

2026 januari

Kookclub Barendrecht · Winter

Mais mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse maïskolf	180	g
zonnebloemolie	1	el
boter	1	el
kleine sjalot	2	
knoflook	2	teentje
kerriepoeder madras	3	g
vadouvan	3	g
zout	5	g
gelatine	12	g
eiwit	50	g
room, 35%	135	g
gerookte kipfilet - brunoise	75	g
gerookte kipfilet - reepjes	25	g

Kook de mais gaar. Giet af maar houd 150 g van het kookvocht apart. Verhit de olie en de boter in een pan en stoof de fijngesneden sjalot en knoflook kort aan. Voeg de mais, het kookvocht van de mais, kerriepoeder, vadouvan en zout toe en kook kort op. Schenk in een blender en mix. Duw daarna door een fijne zeef voor een gladde mousse. Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de maismousse om de uitgeknepen gelatine toe te voegen en op te lossen. Koel terug in de vriezer totdat de maismousse licht lobbijg is. Controleer dit meerdere keren. Klop het eiwit met wat zout licht schuimig op - het hoeft niet heel stijf te zijn. Klop de room lobbijg. Spatel eerst de room en vervolgens het eiwit door de maismousse. Snijd 75 g kip in fijne brunoise. Voeg als laatste de brunoise gesneden kip toe aan de maismousse. Schep in een spuitzak met een grove kartelspuitmond, en bewaar tot gebruik in de koeling. Snijd 25 g kip in reepjes en gebruik de reepjes kip ter garnering. Bewaar in de koeling.

Crème fraîche gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	30	ml
crème fraîche	120	g
melk	18	g
citroensap	30	g
kappa	1,7	g

Breng alle ingrediënten kort aan de kook. Stort op een plaatje en laat opstijven in de koeling. Meng het goed door elkaar en doe de afgekoelde massa in een spuitzak. Bewaar in de koeling.

Rode ui gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rode uien	2	
suiker	18	g
water	120	g
natuurazijn	12	g
sushi azijn	12	g
agar agar	1,75	g
gellan	1	g

Snijd de rode ui zeer fijn. Karamelliseer de suiker heel licht in een pan. Voeg de rode ui toe en stoof kort aan. Voeg vervolgens eerst het water en dan de overige ingrediënten toe. Stort uit op een bakplaat en laat opstijven in de koeling. Mix hierna tot een gel en doe in een spuitzak. Bewaar in de koeling tot opmaak van de muffin.

Brickdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
à 6 vellen brickdeeg koelvers	5	

Bestrijk een vel brickdeeg met wat zonnebloemolie, leg er een tweede vel op en druk licht aan. Snij cirkels net iets groter dan de muffinvorm. Vet de muffinvormpjes in met wat zonnebloemolie. Leg de cirkels brickdeeg in de muffinvorm en leg bakbonen op het brickdeeg. Bak ca. 15 minuten in de oven op 180 °C. Haal de vormpjes voorzichtig uit de oven en laat ze afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
presentatie leisteen bord		
vene cress		

Spuut rozetjes van de maismousse in de muffin van brickdeeg. Spuit er wat crème fraîche geleidelijk en rode ui gel bij. Werk het geheel af met cress.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote wortel	1	
grote ui	1	
prei	1	
bleekselderij	1	stengel
olijfolie	2	el
knoflook	2	tegen
laurierblad	1	
tijm	4	takjes
zwarte peperkorrels	5	
witte misopasta	1	el
citroensap	1	el
sherryazijn	1	el
sojasaus	1	tl

Snijd de groenten in grove stukken. Verhit de olijfolie in een soeppan. Voeg wortel, ui, prei en bleekselderij toe. Bak 10 minuten op middelhoge temperatuur tot de groenten licht gekaramelliseerd zijn. Voeg knoflook, tijm, laurier, peterselie en peperkorrels toe en roer even door. Voeg 1,5 liter water toe. Breng het aan de kook. Verlaag daarna de temperatuur en laat 30 minuten zachtjes trekken zonder deksel. Haal de pan van de warmtebron. Zeef de bouillon door een fijne zeef. Roer de misopasta erdoor terwijl de bouillon nog warm is. Proef de bouillon. Voeg naar smaak wat druppels citroensap of een scheutje sherryazijn toe om de smaak op te frissen. Voeg naar smaak wat sojasaus toe voor wat extra diepte.

Parelgerstrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoorntjesbrood	20	g
grote ui	1	
knoflook	2	teentjes
olijfolie	2	el
parelgerst	225	g
verse tijm - blaadjes	5	g
witte wijn	200	ml
groentebouillon	1	liter
verse spinazie	400	g
truffel paddenstoel tapenade	80	g
boter	30	g
gruyère kaas	150	g
walnoten	50	g
peper en zout		

Zet het eekhoorntjesbrood in zoveel warm water dat ze onderstaan. Snijd de ui in kleine stukjes en hak de knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een grote stoofpan op middelhoge temperatuur en fruit de ui en knoflook tot de ui glazig is geworden. Voeg de parelgerst en tijm toe en bak dit 1 minuut mee. Voeg de wijn toe en daarna beetje bij beetje de bouillon. Steeds als het vocht opgenomen is, doe je er een schepje bouillon bij totdat de parelgerst gaar is. Dit duurt circa 1 uur. Zeef het vocht van het gewelde eekhoorntjesbrood door een passeerdoek. Snijd het eekhoorntjesbrood in stukjes. Voeg 2 tl van het gewelde vocht toe aan de risotto. Roerbak de spinazie kort in een koekenpan. Laat de spinazie daarna in een vergiet uitlekken. Snijd de spinazie klein. Voeg voor het uitserveren in delen de spinazie, de truffelpaddenstoelen tapenade, de fijngehakte eekhoorntjesbrood, en de roomboter toe. Roer als laatste 100 g geraspte Gruyère kaas door de risotto. Verwarm het geheel nog een paar minuten. Gebruik de rest van de Gruyere kaas bij de eindbewerking. Proef en breng op smaak met zout en peper.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddenstoelen melange	300	g
olijfolie	2	el

Snijd de paddenstoelen in stukjes. Verhit olijfolie in een wokpan op hoge temperatuur, wok de paddenstoelen kort en zet apart.

Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	3	
olijfolie		

Maak met een kaasschaaf dunne linten van de courgette. Vet met een kwast de courgettelinten in met olijfolie. Verhit een grillpan op middelhoge temperatuur en grill hierin de courgettelinten.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddenstoelen		
gruyère kaas		
gehakte walnoten		

Zet een ring van Ø 5 cm midden op een bord. Verdeel de risotto over de borden en verwijder de ring. Vouw de gegrilde courgettelinten in de lengte dubbel en wikkel ze om de parelgerst risotto. Garneer de risotto met de paddenstoelen, de resterende Gruyère kaas en de walnoten voor een extra bite.

Griet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele griet	1	
olijfolie	3	el
citroen – alleen rasp	½	
verse tijm	5	g
peper en zeezout		

FILEREN - snijd rond de kop in - Snijd de middellijn van de vis in - Snijd de filets langs beide zijde in - Haal de filets vanuit het midden met een grote maaibeweging af - Draai de griet om en doet hetzelfde - Snijd de kaakjes uit de kop, verwijder eerst het stukje vel. ONTVELLEN - Leg de filet op de velzijde en snijd van onderaf het vel eraf - Snijd de buikgraten weg. Houd de graten, kop en afsnijdsels apart voor de wittewijnsaus. Houd het visvel apart voor verdere bewerking. Portioneer de visfilet in 12 stukken. Droog de filets met keukenpapier. Smeer de grietfilets in met olijfolie en kruid ze met peper, zout, citroenrasp en tijm. Gril de grietfilets vlak voor het uitserveren ca. 3 minuten onder de salamander. Houd dit goed in de gaten, blijf erbij.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels en graten		
winterwortel	1	
ui	1	
prei	1	
bleekselderij	1	stengel
zwarte peperkorrels	6	
laurier	1	blaadje
olijfolie	2	el

Snijd de groente en de afsnijdsels in grove stukken. Zet de groente aan in de snelkookpan met de olijfolie. Voeg daarna de afsnijdsels en graten toe. Voeg zoveel water toe dat alles net onderstaat. Voeg de peperkorrels en laurier toe. Sluit het deksel en breng op druk. Laat ca. 20 minuten koken. Zeef de bouillon in een schone pan. Laat inkoken tot 300 ml.

Wittewijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
boter	10	g
droge witte wijn	300	ml
visbouillon	300	ml
room	300	ml
citroen - alleen sap		

Fruit de fijn gesneden sjalotten in de boter glazig. Blus af met de witte wijn en laat tot de helft inkoken. Voeg visbouillon toe en laat opnieuw inkoken tot de helft. Voeg de room toe en laat zachtjes inkoken tot een lichte binding. Voeg naar smaak citroensap, peper en zout toe.

Wintergroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	3	
wortelen	3	
spruitjes	300	g
olijfolie	2	el
bieslook of peterselie	5	g
nootmuskaat		
boter	1	el
peper en zout		

Halveer de spruitjes. Snijd de overige groenten brunoise. Blancheer de groenten elk apart in gezouten water. Bak alle groenten kort in olijfolie tot ze beetgaar zijn. Breng op smaak met nootmuskaat, de boter en de peper en zout.

Visvellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visvellen		
peper en zout		

Verwarm de oven op 175 °C. Leg de visvellen tussen 2 stukken bakpapier. Leg op een bakplaat en leg er een 2de bakplaat overheen. Verzwaar de bovenste plaat met een grote ovenbestendige koekenpan. Bak de vellen ca. 30 minuten in de oven tot ze knapperig en goudbruin zijn. Controleer dit na 30 minuten. Verkruimel de visvellen in de vijzel en voeg naar smaak peper en zout toe.

Eindbewerking en presentatie

Leg de groente in het midden op het bord. Nappeer wat saus ernaast. Leg vervolgens de filet op de groente. Strooi wat viskruiden rond de groente.

Rosbief

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rosbief - voorkeur van de platte bil	1	kg
mosterd	10	g
sjalotten	2	
knoflook	2	tegen
olie	2	el
tijm	5	g
rozemarijn	5	g
peper en zout		

Haal de rosbeef minstens een uur, en bij voorkeur twee uur, voor de bereiding uit de koelkast. Dit is cruciaal voor een gelijkmatige garing. Verwarm de oven voor op 120 °C. Snijd de sjalotjes en de teen knoflook fijn. Verhit de olie in de pan en bak de ui en knoflook op laag-medium temperatuur aan. **AANBRADEN** - Het aanbraden zorgt voor de Maillardreactie: een chemische reactie tussen aminozuren en suikers bij hoge temperaturen. Deze reactie creëert een heerlijke bruine korst en diepere smaaktonen. Braad het vlees in dezelfde pan met wat olie en/of boter op hoog vuur. Schroeï de rosbeef rondom dicht, zodat alle kanten een mooie bruine kleur krijgen. Dit duurt ongeveer 2-3 minuten per kant. Plaats de rosbeef met de ui en knoflook in een vuurvaste schaal in de oven. **VLEESTHERMOMETER** - Stel de Kerntemperatuur in op 52°C voor een medium-rare resultaat. **RUSTEN IS ESSENTIEEL** - Haal de rosbeef uit de oven zodra deze de gewenste kerntemperatuur heeft bereikt. Leg de rosbeef op een snijplank en dek deze losjes af met aluminiumfolie. Laat hem minstens 10-15 minuten rusten. Snijd de rosbeef aan in dunne plakken, bij voorkeur op de snijmachine. Koelt het vlees teveel af, zet dit dan nog even in een oven van 50°C.

Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	g
sjalotten	3	
knoflook	2	flinke tegen
rode wijn	500	ml
runderbouillon	200	ml
balsamicoazijn	1	kleine scheut
laurierblaadje	1	
tijm	2	takjes
peper en zout		

Snijd de boter in dobbelsteentjes en leg op een bordje in de koelkast. Snijd de sjalotjes en de teen knoflook fijn. Doe het beetje extra boter in een steelpan (hoog genoeg voor al het vocht wat je straks toevoegt) en fruit op laag-medium temperatuur de sjalot en knoflook aan. Giet de wijn, bouillon en een klein scheutje balsamicoazijn erbij en voeg de takjes tijm en het laurierblaadje toe. Zet de temperatuur hoog en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur, zodra de saus kookt, lager en laat het geheel circa 15 minuten inkoken. Zeef de rode wijnsaus daarna door een hele fijne zeef. Proef de saus en breng op smaak met peper en zout. Zet de saus terug op de warmtebron, stand 1. Voeg de blokjes boter toe, een paar tegelijk, en klop de saus met een garde totdat de saus gemonteerd is.

Rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	½	
elstar appels	2	
zonnebloemolie	2	el
groentebouillon	100	ml
appelstroop	20	g
rode wijnazijn	1	½ el
speculaaskruiden	10	g
peper en zout		

Maak de rode kool schoon en snijd ragfijn. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes. Verwarm de olie in een ruime pan en fruit er de rode kool in aan. Blus af met groentebouillon en voeg de appelstroop, de rode wijnazijn, de speculaaskruiden en de appelblokjes toe. Dek de pan af met een deksel en laat ongeveer 45 min zachtjes smoren. Kruid eventueel met zout en peper. Neem aan het einde van de kooktijd de deksel weg, zodat het vocht kan verdampen.

Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	250	g
knolselderij	¾	
kookroom	50	ml
boter	25	g
nootmuskaat		
peper en zout		

Schil de aardappels en de knolselderij en snijd in stukken. Kook de aardappels met de knolselderij gaar in water met wat zout. Giet de aardappels en knolselderij af en stoom droog. Voeg de room en de boter toe en stamp tot een gladde puree. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegeltje van knolselderij. Leg hierop 3 – 5 plakjes rosbeef. Drapeer wat rode kool naast het gerecht en nappeer met wat saus.

DESSERT Ricottacake | cremeux verveine sinaasappelcurd

Ricottacake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	150	g
kristalsuiker	225	g
ricotta	250	g
eieren	3	
vanille-extract	1	ml
perssinaasappel	1	
baking soda	5	g
bloem	180	g
zout		
poedersuiker		
citroen - zeste voor cremeux en sap voor	1	

Zet de shockvriezer aan, te gebruiken voor de cremeux. Verwarm de oven voor op 160 °C. Bekleed een Ø 20 cm springvorm met bakpapier. Mix de boter en 150 g suiker tot een romig geheel. Voeg de ricotta toe en mix ca. 5 minuten tot een luchtig en romig beslag. Splits de eieren en mix de eidooiers één voor één door het ricottabeslag. Rasp de schil van de sinaasappel en pers deze uit. Voeg de zeste, het sinaasappelsap, het vanille-extract, de baking soda en het zout toe aan het beslag en mix erdoor. Zeef de bloem,