

# 2012 februari

Kookclub Barendrecht · Winter

---

**AMUSE** Palingstukjes op een gepocheerde eierdooier en versierd met lavendelroom

---

## Palingstukjes op een gepocheerde eierdooier en versierd met lavendelroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1,5	dl
honing	15	gr.
lavendel-edik	0,2	dl
gerookte paling	175	gr.
scharreleitjes	10	
aardappelpuree poeder		
reepjes paling	10	
sprietjes bieslook	10	

Doe de slagroom met de honing en de lavendel-edik in een ronde kom, roer met de garde tot de room lobbijg is. Schep de room uit de kom in een spuitzak en leg deze tot gebruik in de koelkast. Kijk de gerookte paling goed na op evt. graatjes, verwijder het overtollige vet en snijd vervolgens 10 mooie reepjes van 6 bij 1 cm van de paling voor de garnering, zet koel weg. Snijd de rest van de paling in kleine blokjes. Snijd voorzichtig het kapje van de scharreleitjes en haal er de inhoud uit en splits deze, doe de dooier terug in de eierschaal. (eiwitten gebruiken voor evt. andere gerechten) Knip van een kartonnen eierdoosje de buitenkanten af, geef het een diameter van een pannetje en zet het gevormde eierrekje erin, doe er een bodempje water bij. Zet het eierrekje in de pan en doe de deksel erop. Breng het water aan de kook en laat de dooiers in 2 à 3 minuten iets stollen. Maak een puree van het aardappelpuree poeder en spuit een toef op het bord om het ei vast te zetten. Leg de blokjes paling in het ei en spuit er de lavendelroom overheen. Garneer met een reepje paling en enkele sprietjes bieslook.

**VOORGERECHT** Parmaham met gepocheerde peer op een bedje van salade met een frambozendressing

---

## Parmaham met gepocheerde peer op een bedje van salade met een frambozendressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen (gieser wildeman)	5	
witte kookwijn	0,5	l
suiker	125	gr.
citroen (sap van)	1	
frambozen (diepvries)	50	gr.
frambozenazijn	0,25	dl
balsamicoazijn	1	el
citroensap	1	koffielepel
druivenpitolie	0,5	dl
notenolie	0,25	dl
witte peper/zout		
honing	1	el
rode eikenblad sla	0,5	krop
rucola	1	bosje
stronkjes witlof	2	
rode ui	0,5	
crème fraîche	150	gr.
plakken parmaham van ruim 1 mm dikte	10	
frambozen	10	
zwarte peper uit de molen		

Schil de stoofperen, steek het klokhuis eruit en snijd ze in tweeën. Breng de wijn aan de kook in een passende pan en voeg het citroensap en de suiker toe. Zet er een deksel op die kleiner is dan de pan, zodat de peren goed onder blijven staan. Laat ze op klein vuur garen tot ze net gaar zijn, haal uit het vocht en leg ze op keuken-papier om af te koelen. Pureer de frambozen. Meng alle ingrediënten samen met de frambozen puree goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout en zoet het iets op met honing naar smaak. Was de eikenblad sla en rucola en scheur deze vervolgens in stukjes. Snijd de kern uit de witlof en snijd in dunne halve ringen. Zet de witlof om in het citroensap. Snijd de schoongemaakte ui in zeer dunne ringen ½ mm. Pureer de frambozen. Klop de crème fraîche tot hij stevig is en draai er voorzichtig wat van de frambozenpuree door, maar niet mengen, het moet gehamerd blijven! Verdeel de sla over de borden, maak een stapeltje van elke soort. Leg zodanig op het bord dat elke soort zichtbaar blijft. Begin evt. met de witlof en eindig met de ui. Krul de parmaham als een bloem en leg die naast de witlof. Leg een halve peer aan de andere zijde als een waaier tegen de rode ui. Garneer het snijpunt van de peerwaaier met een toef gemarmerde crème fraîche. Snijd de frambozen in tweeën en leg die ook op het bord. Besprenkel het geheel met de vinaigrette en ga flink met de pepermolen over het gerecht.

## Een tweekleurensoep van witte en zwarte bonen, gegarneerd met koriander

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte bonen 0,8 l	1	blik
blik witte bonen 0,8 l	1	l
kippenbouillon	2	l
teentjes knoflook	6	
balsamicoazijn	6	el
spaanse peper (zonder zaadjes) en (fijngehakt)	1	
lente uitjes (fijngehakt)	6	
limoen (sap van)	1	
olijfolie	0,5	dl
verse koriander	15	gr.
zout en versgemalen zwarte peper		

Laat de zwarte bonen goed uitlekken. Breng de zwarte bonen met 1 l kippenbouillon aan de kook en pureer de massa. Roer het limoensap, de olijfolie, 15 gr fijngehakte verse koriander en de helft van de fijngehakte lente uitjes, en 3 uitgeperste teentjes knoflook. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Laat de witte bonen goed uitlekken. Breng de witte bonen met 1 l kippenbouillon aan de kook en pureer de massa. Roer de azijn de zeer fijngehakte jalapenopepers en de helft van de fijngehakte lente uitjes erdoor, en 3 uitgeperste teentjes knoflook. Breng op smaak met peper en zout. Breng beide soepen voorzichtig aan de kook. Mocht het nodig zijn, breng de soep dan op dikte met witte en bruine roux. Giet tegelijk en naast elkaar in elk warm diep bord een lepel van de twee soorten soep. Haal er een cocktailprikker of satéstokje door. Garneer met de overgebleven koriander.

**VISGERECHT** Snoekbaars met een farce van paprika en oesterzwam, een Noilly Prat saus en gestoofde spinazie

---

## Snoekbaars met een farce van paprika en oesterzwam, een Noilly Prat saus en gestoofde spinazie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaars zonder vel	700	gr.
mosterd	1	el
rode paprika (geschild)	0,5	
oesterzwam	100	gr.
teentje knoflook	0,5	
witte wijn	0,5	dl
room	1	dl
olijfolie	1	el
kappertjes	10	
peterselie	1	el
wat pangomeel		
sjalot	60	gr.
noilly prat	1,5	dl
visbouillon	2,5	dl
wijnazijn	2	tl
crème fraîche	1	dl
koude boter	50	gr.
zuring	30	gr.
belgische spinazie	300	gr.
wat broodkruim		

Snijd de snoekbaars in dunne tranches van  $\pm 3 \times 14$  cm. zodat we 20 even grote stukken hebben, sla ze een beetje plat tussen plasticfolie. Zet koud weg tot gebruik. Schil en hak de paprika en de oesterzwam fijn. Snipper het  $\frac{1}{2}$  knoflook teentje en fruit dit samen met de paprika en oesterzwam aan in de olijfolie. Blus af met de witte wijn en laat iets verdampen, voeg dan de room toe en laat verder inkoken. Voeg de kappertjes en de gehakte peterselie toe. Meng zoveel pangomeel door de massa tot deze stevig maar niet te vast wordt. Snipper de sjalotten fijn en zet ze aan de olijfolie. Blus af met de witte wijn, azijn en visbouillon en laat even inkoken. Voeg de Noilly Prat en dan de room toe en kook in tot  $1\frac{1}{2}$  dl. Pureer tot een gladde saus en passeer door een zeef. Monteer de saus op met crème fraîche en koude boter. Breng verder op smaak met zout en peper. Snijd de zuring in hele dunne reepjes en voeg deze vlak voor het uitserveren toe aan de saus. Was en droog de spinazie en stoof hem vervolgens even in boter en hak fijn. Kruid met zout en peper. Verwarm de oven voor op  $180^{\circ}\text{C}$ . Leg de snoekbaars tranches op een met boter ingevette bakplaat, smeer daar een beetje van de farce op en bouw zo twee lagen op elkaar. Besmeer de bovenkant met wat mosterd en strooi daarop wat van het broodkruim. Zet de bakplaat in de oven, en laat  $\pm 15$  minuten garen. Leg het snoekbaarspakketje in het midden van een warm bord, leg er wat spinazie bij en verdeel de saus er omheen.

**Avocado sorbet**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	gr.
glucose	60	gr.
witte wijn	0,75	dl
water	0,75	dl
rijpe avocado's	2	
citroenen (sap van of 80 g)	2	
melk	0,75	dl
grand marnier	1,5	el
stabilisator		mespuntje
frambozen	10	
kleine partjes sinaasappel	10	
blaadjes munt	10	

Los in een kleine sauspan, op laag vuur, de suiker en de glucose op in het water en de wijn. Laat afkoelen. Maal in de keukenmachine dit mengsel met de avocado's en het citroensap. Voeg de melk, Grand Marnier en een mespuntje stabilisator toe. Draai er ijs van in de ijsmachine en laat verder rijpen in de vriezer. Serveer de sorbet in coupes met een framboos, een partje sinaasappel en een muntblaadje.

**HOOFDGERECHT** Varkenshaas in een bier-kummelsaus en een zuurkooltaartje, gearneerd met een macedoine van worteltjes, koolrabi en courgette bolletjes

---

## **Varkenshaas in een bier-kummelsaus en een zuurkooltaartje, gearneerd met een macedoine van worteltjes, koolrabi en courgette bolletjes**

<b>Ingredient</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
afsnijdsel van rund	200	gr.
rode wijn	2,5	dl
water	0,75	l
ui	1	
bleekselderij	1	tak
prei	1	
wortel	1	
laurierblaadjes	2	
rozemarijn	1	snufje
tijm	1	snufje
majoraan	1	snufje
peperkorrels	7	
kalfsfond	2,5	dl
oud bruin bier	3,5	dl
kummel	1	tl
zout en peper		
suiker	0,5	tl
room	0,5	dl
mandarine napoleon	0,5	dl
olijfolie		
aardappelen (vastkokend)	1	kg
peper en zout		
zuurkool	750	gr.
rozijnen	50	gr.
flinke appels (jonathan)	2	
boter	25	gr.
plakjes bladerdeeg	10	
vormpjes ø 8cm	10	
winter wortel	1	
koolrabi	1	
kleine courgette	1	
steek boter		
varkenshaas	800	gr.
geklaarde boter	100	gr.
crème fraîche	1,5	dl
bl basilicum	10	

Braad de afsnijdsels in een braadslee in de olijfolie aan. Doe het vlees daarna in een soeppan. Giet de olie weg en deglaceer de braadslee met de rode wijn. Voeg dit bij het vlees. Voeg het water toe en breng opnieuw aan de kook. Schep het vuil af. Doe er de ongeschilde ui, de gesneden bleekselderij, prei, wortel, laurierblaadjes, tijm, rozemarijn, marjoraan en de gekneusde zwarte peperkorrels bij. Laat 1½ uur trekken. Verwijder de ingrediënten en kook het vocht in tot 3 dl. Zeef de saus. Voeg de kalfsfond en het bier toe. Kook in tot 3 dl en voeg ± 10 minuten de kummel toe en laat mee koken. Breng op smaak met witte peper, suiker, room en Mandarine Napoleon. Zeef de saus nogmaals. Was en schil de aardappels en snijd ze in flinterdunne plakjes. Dep ze droog en bestrooi ze met zout en peper. Bak de schijfjes in de boter in een grote koekenpan aan beide kanten licht bruin. Laat de zuurkool uitlekken, druk het vocht eruit en dep de zuurkool droog. Meng er de rozijnen er. Schil de appels en snijd deze in dunne plakjes. Vet de bakvormpjes in met boter. Bestrooi de bodem met suiker. Leg op de bodem dakpansgewijs appelplakjes. Leg hierop de zuurkool en dek af met aardappelschijfjes. Laat bladerdeegplakken ontdooien en rol ze iets uit en steek ze rond uit, dek daarmee de bakvormpjes af. Druk het deeg iets aan op de rand. Verwarm de oven voor op 200°C. Zet de bakvormpjes ± 30 min. in de oven tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de oven en keer ze om op het warme bord. Was de groenten, haal met een boor kleine bolletjes ½ cm uit de groenten en kook deze apart in water met wat zout beetgaar. Bak de bolletjes net voor het uitserveren even op in een steek boter. Maak de varkenshaas schoon en bind dunne delen op, Kruid de varkenshaas met peper en zout en bak ze ca 8 min in de geklaarde boter. Zorg dat ze rosé blijven. Haal ze uit de pan en laat ze tenminste 10 min ingepakt in aluminiumfolie rusten. Snijd de varkenshaas vervolgens in plakjes. Maak een klein spiegeltje saus op een warm groot bord en leg daarin waaiervormig de varkenshaasplakjes. Plaats het zuurkooltaartje ernaast en lepel 1 el crème fraîche op het taartje. Garneer af met een blaadje basilicum en versier het bord rondom met groentebolletjes.

**DESSERT** Puntje sinaasappeltaart met daarbij een kapje gevuld met sinaasappelijs op een spiegelkje van chocoladesaus

---

## Puntje sinaasappeltaart met daarbij een kapje gevuld met sinaasappelijs op een spiegelkje van chocoladesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bakvorm ø 26 cm of twee kleine	1	
eieren	3	
suiker	100	gr.
amandelpoeder	50	gr.
bloem	50	gr.
sinaasappelsap	0,5	dl
vanille/custardpoeder	1	pakje
melk	5	dl
sinaasappels	5	hand
poedersuiker	2	el
slagroom	2	dl
sinaasappellikeur	2	el
heldere taartgelei	1	pakje
geschaafde amandelen	2	el
water	175	gr.
citroensap	0,5	el
vanillesuiker	1	zakje
stabilisator		mesp.
perssinaasappelen	5	
eiwit (15 gr)	0,5	
partjes sinaasappel	10	
pure chocolade	50	gr.
room	1,5	dl
muntblaadje	1	

Bekleed de bakvorm(men) met bakpapier. Verwarm de oven voor 160°C. Roer de eieren met de suiker witromig in ± 5 min. Meng de amandelpoeder en de bloem door elkaar en schep dit mengsel door de eieren en doe het deeg in de vorm. Bak de taart 20 min in de oven. Haal ze, als ze wat afgekoeld is, uit de bakvorm en verwijder het bakpapier en laat afkoelen. Meng een beetje sinaasappelsap met de puddingpoeder. Verhit de rest van het sinaasappelsap met de suiker en roer er de aangemaakte puddingpoeder door. Kook de pudding met melk volgens aanwijzingen op de verpakking en laat de pudding afkoelen. Schil de sinaasappels en zorg, dat het witte vel verwijderd is. Snijd de partjes, zonder het velletje, uit de sinaasappel en strooi er poedersuiker over. Klop de slagroom stijf. Roer daar lepel voor lepel, de sinaasappelpudding doorheen. Bestrijk de taart rondom met de sinaasappelroom. Leg daar, elkaar iets overlappend, de sinaasappelschijfjes op. Roer het sinaasappelsap, de sinaasappellikeur, suiker en taartgelei door elkaar en kook dit volgens aanwijzingen op de verpakking. Giet het mengsel over de sinaasappelschijfjes. Rooster de amandelen licht in een droge pan en garneer de rand van taart ermee. Verwarm het water en los er de suiker in op. Laat afkoelen en voeg het citroensap, een mespuntje stabilisator en de vanillesuiker toe. Snijd de sinaasappelen

overdwars voorzichtig doormidden, lepel ze uit en leg 10 mooie lege kappen in de diepvries. Vang het vruchtvlees en het sap op. Verwijder de pitjes en hak het vruchtvlees fijn. Druk het door een zeef zodat de velletjes achter blijven. Neem 3 dl van het sap en voeg het sap bij het suikerwater en roer goed door. Voeg de sinaasappellikeur toe en draai er ijs van. Voeg 5 minuten voor het einde het losgeklopte eiwit met 50 gr suiker toe. Vul de ijskoude sinaasappelkappen met het ijs en zet op de rand een partje sinaasappel. Smelt de chocolade langzaam in de room en laat enigszins afkoelen. Snijd de taart in 10 stukken, spuit er wat toefjes slagroom op. Verdeel de chocoladesaus en geef er een gevuld sinaasappelkapje bij. Garneer verder met een muntblaadje.