

# 2025 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

---

## Tomaat bavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roma tomaten	500	g
gelatine	5	blaadjes
slagroom	300	ml
halve citroen	0.5	zeste
gin	35	ml
peper en zout		
zongedroogde tomaten	40	g

Plisseer de tomaten: Verwijder de kroontjes en maak een kruissnede aan de onderkant van de tomaat. Dompel de tomaten in ruim kokend water. Houd de tomaten 1 minuut ondergedompeld. Schep de tomaten met een schuimspaan uit het kokende water. Laat ze vervolgens schrikken in ijswater. Dit zorgt ervoor dat ze niet doorgaren en de schil makkelijk los laat. Ontvel de tomaten. Snijd de tomaten in vieren, haal het zaad van het vruchtvlees en vang dit op in een zeef. Vang het sap op in een kom. Vermeng het sap met het vruchtvlees tot 300 gram. Vermaal dit in de blender tot een zeer gladde mousse. Snijd de rest van het vruchtvlees in blokjes. Week de gelatine in een ruim koud water. Breng de mousse aan de kook en los de uitgeknepen gelatine erin op. Laat afkoelen. Klop de koude slagroom zalfachtig op. Breng de tomatenmousse nadat deze begint te geleren op smaak met citroen zeste, gin, peper en zout. Spatel de mousse voorzichtig door de slagroom. Verdeel dit over met koud water omgespoelde kleine siliconenbollen matjes, diameter 3 cm en zet dit in de koelkast.

## Haringtartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe haringen	6	
sjalotten	2	
dille	5	takken
aquavit	35	ml
peper		

Maak de haringen schoon. Haal de filets eraf en snijd ze in brunoise. Snijd de sjalotten in zeer fijne brunoise. Hak de dille zonder steel zeer fijn. Vermeng de haring met de sjalot, dille en de aquavit. Breng de tartaar op smaak met peper.

## Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	75	g
dille		

Serveren: maak een cirkel van de blaadjes veldsla en plaats hierop de bavarois. Schik de haring hier omheen. Leg enkele tomatenblokjes bovenop de bavarois en garneer met een takje dille.

## Kalfsfricandeau

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfricandeau	700	g
olie	30	ml
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 100°C. Bestrooi de kalfsfricandeau met peper en zout. Verwarm de olie in de koekenpan en schroei het vlees rondom dicht. Zet het vlees in de oven tot een kerntemperatuur van 52°C. Laat afkoelen en snijd in dunne plakken.

## Gekonfijte ui

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	2	
bietensap	100	ml
frambozenazijn	30	ml
bloemenhoning	30	ml
water	200	ml

Snijd de uien in dunne ringen. Breng bietensap, frambozenazijn, honing en water aan de kook, laat 2 minuten doorkoken. Leg hier de uienringen in, doe het vuur uit en laat afkoelen. Haal de ui uit het sap en laat uitlekken op keukenpapier. Doe in een kom en zet afgedekt weg.

## Sardine crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sardines uit blik - ortiz	360	g
slagroom	250	ml
olijfolie	2	el
crème fraîche	2	el
citroen sap	0.5	
peper en zout		

Laat de sardines goed uitlekken en verwijder de graat uit het midden. Verwarm de slagroom in een steelpan op laag vuur. Meng als het warm is de sardines erdoor, pureer tot een dikke saus. Breng op smaak met crème fraîche, citroensap, peper en zout.

## Rode bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse rode bieten	4	
knoflook	1	teen
tijm	1	takje
olie	1	el
uitgelekte kappertjes	90	g
zonnebloemolie		

Pof de bieten in alufolie met de knoflook, tijm en olie op 175°C in 1 uur gaar. Verwijder het vel. Snijd de bieten in dunne plakken. Frituur de kappertjes kort in wat zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook sprieten	10	
peper en zout		
olijfolie		

Bedek de borden met een dun laagje sardine crème. Leg de plakjes fricandeau licht golvend op de crème. Verdeel de plakjes biet in een waaivorm langs de rand en leg de uienringen er overheen. Bestrooi tot slot met de kappertje, bieslook, peper en zout. Besprenkel met wat olijfolie.

## Gazpacho

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	600	g
aardbeien	1200	g
komkommer	1	
venkel	1	grote
knoflook	2	tenen
droge witte wijn	150	ml
zout en peper		
bruiswater	400	ml
olijfolie		

Zet 12 glaasjes in de koeling. Was de aardbeien. Bewaar 1 grote tomaat, een aantal aardbeien en venkelgroen voor garnering. Verwijder de kroon van de andere aardbeien. Schil de komkommer. Hak de knoflook fijn. Snijd de tomaten, aardbeien, venkel en de komkommer in grote stukken. Pureer deze in de blender samen met de knoflook en de wijn schuimig glad. Zet de gazpacho voor 30 minuten in de koeling om in te dikken. Voor de garnering: Haal de zaadlijsten uit de tomaat en snijd brunoise. Snijd ook de aardbeien brunoise. Doe dit in een kom met 2 à 3 ijsblokjes en zet afgedekt in de koeling.

## Spicy geklopte feta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
feta	100	g
dikke yoghurt	100	g
chilivlokken	1	g

Draai de feta samen met de chilivlokken in een kleine keukenmachine tot een gladde massa. Pulseerde yoghurt erdoor. Doe dit niet te lang anders wordt het mengsel te dun.

## Tortilla venkel en manchego

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	1.5	kg
uien	2	grote
venkelknollen	2	middelgrote
knoflook	2	tenen
venkelzaad	1	tl
eieren	12	
gerijpte manchego (min. 9-12 mndn oud)	200	g
olijfolie	150	ml
peper, zout		

Aardappel en ui garen: Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Schil de uien en snijd in dunne halve ringen. Verhit de helft van de olijfolie in een grote koekenpan. Voeg de aardappelschijfjes en ui toe met wat zout. Bak op middelhoog vuur ± 15 minuten tot ze zacht zijn, niet krokant. Laat uitlekken in een vergiet. Venkel: Gebruik de pan van de aardappelen en uien. Snijd de venkelknollen in flinterdunne plakjes (lieftst op een mandoline), hak de knoflook fijn en rooster het venkelzaad licht in een droge pan en stamp het fijn. Bak de venkel en de knoflook zachtjes 5-7 minuten tot ze net slap begint te worden, maar nog wat beet houdt. Voeg het geroosterde venkelzaad toe voor wat extra anijssmaak. Voeg toe aan de aardappelmix. Eieren en manchego: Rasp de manchego grof. Klop de eieren los in een grote kom. Voeg peper, zout en de geraspte manchego toe. Meng aardappels- ui-venkel erdoor. Laat 10 minuten staan zodat de smaken zich zetten. Tortilla bakken: Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan. Giet het mengsel erin, strijk glad. Bak op matig vuur 8-10 minuten tot de onderkant gestold is. Zet dan onder de grill of keer om in een tweede pan of op een deksel, en bak de andere kant nog 5 minuten. Laat afkoelen tot lauw of kamertemperatuur.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
harissa	1	potje
peterselie	1	bosje
venkelgroen		
olijfolie		
peper, zout		

Roer zoveel bruiswater door de gazpacho tot een mooie dikke soep. Voeg naar smaak peper en zout toe. Schenk de gazpacho in de gekoelde glaasjes. Garneer met de geklopte feta, de brunoise van tomaat en aardbei. Maak af met wat venkelgroen en olijfolie. Serveer naast het glaasje gazpacho op een bord de tortilla met een kleine dot harissa ernaast. Gebruik wat peterselie als topping voor de tortilla.

## Dille-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpitolie	100	ml
dille	20	g

Doe de dille en de olie in een blender en maal in 5 minuten zeer fijn. Zeef de olie in een doek.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (2 p.p.)	24	
peper en zout		
druivenpitolie	100	ml
dille	20	g

Schil de asperges met een dunschiller. Verwijder het onderste stukje en snijd op een lengte van maximaal 24 cm. Bewaar deze en de schillen voor de pommes pont neuf. Bestrooi de asperges met peper en zout. Verdeel ze asperges over meerdere vacumeer-zakken van 30 x 25 cm. Zorg dat de asperges naast en niet op elkaar liggen. Verdeel de dille-olie over de zakken en vacumeer. Gaar sous-vide op 80°C in circa 40-45 minuten.

## Gastrique

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	
zwarte peperkorrels	7	
witte wijnazijn	150	ml
droge witte vermout	150	ml
droge witte wijn	150	ml
dragon	20	g
laurierblaadje	1	

Snijd de sjalotten zeer fijn. Kneus de peperkorrels. Breng de azijn, vermout, wijn met de dragon, peperkorrels, laurier en sjalot in een steelpan tegen de kook aan. Laat het mengsel in ca. 15 minuten op laag vuur inkoken. Voeg eventueel een paar druppels olie toe tijdens het inkoken om aromaverlies tegen te gaan. Zeef de gastrique, vang het vocht op en druk zoveel mogelijk vocht uit het residu. Meet 150 ml van het vocht af en doe over in een hittebestendige kom. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

## Bearnaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gastrique	150	ml
eidooiers	4	
maïzena	1	mespuntje
boter	200	g
dragon - alleen blaadjes	3	takjes
kervel	3	takjes
peper, zout		

Roer de (gezeefde) maïzena mooi los in de gastrique en klop samen met de dooiers tot een romige massa. Klop dit mengsel au-bain-marie met een garde tot het bindt (bij ca. 60°C). Zet de warmtebron uit. Smelt de boter in een aparte pan op laag vuur tot maximaal 70°C. Voeg langzaam al kloppend de boter toe aan het gebonden dooiermengsel. Hak de dragonblaadjes en kervel fijn, voeg toe aan de saus en breng deze verder op smaak met peper en zout. Serveer de saus direct of houd warm in de warmhoudkast.

## Pommes pont neuf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patat-aardappelen	1.2	kg
zout	5	g
asperge schillen en onderste stukjes		

Schil en was de aardappelen en snijd ze pont neuf (in staafjes van 2 x 2 x 7 cm) ca. 6 staafjes per persoon. Trek van de schillen en de kontjes van de asperges een bouillon. Kook de staafjes gaar in de bouillon en laat ze goed uitlekken en afkoelen. Vlak voor opdienen: Frituur de frieten op 180°C. Laat ze even uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

## Court Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	l
prei	1	
ui	1	
bleekselderij	2	st
winterpeen	1	
knoflook	2	t
zwarte peperkorrels	10	
laurierblad	1	
tijm	3	takjes
droge witte wijn	200	ml
citroen	1	
zout	2	g

Snijd de prei in ringen, de ui in kwartringen, de bleekselderij in boogjes, de wortel en knoflook in plakjes, de citroen in parten. Doe alles in een grote pan. Kneus de peperkorrels. Voeg de laurier de tijm, het zout en de peperkorrels toe in de pan. Schenk daarop 2 liter water en de droge witte wijn en breng aan de kook. Laat op een heel laag vuur ca. 60 minuten trekken. Zeef de courtbouillon en bewaar tot gebruik.

## Gepocheerde zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm (75 g p.p.)	900	g
dille	20	g
court bouillon		
peper, zout		

Portioneer de zalm. Hak de dille zeer fijn en kruid de bovenzijde van de zalmporties hiermee. Breng de court bouillon aan de kook en zet het vuur lager zodat de bouillon net onder het kookpunt blijft. Leg de zalmfilets voorzichtig in de bouillon en pocheer ca. 4-6 minuten afhankelijk van de dikte. Haal de zalmfilets voorzichtig met een schuimspaan uit de bouillon en laat ze kort uitlekken. Bestrooi met wat peper en zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	120	g
dragon - alleen blaadjes	3	takjes

Spoel de garnalen voorzichtig onder koud stromend water en laat uitlekken. Leg op elk bord 2 asperges, daarop de gepocheerde zalm, daarop 1 eetlepel bearnaisesaus en daarop 1 eetlepel Hollandse garnalen. Garneer met enkele blaadjes dragon. Plaats de pommes pont neuf als een stapeltje op het bord. Serveer de rest van bearnaisesaus in een apart sauskommetje op het bord.

## Biscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	250	g
basterdsuiker, wit	125	g
bloem	125	g
vanillesuiker	20	g
bakpapier		
boter		

Zet 12 dessertborden in de koeling. Doe de eieren in een beslagkom van de keukenmachine, voeg hier de basterd suiker aan toe en plaats de kom onder de machine met de garde. Laat het mengsel 10 minuten op de hoogste stand goed luchtig draaien. Zeef en meng de bloem met de vanillesuiker en spatel het rustig door het opgeslagen eimengsel zodat er niet te veel lucht verloren gaat. Schenk de massa op een bakplaat met ingevet (gesmolten boter) bakpapier en strijk de massa uit tot 1 cm dikte. Bak het 8 minuten in een oven van 200°C. Haal daarna uit de oven en laat afkoelen op de werkbank. Neem 12 metalen ringen Ø 6 cm en bekleed deze aan de binnenkant met een stukje bakpapier. Steek 24 ringen Ø 6 cm uit het biscuit. Leg 12 biscuitrondjes op de bodem van elke ring. De andere 12 biscuitrondjes komen straks op de bavarois. Verkrummel de restanten biscuit na het uitsteken van de rondjes en bak deze krokant in de oven van 180°C.

## Aardbeienbavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	330	g
blaadjes gelatine	7	g
eiwit	50	g
suiker	50	g
aardbeiencoulis - diepvries	300	g

Klop de slagroom lobbige en bewaar in de koeling tot gebruik. Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop het eiwit goed stijf en voeg op het laatst de suiker in 3 delen toe. Verwarm de aardbeiencoulis tot 60°C en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Laat afkoelen. Vermeng de aardbeiencoulis in 3 delen met het eiwit. Voeg vervolgens de slagroom in 3 delen toe. Vul de 12 metalen ringen met de afgekoelde aardbeienbavarois en dek ze af met de 12 resterende biscuitrondjes. Zet de ringen in de koeling.

## Vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	st
slagroom	400	ml
melk	400	ml
eigeel	65	g
suiker	120	g

Schraap het merg uit het opengesneden vanillestokje. Verwarm de slagroom, melk, merg en vanillestokje geleidelijk in een ruime pan tot tegen de kook en laat het 30 minuten van het vuur af trekken. Roer met de kunststof spatel langs de randen van de pan om alle vanille zaadjes in de massa te brengen. Klop het eigeel met de suiker tot lichtgeel. Meng het room/melk mengsel met een dunne straal, kloppend met de garde door het eigeel. Verwarm dit mengsel tot maximaal 75°C zodat er binding ontstaat. Laat afkoelen en draai ijs in de ijsmachine. Bewaar tot gebruik in de vriezer.

## Eiwit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	100	g
suiker	100	g
vanille suiker	10	g

Start hiermee nadat de taartjes 1 ½ uur in de koeling hebben gestaan. Verwarm een pan met water en houd de temperatuur op 55°C. Doe het eiwit en de suikers in het mengbekken van de keukenmachine en zet dit bekken au-bain-marie op de pan met water.