

2025 april

Kookclub Barendrecht · Lente

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	12	x 25 g
bieslook sprietten	10	st
peper en zout		

Fileer de zeebaars. Verwijder eventuele graten en rode delen op het visvlees. Snijd de zeebaars brunoise voor de tartaar. Hak de bieslook fijn. Voeg de bieslook toe en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de fijngehakte zeebaars in 12 gelijke porties van circa 25 g en draai met licht vochtige handen mooie ronde balletjes. Leg de balletjes zeebaars in een stukje vershoudfolie en maak met behulp van het folie de balletjes perfect rond. Laat vervolgens opstijven in de koelkast.

Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	100	ml
bieslook	40	g

Snijd de bieslook grof en draai fijn in de blender en voeg de olie toe, draai de bieslookolie op de hoogste stand gedurende 5 minuten. Zeef de olie door een passeerdoek.

Roze koraal tuile met peper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	150	g
water	125	ml
bloem	25	g
rode kleurstof		
peper		

Meng de olie, het water en de bloem in een bekken met behulp van een garde. Voeg de roze kleurstof toe aan het beslag totdat het de gewenste kleur heeft. Verhit een crêpepan (met platte bodem) en antiaanbaklaag. Zorg dat de pan goed heet is, gebruik stand 7. Roer het beslag voor het bakken van elke nieuwe tuile goed door en schenk dan een eetlepel beslag in het midden van de pan. Bestrooi met wat zwarte peper. Haal iedere keer nadat een tuile gebakken is, de olie uit de pan. Bak totdat het beslag stopt met bubbelen. Het vocht is nu verdampt en de tuile is krokant. Laat de tuile uitlekken op keukenpapier.

Strandzand

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
panko	100	g
gerookte olijfolie	25	g
peper en zout		

Bak de panko in een koekenpan met gerookte olie goudbruin. Breng op smaak met zout en peper.

Komkommerijsje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	400	g
fijne kristalsuiker	85	g
gelatine	12	g
yuzu sap	4	el

Week de gelatine in koud water. Haal de zaadlijsten gedeeltelijk uit de komkommer, zodat de substantie niet te nat is. Pureer de komkommer met suiker en yuzu sap. Proef of het komkommersmengsel zoetzuur is. Voeg zo nodig nog wat yuzu sap toe. Verwarm een klein beetje van het komkommersmengsel in een pannetje en los hierin de gelatine op. Voeg dit toe aan het komkommersmengsel. Giet dit mengsel in flexibele vormpjes. Gebruik hiervoor siliconenmatten met een bolvormpje van 5 cm Ø. Dek de vormpjes strak af met plasticfolie en plaats in de shockvriezer.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten/koppen	1	kg
ui zonder ogen	1	st
stengels bleekselderij	2	st
prei - wit deel	1	st
peterselietakjes	6	st
witte wijn (droog)	200	ml
laurierblad	2	st
zwarte peperkorrels	6	st
zonnebloemolie	3	el
zout naar smaak		
water	1,5	liter

Hak de visgraten in stukken van 5 cm en leg ze met de viskoppen in een grote bak met water. Laat 15 minuten weken, zo verdwijnt het bloed uit de graten, giet af en laat uitlekken in vergiet. Pel en snipper de ui en maak de bleekselderij en prei schoon en hak fijn. Verhit de olie in een grote pan en fruit de ui met de bleekselderij, prei en peterselietakjes 5 minuten zonder te kleuren. Voeg de graten en koppen toe en bak zachtjes mee tot het visvlees wat witter wordt. Blus af met de wijn en laat iets verdampen. Schenk 1,5 liter water of tot alles onderstaat in de soeppan en breng aan de kook. Laat daarna onafgedekt op heel laag vuur trekken en schuim de soep af. Voeg als er geen schuim meer ontstaat de laurier en de peperkorrels toe en laat 20 minuten trekken. Schenk de visbouillon door een fijne zeef en passeer door een doek. Kook in tot 400 ml.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	400	ml
eidooiers	4	st
room	200	ml
boter in blokjes	100	g
citroensap		
zout en witte peper		

Klop in een kom de eidooiers au bain-marie met de room op en schenk het al roerend door de ingekookte visbouillon. Let op, temperatuur niet warmer dan 70°C om te voorkomen dat het roerei wordt. Blijf kloppen en kook de saus op laag vuur door tot er een iets dikkere substantie ontstaat. Neem de saus van de warmtebron en voeg de klontjes boter in kleine porties toe om een mooie gladde saus te krijgen. Breng de saus op smaak met enkele druppels citroensap, zout en witte peper. Houd de sabayon tot gebruik warm in de warmhoudkast.

Sous-vide zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	600	ml
koosjer zout	85	g
suiker	5	g
zalmfilet zonder graten	600	g
druivenpitolie	25	ml
knoflook		
dille		

Verwarm de sous-vide voor op 52°C. Meng water, zout en suiker in een ruime kom tot de suiker en het zout is opgelost. Snijd de zalm in 12 stukken van elk ca. 50 gram. Leg de stukken zalm in het mengsel en zet voor 20 minuten afgedekt in de koelkast. Haal de zalm na 20 minuten uit het mengsel en spoel de overtollige pekel onder de koude kraan van de zalm. Dep de zalm droog met keukenpapier, wrijf hem in met druivenpitolie. Leg wat knoflook, dille en een dun half schijfje citroen op de portie zalm en vacumeer. De stukjes zalm dienen los in de vacumeerzak te liggen. De bereidingstijd in de sous-vide is 20 minuten op 52°C. Als de vis gaar is, is hij doorschijnend roze.

Julienne van groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele courgette	1	st
groene courgette	1	st
prei - wit deel	1	st
bouillonpoeder	10	g
peper en zout		

Snijd de courgettes met schil en de prei in julienne. Blancheer de groenten in ca. 5 minuten in een pan met een bodempje groentebouillon. Giet af en laat goed uitlekken. Breng op smaak met peper en zout.

Bladerdeegvisje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	3	st
eigeel uit fles		
peperkorrels	12	st

Warm de oven voor op 200°C. Leg het uitsteekvisvormpje op het bladerdeeg en steek er 12 visjes uit. Leg de visjes op de bakplaat. Bestrijk ze dun met eigeel. Leg op de plaats van het oog een zwarte peperkorrel. Bak de visjes in ca. 15 minuten goudbruin in de oven.

Hangop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	60	g
knoflook klein teentje	1	st
griekse yoghurt	300	g
peper en zout		

Was de komkommer en maak de knoflook schoon. Rasp de komkommer met schil en de knoflook. Voeg dit bij de yoghurt, breng op smaak met peper en zout en plaats deze in een theedoek in een zeef. Zet weg in koelkast tot gebruik.

Deeg en koolraap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	600	g
zeezout	42	g
keukenzout	155	g
eiwit	300	g
ei	1	st
tijm	1	tl
rozemarijn	1	tl
koolraap groot	2	st

Meng alle ingrediënten (behalve koolraap) tot een deeg. Rol met de deegroller een mooie plak zoutdeeg die om de koolraap past. Wikkel het deeg om de geschilde koolraap en druk goed aan. Bak de koolraap 90 min. in een oven van 170°C. Prik met een saté-prikker door de zoutkorst om te voelen of de koolraap gaar is. Bij weinig weerstand is deze gaar. Haal de koolraap uit de oven en laat afkoelen in de zoutkorst. Breek de korst en snij de koolraap in 12 plakken. Steek er 12 rondjes uit van 6 cm Ø.

Kletskop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	18	g
basterdsuiker wit	60	g
melk	12	g
kaneel	1	mespunt
amandel	20	g
bloem	42	g

Meng de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar. Voeg kaneel, zout en fijngehakte amandelen toe en roer wederom door elkaar. Meng als laatste de bloem door het mengsel. Draai 12 bolletjes ter grootte van een kruidnoot, druk aan tot 3 mm op een beklede bakplaat en bak de kletskoppen 10 à 13 minuten in een oven van 160°C.

Peterselie olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	100	ml
peterselie	50	g
sushi-azijn	30	ml
eigeel	20	g
zout		
tabasco		

Doe de olie met de peterselie in de blender en laat 5 minuten draaien tot een mooie groene peterselie olie. Zeef de olie. Doe sushi-azijn met het eigeel in een kom en klof tot een gladde massa. Voeg al kloppend druppelsgewijs de peterselieolie toe zodat er een mooie, gladde emulsie ontstaat. Breng op smaak met zout en enkele druppels tabasco en doe in een spuitflesje.

Sesamzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad wit	15	g

Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan en schud regelmatig op. Bij verkleuring direct uit de pan halen. Bewaar tot gebruik.

Geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas	180	g

Verdeel de geitenkaas in 36 stukjes en bewaar tot gebruik.

Farce

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
foie gras	70	g
groene asperges	3	st
verse morilles	100	g
haasjes van kipfilet	8	st
eiwitten	2	st
room	100	g
truffeltapenade	2	tl
peper en zout		

Zet de foie gras een half uur in de vriezer. Was en schil de asperges, snijd de onderkant eraf. Hak de asperges in zeer kleine brunoise. Spoel de morilles goed schoon of week ze indien er gedroogde morilles worden gebruikt. Hak de morilles heel fijn voor de farce. Blender de kippenhaasjes met de eiwitten in de keukenmachine. Voeg daarna de room toe en zout en peper. Snijd foie gras in kleine blokjes en doe het mengsel in een rvs kom. Meng met een spatel de truffeltapenade, de foie gras, de gehakte morilles en de brunoise van rauwe asperges door het kimpengsel.

Rouleau

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets	900	g

Leg de filets afzonderlijk tussen plasticfolie en sla deze plat tot een dikte van 0,5 cm. Leg de filets op een nieuw stuk folie, bestrooi met peper en zout. Plaats hierna de farce op de filets tot aan de rand. Rol de filets op, sluit de folie, en draai de uiteinden tegengesteld in de vorm van een toffee. Vacumeer de rouleaus afzonderlijk in een vacuümzak en gaar sous-vide op 65°C gedurende ongeveer 60 minuten. Bak de rouleau vlak voor het opdienen nog even aan in wat boter en snijd ze kort voor de bordopmaak in schuine plakken van ongeveer 2 cm.

Fondant aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappelen	8	st
takjes tijm	3	st
laurierblaadjes	2	st
knoflooktenen	5	st
ganzenvet	300	ml
grof zout		

Boen de aardappels schoon en halveer horizontaal. Steek met de kleinste cilindersteker een ronde cilinder (3 p.p.) uit de aardappel. Kook de aardappels 5 minuten voor en konfijt de aardappelcilinders in het ganzenvet op 70°C met grof zout, tijm, laurier, knoflook gaar in ongeveer 90 minuten. Plaats de aardappelfondant op een plaat en zet geef ze een kleurtje onder de salamander. Let op verkleuren gaat snel. Zeef na afloop het ganzenvet en giet terug in de pan en bewaar voor de volgende avond.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koude boter	100	g
kippendijen	6	st
sjalotten	2	st
bol knoflook	1	st
gevogeltebouillon verdund	600	ml
takjes tijm	6	st
peper en zout		

Zet kleine blokjes boter in de vriezer voor het monteren van de saus. Snijd de kippendijen in stukken en zet aan in een grote pan met boter en olie. Hak de sjalotten en pel en plet de knoflooktenen voor meer smaak. Voeg de sjalotten en knoflook toe. Bak samen op middelhoog vuur. Deglaceer met gevogelte bouillon, voeg de tijm toe. Kook deze bijna helemaal in. Herhaal 3x het toevoegen van circa 1 ½ dl bouillon en laat dit inkoken tot de saus bruin en op de juiste dikte is. Zeef de saus en ontvet de saus door overtollig vet te verwijderen. Breng op smaak met peper en zout en monteer net voor opdienen met de stukjes boter.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	24	st

Was en schil de asperges en snijd de onderkant eraf. Kook de asperges en koel ze direct af in ijskoud water om ze knapperig te houden. Bak ze kort vlak voor het opdienen.

Garnituur van cantharellen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	st
teen knoflook	2	st
cantharellen	300	g
medium sherry	100	ml
gevogeltebouillon	200	ml
room, geklopt	2	el
peper en zout		

Borstel de cantharellen en scheur indien nodig iets kleiner. Zweet fijngehakte sjalot en gehakte knoflook aan in een beetje olijfolie. Voeg de cantharellen toe. Blus af met de sherry en voeg de gevogeltebouillon toe. Laat ongeveer 15 minuten zacht inkoken, tot de bouillon volledig verdampt is. Voeg de geklopte room toe, en breng op smaak met zout en peper.

DESSERT Nagerecht - Panna cotta | bessengelei | ricciarelli | citroen meringue

Ricciarelli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	200	g
fijne kristalsuiker	200	g
eiwit	2	st
sinaasappelrasp	1	st

Let op: 4 eidooiers (ook de 2 van de citroen meringue doorgeven voor de sabayon van de 2de gang. Ontvet de schaal en de gardes om te voorkomen dat de eiwitten niet goed schuimig worden. Klop de eiwitten stijf. Voeg daarna beetje bij beetje de suiker toe totdat er pieken ontstaan.