

2025 september

Kookclub Barendrecht · Herfst

Bacalhau à bras com crosta amêndao

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azeite virgem extra verge olijfolie	400	ml
laurierblaadjes	2	
tenen knoflook	2	
rode chilipeper	0.5	
kabeljauw	300	g
amandelen	125	g
verse koriander met takjes	7	g
gekonfijte olijfolie	300	ml
peper en zout		
aardappels	150	g
zonnebloemolie	500	ml
grote ui	1	
teen knoflook	1	
eieren	3	
julienne frietjes	100	g
peterselieblad		handje
zwarte olijven ontpit	6	
witte peper		
zeezoutvlokken		
takjes peterselie	2	

Gekonfijte kabeljauw: Kneus de teentjes knoflook en snijd de chilipeper in de lengte open, verwijder eventueel voor minder pittig, de zaadlijsten en de pitjes. Voeg olijfolie, laurier, knoflook en rode chili in een kleine pan met dikke bodem en verhit tot 85°C. Leg de vis in de warme olie en laat in 5-10 minuten zachtjes pocheren. Verwijder de vis, laat een beetje afkoelen en maak de kabeljauw-flakes voorzichtig los en leg dit op een schaal. Laat de gekonfijte olie afkoelen, zeef deze en zet opzij voor latere bereidingen. Korst: Rooster de amandelen in een droge pan. Maal de amandelen, de koriander en de gekonfijte olijfolie in de keukenmachine tot een grove pesto. Verdeel dit mengsel over een bakplaat, steek daarin cirkels Ø 6 cm uit en halveer deze (totaal 12 halve cirkels) en rooster ongeveer 10 minuten in de oven op 180°C, tot het mooi goudbruin is. Julienne aardappels: Schil de aardappels en snijd de aardappels op de snijmachine in plakjes van ca. 2 mm en daarna in julienne. Was de julienne en droog daarna met een theedoek. Frituur de julienne aardappels in 3 à 4 minuten op 180°C goudbruin en krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Zet opzij voor latere bereiding. Bacalhau à brás: Snijd de ui in dunne ringen en hak de knoflook fijn. Verhit 25 ml gekonfijte olijfolie op halfhoge temperatuur en fruit daarin de ui en knoflook zachtjes. Roer een ca. 50 g van de frietjes erdoor. Voeg de vis-flakes toe. Klop de eieren los in een kom en spatel ze door het vismengsel. Roer zachtjes tot het ei stolt. Breng op smaak met zout en peper. Neem de pan van het vuur en roer de resterende 50 g van de frietjes door het gerecht. Breng op smaak met zeezout vlokken en witte peper. Hak de peterselie fijn en snijd de olijven in dunne ringen. Voeg de peterselie en olijven ringen toe, serveer het gerecht warm. Eindbewerking en presentatie: Verdeel de Bacalhau à brás over de borden m.b.v. een

serveerring Ø 6 cm en garneer met de krokante amandelkorst en wat gefrituurde julienne aardappel en gehakte peterselie. Lepel er wat druppels van de gekonfijte olijfolie omheen. Garneer met 1 zwarte olijf.

Sopa de cebola portuguesa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
preien	2	
bleekselderij	5	st
winterpeen	1	
tijm		
peterselie		
zwarte peper korrels		
zout		
witte uien	2	
gele uien	2	
zoete uien	2	
olijfolie	10	ml
roomboter	100	g
grote aardappels	2	
cognac	20	ml
madeira	40	ml
groentebouillon	1.5	l
kookroom	100	ml
witte peper		
zuurdesembrood ongesneden	0.5	
schapenkaas geraspt	100	g

Bouillon: Hak de uien, de bleekselderij en de winterpeen in grove stukken. Doe alle groente en kruiden in een soeppan. Voeg 2 ½ l koud water toe en breng aan de kook. Laat de bouillon 60 minuten zachtjes trekken. Zeef de soep en zet de bouillon opzij tot gebruik. **Sopa de cebola:** Snijd de uien en preien in dunne ringen. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Verhit de olijfolie en de roomboter in een soeppan op half hoge temperatuur. Voeg de uien, prei en de aardappels toe, dek de pan af en stook de groenten op een lage temperatuur in 10 minuten zacht. Schenk de cognac, de Madeira en de bouillon in de pan en roer goed door. Breng alles aan de kook, zet het vuur laag en dek de pan af en laat de soep 45 min pruttelen. Schep ongeveer 12 eetlepels van de groente uit de pan en zet opzij. Voeg de room toe aan de soep en pureer de soep met een staafmixer. Voeg naar smaak witte peper en zout toe. Zet opzij en houd warm. **Zuurdesembrood:** Verwarm de oven op 220°C en snijd het brood met de snijmachine (stand 15) in 6 zo dun mogelijke plakjes. Bestrijk de sneetjes brood aan beide kanten met olijfolie, en bak ze op een rooster in ca. 4 minuten goudbruin en krokant. Doe er de laatste minuut de geraspte kaas op, laat smelten en mee kleuren. **Eindbewerking en presentatie:** Serveer de soep in verwarmde diepe borden. Leg in elk bord wat van de apart gehouden groenten. Snijd het brood doormidden en leg de helft daarvan op de rand van het bord. Strooi er wat geraspte schapenkaas over en maak het af met 1 eetlepel Madeira, een scheutje olijfolie en gekneusde zwarte peper.

Arroz de Marisco

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1	kg
graten en kop van vis		
kleine winterpeen	1	
bleekselderij	1	stengel
ui	1	
prei	1	
grote garnalen	250	g
olijfolie	15	ml
kleine inktvis	250	g
paella rijst	350	g
grote ui	1	
tenen knoflook	2	
tomaten	2	
witte wijn	100	ml
visbouillon	1	l
peper en zout		
mossel in schelp		
garnaal		
takjes platte peterselie	2	
citroen	1	
paprika poeder		

Bouillon: Snijd de WUPS klein en kook hier 1,5 liter bouillon van. Gebruik 1 liter om er een visbouillon van te koken. Voeg de graten en koppen toe en laat dit maximaal een half uur trekken. Zeef de bouillon en zet 1 liter apart. Gebruik de rest van de bouillon om er de mosselen in te garen. Bewaar 12 schelpen met mossel voor de eindafwerking. Garnalen: Maak de garnalen schoon, verwijder eventueel de huid en het darmkanaaltje. Gaar in een beetje olie en houd apart. Inktvis: Zet de inktvisjes gedurende 30 min in koud water met zout. Maak de inktvisjes schoon en bak deze kort met wat ui aan in olijfolie, zet apart. Paella: Plisseer de tomaten en snijd in blokjes en zet apart. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak de ui en knoflook tot ze zacht zijn. Leg dit even apart. Bak de rijst kort in dezelfde pan. Voeg de witte wijn toe en laat deze zachtjes verdampen. Voeg de visbouillon in delen toe en breng tegen de kook. Laat sudderen tot de rijst bijna gaar is. Voeg de bereide mosselen en inktvis toe en laat nog 5-10 minuten sudderen tot de rijst gaar is. Schep de tomaten door de rijst en breng op smaak met peper en zout. Serveer direct. Eindbewerking: Plaats de paella in de kookring (8 cm), maak af met garnaal, schelp met mossel en een schijfje citroen. Garneer met platte peterselie en strooi m.b.v. een zeefje wat paprikapoeder op de bordrand.

HOOFDGERECHT Chanfana com puré de grão de bico e batata doce e molho de menta

Chanfana com puré de grão de bico e batata doce e molho de menta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschouder	2	kg
doorregen spek	200	g
knoflook	1	bol
uien	2	
gerookt paprika poeder	1	tl
laurierblaadjes	2	
kruidnagels	4	
olijfolie	40	ml
rode wijn	750	ml
versgemalen witte peper		
zeezout vlokken		
ui	1	
teentjes knoflook	2	
pruimtomen	3	
kikkererwten	200	g
zoete aardappel	200	g
gerookte paprika-poeder	0.33	tl
citroen alleen het sap	1	
peper		
verse munt	70	g
witte azijn	40	ml
zwarte peper		
zout		
takjes munt	12	

Chanfana: Verwijder zoveel mogelijk vet van de lamsschouder. Bak de afsnijdsels gedurende 30 min in een oven van 200°C. Zet het vrijgekomen vet apart. Snijd de lamsschouder in grote dobbelstenen en het doorregen spek in blokjes. Pel en kneus de knoflooktenen. Snijd de uien in grove stukken. Bestrooi het lamsvlees en spek met peper en zout en leg ze op de bodem van een ovenschaal. Voeg de knoflook, paprikapoeder, laurierblaadjes, kruidnagels en olijfolie toe. Leg daarin de stukken ui. Giet de rode wijn eroverheen tot alles bedekt is. Laat 1 uur op een koele plaats afgedekt marineren. Bak de lamsblokjes en daarna de spekblokjes kort aan in de olijfolie, doe het vlees over een snelkookpan. Voeg de wijnmarinade en het vrijgekomen vet van de afsnijdsels erbij, breng op druk en gaar 90 min. Verwijder laurier en kruidnagels. Schep het vlees met een schuimspaan uit de pan, zet apart tot de eindbewerking in de warmhoud kast. Zeef de saus en kook in tot de helft, monteer tot een mooie consistentie en serveer deze apart bij de eindafwerking. Grão de bico e batata doce: Snijd de ui in brunoise en hak de knoflook zeer fijn. Verhit de olijfolie in een pan op half hoog vuur en fruit de ui zacht. Voeg de knoflook toe bak deze een paar minuten mee. Plisseer de tomaten en verwijder de zaadlijsten. Snijd het blik vruchtvlees in brunoise. Voeg zout, peper, paprikapoeder en de tomaten toe. Zet het vuur hoog om de tomaten te laten karamelliseren. Kook de zoete aardappelen gaar, giet af

en bewaar het kookvocht. Voeg de kikkererwten toe aan het ui-tomatenmengsel en bak ze een paar minuten mee. Voeg daarna de gare zoete aardappelen en 150 ml kookvocht toe. Laat het geheel 20 minuten koken, tot het uit elkaar valt. Voeg naar smaak zout en peper en een scheutje citroensap toe. Haal de pan van de warmtebron, pureer het mengsel kort met een staafmixer tot een wat grove structuur. Dek af en zet in de warmhoud kast. Molho de menta: Gebruik alleen de muntblaadjes. Doe alle ingrediënten in een blender en pureer het geheel in 5 minuten. Bewaar de pistou in een afgedekte kom tot gebruik. Eindbewerking en presentatie: Strijk wat puree op een bord, leg er wat gestoofde lamsvlees op. Druppel er wat munt pistou omheen. Garneer met een takje munt. Serveer de saus ernaast, in een apart kommetje.

DESSERT Figos porto | gelado de maracujá | espuma demaracujá | biscoito de amêndoa | pastéis de nata

Gelado de maracujá

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtencoulis	400	g
poedersuiker	175	g
gelatine	8	g
slagroom	400	ml
eidooiers pak	50	g
guargom		

Plaats een bakplaat in de vriezer ter voorbereiding. Zeef de poedersuiker bij de passievruchtencoulis en vermeng samen. Week de gelatine in koud water. Klop de eidooiers los met een klein beetje slagroom. Verwarm de losgeklopte eidooiers au bain marie en voeg de rest van de slagroom toe. Laat het niet boven de 45 °C komen. Knijp de gelatine goed uit en meng het door de warme room. Voeg dan de passievruchtencoulis toe, meng het goed en laat afkoelen. Smeer de vlinder van de ijsmachine in met guargom. Draai er daarna ijs van in de machine. Maak, nadat het ijs klaar is, bollen en plaats op de koude bakplaat. Dek af met plastic om ijskristallen te voorkomen en zet ze tot gebruik in de vriezer.

Figos com porto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote rijpe vijgen	12	
bruine basterdsuiker	250	g
witte port	200	ml

Ontdoe de vijgen van steeltjes en blaadjes. Snijd ze in, aan de bovenkant, in kruisvorm en buig ze wat open. Doe er wat bruine suiker in, zet ze, vlak voor het uitserveren, onder de salamander en gril ze circa 4 minuten tot de suiker gekarameliseerd is op de hoogste stand. Blijf er bij! Doe de rest van de suiker en de port bij elkaar en laat dat langzaam tot siroop inkoken.

Pastéis de nata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groot vel bladerdeeg dv	1	
metalen pastéis-bakjes	12	
water	100	ml
suiker	200	g
citroenschil 2 à 3 cm zonder wit	1	stuk
kaneelstokje	1	
maïzena	25	g
bloem	20	g
volle melk	200	ml
eidooiers	100	g

Verwarm de oven voor op 180°C. Steek uit het bladerdeeg rondjes van Ø 10 cm. Vet vormpjes van Ø 6 cm in en leg het deeg erin. Zet ze koud weg. Aandachtspunt: zorg dat er geen gaten of te dunne bodem ontstaan met verdelen van bladerdeeg. Voeg in een kleine pan 100 ml water, suiker, citroenschil en kaneelstokje en meng het absoluut niet. Breng het op middelhoge temperatuur aan de kook. Laat 90 seconden koken en haal het van de warmtebron. Zet weg tot gebruik. Voeg in een andere pan de bloem en de maïzena samen en voeg de melk toe. Klop het met een garde op en voorkom dat er klontjes ontstaan. Kook hierna het mengsel op laag - middelhoge temperatuur, en blijf kloppen. Wanneer de textuur dik wordt en je de bodem van de pan kunt zien, de pan van de hittebron afhaken. Verwijder de citroenschil en het kaneelstokje uit de suikerstroop. Voeg, terwijl je klopt, de suikerstroop langzaam en voorzichtig toe aan het melkmengsel. Laat het suiker- melk mengsel afkoelen voordat je de eidooiers toevoegt. Indien de emulsie boven de 80°C is, ontstaat er direct stolling van ei. Klop hierna dooier voor dooier door het suiker- melk mengsel. De room is nu klaar. Vul hierna de bladerdeegvormpjes met de room. Bakproces: Plaats de pastéis de nata 8 minuten in het midden van de voorverwarmde oven op de heetste stand (> 250°C). Kijk geregeld of het goed gaat en de tijd voldoet om het effect van de juiste pastel de nata te krijgen met een mooi donker kleurtje. Elke oven is anders dus baktijd kan daarvan afhankelijk zijn.

Biscoito de amêndoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	45	g
poedersuiker	20	g
bloem	10	g
eiwit	50	g
suiker	50	g

Draai het amandelschaafsel met de poedersuiker en bloem tot fijn poeder in de blender. Klop de eiwitten met de suiker luchtig. Spatel beide massa's heel voorzichtig door elkaar. Strijk uit op bakpapier. Bak direct af op 180°C in 15 minuten. Garneer met wat amandelschaafsel.