

2025 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

Soesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	75	ml
water	75	ml
boter	75	ml
bloem	75	ml
eieren op kamertemperatuur	3	
zout		

Doe melk, water en boter in een pan. Verwarm het zodat de boter smelt. Breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg in 1 keer de gezeefde bloem toe. Blijf mengen met een pollepel totdat er een deegbal ontstaat. Zet de pan op laag vuur en blijf 2 minuten roeren. Haal weer van het vuur en laat even afkoelen, maar blijf af en toe roeren. Voeg 1 ei toe en roer het door het deeg. Herhaal dit één voor één voor de andere eieren. Doe het soezenbeslag in een spuitzak met glad spuitmondje. Spuit 36 (+ 6 reserve) kleine toefjes van het beslag (Ø 3 cm) op een bakplaat met bakpapier. Vouw het bakpapier goed om zodat het niet gaat waaien in de oven. Bak de soesjes 20 minuten in een oven van 190°C met laagste windsnelheid. Laat afkoelen op de werkbank.

Mousse van kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen	225	g
kippenbouillon	500	ml
kerriepoeder mild	1	tl
peper en zout		
bieslook	7	g
crème fraîche	50	ml
slagroom	75	ml
takje tijm	1	
citroensap		

Pocheer de kip in de kippenbouillon in 15 minuten gaar. Kruid de kippendijen met kerrie, peper en zout. Doe de in stukken gesneden kip, gesneden bieslook, crème fraîche, room en de blaadjes van de tijm in de blender (of gebruik een staafmixer) en pureer glad tot mousse. Breng verder op smaak met peper en zout en verfris met wat citroensap. Zeef eventueel tot een fijne mousse. Bewaar in een spuitzak met spuitmondje.

Mousse van forel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte forelfilet	225	g
klein takje dragon	1	
crème fraîche	50	ml
slagroom	75	ml
peper		
mosterd	1	tl
citroensap		

Doe de in stukken gesneden filets, gesneden dragon, crème fraîche en room in de blender (of gebruik een staafmixer) en pureer glad tot mousse. Breng op smaak met peper (géén zout), een beetje mosterd en verfris met wat citroensap. Bewaar in een spuitzak met spuitmondje.

Mousse van broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli roosjes	225	g
sjalot	1	
rode peper	0.5	
zonnebloemolie		
crème fraîche	50	ml
slagroom	75	ml
zout		
cayenne peper		
nootmuskaat		
citroensap		

Maak de broccoli schoon en snijd in roosjes. Kook deze beetgaar in gezouten water. Giet af en laat goed uitlekken en dep droog. Snijd de sjalot en rode peper (zonder zaadjes) ragfijn. Bak de sjalot en peper even in wat olie. Doe de broccoli, sjalot, peper, crème fraîche en room in de blender (of gebruik een staafmixer) en pureer glad tot mousse. Breng op smaak met zout, cayenne peper en wat nootmuskaat en verfris met wat citroensap. Zeef eventueel tot een fijne mousse. Bewaar in een spuitzak met spuitmondje.

Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook sprietjes		

Druk het spuitmondje voorzichtig door het soesje en vul 12 soesjes met mousse van kip, 12 soesjes met mousse van forel en 12 soesjes met mousse van broccoli. Plaats de soesjes op het bord en spuit op elk soesje een toefje van de bijbehorende mousse. Garneer met wat bieslook sprietjes.

Risottoballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1100	ml
sjalot	75	g
risottorijst	250	g
knolselderij	75	g
parmezaanse kaas	50	g
pesto	30	g
pittige gorgonzola	200	g
fijn paneermeel	150	g
eiwit	150	g
panko	200	g
frituurolie		

Verwarm de oven voor op 180°C. Maak 1100 ml groentebouillon, houd 100 ml apart voor de tomatensaus. Snijd de sjalot en knolselderij zeer fijn, en fruit deze aan zonder te kleuren. Voeg de risottorijst erbij en fruit mee. Voeg de groentebouillon in delen toe. Kook tot de risotto gaar is. Voeg de gorgonzola, pesto en de geraspte Parmezaan toe. Roer dit goed door en doe dit in een bak. Zet in de koeling en laat afkoelen. Maak met de kleinste ijsbollentang 24 porties en rol bolletjes van de afgekoelde risotto zet daarna voor 15 min in de shockvriezer. Rol de bolletjes eerst door het fijne paneermeel, haal dan door losgeroerd eiwit en vervolgens door de panko.

Tomatensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vleestomaten	500	g
tenen knoflook	3	
sjalot	75	g
tak tijm	3	
gedroogde tomaat	15	g
tomatenpuree	35	g
room	125	ml
groentenbouillon	100	ml
crème fraîche	50	g
basilicum	3	g
peper en zout		

Plisseer de tomaten en verwijder de zaadlijsten en snijd in stukken. Hak de sjalot en knoflook fijn, en zweet aan in olie van de zongedroogde tomaten. Voeg vervolgens de zongedroogde tomaat, takjes tijm en tomatenpuree toe aan de in stukken gesneden tomaten toe. Voeg de groentebouillon toe en laat inkoken. Voeg vervolgens de crème fraîche en de room toe en laat inkoken tot sausdikte. Voeg de basilicum toe. Pureer met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Zet in de warmhoudkast.

Dragonolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maisolie	100	ml
dragonblaadjes	50	g

Blancheer de dragonblaadjes kort en droog ze. Doe dit samen met de olie in een blender en laat dit 10 minuten draaien. Zeef en doe over in spuitflacon.

Garnituren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	1	
oranje paprika	1	
teen knoflook	1	
groene courgette	1	
gele courgette	1	
zonnebloemolie	100	ml
grote champignons	5	
peper en zout		

Schil de rode en oranje paprika en snijd in blokjes van 1 cm. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een steelpan, voeg de paprika toe met een geplette teen knoflook en laat dit fruiten. Voeg peper en zout toe. Giet wat zonnebloemolie toe totdat het net onderstaat. Laat dit 20 minuten konfijten op lage temperatuur. Zet daarna weg. Schaaf de groene en gele courgette in lange linten met een kaasschaaf. Gril op een hete plaat. Breng op smaak met peper en zout. Zet in de warmhoudkast. Schil de champignons, ontdoe ze van de steel en snijd ze in plakken. Gril op een hete plaat. Zet in de warmhoudkast.

Eindbewerking

Frituur per 6 balletjes op 180°C in 3,5 minuut. Laat uitdruipen op keukenpapier. Plaats op een bord. Schep wat tomatensaus op het bord en druppel hierop de dragonolie. Garneer hier omheen de gegrilde groentes, druppel nog wat dragonolie overheen.

Kaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	500	ml
doperwten	15	g
inktvisinkt	6	g
visfond	200	g
agar agar	1.2	g

Vul een bekken met zonnebloemolie en zet deze in de vriezer voor minimaal 1 uur. Meng de doperwten, inktvisinkt, visfond en de agar agar in een pan en breng het aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Pureer de erwten volledig fijn en roer goed door. Giet de hete vloeistof in een spuitflesje en druppel - druppel voor druppel - in de koude olie. Haal de kralen uit de olie met een schuimspaan of een zeef. De kaviaar is direct klaar voor gebruik. Zeef de zonnebloemolie en zet dit apart voor de volgende avond.

Pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	3	
room	60	ml
roomboter	25	g
zout en witte peper		

Snijd de pastinaak in blokjes en breng aan de kook in water met een snuf zout in 15 minuten gaar. Blender de pastinaak heel fijn in de Ninja. Voeg room en roomboter toe, en zout en peper naar smaak.

Scheermessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	1	kg
sjalotten	3	
tenen knoflook	3	
kleine rode peper	1	
boter	15	g

Trek een bouillon van 2 sjalotten, 2 knoflooktenen en rode peper. Zeef de bouillon. Breng deze weer aan de kook, Leg de scheermessen maximaal 10 seconden in het kokende water. Haal het vlees uit de schelpen en verwijder de ingewanden. Zet de schelpen opzij voor het serveren. Snijd de scheermessen in stukjes van 3 cm. Smelt de boter in een pan en stooft de 1 sjalotje met de 1 teen knoflook glazig. Doe dit vlak voor het uitserveren: Doe de scheermessen in de pan met de gestooftde sjalot en knoflook en kruid met peper en zout. Laat de scheermessen goed warm worden ongeveer 90 seconden. (Niet langer om te voorkomen dat de scheermessen rubberachtig worden).

Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koude roomboter	100	g
sjalotjes gesnipperd	2	
droge witte wijn	250	ml
room	100	ml
peper en zout		
aardappelzetmeel	10	g

Snijd de koude roomboter in kleine blokjes en zet deze weer terug in de koelkast. Verhit de witte wijn en de gesnipperde sjalotjes in een pan en breng aan de kook. Kook dit in tot 1/3 en voeg de room toe, laat nu weer inkoken tot de helft. Giet dit door een zeef en vang het op in een ander pannetje. Zet deze pan op heel laag vuur en voeg al roerend met een garde de ijskoude klontjes boter één voor één erdoor. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout en serveer direct. Voeg afhankelijk van de dikte van de saus, wat aangemaakte aardappelzetmeel toe.

Eindbewerking

Verdeel de pastinaakcrème in quenelle vorm over de borden. Leg hier een schoon gemaakte lege schaal van een scheermesje op. Vul deze met 2 à 3 stukjes scheermes. Verdeel wat kaviaar over de stukjes scheermes. Schenk er wat beurre blanc naast.

Atjar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	100	g
gemengde paprika geel rood en oranje	100	g
kleine gele courgette	0.5	
kleine groene courgette	0.5	
wortel	50	g
komkommer	50	g
witte ui	50	g
witte kool	40	g
water	225	ml
natuurazijn	225	ml
fijne kristalsuiker	40	g
kurkuma	2	g

Snijd de bloemkool in kleine roosjes, de paprika in reepjes, courgettes en komkommer brunoise (0,5 cm), de wortel in luciferreepjes, de ui in dunne ringen en de kool in smalle reepjes. Doe het water, kurkuma en suiker in een grote pan en breng deze aan de kook. Voeg daarna alle groenten toe en de azijn en laat het op een matig stand pruttelen. Haal daarna de pan van de warmtebron. Laat afkoelen tot gebruik. Voor uitserveren uit laten lekken.

Roedjak saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
trassi	7	g
ketjap manis	150	g
bruine basterdsuiker	25	g
roedjak mix pasta van koningsvleugel	100	g

Smelt de boter, niet bruin laten worden. Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe en laat deze 2 minuten doorkoken. Zet tot verder gebruik apart.

Kip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipdijfilet	1.2	kg
kerrie	15	g
vijfkruidemix	10	g
olijfolie		
preien	3	
champignons	500	g
rode uien	3	
druivenpitolie	75	ml
peper en zout		

Was de kip, verwijder bloed en zeentjes. Meng de kerrie, vijfkruidenmix met de olie tot een marinade. Voeg de kip toe en laat dit ten minste 45 minuten marineren in de koeling. Snijd de prei en uien in dunne ringen en de champignons in plakjes. Zet prei en uien aan in wat olijfolie en doe hetzelfde (apart) met de champignons. Zet de groente apart tot verder gebruik. Zet de kippendijen aan in de marinade tot lichtbruin en bewaar in een ovenschaal. Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg 12 vellen aluminiumfolie gereed met de glimmende kant naar boven. Verdeel hierover de groente, daarop de kip en daarop de roedjaksaus. Vouw het dicht tot een goed gesloten pakketje. Gaar in ongeveer 20 minuten in de oven tot een kerntemperatuur van 72 °C. Zet in de warmhoudkast tot uitserveren.

Bimi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bimi	300	g
zeezout		
olijfolie		

Was de bimi snijdt een stuk van de onderkant. Blancheer de bimi beetgaar in ruim zout water. Giet af zet in de warmhoudkast.

Pandanrijst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pandanrijst	400	g
water		
zout		

Was de rijst tot het water helder is. Week de rijst in 20 minuten in water. Kook de rijst met 1 vingerkootje water boven de rijst gedurende 10 minuten. Giet, indien nodig, de rijst af. Stoom de rijst in 10 minuten droog voor een fluffy resultaat.

Kroepoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe kroepoek	75	g
zonnebloemolie	500	ml

Verhit de zonnebloemolie in een pan tot 180 °C. Frituur de kroepoek tot lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Gefrituurde pinda's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten pinda's	75	g

Frituur de pinda's direct na de kroepoek tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking

Leng eventueel het restant roedjaksaus aan met een beetje water. Plaats met behulp van een koffiekopje een bolletje pandanrijst op het bord. Druppel daar wat roedjaksaus op. Schep de kip en groentes met een spatel uit het pakketje en leg dit schuin op het bolletje rijst. Dresseer daar omheen de atjar, de bimi, de kroepoek en de pinda's.

Bavarois van advocaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	7	g
ei	2	
suiker	50	g
melk	150	ml
advocaat	350	g
slagroom	200	ml
vanillesuiker	10	g

Zet 12 glaasjes in de vriezer. Week de gelatine in koud water. Splits de eieren. Klop de eierdooiers met de suiker schuimig. Verwarm de melk en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Roer beetje bij beetje de warme melk door de schuimige eierdooiers. Voeg dan de advocaat toe. Laat de massa op ijswater afkoelen tot het geheel gaat geleren. Klop intussen het eiwit stijf. Klop de slagroom met de vanillesuiker ook stijf. Wacht tot de melk-advocaatmassa begint te geleren. Spatel voorzichtig het geklopte eiwit erdoor en spatel vervolgens de slagroom erdoor. Vul de 12 glaasjes en zet deze in de vriezer om aan te stijven en daarna in de koeling tot gebruik.

Snickerscake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	150	g
pure chocolade	100	g
suiker	150	g
bloem	60	g
eieren	3	

Smelt de boter in een steelpan op laag vuur. Voeg de chocolade toe en roer totdat het helemaal opgelost is. Voeg de suiker, de bloem en de eieren toe en meng het tot een glad beslag. Bekleed een platte ovenschaal met een vel bakpapier en giet het beslag in de schaal. Bak het beslag 25 minuten in een oven van 180°C gaar. Laat afkoelen en snijd van de cake 12 repen van 1 x 12 cm van 2 cm dikte, als basis voor de 12 snickers.

Vanille ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	400	ml
melk	400	ml
vanillesuiker	24	g
eigeel	65	g

Zet een plaatje in de vriezer. Doe de slagroom, melk en vanillesuiker in een ruime pan. Verwarm het mengsel tot tegen de kook en laat het 30 minuten van het vuur af trekken. Breng eventueel extra op smaak met extract.