

2025 mei

Kookclub Barendrecht · Lente

Duivenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenborst	600	g
boter	50	g

Kruid de duivenborst met zout en peper. Bak de borsten om en om, in boter ongeveer 3 minuten. Haal het vlees uit de pan en bewaar afgedekt in de koeling. Bewaar de pan (met boter) voor de jus! Als de duif is afgekoeld, snijd hem dan in zo dun mogelijke plakken.

Duivenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	170	g
sjalot	1	
bleekselderij	1,25	stengel
port	180	ml
crème de cassis	70	ml
gevogeltebouillon	400	ml
boter	1	el
peper en zout		
maïzena		

Bak de klein gesneden sjalot, wortel en bleekselderij met 1 el boter in de pan waarin de borsten gebakken zijn. Blus af met port en crème de cassis. Voeg gevogelte bouillon toe en laat wat inkoken. Zeef de jus en breng op smaak met peper en zout. Verwarm net voor het uitserveren de jus en bind deze licht met wat maïzena.

Kippenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote ui	1	
knoflook	2	tenen
kippenlever	120	g
tijm	2	takjes
room	70	ml
peper en zout		

Snipper de ui zeer fijn. Bak de lever met de ui en uitgeperste knoflook tot de kippenlever mooi bruin is. Voeg de takjes tijm en room toe en laat 3 minuten zachtjes koken. Verwijder de tijm. Doe de kippenlever in de blender en mix dit tot een gladde crème. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in de koeling.

Rode ui-vijgen chutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde vijgen	80	g
rode ui	100	g
basterdsuiker	15	g
kruidnagel	3	st
rode wijnazijn	15	ml
water	70	ml
peper en zout		

Doe de vijgen in een kom en voeg zo veel kokend water toe tot ze onderstaan. Week ze ongeveer 10 minuten tot ze zacht zijn. Halveer de uien en snijd in dunne ringen. Verhit de boter in een koekenpan op middelhoog vuur, voeg de uienringen toe en bak ze ongeveer 10 min zacht. Strooi de suiker erover en roer tot deze opgelost is. Laat de vijgen uitlekken, snijd ze in kleine stukjes en voeg ze toe aan de ui, samen met kruidnagel, peper en azijn. Giet er het water bij. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat 10 minuten zachtjes koken. Verwijder de kruidnagel en bewaar op de werkbank.

Zuurdesembrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	12	plakken
boter voor toast besmeren		

Steek rondjes van Ø 5 cm uit het brood. Besmeer deze aan beide zijden dun met gesmolten roomboter en bak ze een beetje krokant in ca. 6 minuten in een oven van 185°C. Bewaar tot afwerking.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
golden delicious appel	2	
citroen - sap	1	

Schil de appel en haal het klokhuis eruit met een appelboor. Snijd de appel in dunne plakjes. Steek rondjes van Ø 5 cm uit de appelschijfjes. Bewaar in een bakje water met citroensap.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
takjes platte peterselie		

Leg de broodrondjes op een ovenplaat. Besmeer het brood met de kippenlever crème. Beleg daarna met een plakje appel. Leg er daarna in waaiervorm de plakjes duif op. Zet de opgemaakte broodjes 5 minuten in de voorverwarmde oven (185 °C). Leg het broodje op een bord, schenk er de warme jus overheen. Garneer met de chutney en wat platte peterselie.

Tempurabeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	
bloem	40	g
koud water	250	ml

Het water voor het tempurabeslag moet echt ijskoud zijn. Meng daarom ijsblokjes met koud kraanwater. Dit geeft je tempura een krokant en luchtig jasje dat minder vet opneemt. Meng alle ingrediënten door elkaar. Het tempurabeslag hoeft niet glad geklopt te zijn: er mogen gerust klontjes in zitten. Het mag vrij dun zijn.

Heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kataifi deeg	100	g
heilbot à 40 g p. st.	12	stukjes
tempura beslag	120	g
water	80	g
limoen	1	
peper en zout		

Maak met vochtige handen voorzichtig de kataifi los en modelleer in 12 strengen, waarin de heilbot gewikkeld wordt. Kruid de heilbot met wat peper en zout en dip hem in het tempurabeslag. Omwikkel de heilbot direct met een streng van het losgemaakte kataifi deeg. Zorg ervoor dat de heilbot zo goed mogelijk omsloten is. Rasp voor een verfrissende toets een beetje limoenschil en zet dit apart. Vlak voor het uitserveren: Verhit de olie in een frituurpan of diepe pan tot 180° C. Leg de omwikkelde heilbotstukjes voorzichtig in de hete olie en bak ze tot ze goudbruin en krokant zijn. Dit proces duurt slechts enkele minuten. Haal ze met een schuimspaan of tang uit de olie en leg ze op een bord bekleed met keukenpapier en zet in de warmhoudkast. Strooi wat geraspte limoenschil over het knapperige deeg. Hierdoor krijgt het gerecht een vleugje citrus aroma.

Aardpeercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	1	kg
citroen	1	
boter	50	ml
melk	50	ml
room	50	ml
witte peper en zout		

Schil de aardperen en snijd ze in gelijkmatige stukken. Leg de aardperen direct in water met een scheutje citroensap om verkleuring tegen te gaan. Bak ze zachtjes aan in boter en kruid met peper en zout. Bevochtig met gelijke delen water, melk en room tot de aardperen volledig met de vloeistof zijn bedekt. Laat ze rustig koken tot ze gaar zijn. Draai ze vervolgens tot een crème in de blender samen met een deel van het kookvocht. Kruid met witte peper en zout.

Citrus beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	45	g
prei - alleen wit	45	g
witte wijn	50	g
limoen zeste	10	g
sinaasappel zeste	10	g
limoensap	50	g
sinaasappelsap	50	g
room	110	ml
koude boter in stukjes	100	g
zout		

Rasp zeste van de limoen en sinaasappel. Snijd de sjalot en de prei fijn en doe ze in een pan en kook ze met de witte wijn, het sap en de schil van de citrusvruchten. Reduceer tot 1/3 en voeg room toe en reduceer tot de helft. Zeef de saus. Voeg de gekoelde boter in stukjes toe en werk stevig met een garde. Als de saus niet lobbijg is, bind dan met een weinig aardappelmeel. Voeg zout naar smaak toe.

Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	150	ml
basilicum	20	g
zout		
xantana	1	mespuntje

Pluk en blancheer de basilicum. Koel af in ijswater. Duw het water uit de basilicum en mix glad met de olijfolie in de blender. Laat de olie uitlekken in een zeef met neteldoek. Kruid met zout en bind met een mespunt Xantana.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
macadamia noten grof gehakt	25	g
bloemen - edible flowermix	10	g

Schep een pollepeltje aardpeercrème in het midden van een diep bord. Schik er de heilbot met kataifi op. Verdeel de citrus beurre blanc rondom. Druppel er wat basilicumolie in en trek er met een vork strepen in. Snijd de steeltjes van de bloemen zodat er losse bloemblaadjes ontstaan. Werk af met macadamia noten die je bedekt met eetbare bloemblaadjes.

Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro	100	g
bloem type 00	300	g
eieren	4	
eierdooier	1	
olijfolie	2	el
zout	3	g

Meng het deeg in de keukenmachine. Doe alle ingrediënten in de kom en draai met een deeghaak 1 minuut, totdat er een rol ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koeling.

Spinazie - bieslook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	100	g
bieslook-fijngesneden	25	g
sjalotjes middelgroot	2	
knoflook	4	tenen
ricotta	200	g
boter	30	g
peper en zout		

Zet de spinazie en bieslook even aan met de sjalotjes en knoflook in de wok. Laat het uitlekken en snijd het fijn. Vermeng vervolgens met de ricotta. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Uitrollen met de pastamachine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem		

Verdeel het deeg in 4 porties en maak van iedere portie rechthoeken. Bewaar koel. Zet de rollers op stand 0 en haal het deeg erdoor. Vouw het deeg in drieën, draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. Doe dit ca 5 keer, tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer. Zet de roller steeds een tandje hoger, haal het deeg erdoor, tot stand 5. Leg de plakken op de werkbank, leg er hoopjes spinazie-bieslook-ricottavulling op, maak de randjes van het deeg wat nat. Leg daarover een tweede rondje deeg en druk deze aan. Leg de ravioli zo snel mogelijk in de vriezer op een met bloem bestoven blad. Gekoelde/bevroren ravioli is juist heel goed te koken en het voorkomt barsten.

Hazelnootboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen	250	g
olijfolie	1	scheut
hazelnooten	200	g
boter	60	g

Maak de paddenstoelen schoon met keukenpapier, verhit een scheut olie in een koekenpan en bak ze. Haal de paddenstoelen uit de pan, en laat de boter in de pan lichtbruin kleuren. Rooster de noten zonder olie in de pan en hak ze daarna fijn. Voeg ze op het laatst toe aan de boter.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillonpoeder	20	g

Breng een pan met ruim water aan de kook. Voeg 20 gram bouillonpoeder toe. Kook de ravioli in ca. 6 minuten gaar. Proef of de ravioli gaar is. Schep in een klein diep bord een drietal ravioli. Verdeel wat paddenstoelen over de ravioli en daarover een lepeltje hazelnootboter.

Lamsrack

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks - 3 ribs p.p.		
citroen	1	
baby spinazie	75	g
platte peterselie	25	g
knoflook	2	teentjes
ongezouten roomboter	150	g
eieren	2	
panko	150	g
mosterd - dijon	10	g
geklaarde boter - phase		
snoeptomaatjes mix	500	g
sjalotten	2	
radijs met lof	1	bosje
groene asperges	400	g
maiskolf	1	verse gegaarde

Verwarm de oven voor op 180°C. Laat de lamsracks op kamertemperatuur komen. Dep ze droog en ontdoe ze zoveel mogelijk van het vet en eventueel van de vliesjes. Boen de citroen schoon, rasp de schil en pers de helft uit. Bewaar het sap. Meng in de keukenmachine de spinazie, peterselie, de knoflook en 150 g boter tot een egaal mengsel. Roer de eieren en $\frac{3}{4}$ van de panko, de citroenrasp, peper en zout en de mosterd door het spinazie mengsel. Zet afgedekt weg tot gebruik. Verhit de geklaarde boter in 2 koekenpannen op middelhoog vuur, en bak de lamsracks in 2 à 3 minuten rondom bruin. Bestrooi ze met peper en zout, haal ze uit de pannen. Bewaar beide pannen met het bakvet voor resp. de groente en de jus. Verdeel het spinazie mengsel over de bovenkant van de lamsracks en druk goed aan. Bestrooi met de rest van de panko. Bak de lamsracks 20 minuten in de oven tot rosé, met een kerntemperatuur van 55° C. Snijd ondertussen de tomaatjes doormidden en de sjalotten in plakjes. Was de radijs en snijd ze in plakjes met het lof eraan. Snijd de harde onderkant van de asperges en snijd in stukken. Haal de maïskorrels van de kolf. Verhit opnieuw het achtergehouden braadvet van 1 pan en bak op medium vuur achtereenvolgens de sjalotten, radijs, asperges, tomaatjes en maïskorrels 3 à 4 minuten. Het mag nog wat knapperig zijn. Besprenkel daarna met wat citroensap.

Kruidenjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
knoflook	2	teentjes
winterwortel	50	g
rode wijn	200	ml
lamsfond	350	ml
tijm	2	takjes
laurier	2	blaadjes
dragon	1	takje
rozemarijn	0,5	takje
peper en zout		
aardappelzetmeel		

Fruit de sjalot, de knoflook en de winterwortel in de 2de pan met bakvet. Blus af met rode wijn. Laat inkoken tot 2/3. Voeg de lamsfond, de tijm, laurier, dragon en rozemarijn toe, Laat inkoken tot 2/3. Zeef de jus en breng op smaak met peper en zout. Bind de jus met wat aardappelzetmeel.

Krieltjes Parmezaan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gewassen krieltjes met schil	1000	g
geraspte parmezaanse kaas	150	g
peper		

Verwarm de oven voor op 180 ° C. Kook de krieltjes gaar met wat zout. Giet ze af en laat ze afkoelen. Snijd ze vervolgens doormidden, strooi de geraspte kaas op een bakplaat met bakpapier en leg de krieltjes met snijkant naar beneden op de kaas. Bak ze ca. 20 minuten tot de kaas is gesmolten en aan de aardappeltjes vastzit.

Eindbewerking en presentatie

Schik 3 stuks lamsrack op het bord. Snijd de krieltjes met de kaas in 12 delen en leg die naar de lamsrack. Verdeel de gemengde groenten over het bord. Lepel wat kruidenjus naast de lamsrack.