

# 2025 december

Kookclub Barendrecht · Winter

---

## Forel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forel	1	
water	1	l
zout	100	g
olijfolie		scheut
houtmot	2	el

Maak de forel schoon en verwijder voorzichtig de schubben van staart naar kop. Giet het water in een schaal en voeg het zout toe. Pekel de forel 1 uur in het gezouten water. Droog de forel daarna goed met keukenpapier. Wrijf de forel in met wat olijfolie. Schep de houtmot in het midden van de rookpan. Plaats de afdekplaat op de houtmot. Leg een stukje aluminiumfolie met glimmende zijde boven op de afdekplaat. Zet het rooster er bovenop. Plaats de forel op het rooster en leg de deksel erop. Laat een klein kiertje open. Zet de rookpan op middelhoge temperatuur. Op een gegeven moment komt de rook uit de rookpan. Dat is helemaal goed. Sluit nu de deksel. Na ongeveer 15-18 minuten is de vis gaar. Zet de temperatuur uit en laat de rookpan met de deksel erop nog enkele minuten staan.

## Hoortjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brickdeeg	6	vel
geklaarde boter	30	g

Verwarm de oven voor op 180°C hete lucht. Smeer de aluminium hoorntjes in met gesmolten boter. Steek met een steekring van 6 cm 12 rondjes uit het brickdeeg. Besmeer deze dun met boter. Rol het deeg om de aluminiumvormpjes heen. Leg deze op een bakplaat met bakpapier met de naad naar onderen. Bak ze ca. 8 minuten en haal ze uit de oven. Maak ze voorzichtig los van de vormpjes en laat ze afkoelen. Wanneer ze afgekoeld zijn kun je ze vullen.

## Forelmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zure room	40	g
paprikapoeder	2	g
piment d'espelette	2	g

Verwijder de graten en het vel van de gerookte forel. Houd 12 stukjes achter voor de garnering. Mix de rest fijn met paprikapoeder en zure room. Kruid met piment d'espelette.

## Mierikswortelroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	50	ml
mierikswortel	5	g
zout		
piment d'espelette		

Klop de room stijf. Roer de mierikswortel erdoor. Kruid met weinig piment d'espelette en zout. Zet tot gebruik in de koeling.

## Eindbewerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glaasjes	12	stuks

Vul de hoorntjes met forelmousse en werk af met mierikswortelroom en een stukje forel.

## Filodeegvormpjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg gekoeld	1	vel
boter gesmolten	40	g
sesamzaad zwart	0.50	el

Smeer de helft van de bovenkant van een vel filodeeg in met boter gesmolten en vouw dubbel. Smeer de bovenkant in met boter en bestrooi met sesamzaad. Snijd daarna in 12 rechthoekige stukken van 5 bij 6 cm. Leg een bakmat op een bakblik met onder de bakmat een in aluminiumfolie verpakte opgerolde andere bakmat, zodat een welving ontstaat. Leg hierop, met het zaad naar boven, de repen deeg, waardoor een U-vorm ontstaat. Bak af in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 8 minuten. Bewaar de vormen na het bakken tussen keukenpapier.

## Sashimi en sojasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalm	360	g
verse tonijn plat stuk 1,5 cm dik	360	g
sojasaus	120	ml
gembersiroop	60	ml
rijstazijn	50	ml
mierikswortel	1	el
wasabi pasta	1	tl
citroensap naar smaak		
aardappelzetmeel		

**ZALM:** Vries de zalmstukken licht aan, dat snijdt gemakkelijker. Leg de stukken zalm op de snijplank. Haal indien de zalm vel heeft, een mes onder de zalm door om het vel te verwijderen. Snijd de zalm op de korte zijde in 24 plakken van ca. 4-5 mm. Zet weg tot gebruik. **TONIJN:** Droog de tonijn met keukenpapier. Maak een pan zeer heet. Bak de tonijn 10 seconde aan iedere zijde. Haal direct uit de pan. Verdeel de tonijn na afkoelen in 24 plakjes van 4-5mm. Zet weg tot gebruik. **SOJASAU:** Meng de sojasaus, de gembersiroop, de rijstazijn, de mierikswortel en de wasabipasta in een pan. Gebruik een afgestreken eetlepel mierikswortel, anders wordt het te pittig. Voeg wat citroensap naar smaak toe. Verwarm de saus en kook iets in totdat de saus dikker wordt en niet meer uitvloeit op een bord. Bind indien nodig met een helderbindend bindmiddel zoals aardappelmeel.

## Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoetwatergarnalen 16/20 rauw gepeld	24	st
knoflook 1 teentje	5	g
zonnebloemolie		
peper en zout		

Controleer de garnalen, verwijder eventuele resten van het darmkanaal, spoel de garnalen schoon en droog ze. Wrijf een kom in met knoflook. Doe de resten van de knoflook, de garnalen en een scheut olie in de kom en laat de garnalen in koeling ½ uur marinieren. Roer af en toe om. Bak de garnalen zonder de knoflook in een droge pan, kruid met peper en zout en laat afkoelen.

## Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer 3 stuks	750	g
sushi-azijn	150	ml
gembersiroop	1.5	tl
sesamolie	1.5	el
peper en zout		

Schil de komkommer en maak (met mandoline of groenten-spaghetti snijder lange slierten zonder zaad. Leg de slierten in een platte schaal. Meng sushi-azijn, gembersiroop en sesamolie in een kom, voeg wat peper en zout toe en giet dit over de komkommerslierten. Laat deze minstens ½ uur afgedekt marinieren.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	36	blok
dungesneden plakjes gember	36	stuks
oestersaus donker en dik	0.5	tl
mangochutney potje	5	el

Garnalen: Haal de komkommer uit de marinade en laat uitlekken. Snijd de basilicum in smalle reepjes en de gember in dunne plakjes. Leg 5 slierten komkommer op een snijplank en leg hierop een garnaal. Leg op de garnaal een schijfje gember en wat reepjes basilicum. Rol de garnaal in de komkommer. Maak 36 rolletjes. Presentatie garnalen: Leg op het linker gedeelte van het bord de 3 garnalen en napeer met ½ tl oestersaus. Presentatie tonijn - zalm sashimi: Leg in het midden van het bord een spiegeltje van mangochutney. Zet het filodeeg vormpje in de chutney. Leg om en om 2 stukjes tonijn en 2 stukjes zalm tegen het filodeeg vormpje aan. Voeg een rondje van circa 3 cm soja dipsaus toe op het bord midden onder de plakjes zalm - tonijn.

## Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenpoten soep	2	stuks
winterwortel	1	
uien met schil	2	stuks
gesneden prei	1	stuks
bleekselderij	2	stengels
olie		scheut
tijm	1	takje
laurierblaadjes	2	stuks
flink witte peper uit de molen		
foelie		paar stukjes
water	2	liter

Spoel de kippenpoten af onder stromend water. Was de groenten en snijd de wortel, de ui met schil, de prei en bleekselderij in stukken. Zet de groenten even aan met de olie in de snelkookpan. Voeg de kip, de kruiden en het water toe. Breng op druk en laat de soep 25 minuten koken. Zeef de bouillon en vul aan tot 3 liter. Houd 300 ml bouillon apart voor de kastanjes.

## Pompoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
ui	1	
knoflook	3	tenen
gember	3	cm
kurkuma	2	tl
kaneel	0.25	tl
chilivlokken	1	snuf
kokosmelk	500	ml
kippenbouillon	2.7	liter
peper en zout		
citroensap	1	kneepje

Schil de pompoen en snijd in blokjes. Snijd de ui en knoflook grof. Rasp de gember fijn. Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem. Bak de ui en pompoen op middelhoog vuur in circa 8 minuten tot ze beginnen te karamelliseren. Voeg de knoflook en geraspte gember toe en bak 2 minuten mee. Voeg dan de kurkuma, kaneel en chilivlokken toe en bak nog 2 minuten. Voeg de kokosmelk en de kippenbouillon toe. Breng de soep aan de kook. Verlaag daarna de temperatuur en kook 20 minuten tot de pompoen gaar is. Pureer de soep glad. Breng op smaak met een kneepje citroensap.

## Kastanjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tamme kastanjes	250	g
kippenbouillon	300	ml

Kook de kastanjes gaar in het apart gehouden deel van de kippenbouillon. Laat enigszins afkoelen en snijd deze brunoise.

## Eindbewerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	200	ml
stokbrood	1	

Snijd het stokbrood in plakjes en rooster ze onder de Salamander. Schuim de kokosmelk in een melkschuimer of met een staafmixer op. Serveer de soep in diepe kommen. Verdeel het kokosschuim over de kommen en maak af met de kastanjes. Serveer met 1 plakje geroosterd stokbrood.

## Aardappel millefeuille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	200	ml
knoflookpoeder	4	g
uienpoeder	4	g
gedroogde tijm	3	g
vastkokende aardappels	1000	g
koude roomboter in kleine blokjes	30	g
geraspte oude kaas	150	g
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de slagroom met de knoflookpoeder, uienpoeder, tijm, een snuf zout en versgemalen peper. Schil de aardappels, snijd een stukje van de lange zijde af zodat er een vlakke kant ontstaat. Snijd dunne plakjes op de mandoline en meng de plakjes met het roommengsel. Leg een vel bakpapier in een metalen ovenschaal en zorg dat het papier aan alle kanten een stuk uitsteekt. Leg de plakjes aardappel dakpansgewijs in de bakvorm. Na iedere laag leg je er om-en-om de ene keer een beetje boter en de andere keer een beetje geraspte oude kaas tussen. Vouw het bakpapier dicht. Maak een deksel van aluminiumfolie door een stuk flink een paar keer dubbel te vouwen. Leg het deksel op de millefeuille. Zet 1 uur en 15 minuten in de oven. Haal uit de oven en zet er een andere metalen ovenschaal bovenop. Zet hier vervolgens wat gewicht op, bijvoorbeeld blikken tomaten of kikkererwten. Met dit gewicht druk je de laagjes mooi aan. Steek rondjes uit de millefeuille met de langwerpige uitsteekvorm. Zet in de warmhoudkast.

## Bloedsinaasappel gel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappelsap	250	ml
agar agar	1	g per 100 ml

Breng het sinaasappelsap aan de kook, voeg de agar agar toe en laat 2 minuten koken. Giet op een plaatje en laat even buiten de koelkast afkoelen. Laat vervolgens in de koelkast opstijven. Blender de gelei en doe in een knijpflesje met een grote spuitopening. Zet opzij tot gebruik.

## Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	50	ml
vadouvan kruiden	5	g
preien	2	stuks
prikkers	24	stuks

Meng de olijfolie met de vadouvan kruiden. Was de prei en snijd in 24 stukken van ca. 2 cm lang. Zet vast met een prikker. Gebruik de afsnijdsels van de restant prei bij de bereiding van de parelhoen. Doe ze samen met de kruidenolie in een vacumeerzak en gaar 45 minuten op 85°C sous vide. Haal de prei uit de vacumeerzak en zet opzij in de warmhoudkast.

## Parelhoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilet suprême	6	stukken
olijfolie	2	el
winterpeen	0.5	
bleekselderij	2	stengels
ui	1	
afsnijdsel van de prei		
rode wijn	1	fles
zwarte knoflookpuree	1	tl
kippenbouillon	500	ml
peper		
roomboter	50	g
aardappelzetmeel		
rozemarijn	1	takje
tijm	2	takjes
knoflook	1	teentje
truffeltapenade	10	g

Maak de parelhoen schoon: snijd het pootje eraf en verwijder liefst aan één stuk, de huid. Zet de huid opzij. Snijd de filets bij zodat ze een mooie vorm krijgen. Bewaar alle afsnijdsels.

**KROKANTE HUID VAN PARELHOEN:** Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de huid tussen bakpapier in een ovenschaal en zet er een ovenschaal bovenop zodat het mooi platgedrukt wordt. Bak de huid 60 minuten, tot het krokant is. Laat daarna uitlekken op keukenpapier.

**PARELHOENSAUS:** Snijd de winterpeen en bleekselderij brunoise en snipper de ui en snijd de resterende prei fijn. Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem. Bak de afsnijdsels van de parelhoen goudbruin, het mag best wat aanbakken op de bodem van de pan. Voeg de gesneden groenten toe. Bak de groenten 10-15 minuten mee tot het begint te kleuren. Voeg de wijn toe en laat dit inkoken tot het grotendeels verdampt is. Roer er een theelepel zwarte knoflookpuree doorheen. Schenk de kippenbouillon erbij en laat inkoken tot de helft. Breng op smaak met versgemalen peper. Zeef de saus en laat eventueel nog wat verder inkoken. Bind zo nodig met wat aardappelzetmeel en monteer met blokjes boter. **PARELHOENFILETS:** Verwarm de oven voor op 85°C. Verhit een scheut olijfolie met een klont boter in een koekenpan. Strooi wat zout over de parelhoenfilets en bak ze vervolgens in de pan goudbruin. Voeg de rozemarijn, tijm en het teentje knoflook toe. Verwarm de parelhoenfilets in de oven tot een kerntemperatuur van 67°C. Snijd de filets vlak voor het uitserveren in mooie plakjes en leg wat truffeltapenade op de parelhoenplakjes.

## Beukenzwammen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beukenzwammen	2	doosjes
olijfolie		scheut

Maak de beukenzwammen schoon en bak ze in een beetje olijfolie goudbruin.

## 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	stuks
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

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	1	groot vel
metalen pastéis-bakjes	12	stuks

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