |
| boter | 80 | gr. |

Portioneer de rogvleugel in stukjes van 100 – 110 gram. Vouw dunne stukken dubbel en zet vast met een cocktailprikker. Maak een ruime hoeveelheid beurre noisette, verdeeld over 2 koekenpannen. Braad de rogvleugel in de beurre noisette. Arroskeer steeds. Zodra de vis juist gaar is haal uit de pan, zet warm weg en giet wat van de boter over de vis.

Eindbewerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| blaadjes babyspinazie | | |
| cantharellen | 250 | g |
| cantharel | | |

Warm de jus van braadboter op. Zet de cantharellen even aan in wat geklaarde boter. Doe wat topinamboercreme op een rond bord, leg hierop de rogvleugel. Werk af met crème van peterselie, cantharel en blaadjes spinazie en wortel. Nappeer wat warme jus over de rog.

Yoghurtcrème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| biologische yoghurt | 500 | ml |
| slagroom 35% | 75 | ml |
| suiker | 20 | g |

Laat de yoghurt in een uitgewrongen schone doek uitlekken tot vlak voor het serveren. Klop de slagroom met de suiker lobbijg en meng met de yoghurt tot crème.

Compote

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| jonagold appels | 4 | st |
| boter | 20 | g |
| suiker | 100 | g |
| kaneel | 1 | tl |
| mousserende wijn | 100 | ml |

Schil de appels en snijd de appels in kleine stukjes. Fruit de stukjes appel in de boter. Voeg de suiker en kaneel toe en voeg vervolgens 100 ml mousserende wijn. Laat zachtjes op laag vuur onder gesloten deksel tot compote koken. Maak de compote fijn met een vork. In koeling zetten op een platte schaal (Moet gebruikt worden voor het tarte tatin).

Tarte tatin ijs

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| melk | 300 | ml |
| vanillestokje | 1 | st |
| eidooier uit fles | 60 | g |
| suiker | 100 | g |
| slagroom | 300 | ml |
| appelcompote | 120 | g |

Leg een plaat in de vriezer, ter voorbereiding van het ijs. Haal het merg uit het vanillestokje. Voeg het vanillestokje en het merg toe aan de melk. Zet de melk op en laat 10 minuten trekken. Zeef de melk en haal het vanillestokje eruit. Klop met de mixer de eidooier met de suiker wit tot er zich een lint vormt bij het opheffen van de gardes. Voeg het eimengsel toe met een spatel aan de vanillemelk. Maak dan familie en klop het met de garde verder tijdens het verwarmen op tot ca. 85°. Neem van de warmtebron en roer er de room en 120 gram afgekoelde appelcompote door. (de rest van de appelcompote is voor garnering). Laat de compositie afkoelen en draai er ijs van. Haal de plaat uit de vriezer. Maak bolletjes van het ijs en leg op de plaat. Dek af met plasticfolie om kristalvorming te voorkomen.

Amandelkrokant

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| amandelschaafsel | 100 | g |
| suiker | 100 | g |
| eiwit pak | 60 | g |

Oven voorverwarmen op 180° C. Bakplaat bekleden met bakpapier. Klop het eiwit lobbijg op. Meng het amandelschaafsel, suiker en eiwitten. Spreid het amandelmengsel uit over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak het mengsel in 15 à 20 minuten goudbruin, af en toe omscheppen. Af laten koelen op de werkbank.

Garnering

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| jonagold appels | 2 | st |
| roomboter | 1 | el |
| vanillesuiker | 1 | el |

Schil de jonagold en snijd ze in gelijke dunne schijfjes. Bak de appelschijfjes in een beetje roomboter en strooi er wat vanillesuiker overheen.

Eindbewerking en presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| amandelkrokant | | |
| appelcompote | | |
| stukjes appel | | |

Trek met de yoghurtcrème strepen op een groot koud bord. Leg daartussen, appelcompote en een bol Tarte tatin ijs. Garneren met amandelkrokant en de schijfjes appel.