

2025 oktober

Kookclub Barendrecht · Herfst

Rode Kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	100	g
wit sesamzaadjes	10	g
sesamolie neutraal	10	ml
rode wijnazijn	10	ml
peper		
zout		

Snijd de rode kool in ragfijne julienne. Rooster het sesamzaad en laat afkoelen. Klop een dressing van sesamolie, rode wijnazijn, sesamzaad, peper en zout. Voeg deze toe aan de rode kool, meng goed door elkaar en dek af. Laat staan tot gebruik.

Kersenchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gember	5	g
sjalotten	2	
olijfolie	15	ml
kerriepoeder	1/2	g
kruidnagels	2	
mosterdzaad	1	g
amarenen kersen pot	250	g
honing	4	g
balsamicoazijn	20	ml

Schil de gember en rasp deze heel fijn. Maak de sjalotten schoon en hak deze heel fijn. Verhit wat olijfolie in een kleine pan en zet de sjalotten aan, voeg de kerriepoeder, kruidnagel en mosterdzaad toe. Voeg daarna de uitgelekte kersen met de honing toe. Laat dit kort koken. Voeg de balsamicoazijn toe en laat het inkoken tot een chutney. Plet met een spatel de kersen. Zet apart tot gebruik.

Walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	25	g

Rooster de walnoten in een droge koekenpan, laat afkoelen op een bord. Hak ze grof en zet weg tot gebruik.

Eend

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborstfilet	250	g
peper		
zout		

Snijd de vetkant van de eendenborst kruiselings in met een scherp mes. Kruid de vleeskant met peper en zout. Verhit de koekenpan en leg de eendenborst filet op de vetzijde in de koekenpan, laat ca. 10 minuten bakken, zodat het vel bruin wordt en het vet wegloopt. Keer de eendenborsten en bak nog 2 minuten. Neem ze uit de pan en laat 10 à 15 min rusten in aluminiumfolie. Snijd ze daarna in dunne plakjes met de snijmachine op stand 4. Zet weg tot gebruik.

Brood

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
casinobrood ongesneden	1/2	

Snijd het casinobrood in 3 plakken van ca. 2 cm. Snijd de korsten eraf en grill het brood mooi krokant en laat afkoelen. Snijd het brood diagonaal doormidden. Zet apart.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	20	g

Hak de blaadjes van de peterselie fijn. Bestrijk vlak voor het serveren de stukjes gegrild brood met de kersenchutney. Leg hier wat van de ingemaakte rode kool op. Schik daarop de eendenborst plakjes, verdeel er nog een klein beetje chutney over en garneer met de peterselie en de walnoten.

Wafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	125	g
melk	250	g
honing	15	g
boter	25	g
bakpoeder	4	g
eieren	2	
zout	1	g
xantana	1	g

Zeef de bloem. Mix alle ingrediënten met een staafmixer. Breng over in een espumafles en laad met 2 gaspatronen volgens voorschrift. Spuit een gepaste hoeveelheid in het wafelijzer en bak de wafels per 2 in het wafelijzer. Keer de wafels na bruining aan de onderkant om.

Zalmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	200	g
ricotta	300	g
kookroom 20%	15	ml
peper		
zout		

Snijd de zalm in kleine stukjes. Klop de ricotta los met een handmixer. Voeg de stukjes zalm toe en klop tot een stevige massa die zijn vorm behoud. Voeg de kookroom toe, waardoor het mengsel beter spuit. Breng op smaak met peper en zout. Schep in een spuitzak met een Saint Honoré spuitmondje.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini asperges groen	12	
olijfolie		
peper		
zout		

Pocheer de groene asperges heel kort in kokend gezouten water en koel ze meteen af in ijswater. Ze moeten beetgaar zijn. Droog de asperges voordat je ze snijdt en breng ze vervolgens op smaak met goede olijfolie, peper en zout. Snijd in schuine stukken.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmeitjes		
vene cress		
eetbare bloemen		

Snijd de wafels doormidden en decoreer de wafels met de zalmousse. Gebruik de honoré spuitmond. Schik stukken groene asperge op de zalmousse. Werk af met zalmeitjes, vene cress en eetbare bloemetjes.

Semi gedroogde tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	4	
teen knoflook	1	
olijfolie	50	ml
takjes tijm	2	
peper		
zout		

Verwarm de oven op 170°C. Snijd de tomaten elk in 8 parten en verwijder de zaadlijsten. Rasp de knoflook fijn en roer met olijfolie, tijm, zout en peper tot een dressing. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de tomatenparten, met snijkant naar boven, hierop. Bestrijk de snijkant royaal met de dressing. Droog de tomaten 60 minuten, controleer steeds. Dek af en zet weg tot gebruik.

Polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	200	g
tomatensap	1	l
polenta cialla italiana	250	g
roomboter	15	g
peper		
zout		
provolone kaas	150	g

Rasp de Parmezaanse kaas. Breng het tomatensap aan de kook. Voeg de polenta toe en blijf roeren tot alle klontjes eruit zijn en de polenta gaar is. De polenta is gaar zodra deze loslaat van de rand. Roer de roomboter en kaas door de polenta en voeg naar smaak toe. Giet de polenta uit over een met bakpapier beklede bakplaat en strijk glad en laat afkoelen. Zet voor 30 minuten in de koeling. Steek 36 rondjes van Ø 4cm uit en leg deze op een schone met bakpapier beklede bakplaat. Zet apart. Vlak voor opdienen: Verwarm de oven op 200°C. Snijd de Provolone kaas in 36 dunne plakjes. Beleg de polenta rondjes met een plakje kaas en laat smelten in de oven.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen	500	g
tenen knoflook	3	
stengels bosui	5	
roomboter	15	g
peper		
zout		

Maak de paddenstoelen schoon en snijd of scheur de grootste exemplaren. Hak de teentjes knoflook fijn. Snijd de bosui in dunne ringen. Bak de paddenstoelen in de boter, met de knoflook en bosui mooi bruin en voeg peper en zout naar smaak toe. Zet apart.

Hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	50	g

Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan, laat afkoelen op een bord. Hak ze grof en zet apart.

Truffelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookroom 20%	125	ml
groentebouillon	125	ml
droge witte wijn	100	ml
truffelolie	15	g

Voeg de kookroom, groentebouillon en witte wijn bij elkaar en kook in tot de helft. Klop daarna de truffelolie door het residu. Dek af en zet apart tot gebruik. Schuim voor opdienen op met de staafmixer.

Krokant blaadje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	33	g
roomboter	15	g
bloem	10	g
fijne suiker	10	g
eiwit	22	g
groene kleurstof	2	dr.

Gebruik Silikomart Foresta Siliconen Patisserievorm, 5-vaks. Verwarm de oven op 160°C. Rasp de Parmezaanse kaas fijn. Doe alle ingrediënten voor het krokantje in een hoge beker en meng alles met een staafmixer. Meng het daarna met een lepel nog goed door. Strijk het mengsel uit met een deegschrapper over de siliconenmal. Zet in de oven en bak tussen de 5 à 10 minuten. Ze moeten groen blijven. Haal de blaadjes uit de mal en leg op keukenpapier. Laat afkoelen en bewaar in een gesloten doos tot gebruik.

Rucola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	40	ml
citroen sap en rasp	1/2	
mosterd	1	tl
honing	1	tl
peper		
zout		
rucola	100	g

Controleer de rucola op dikke stelen. Verwijder deze. Klop een dressing van olijfolie, citroensap en rasp, mosterd, honing, peper en zout. Verdeel dit over de rucola en zet apart tot de eindbewerking.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de aangemaakte rucola over 12 bordjes. Verdeel de paddenstoelen over de bordjes, daarop de polenta rondjes met gesmolten kaas en daarover de geroosterde hazelnoten. Leg 2 gedroogde tomatenpartje op de rucola. Decoreer met 2 krokante blaadjes.

Hazenpeper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazen	3	
bloem	45	g
uien	300	g
tenen knoflook	2	
st bleekselderij	3	
takjes tijm	3	
takje rozemarijn	1	
bl laurier	4	
jeneverbessen gekneusd	6	
rode wijn	375	ml
wildbouillon	500	ml
plakken ontbijtkoek	2	
pure chocolade	25	g
koude boter	30	g
peper		
zout		

Verdeel de hazen in rug (goed ontvliezen), schouders en bouten. Snijd het vlees van de bouten en de schouders en daarna in blokjes. Bestrooi met peper en zout, haal ze door de bloem en bak snel in wat boter. Zet apart. Snijd ui, knoflook en bleekselderij in grove stukken. Fruit dit in dezelfde pan. Doe de groente, de aangebraden haasblokjes in een snelkookpan en voeg kruiden, specerijen, rode wijn en wildbouillon toe. Sluit het deksel en breng op druk en smoor ca .25 minuten. Bind de hazenpeper met de ontbijtkoek, chocolade en monteer voor het opdienen met blokjes koude boter.

Hazenrug

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen	3	
ontbijtspek	150	g
peper		
zout		
zonnebloemolie	50	ml
boter	50	g

Verwarm de oven op 180 °C. Stel een kerntemperatuur in van 48 °C. Braad de ruggen in wat olie en boter kort bruin. Breng op smaak met peper en zout. Bardeer de ruggen en zet in oven gedurende 6 minuten. Wikkel de ruggen in folie en plaats in de warmhoud kast. Verwijder vlak voor het uitserveren de ruggen met een lepel van karkas en plaats nog ca. 4 minuten in de oven op 180°C.

Peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doyenne du comice grote peren	6	
water	350	ml
domaine montlong montbazilac	375	ml

Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis met een meloenboor. Smoor de peren gaar in het mengsel van water en wijn.

Cranberry compote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cranberries	150	g
sinaasappel	1	
water	50	ml
suiker	25	g

Rasp de schil van de sinaasappel en pers daarna de sinaasappel uit. Kook de cranberries in water, suiker, sinaasappelsap en zeste gaar. Hoe langer de kooktijd, des te fijner de compote.

Tagliatelle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro	100	g
bloem type 00	200	g
bloem om te bestuiven		
eieren	3	
eidooier	1	
olijfolie	30	ml
zout	3	g
kokend water	2	l
olie	2	el

Meng voor het deeg alle ingrediënten in de keukenmachine met een deeghaak. Laat 1 minuut draaien totdat een rol ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koeling. Verdeel het deeg in 4 porties en maak van iedere portie een rechthoek. 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. Bestuif met wat bloem als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, voordat je het weer de machine draait. Herhaal 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. Bevestig het opzetstuk en draai tagliatelle. Bepoeder de nestjes met een beetje bloem en leg op een dienblad. Kook de pasta in 4 minuten beetgaar in ruim gezouten kokend water met een scheutje olie. Giet de pasta af en dien direct op.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
takjes bladpeterselie	6	

Snijd de peterselie fijn. Trancheer de hazenruggen. Leg op elk bord een klein nestje pasta en daarop een drietal plakjes hazenrug. Schep aan de ene zijde de hazenpeper, en aan andere zijde de peer met in het kuiltje een schepje compote. Bestrooi met wat fijngesneden peterselie.

Kahlua bavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine blaadjes	9	g
melk	250	ml
suiker	50	g
slagroom	250	ml
kahlua likeur	100	ml

Zet de schokvriezer aan. Week de gelatine in ruim water en knijp de blaadjes goed uit. Breng de melk met de suiker al roerende aan de kook en los - van de warmtebron af - de gelatine hierin op. Laat de massa afkoelen in de koelkast. Klop de slagroom stijf en spatel deze voorzichtig door de afgekoelde gelatinemassa. Voeg likeur toe en roer tot een homogene massa. Verdeel de bavarois over 12 vormpjes en laat deze opstijven in de schokvriezer. Zet daarna in de koeling. Plaats ter voorbereiding de coupes in de koeling.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	350	ml
suiker	120	g
eigeel	100	g
eiwit	200	g
amaretto	30	ml
cacaopoeder	15	g
zout		

Klop de slagroom met 60 gram suiker stijf. Klop de eidooiers los met de overige 60 gram suiker. Klop de eiwitten stijf met een snuf zout. Meng de geklopte slagroom met de eidooiermassa en spatel de eiwitten er voorzichtig door. Voeg de Amaretto toe. Verdeel de massa in twee gelijke delen. Voeg aan één deel de cacao poeder toe en roer door elkaar. Doe beide sabayons elk in een spuitzak en zet tot gebruik in de koeling.

Chocoladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade puur	200	g

Zet de chocolade in een bakje in de warmhoud kast om te laten smelten. Roer goed door vlak voor de eindbewerking.

Amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	80	g

Rooster het amandelschaafsel even in een droge pan, laat afkoelen en zet apart.

Chocolade tuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	35	g
eiwit	25	g
poedersuiker	25	g
honing	5	g
bloem	25	g
cacao	2.5	g
vanille-essence	0.5	tl

Gebruik Silikomart Foresta Siliconen Patisserievorm, 4-vaks vorm boompje. Verwarm de oven op 150°C. Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Strijk het mengsel uit met een deegschrapper over de siliconenmal met het deeg. Bak de blaadjes in 7-8 minuten tot nét steving. Laat ze 30-60 seconden afkoelen, en wip ze dan voorzichtig uit de mal.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de sabayon zonder cacao over de coupes. Plaats in het midden hiervan de bavarois en schenk de sabayon met cacao er omheen. Garneer met chocoladesaus, geroosterde amandelschaafsel en 1 tuile.