

2026 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

Kruidenolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	5	g
kervel	5	g
platte peterselie	5	g
zonnebloemolie	50	ml
peper en zout		

Snijd de grove stengels van de kruiden. Blancheer de kruiden kort in kokend gezouten water en laat goed uitlekken. Blender de kruiden met de olie, laat uitlekken in een fijne zeef.

Geitenkaasmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine à 3,3 g	1	bl.
geitenkaas met honing	175	g
slagroom 35%	100	ml

Week de gelatine 10 minuten in koud water. Verwarm de geitenkaas licht en roer deze glad met de handmixer. Knijp de gelatine uit en smelt met aanhangend water in een klein pannetje. Klop de slagroom lobbige en schep deze door de geitenkaas. Schep voorzichtig wat kruidenolie door de geitenkaasmousse zodat er een gemarmerd effect ontstaat. Vul een spuitzak met het mengsel en vul de ronde siliconen vormpjes met rechte zijde, Ø5-6 cm tot ca. 5 mm onder de rand. Zet ca. 30 minuten in de shockvriezer.

Paprikagelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine à 3,3 g	1	bl.
sjalot	1	
olijfolie	15	ml
rode puntpaprika	2	
water	120	ml
suiker	10	g
witte peper en zout		

Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water. Snipper het sjalotje fijn en fruit aan in de olijfolie. Verwijder zaden en zaadlijsten van de paprika en snijd deze in blokjes, voeg toe en laat zachtjes mee fruiten. Giet het water erbij, voeg de suiker toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Pureer het mengsel met de staafmixer en passeer door een grove zeef. Verwarm opnieuw en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe aan het mengsel. Breng op smaak met peper en zout. Doe het mengsel in een spuitflesje. Spuit de gelei in een klein laagje ca. 5 mm op de bevroren geitenkaasmousse en laat opnieuw ca. 30 minuten opstijven in de shockvriezer.

Bladerdeeggrondje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rol bladerdeeg	1	
eidooier	1	
nigellazaad		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Steek rondjes van Ø 6 cm uit de rol bladerdeeg. De rondjes dienen iets groter zijn dan de siliconen vormpjes van de geitenkaasmousse en de paprikagelei. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg. Bestrijk met het eidooier en bestrooi met het nigellazaad. Leg de rondjes op een bakplaat bekleed met bakpapier en leg daarop een vel bakpapier bovenop en daarbovenop een bakplaat en bak af in 10-15 minuten.

Kaaskletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
harde geitenkaas aan een stuk	100	g

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verwijder de harde korst van de kaas en rasp grof. Bedek een bakplaat met bakpapier en plaats daarop uitsteekvormpjes Ø 5-6 cm. Verdeel de geraspte kaas in de rondjes. Vormpjes. Bak ongeveer 6 minuten en haal daarna voorzichtig van de plaat. Laat afkoelen op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eetbare bloemetjes		

Haal de geitenkaasmousse met paprika gelei ca. 30 minuten voor het opmaken uit de vriezer, los ze uit de vorm en laat ontdooien, met geleikant boven. Leg het bladerdeeg rondje op het bord, leg daarop de geitenkaasmousse-paprika gelei. Maak af met de kaaskletskep, een bloemetje en plaats enkele druppels kruidenolie rondom.

Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilet	12	
suiker	10	g
zeezout	30	g

Controleer de filets op graten. Mix de suiker met het zout en bestrooi de filets hiermee aan beide zijden. Leg de filets met de huidkant naar boven op een bord en zet minimaal tien minuten in de vriezer. Veeg het zout-suikermengsel van de filets en verwijder de huid, Dit lukt het gemakkelijk als de filets ijskoud zijn- leg de filet op de huidkant-maak een begin m.v. fileermes en stroop daarna de huid. Zet de filets koel tot de eindbewerking.

Dille olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	20	g
zonnebloemolie	100	ml

Verwijder de dikste stelen van de dillen en hak deze grof. Mix de dille met de zonnebloemolie fijn in de blender. Laat 30 minuten staan. Passeer daarna door de kaasdoek, kan ook door een fijne zeef en zet opzij.

Appelschubjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	2	
appelsap	50	ml
citroensap	10	ml

Snijd de appels in dunne schijven op de snijmachine ca 3 mm. Stapel een aantal dunne schijven op elkaar en gebruik een plungersteker van Ø 1,3 cm om kleine rondjes uit de stapeltjes appelschijven te steken. (ca. 60-70 schubjes per filet). Marineer deze rondjes direct in de appelsap met citroensap.

Double cream met dille-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	100	g
slagroom 35%	200	g
mierikswortel	10	g
citroensap	20	g

Meng met een garde (niet met een mixer) de mascarpone met de slagroom, mierikswortel en citroensap. Druppel de dille-olie (zie hierboven) op het mengsel, meng met een enkele swirl, voor een marmereffect en zet koel tot de eindafwerking.

Tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	30	g
water	150	g
zonnebloemolie	120	g
paar druppels rode kleurstof		
citroenpeper		
zout		

Meng de bloem met de olie en het water. Voeg een paar druppels kleurstof toe. Klop het mengsel goed door. Verhit een koekenpan op middelmatig vuur - stand 7. Klop het tuillebeslag goed door en doe dit voor elke tuille de pan in gaat opnieuw. Schep een flinke eetlepel van het beslag in de pan en bak totdat er geen belletjes meer zijn. Schep dan voorzichtig uit de pan, leg op een keukenpapier en bestrooi met wat citroenpeper en zeezout naar smaak. Maak de pan eerst schoon voordat de volgende tuille in de pan gaat.

Coquille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	9	
olijfolie	15	ml
zout		

Direct voor de eindafwerking. Dep de coquilles droog en bestrooi met zout. Zet 2 koekenpannen op het vuur met olijfolie en laat goed heet worden. Bak de coquilles 45 seconden per kant. Haal uit de pan en bestrooi met peper uit de molen. Snijd ze overlangs en overdwers door zodat je vier halve rondjes hebt.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wasabi	10	g
water	15	ml
olijfolie	15	ml
eetbare bloemen	12	

Het beschubben van de makreelfilets is tijdrovend. Verdun de wasabi 1:1 met het water. Bestrijk vervolgens de filets met olie en daarna verdunde wasabi en plak de appelschubjes dakpansgewijs op de filets. Leg de makreel op een bord met de 2 halve rondjes van de coquille als staartvin achter de makreelfilet en 1 half rondje als kop met daarop 1 peperkorrel als oog. Maak een quenelle van double-cream-dille mengsel naast de makreel en garneer met een bloemetje. Maak af met de koraal tuille.

Gevogeltebouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelteconcentraat voor 1,1 liter bouillon		

Breng 1,1 liter water aan de kook en voeg de juiste hoeveelheid gevogelteconcentraat toe. Meet 400 ml af en gebruik deze voor de saus hieronder. De resterende 700 ml bouillon is voor de arancini van het hoofdgerecht.

Eend

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets	3	
rookzout naar smaak		

Snijd op de velkant de eendenborstfilets in ruitvorm in, kruid met rookzout. Verhit de pan op hoog vuur en bak de eendenborstfilets op de velkant totdat het vel mooi krokant is. Draai de eend om en bak nog een paar minuten tot de eendenborstfilets rosé zijn. Laat even rusten op een plank - niet op de velkant. Regeneer de eendenborstfilets vlak voor de eindbereiding 2 min in een oven van 180 °C.

Port Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	60	g
knoflook	2	tenen
sjalotjes	2	
roomboter	15	g
sinaasappel	1	
rode port	300	ml
tijm	2	takjes
gevogeltebouillon	400	ml
peper en zout		
koude roomboter in blokjes	100	g

Snijd de champignons in plakjes en hak de knoflook en sjalot fijn. Rasp zeste van een hele sinaasappel. Smelt de boter in de pan en fruit de champignons, sjalot en knoflook. Blus af met de port en voeg de sinaasappel zeste en de takjes tijm toe. Kook in tot twee derde. Voeg 400 ml van de gevogeltebouillon toe en kook tot de helft in. Passeer door een zeef. Breng op smaak met peper en zout. **VLAK VOOR HET OPDIENEN:** Monteer de saus met blokjes koude boter tot glanzend en lobbijg.

Knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	3	
knoflook	4	tenen
milde mosterd	10	g
olijfolie	80	ml
honing	10	g
citroensap	20	ml
tijm	3	takjes
zout		

Vul de sousvide en warm op tot 85 °C. Marinade maken: Snijd de knoflook fijn, rits de blaadjes van de tijm en meng met de mosterd, de olijfolie, de honing, het citroensap en zout tot een marinade. Snijd knolselderij op de snijmachine in 12 plakken van 0,5 cm. Steek rondjes van Ø 7-8 cm uit de knolselderijplakken met een uitsteekring. Smeer de knolselderij in met de marinade en plaats in vacumeerzakken. Vacumeer en seal vervolgens. Gaar sous-vide op 85 °C gedurende 1 uur. VLAK VOOR HET OPDIENEN: Haal de knolselderij uit de zakken en grill in de grillpan.

Geroosterde cherrytomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaatjes	36	
rode balsamico azijn	30	ml
olijfolie	45	ml
deens knoflookzout		
peper		

Warm de oven voor op 175 °C. Meng de tomaatjes met de olie, azijn, knoflookzout en peper. Spreid uit over een bakplaat en rooster in de oven totdat de velletjes barsten ca. 15-20 minuten.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode sla bladeren	12	st

Steek een cirkel van Ø 10 cm uit elk slablad. Plaats de rode sla in het midden op het bord. Snijd elke gegrilde knolselderij plakken in repen van 1 cm en leg een op de sla-cirkel. Trancheer de eendenborstfilets en leg drie plakjes op de knolselderij. Garneer met de tomaatjes en de gemonteerde portsaus.

Ossenhaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	1000	g
boter		
olijfolie		
peper		
zout		

Snijdt eventuele vliezen en zen en weg van de ossenhaas. Portioneer de ossenhaas in 3 stukken van 250-300 g. Kruid met peper en zout. Schroeï kort en krachtig rondom dicht in een hete pan met olijfolie en boter, inclusief de zijanten. Laat goed afkoelen. Rol daarna strak in cilindervorm in plasticfolie. Leg ca. 15 min. In de vriezer om de vorm te stabiliseren.

Duxelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	400	g
shiitakes	100	g
sjalot	1	
knoflook	1	teen
tijm, alleen de blaadjes	4	takjes
boter	30	g
peper		
zout		

Hak de champignons, shiitakes, sjalot en teen knoflook zeer fijn in de blender met puls-functie. Bak droog in een pan zonder vet tot het meeste vocht verdampt is. Voeg de tijm, peper, zout en boter toe en bak nog enkele minuten verder. Laat volledig afkoelen.

Wellington

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parma- of serranoham	24	plakjes
bladerdeeg	3	plakken
eidooiers	2	

Leg op 3 stukken plasticfolie met daarop overlappend de plakjes ham. Verdeel de duxelle egaal over de ham. Verwijder het plasticfolie van de gekoelde, aangebraden geportioneerde ossenhaas en leg op de duxelle. Vouw dicht met het plasticfolie en laat 15 min rusten in de koeling. Snijd het bladerdeeg in rechthoeken, ruim groter dan portie vlees. Verwijder het folie van de vleesrolletjes en wikkel in het bladerdeeg, mooi afsluiten (maak het bladerdeeg vochtig met water) met de naad omlaag. Maak enkele insnijdingen op de bovenzijde voor de stoom. Spits de eieren, de eiwitten worden gebruikt bij de arancini. Klop de eidooiers los en bestrijk de Wellingtons hiermee. Leg ze tenminste 30 min. In de koelkast. (tot zover 12-24 uur van te voren te bereiden). Verwarm de oven voor op 210°C. Bak Wellingtons tot een kerntemperatuur van 48-50 °C. Laat 5 - 10 min rusten buiten de oven voor serveren. Tijdens de rusttijd wordt de Wellington medium rare (52 °C kerntemperatuur)

Arancini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon van tussengerecht	700	ml
sjalotjes	2	
knoflook	2	tenen
olijfolie	2	el
risotto rijst	200	g
witte wijn	100	ml
parmezaanse kaas	40	g
citroen, alleen de zeste	1	
platte peterselie, fijngehakt	3	takjes
peper		
zout		
buffelmozzarella	1	
zongedroogde tomaten op olie	9	
zwarte olijven	24	
bloem	70	g
eiwitten	2	
paneermeel-fijn	150	g
frituurolie		

Verwarm de gevogeltebouillon gemaakt bij het tussengerecht. Snijd de sjalotten in fijne brunoise en hak de knoflook fijn. Fruit aan in de olijfolie. Voeg de risotto toe en roer totdat alle korrels bedekt zijn met olie. Blus af met de witte wijn en kook in. Voeg telkens zoveel bouillon toe dat de rijst onder staat en laat zachtjes koken. Voeg een in porties de bouillon toe tot gaarheid. Meng de Parmezaanse kaas, de zeste en gehakte peterselie door de risotto, breng op smaak met peper en zout en laat volledig afkoelen in de koelkast. Voor de vulling van de arancini snijd de mozzarella, de zongedroogde tomaten en de zwarte olijven in kleine stukjes, meng en zet koel tot verder gebruik. Verdeel de afgekoelde risotto in 6 gelijke delen. Neem 1/6 deel en vorm met vochtige handen een bolletje, maak een kuiltje en vul in het midden met 1/6 deel van de mozzarella-vulling, sluit af tot een mooie bal. Paneer met bloem, eiwit, paneermeel en nogmaals eiwit, paneer voor een mooie dubbele korst. Herhaal dit tot een totaal van 6 arancini. Laat minimaal 30 min. Opstijven in de koelkast. Verhit de frituurpan tot 190° C en frituur de arancini in 5 minuten goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.

Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	3	
olijfolie	15	ml
laurierblaadjes	2	
tijm	2	takjes
rode wijn	600	ml
runderbouillon	600	ml
peper en zout		
boter, ijskoud	50	g

Snijd de sjalotjes fijn en bak in de olie, samen de kruiden. Blus af met de rode wijn en reduceer bijna helemaal. Voeg de runderbouillon toe en kook in tot de helft. Zeef en kruid met peper en zout naar smaak. Vlak voor opdienen, verwarm de saus opnieuw en monteer van het vuur af vlokjes ijskoude boter tot een glanzende en lichtgebonden saus.

Venkel-Veldsla-Citrus salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	2	
(bloed)sinaasappels	3	
veldsla	100	g
venkelzaad	3	g

Snijd de venkel in dunne plakjes met de mandoline, grill licht in een droge pan tot een weinig kleur. Maak de veldsla schoon, door de worteltjes te verwijderen. Rasp de zeste van de sinaasappels en zet a