

# 2026 april

Kookclub Barendrecht · Lente

---

## Zalmmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe zalmfilet	100	g
gerookte zalm in stukjes	100	g
ongezouten roombouter	50	g
droge witte wijn	50	ml
cognac	15	g
citroensap	10	g
crème fraiche	200	g
peper		

Snijd de rauwe zalm in kleine blokjes. Verwarm de wijn in een pannetje en pocheer de zalm 2 minuten. Haal de zalm uit het vocht en laat uitlekken. Smelt de boter in een pan, voeg de uitgelekte zalm en de gerookte zalm toe. Laat goed warm worden en blijf roeren. Voeg dan de cognac, het citroensap en de peper toe en blijf goed roeren. Laat het mengsel tot lauw afkoelen. Doe het in een keukenmachine en maal fijn. Voeg de crème fraiche toe en maal nogmaals. Doe het mengsel in een spuitzak en zet in de koeling.

## Ring

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde aardappel	1	vel
stalen hoorntje	1	

Verwarm de frituurolie voor op 160°C. Meet op de witte (geplastificeerde) kant van het aardappelvel met een liniaal repen af van 2 cm en knip het vel in repen. Knip vervolgens de repen op 13 cm lang. Haal het plastic van de reep. Vet de glimmende kant van de reep in met wat zonnebloemolie. Vouw de reep met de glimmende kant naar binnen om een stalen hoorntje. Klem vast met de grote (rechte) pincet strak bij het hoorntje. Vouw nu de repen voorzichtig naar buiten. Haal voorzichtig van het hoorntje, en dompel de reep met pincet circa 5 à 6 seconden in de frituurolie. Plaats de ringreep opnieuw op het hoorntje en laat afkoelen.

## Parels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	12	
zonnebloemolie	100	ml

Spoel de kappertjes af met koud water en droog ze goed af. Verwarm de zonnebloemolie in een kleine steelpan. Frituur hierin de kappertjes in 1 - 2 minuten. Haal ze uit de olie en leg ze op keukenpapier.

## Crème fraîche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	100	g

Klop de crème fraîche een beetje los en doe in een spuitzak. Leg deze tot gebruik in de koeling zodat de crème fraîche stevig blijft.

## Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkas	1	
winterwortel	1	
uien met schil	1	
gesneden prei	1	
bleekselderij	2	stengels
olie	1	scheut
tijm	1	takje
laurierblaadjes	2	
witte peper uit de molen		
foelie	paar	stukjes
water	1200	ml
kippenbouillon concentraat	2	el

Trek de bouillon van het karkas en de WUPS (wortel, ui, prei en bleekselderij in de snelkookpan. 20 min onder druk. Voeg na opening van de snelkookpan 2 el kippenbouillon concentraat toe. Proef of de bouillon goed op smaak is.

## Citroengrasbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	200	ml
citroengras	2	stengels
djeroek poeroet	2	blaadjes
laurier	1	blaadje
citroen - alleen schil	½	
xantana	3	g
peper en zout		

Kneus het citroengras en snijd fijn. Laat dit samen met de djeroek poeroet en de laurier zachtjes trekken in de bouillon, totdat er voldoende smaak aan de bouillon zit. Zeef de bouillon en breng eventueel op smaak met peper, zout en citroenschil. Bind met de xantana. Laat de bouillon 15 minuten trekken en haal dan de citroen schil eruit.

## Kokosschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	200	ml
kippenbouillon	150	ml
thai green curry	4	g
lichte sojasaus	5	ml
knoflook	1	teen
citroen - sap	½	

Breng de kokosmelk met de bouillon aan de kook. Voeg dan de overige ingrediënten toe en laat 10 minuten trekken. Zeef daarna de bouillon. Voeg wat citroensap toe. Schuim de bouillon vlak voor het uitserveren op met de staafmixer.

## Pastinaakpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	300	g
kippenbouillon	150	ml
room	20	ml
boter	10	g

Schil de pastinaak en snijd in kleine stukken. Kook deze gaar in wat bouillon. Draai daarna glad in de blender. Er mogen geen stukjes inzitten. Voeg wat room en een klontje boter toe tot een mooie smeùige puree. Doe de puree in een spuitzak en in plaats de warmhoudkast.

## Orzo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
orzo	300	g
sjalot	1	
knoflook	1	teen
bouillon	600	ml
boter		

Fruit de sjalot en de knoflook in wat olie. Voeg de orzo toe en bak heel kort mee. Voeg de bouillon toe en kook beetgaar. Giet af en voeg genoeg boter toe voor binding. Roer er zo nodig extra boter doorheen.

## Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	½	
prei	½	
stengel bleekselderij	½	
witte droge wijn	100	ml
dichte mosselen	40	

Snijd de groente in grove stukken, en fruit dit aan in een pan. Voeg de wijn toe en daarna de mosselen. Laat garen totdat de schelpen open staan.

## Mul

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mulfilet met vel p.p.	1	
peper en zout		

Smeer de filet in met olie op de velzijde en breng op smaak met peper en zout. Leg de filets op de velzijde op bakpapier in de koekenpan en gaar op middel hoge temperatuur. Blijf erbij.

## Langzaam gegaarde wortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels – middelgroot en recht van vorm	6	
boter	40	g
honing	1	el
appelazijn	1	el
zout		

Verwarm de oven voor op 160°C. Schil de wortels, snijd ze in gelijke stukken van circa 10–12 cm. Leg ze in een ovenschaal met boter, honing, appelazijn en zout. Gaar 45–60 minuten op 160°C tot zacht maar stevig. Bewaar in de warmhoudkast tot uitserveren.

## Kefir dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kefir	150	ml
crème fraîche	100	g
citroenrasp	1	tl
citroensap	1	tl
zout		

Meng de kefir, de crème fraîche en de citroenrasp en -sap. Klop dit tot een licht en lobbige geheel. Breng op smaak met zout. Bewaar in knijpfles en zet tot gebruik is de koeling.

## Dille-olie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koolzaad olie	100	ml
dille	50	g
zout		

Verwarm de olie tot 70°C. Blend 1 minuut met de dille en het zout. Passeer door een fijne zeef of koffiefilter. Bewaar in knijpfles.

## Wortelcrunch

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortels, fijn geraspt	2	
suiker	20	g
olijfolie	1	tl
zout		

Verwarm de oven voor op 120°C. Meng de geraspte wortel met de suiker, de olie en het zout. Leg een stuk bakpapier op een bakplaat. Spreid het wortelmengsel hierover dun uit. Zet in de oven en laat dit 1,5 uur op 120°C drogen tot knapperig. Schep regelmatig om.

## Ingelegde wortellinten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote wortels	2	
water	200	ml
witte natuurazijn	100	ml
suiker	40	g
laurierpoeder	1	tl

Schaaf lange linten van de wortel. Breng het water, de azijn, de suiker en het laurierpoeder aan de kook. Giet dit over de linten en zet dit 30 minuten in de oven op 90°C. Laat in het vocht afkoelen.

## Gehaktbal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote sjalot	1	
kalfsgehakt	800	g
eendenlever in blokjes	200	g
pittige mosterd maille dijon al' ancienne	30	g
panko	50	g
eieren	2	
jonnie boer gehaktkruiden	8	g
room		scheutje
peper en zout		
geklaarde boter		

Snipper de sjalot. Meng het gehakt met de overige ingrediënten (t/m gehaktkruiden) en breng op smaak met peper en zout. Voeg hierna de of room naar behoefte toe. Draai er 12 ballen van en rol ze hierna door de panko om een mooi krokant grof laagje tijdens het bakproces te krijgen. Bak de ballen in flink wat bruisende boter en een scheutje zonnebloem rondom aan. Stoof vervolgens met het deksel op de pan de gehaktballen in circa een half uurtje gaar. Zet de pan met de gehaktballen in de warmhoudkast tot serveren. Neem als de ballen aangebraden zijn na circa 15 minuten 2 geklaarde eetlepels braadvet uit de pan voor de sjalotten kalfsjus.

## Raapstelen aardappelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels - frieslanders	1200	g
raapstelen	500	g
crème fraîche	100	g
nootmuskaat		
peper en maldon zout		

Schil de aardappels en snijd ze in gelijke blokjes. Kook ze gaar in gezouten water. Was de raapstelen en snijd de onderste stukken weg. Houd enkele blaadjes raapsteel apart voor garnering. Snijd de raapstelen grof. Pureer de aardappels met een pureestamper en haal door een zeef tot een mooie crème. Breng op smaak met de crème fraîche, nootmuskaat, peper en zout. Meng de raapstelen maximaal 10 minuten voor de bordopmaak door de puree. Dit om kleurverlies, bitterheid en slappe structuur te voorkomen.

## Sjalotten kalfsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koude boter in blokjes	40	g
braadvet van gehakt	2	el
sjalotten, fijngesneden	3	
tomatenpuree	1	el
zachte appelcider	50	ml
kalfsbouillon concentraat	750	ml
grove mosterd	2½	tl
peper en zout		

Plaats de boterblokjes in de vriezer en zorg dat alles klaar staat om saus te maken. Zweet de sjalotten zacht aan in het braadvet van het gehakt, zonder dat de sjalotten kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur 1-2 minuten. Voeg de appelcider toe en laat even van 25 ml inkoken tot de sjalotten bijna droog zijn. Voeg de bouillon toe en laat het inkoken tot 330 ml. Roer de mosterd erdoor en haal hierna de pan van het vuur en zeef de saus. Klop hierna de blokjes boter door de ingekookte saus en maak op smaak met zout en peper.

## Ingelegde komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
zachte natuurazijn	400	ml
water	300	ml
suiker	150	g
peperkorrels	7	
steranijs	3	
laurier	2	blaadjes
rode chilipeper	¼	

Snijd met een triangel dunschiller mooie linten van de komkommer. Breng alle overige ingrediënten aan de kook tot de suiker is opgelost. Koel het zoetzuur terug, en voeg de komkommer toe. Marineer tot gebruik.

## Crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	75	g
koude boter	50	g
lichtbruine basterdsuiker	25	g
eitje	1	
zeezout		
walnoten	40	g

Verwarm de oven op 170 °C. Gebruik de standmixer. Meng hierin het eitje met de boter en suiker. Voeg de gezeefde bloem en een mespuntje zeezout toe en draai tot grove kruimels. Hak de walnoten fijn en meng deze door het kruimeldeeg. Spreid uit op een bakplaat open bakmat of bakpapier en bak in 12-15 min goudbruin, schep halfweg de baktijd de kruimel om. Laat volledig afkoelen.

## Gestoofde appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroen, alleen sap	2	
zoete appels (elstar)	5	
friszure appels (goudreINETTE)	5	
boter	75	g
rietsuiker	50	g
custardpoeder	12	g
kaneel	4	g

Pers de citroen uit, circa 20 ml. De rest van het citroensap gebruiken bij de appelgel. Schil de appels en verwijder het klokhuis met de appelboor. Snijd de appels in blokjes. Voeg het citroensap bij de appelblokjes tegen het bruin worden. Smelt de boter in 2 koekenpannen, voeg de appelblokjes toe en bak kort aan. Verdeel de rietsuiker over 2 pannen en schep de appelblokjes om, laat op laag vuur de appelblokjes stoven en de suiker oplossen in 5 - 7 minuten, totdat de appels zacht zijn maar niet papperig. Verdeel de custardpoeder over de 2 pannen en schep voorzichtig om, het vrijgekomen vocht zal zich binden. Zeef als laatste de kaneel over het appelmengsel in de 2 pannen en schep voorzichtig om. Laat afkoelen tot lauwwarm of koud.

## Kaneel panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	7	g
kaneelstokjes, suikerwerk (kindly's)	60	g
room, 35%	250	ml
kaneel	10	g

Zet de shockvriezer aan. Week de gelatineblaadjes ca. 10 minuten in ruim koud water. Maal de snoepkaneelstokjes fijn in de blender. Verwarm de room samen met 50 g gemalen kaneelstokjes tot het kookpunt. Knijp de gelatine goed uit en los goed op in de warme kaneelroom. Koel het mengsel terug op ijs tot lobbijg. Stort het gekoelde mengsel in de siloconenvorm voor kaneelstokjes en plaats in de shockvriezer. Meng de resterende 10 g gemalen (snoep)kaneelstokjes met 5 g kaneel. Los de bevroren panna cotta's uit de vorm en bestuif met het kaneel-kaneelstok-mengsel. Bewaar in de vriezer tot 10 - 20 minuten voor het uitserveren.

## Appelgel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
helder appelsap	150	ml
citroensap	5	ml
agar agar	1.25	g
suiker	9	g

Verwarm de appelsap met het citroensap en de suiker. Klop de agar agar erdoor en kook 1 minuut. Giet uit op een plaatje en laat volledig opstijven in de koelkast. Mix met de Ninja tot een gladde gel en breng over in een knijpfles.

## Pure kruidnagel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade callets	25	g
kruidnagelpoeder	2	g

Smelt de chocolade au-bain-marie. Meng de kruidnagelpoeder door de gesmolten chocolade. Giet dit mengsel in de specifieke kruidnagel mal en strijk af. Zet circa 15 minuten in de shockvriezer totdat het is uitgehard. Los de kruidnagels uit de mallen. Herhaal het proces tot er minimaal 2 per bord kunnen.