

2026 februari

Kookclub Barendrecht · Winter

Rode yoghurtmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	40	ml
gelatine	1	blaadje
griekse yoghurt	150	g
mierikswortelpuree	10	g
gerookte paprikapoeder	2,5	g

Verwarm de bietensap en los hierin de in koud water geweekte gelatine op. Meng met overige ingrediënten en verdeel over de hartjesmal. Zet ca. 15 minuten in de shockvriezer. Let op: haal het er tijdig weer uit.

Citrus dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gladde dijon mosterd	0,5	el
anijslikeur	2	el
sap van bloedsinaasappel	75	ml
limoensap	100	ml
zeezout		
olijfolie	125	ml
dille	10	g
roze peperkorrels gekneusd	5	g
zout		

Vul een smalle maatbeker met de mosterd, anijslikeur, al het citrussap, een beetje zeezout en meng het met de staafmixer. Schenk de olijfolie erbij en mix het tot een dressing. Voeg de gekneusde roze peperkorrels toe. Verdeel in 2 gelijke hoeveelheden. Snijd de dille fijn. Voeg aan één deel de dille toe.

Gemarineerde zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaansjalot	1	grote
zalm zonder vel aan één stuk	600	g
peper en zout		

Pel en snijd de sjalot in flinterdunne ringen. Snijd de zalm over de korte kant in flinterdunne plakjes en leg ze één stuk naast elkaar op een groot bord of plateau. Bestrooi met peper en zout. Laat zowel de zalm als de sjalotringen marinieren in de citrus dilledressing. Dek af met plasticfolie en laat minstens 20 minuten marinieren in de koelkast.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haricots verts	100	g
venkelknol	1	

HARICOTS VERTS: Snijd de haricots verts in stukjes en blancheer deze 1 minuut in gezouten kokend water. Spoel direct koud af op een zeef en laat goed uitlekken. VENKEL: Snijd de stelen van de venkel en verwijder het eventuele stugge buitenblad. Schaaf de venkel op de mandoline in dunne reepjes. Blancheer deze eveneens 1 minuut in kokend water. Marineer in de andere helft van de dressing – die zonder dille.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook heel fijn gesneden	10	g

Leg de hartvormige uitsteekring in het midden van het bord. Leg hierin de plakjes zalm dakpansgewijs vanaf bovenzijde ring tot aan de punt. Verdeel venkel, sjalotringen en haricots verts speels over de zalm. Strooi om het hart de bieslook en zet hierop een hartje van de rode yoghurtmousse.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grof zeezout	300	g
krumige aardappels (agria) gelijke grootte	900	g
olijfolie extra vierge	150	ml
sjalot	1	
gekonfijte citroen	1	
bieslook	20	g
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de aardappels schoon. Verdeel het zeezout over een ovenschaal en leg hierin de aardappels. Gaar ze 1-2 uur – afhankelijk van de grootte van de aardappels, midden in de oven tot ze helemaal zacht zijn van binnen. Snijd de sjalot ragfijn. Gebruik alleen de schil van de gekonfijte/ingelegde citroen en snijd deze zeer fijn. Halveer de aardappels over de lengt. Lepel de aardappel uit de schil en haal door de pureeknijper. Meng met de olijfolie, sjalot, citroenschil en de helft van de bieslook. Breng op smaak met zout en peper en zet opzij. Let op: Zet het zeezout weg in een weckpot zodat het de volgende avond weer gebruikt kan worden.

Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenpoot	1	
olijfolie	1	el
winterwortel	0,5	
ui	1	
prei	0,5	
bleekselderij	1	stengel
tijm	1	takje
laurierblad	1	laurierblad
witte peper korrels gekneusd	10	
water	1	l
peper en zout		

Bak de kippenpoot even aan in wat olijfolie in een soeppan, Snijd de groente in grove stukken. Voeg de groente en kruiden toe en bak even mee. Voeg het water toe en laat zachtjes pruttelen tot de kip gaar is. Zeef de soep en breng op smaak met peper en zout en zet opzij.

Palingsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	200	ml
kippenbouillon	800	ml
vellen en graten zonder kop van 6 palingen		
boter	40	g
bloem	40	g

Kook in een pan, de witte wijn, kippenbouillon en de palingvellen en -graten in tot de helft. Kook niet langer dan een half uur in. Anders wordt het te bitter. Zeef de bouillon. Maak een roux van de boter en bloem en laat dit even garen. Voeg beetje en beetje de bouillon toe. Gebruik ca. 400 ml bouillon. Houd warm tot gebruik.

Bladerdeeg ring

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	2	vellen
bakpapier		
ei geklopt	1	
zwarte sesamzaad		

Verwarm de oven voor op 200°C. Let op: maak i.v.m. breukgevaar 2 extra ringen. Gebruik een Ø 8 cm kookring van 3 cm breed. Bekleed de kookringen aan de buitenrand rondom met repen bakpapier van 7 cm breed. Vouw deze goed naar binnen zodat het glad en strak zit. Snijd het bladerdeeg in repen van 3 cm breed en prik hier gaatjes in. Vouw deze om de ring en druk goed aan. Bestrijk met ei en bestrooi met het sesamzaad. Leg plat op een bakplaat met bakpapier en zet het 15 à 20 minuten in de oven. Houd het goed in de gaten. Haal uit de oven en laat iets afkoelen. Haal voorzichtig van de ring af. Bewaar ze in een afsluitbare doos nadat ze helemaal zijn afgekoeld.

Kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
kippendijen zonder bot of vel	600	g
knoflook	2	teentjes
roomboter	100	g
tijm blaadjes fijngesneden	6	takjes
peper en zout		

Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak de kippendijen rondom goudbruin. Hak de knoflook fijn. Voeg de roomboter, knoflook en de tijm toe en bak 3 minuten mee met de kip. Lepel geregeld de boter over de kip = arrosieren. Breng op smaak met peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	20	sprietjes
palingfilet	50	g
roomboter	30	g
little gems los gehaald	2	blaadjes

Snijd de bieslook ragfijn. En snijd de paling in dunne reepjes. Laat de boter bruisen in een koekenpan op middelhoge temperatuur en bak er al omschuddend in 30 seconden de little gem in. Leg een dotje aardappelpuree op een bord en druk hier de bladerdeegring op vast. Let op: alleen de onderkant aandrukken om breken te voorkomen. Maak een quenelle van de aardappelpuree, en leg in de ring. Leg hierop de little gem, vervolgens de kippendij, de palingsaus, palingreepjes en bieslook.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	7	grote
olijfolie		
zeezout		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Spoel de bieten af met water en droog ze. Besprenkel de bieten met olijfolie en zeezout, wikkel ze per stuk in aluminiumfolie. Pof de bieten, afhankelijk van de grootte, in 1 – 1,5 uur in de oven. Koel de bieten na bereiding terug. Snijd 72 plakjes van 3 mm op de zwarte mandoline of snijmachine stand 2. Steek rondjes uit met een vorm van 6,5 cm. Pas de grootte eventueel aan afhankelijk van de grootte van de biet. Snijd met een hartjessteekvorm 12 plakjes biet uit.

Vulling Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gorgonzola dolce	100	g
mascarpone	100	g
hazelnootolie	2	el
walnoten	35	g
zwarte peper en zout		

Rooster de walnoten in een droge pan en hak de noten met een staafmixer zeer fijn. Meng de mascarpone, gorgonzola en hazelnootolie tot een homogene massa en schep de gehakte walnoten erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Doe de vulling in een spuitzak met een gladde spuitmond. Spuit een passende hoeveelheid vulling op een plakje biet. Leg een tweede plakje biet op de vulling en duw de lucht eruit en vorm tot een ravioli.

Notencrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	40	g
pecannoten	20	g
panko	20	g
boter	25	g
honing	15	g
zeezout		

Verwarm de oven voor op 160 °C. Hak de noten met een mes. Meng de gehakte noten en panko in een kom. Smelt de boter, meng met honing en giet over de notenmix. Meng goed zodat alles licht bedekt is met een boter-honing mengsel. Voeg een snuf zout toe. Spreid dit mengsel uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster in de oven tot de crumble goudbruin en knapperig is, in 10-15 minuten. Schep halverwege om. Laat goed afkoelen, waardoor het nog knapperiger wordt. Bewaar afgedekt indien het van tevoren wordt gemaakt.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozenazijn	10	ml
balsamico azijn	10	ml
olijfolie	25	ml

Klop alle ingrediënten tot een vinaigrette.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	60	g

Plaats 3 ravioli op een bord, plus de hartvormige biet op de rand van het bord. Lepel enkele druppels vinaigrette over het bord. Decoreer vervolgens met rucola en notencrumble.

Aardappelgratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels vastkokend	1	kg
eieren	2	
knoflook	1	teentje
melk	150	ml
slagroom	125	ml
nootmuskaat		
peper en zout		
gruyère kaas	75	g

Verwarm de oven voor op 175 °C. Schil de aardappels en snijd in flinterdunne plakjes op de zwarte mandoline. Klop de eieren los in een grote kom, pers het teentje knoflook hierboven uit. Voeg de melk en de slagroom toe. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat Schep de aardappelplakjes door het eimengsel (de liaison). Bekleed een springvorm van 20 cm met bakpapier. Doe het aardappelroommengsel in de springvorm en druk dit stevig aan. Strooi de kaas erover heen. Bak de aardappelgratin in circa 60 minuten. Maak de rand van de gratin los en snijd in 12 punten. Dek tot gebruik af met aluminiumfolie.

Aubergine puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
olijfolie	2	el
knoflook	1	teentje
sjalotjes	2	
cayennepeper	2	g
karwijzaad	2	g
kerriepoeder	2	g
peper zout		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Hak de knoflook fijn. Halveer de aubergines en wrijf de helften in met de olijfolie en de knoflook. Bestrooi ze met peper en zout en rooster ze goudbruin in de oven in circa 25 minuten. Snijd de sjalotjes fijn. **BEREIDING:** Haal met een lepel het auberginevlees uit de schil. Bak dit samen met de sjalotjes, karwijzaad, kerriepoeder en cayennepeper in wat olijfolie. Pureer het mengsel zeer kort in de blender.

Saus van paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	3	
citroensap		
peper		
cayennepeper		
eidooiers	2	
arachideolie	15	ml
olijfolie	15	ml

Rooster de paprika's in de oven tot ze zwart zijn geblakerd. Doe de paprika's in een plastic zak en laat ze even rusten. Verwijder de schil en het vocht en snijd ze in stukken. Pureer de stukken met de staafmixer. Vermeng met wat citroensap, cayennepeper en de eidooiers. Klop tot een saus met de olijfolie en arachideolie.

Gevuld tomaatje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine tomaatjes	12	
doperwten	200	g
slagroom	30	ml
eidooiers	2	
mayonaise	2	tl
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd het kapje van de tomaatjes, hol ze uit en bestrooi ze met peper en zout. Zet ze ondersteboven op een stukje keukenpapier. Kook de doperwten gaar in circa 4 minuten. Giet af en laat ze in koud water af koelen. Houd wat doperwten apart voor de garnering. Laat de doperwten uitlekken en pureer ze in de blender. Voeg de room en eidooiers toe en meng dit goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Vul de tomaatjes met de erwtenpuree en garneer met wat apart gehouden doperwten. VLAK VOOR UITSERVEREN: Zet ze op een bakplaat met bakpapier en gaar ze in circa 4 minuten in oven.

Kabeljauw haasjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaasjes	12	
olijfolie		
peper en zout		

Portioneer de kabeljauwhaasjes in gelijke stukken. Smeer de huidkant in met wat olijfolie en zet ze onder de Salamander totdat ze gaar zijn. Blijf erbij. Bestrooi rijkelijk met peper en zout voor uitserveren.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
babyspinazie	110	g
olijfolie	1	el
citroen paar druppels	1	
peper en zout		

Breng een streep paprikasaus aan op de bovenkant van het bord. Maak de babyspinazie aan met wat olijfolie, citroensap, peper en zout. Leg wat babyspinazie in het midden van het bord en leg het kabeljauwhaasje er bovenop. Leg een quenelle van auberginepuree op het kabeljauwhaasje. Zet er een puntje aardappelgratin en een gevuld tomaatje naast.

Chocolademousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine à 3.3 g	2	blok
eigeel	25	g
water	15	g
suiker	27	g
chocolade puur	80	g
room 35%	40	g

Week de gelatine in koud water. Klop het eigeel met het water goed los, voeg de suiker toe en verwarm alles al roerende tot 85°C tot een gebonden massa. Klop nadat het geheel gebonden is, nog eens 10 minuten met de mixer zodat een luchtige massa ontstaat. Smelt ondertussen de 80 g chocolade in de warmhoudkast of au bain-marie. Kook 40 g room en voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe. Meng deze met de 80 g gesmolten chocolade. Klop hierna de resterende 120 g room tot yoghurt dikte en spatel alles door elkaar. Zet tot gebruik weg in de koeling. Smelt hierna de 75 g chocolade in de warmhoudkast of au bain marie en doe dit in een spuitzak. Bewaar in de warmhoudkast tot presentatie gebruik.

Mascarpone torentje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	90	gr.
water	60	gr.
suiker	175	gr.
mascarpone	270	gr.
melk	30	gr.
room	200	gr.
gelatine	8	gr.
sap van citroen	0,5	el
amandellikeur	1	el

Klop eigeel met het water goed los, voeg de suiker toe en verwarm het al roerende tot 85°C. Klop als het geheel gebonden is, nog eens 5 minuten met de mixer zodat er een luchtige massa ontstaat. Klop de mascarpone met de melk los, en klop de room stijf. Week de gelatine in koud water. Verwarm 1 el mascarpone-mengsel en los de gelatine hierin op. Spatel het eimengsel, het mascarpone-mengsel, het gelatinemengsel en de slagroom door elkaar. Voeg citroensap en amandel-likeur toe. Zet het mengsel in de diepvries om op te stijven. Neem 12 cilinders van 4 cm Ø en zet deze op een plaat bekleed met plastic folie. Bekleed de cilinders aan de binnenkant met een strook bakpapier. Vul de cilinders met het half opgesteven mascarponemengsel tot de bovenzijde. Zet weg in de koeling.