

2025 november

Kookclub Barendrecht · Herfst

Olijvenbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zelfrijzend bakmeel	250	g
bakpoeder	10	g
eieren (geklutst)	220	g
droge witte wijn	100	ml
witte vermout	100	ml
gruyère kaas (geraspt)	200	g
zwarte olijven zonder pit - in stukjes	150	
olijfolie	50	ml
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 175 °C. Zeef de bloem met het bakpoeder in een kom. Maak een kuiltje in de bloem en voeg de geklutste eieren, wijn en vermout toe en roer tot een glad beslag met een garde. Spatel er dan de kaas en olijven door, laat dit 10 minuten staan. Spatel er dan de olijfolie door. Bekleed de bakplaat met bakpapier en strijk het beslag met een spatel glad. Zet in de oven en bak circa 20-25 minuten. Haal het brood uit de oven en snijd rondjes van 8 cm met de ribbelring. Gebruik daarna de ribbelring van 3 cm. Steek hiermee een rondje uit het midden van het brood voor de kaars. Laat afkoelen.

Kaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bol knoflook	1	
bekertjes inhoud 25 ml	12	
kaars lontjes met metalen voetplaatjes	12	
rozemarijn	3	g
tijm	3	g
oregano	3	g
gezouten roomboter	250	g
citroen alleen de rasp	0.5	
peper en zout		

Zet de shockvriezer aan. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd een kapje van de bovenkant van de knoflookbol en leg deze met de onderkant op aluminiumfolie. Bestrooi de bovenkant met wat zout en bedruppel met olijfolie. Vouw de folie om de knoflookbol en zet in een ovenschaal op een rooster. Zet circa 40 minuten in de voorverwarmde oven. Zet de papieren bekertjes klaar. Rijg de voetplaatjes aan het lont en knip ze op maat, circa 2 cm. Plaats ze midden in de bekertjes. Snijd de rozemarijn, tijm, en oregano ragfijn. Zet afgedekt apart. Doe de roomboter in een steelpan en laat langzaam smelten. Voeg de kruiden, peper en zout toe en roer even door. Knijp de bol knoflook uit op een bord en prak fijn. Voeg de knoflook en de citroenrasp toe aan de boter en verwarm even mee. Zeef de boter, vul de soepdispenser met de gesmolten boter. Zet 12 papieren bekertjes op een dienblad. Verdeel de gesmolten boter over de bakjes en zet in shockvriezer. Laat opstijven in circa 15 minuten.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	el
azijn	1	el
peper en zout		
rucola	75	g
mini tomaatjes	18	
zwarte olijven	18	
groene olijven	18	

Dressing: Klop alle ingrediënten voor de dressing goed door. Voeg toe aan de rucola, en meng dit door elkaar. Snijd de tomaatjes en olijven doormidden. Eindbewerking en presentatie: Drapeer de rucola salade vanuit het midden op het bord. Besprenkel met de dressing. Leg het broodrundje op de rucola. Verdeel per bord 3 halve tomaatjes, groene en zwarte olijven rondom de rucola. Haal de kaarsjes uit de vriezer, knip het bakje los, en haal het eruit. Zet het midden in het broodrundje. Steek het lontje aan en zet op tafel.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stengels bleekselderij	3	
preistengels - alleen het wit	2	
knolselderij	180	g
uien	2	
winterpenen geschild	2	
knoflooktenen (gekneusd, met schil)	6	
olijfolie	3	el
droge witte wijn	150	ml
water	1.5	liter
verse laurierblaadjes	3	
takjes lavas	2	
kruidnagels	2	
gekneusde peperkorrels	6	
verse peterselie	15	g
zeezout		

Was de prei en de bleekselderij goed. Schil en snijd alle groenten in grove stukken. Deel de rest van de knolselderij met het hoofgerecht. Verhit de olijfolie in een grote soeppan. Fruit de ui en knoflook tot ze glazig zijn. Voeg bleekselderij, prei, knolselderij, en winterpeen toe. Laat alles een paar minuten stoven. Blus af met witte wijn en laat de alcohol verdampen - zonder deksel. Voeg 1,5 liter water toe, samen met laurier, lavas, kruidnagels, peperkorrels en peterselie. Breng tot net onder het kookpunt en laat 45-60 minuten zachtjes koken. Laat het niet koken — dat maakt de bouillon troebel. Zeef de bouillon en druk de groenten licht aan voor extra smaak. Voeg zeezout toe naar smaak.

Pastinaak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	5	
citroen – alleen sap	0.5	
olijfolie	2	el
rookmot	1	el
room	35	cl
truffeltapenade	3.5	tl
peper zout		

Borstel de pastinaken goed schoon en schil de pastinaken met een dunschiller in zo lang mogelijke schillen. Was de schillen en dep goed droog. Verwarm de oven voor op 175°C. Zet een rookpan klaar met rookmot. Snijd van het dikste deel van pastinaak 24 flinterdunne plakjes op de snijmachine met stand 1,5. Steek er met een steker van 3 cm strakke rondjes uit. Zet de rondjes pastinaak weg tot gebruik met wat citroensap om verkleuren tegen te gaan en marineer net voor het serveren verder met wat citroensap en olijfolie. Snijd de overgebleven pastinaak in grove stukken, verdeel in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Rooster 25 minuten in de oven tot de pastinaak zacht is. Rook de pastinaak vervolgens gedurende 5 – 10 minuten in een rookpan. Verwarm de groentebouillon en voeg er de gerookte pastinaak aan toe. Breng aan de kook, voeg daarna 45 cl room toe. Mix glad met behulp van de staafmixer en breng op smaak met peper, zout en de truffeltapenade. Zeef de soep voor een mooi egaal geheel. Voeg wat bouillon toe indien de soep te dik is.

Garnituren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak brunoise	150	g
schillen pastinaak		
truffeltapenade	3.5	tl
peper zout		

Zet de frituurpan aan ter voorbereiding op 150 °C. Snijd 150 gram pastinaak in fijne brunoise. Smoor de pastinaak met goede olijfolie tot het beetgaar is en kruid af met truffeltapenade, peper en zout. Frituur de schillen in frituurolie tot krokante chips. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met zout en peper. Zeef na afloop de frituurolie in een pannetje en zet weg met een briefje erop: 'Olie voor de pastinaak'.

Quenelle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	40	cl
mierikswortel pasta	4	á 5 tl

Klop de room stijf en voeg de mierikswortelpasta toe. Kruid met een snufje zout en proef of het aan de smaak voldoet. Voeg zo nodig mierikswortelpasta toe.

Zeebaars

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilets met vel	4	

Bekleed een braadslede met bakpapier. Leg de filets hierin en zet ze een uurtje in de vriezer zodat de vis makkelijker is te snijden. Haal vervolgens uit de vriezer en verwijder het vel. Snijd in flinterdunne plakjes. (messtand op 45 gaden).

Tijgermelk

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
rode chilipeper	1	
knoflookteentje	1	
gember	20	g
stengels citroengras	2	
limoenblaadjes	3	
limoen	1	
vissaus	5	ml
zout	3	g
olijfolie	200	ml
koriander	15	g

Snijd de sjalot grof en de chilipeper fijn. Rasp de knoflook en de gember. Kneus het citroengras en snijd de binnenkant fijn. Doe de sjalot, de knoflook, de chilipeper, de gember, het citroengras, het limoensap, de vissaus, de limoenblaadjes, de koriander in een grote kom en mix kort. Verwarm dit en laat 20 minuten trekken. Giet door een fijne zeef. De smaak moet ziltig en spicy zijn. Voeg eventueel extra citroensap, sojasaus of chilipeper toe. Laat volledig afkoelen in de koelkast. Lepel de tijgermelk, 20 min voor uitserveren, over de zeebaars.

Rode ui

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rode uien	2	
tenen knoflook	2	
water	50	ml
rode wijnazijn	150	ml
honing	2	el
peper zout		

Snijd de rode uien in kwarten en snijd deze in flinterdunne plakjes. Snijd de knoflook in dunne plakjes en doe deze samen met de overige ingrediënten - niet de uien - in een steelpannetje. Verwarm dit tot het bijna kookt. Giet de vloeistof bij de uien en zorg dat de uien onderstaan. Dek af en zet weg. Na ca. 1 uur zijn de uien goed om te eten.

Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	2	
grote garnalen	18	
rode peper	1	
olijfolie	50	ml
pastis	10	ml
zout en peper		
takjes verse peterselie	4	
citroen	0.25	

Maak de knoflook schoon en snijd deze in plakjes. Als de garnalen bevroren zijn, deze ontdooien in koud water. Dep de garnalen droog en snijd deze in de lengte door. Meng met de knoflook, fijngesneden rode peper, zout, peper en een scheut olijfolie. Laat marinieren tot je ze wikt. Verhit een droge wok. Voeg de gemarineerde garnalen toe. Bak heel kort totdat ze roze worden. Doe de pastis in een soeplepel, verwarm dit. Giet over de garnalen en flambeer. Bestrooi ze met zout, peper en verse peterselie. Knijp wat citroensap er overheen.

Wasabi mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	
mosterd	4	g
wasabipasta	2.5	g
citroensap	2.5	ml
grof zout	5	g
zonnebloemolie	75	ml

Alle ingrediënten op kamertemperatuur. Splits 1 ei, gebruik hiervan alleen de eidooier. Doe 1 ei en 1 eidooier, mosterd, wasabipasta, citroensap en zout in een smalle kom waar de staafmixer net inpast. Meng dit goed. Zet de staafmixer op de bodem en haal langzaam omhoog en giet tegelijkertijd de olie erin. Breng op smaak met peper en zout en eventueel wat extra wasabipasta. Doe in spuitzak en leg deze in de koelkast.

Chipotle rozijnen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chipotle-tabasco	15	ml
worcestershire saus	60	ml
sherryazijn	60	ml
blanke rozijnen	75	g
rozijnen	75	g

Meng de tabasco, de Worcestershire saus en de sherry azijn in een kleine steelpan. Verwarm dit mengsel tot het kookpunt. Voeg de rozijnen toe en laat circa 60 minuten weken.

Wildzwijnstoof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	400	g
knoflooktenen	3	
uien	2	
kastanje champignons	400	g
wildzwijnstoofvlees	1200	g
boter	50	g
zonnebloemolie	50	ml
tomatenpuree	35	g
rode wijnazijn	150	ml
rode wijn	500	ml
zilveruitjes (uitgelekt en afgespoeld)	200	g
takjes tijm	5	
laurierblaadjes	5	
jeneverbessen	10	
pimentkorrels	15	
ontbijtkoek	130	g
kalfsfond	350	ml
zout		
bindtouw		
theezakje		
aardappelzetmeel		

Ontvries het wildzwijnvlees en snijd in stukjes van 2 cm. Maak de winterwortels schoon en snijd brunoise (1 x 1 cm). Maak de knoflooktenen schoon, hak ze grof en snipper de uien. Borstel de champignons schoon, snijd een stukje van de stam en daarna in vieren. Bak de champignons en houd ze apart. Dep het vlees droog en bestrooi met wat zout. Verhit de zonnebloemolie, voeg de helft van het vlees toe en bak aan. Voeg 25 g boter toe en bak rondom bruin. Doe hetzelfde met de andere helft. Schep het vlees in een snelkookpan. Zet in het achtergebleven bakvet de knoflooktenen, uien en winterwortel aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee. Blus af met rode wijnazijn en de wijn. Doe de pimentkorrels en jeneverbessen in een theezakje. Bind de tijm en laurierblaadjes samen met bindtouw. Voeg samen met de zilveruitjes, de kruidenbundel en de fijngesneden ontbijtkoek bij het vlees in de snelkookpan. Voeg de gewelde chipotle-rozijnen met het vocht als laatste bij het vlees in de snelkookpan. Voeg de kalfsbouillon toe tot alle ingrediënten onderstaan. Breng de pan op druk en stoof gedurende 60 minuten. Laat de wildzwijn stoof zonder deksel nog circa 30 minuten sudderen op lage temperatuur tot het is ingedikt. Haal het vlees uit de pan en voeg de kastanjechampignons toe aan het vlees. Dek af en zet tot eindbewerking in de warmhoudkast. Bind het vocht met een beetje aardappelzetmeel tot sausdikte.

Crème van knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij middelmaat	2	
citroen	1	
boter	200	g
selderijzout	8	g
sushi azijn	10	ml
zout		

Pers de citroen uit. Knolselderij verkleurt snel, om het mooi blank te houden, sprenkel er wat citroensap overheen. Schil de knolselderij en snijd deze in blokjes. Breng in een pan water aan de kook met een flinke snuf zout. Kook de knolselderij in ongeveer 15-20 minuten gaar. Laat heel goed uitlekken. Doe de gare knolselderij, boter, selderijzout en sushi azijn in de blender en draai op hoge snelheid tot een fijne crème. Zet tot verder gebruik opzij in de warmhoudkast.

Zoetzuur van knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte knolselderij	300	g
azijn	200	ml
water	200	ml
suiker	200	g
citroen	1	

Gebruik de overgebleven knolselderij van het voorgerecht. Pers de citroen uit en besprenkel de knolselderij hier steeds mee. Schil de knolselderij en snijd in dunne plakjes op de snijmachine, stand 12 en daarna in brunoise van ca 5 mm. Blancheer de blokjes beetgaar in ongeveer 2 minuten. Doe blokjes in een schaal. Breng in een steelpan het water, de azijn en de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Schenk het hete zoetzuur mengsel op de knolselderijblokjes. Bewaar in de koelkast tot de eindpresentatie.

Hooi van knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte knolselderij	600	g
citroen	1	
zonnebloemolie	1	l
zout		

Pers de citroen uit en besprenkel de knolselderij hier steeds mee tegen verkleuring. Schil de knolselderij, snijd in dikke plakken van 4 cm. Trek m.b.v. de juliennesnijder smalle sliertjes van de knolselderij. N.B. er liggen er 2 in de messenlade, 1 van merk Triangel en 1 van Ikea. Besprenkel de knolselderijsliertjes steeds met wat citroensap tegen verkleuring. Verhit de zonnebloemolie in een hoge pan tot 180°C. Droog de knolselderij sliertjes goed in een theedoek en/of keukenpapier. Frituur de fijne reepjes in enkele minuten goudbruin. Haal uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met een beetje zout. Doe dit kort voor het uit serveren. Zeef de olie voor de volgende brigade.