

# 2012 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

---

**AMUSE** Rilletes van gerookte makreel, Oester met ravigotesaus, Hollandse nieuwe met een puntje Coorenwijn

---

### Rillette van makreel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine gerookte makreel	2	
sjalotjes	2	
verse geitenkaas	150	gram
vers gemalen peper		

Verwijder het vel van de makreel, trek met een pincet de overige kleine graatjes eruit. Trek het visvlees in stukjes. Pel de sjalotjes en snipper deze heel fijn. Maak de kaas met een pollepel los, meng de sjalotjes door de kaas en maak af met peper, daarna de makreel erdoorheen spatelen. Over de amuse glaasjes verdelen, garneren met een plukje peterselie, koud wegzetten.

### Oesters met ravigote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	12	
droge witte wijn	1	glas
citroensap	10	druppels
mayonaise	150	ml
gehakte kappertjes	25	gram
fijn gehakte uitjes	10	gram
fijngesneden bieslook, peterselie en kervel	10	gr.
gereduceerd kookvocht		

De oesters opensteken, verwijderen en het vocht opvangen, de oesters in het oestervocht, de wijn en het citroensap laten pochieren. Afkoelen en de oester in de diepe helft terug leggen. Het kooknat verder reduceren, af laten koelen. De mayonaise vermengen met de genoemde ingrediënten, het kookvocht naar smaak toevoegen. De oester bedekken met een laagje ravigotesaus, koel wegzetten.

### Amuse haring

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse nieuwe haringen	3	
fijn gesneden bieslook	2	el
bieslook garnering	12	stuks
coorenwijn uit de diepvries		
zeer kleine jeneverglaasjes (puntjes) uit de diepvriezer		

De haringen schoonmaken, alle graatjes verwijderen, zeer kleine brunoise snijden en vermengen met de fijn gesneden bieslook. Op een amuselepel presenteren en afmaken met 2 stukjes bieslook. Op een klein vierkant bord de 3 amuses plaatsen, vlak voor het uitserveren de puntjes Coorenwijn bij de amuselepel met haring zetten en uit serveren.

### Papillot gevuld met grijze garnalen, tongfilet en veloute saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visfond	3	potjes
selderij	0.5	bos
flinke prei	1	
winterpeen	1	
laurierblaadjes	3	
witte en zwarte peper bolletjes	10	gram
kookroom	3	dl
citroen sap	0.5	
eierdooiers	3	
tongfilets van ca 60 gr.	12	
wonton velletjes of filodeeg 25 x 25 cm	15	
grijze garnalen	100	gr.
citroen	1	
eiwit	1	
stevige grote tomaten	5	
peterselie		

Van de prei de groene buitenbladeren apart houden. De vis fond opzetten met de grof gesneden groenten, de laurierblaadjes en de peperkorrels, dit laten koken tot de helft, passeren door een neteldoek, daarna weer opzetten met de kookroom en het citroensap, dit in laten koken tot 3 dl. Afhankelijk van de dikte van de saus beurre manier toevoegen, daarna de saus iets af laten koelen dan de eierdooiers door de saus roeren, warm wegzetten, mag niet meer koken. Verwarm de saus voor het serveren voorzichtig op. De buitenbladeren van de prei in kokend water soepel maken, afkoelen in ijswater, laten drogen tussen keukenpapier in slierten snijden van 3 mm. tussen vochtig keukenpapier bewaren. De tongfilets licht peper en zouten, stevig oprollen. Op het werkblad een wonton vel leggen met in het midden, ter versteviging een ¼ velletje. In het midden van het velletje de opgerolde filet leggen met een theelepel garnalen en 1/3 partje dun gesneden citroen (zonder schil). Het velletje insmeren met geklopt eiwit en dicht vouwen tot een buideltje, goed samenknijpen en afbinden met een sliert prei. In een ingevette gastronom schaal leggen, afdekken tot gebruik met een vochtige doek. De pakketjes in een hete oven plaatsen van 180 °C, ca 10-15 minuten (kern 58 graden). De tomaten pliceren, het zaad en vocht verwijderen droogmaken en in kleine blokjes snijden. In het midden van een warm bord, een pakketje vis zetten, de rest van de garnalen en de tomatenblokjes verdelen over de borden, een kleine lepel saus rondom de vis napperen, af garneren met een takje peterselie.

**Witlofsoepje met Hollandse garnaltjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	1	kg.
uien in partjes	2	
aardappels in stukjes	4	
bouillon (kip)	2	ltr.
room		scheutje
hollandse garnalen	200	gram
bieslook ter garnering		

Snijd de stronkjes witlof in grove stukken en houd 1 stronkje apart. Fruit de partjes ui licht aan (let op, niet laten kleuren) in de boter. Voeg de stukken witlof en aardappels toe en laat even aanstoven. Voeg de bouillon bij de groente en laat 20 minuten koken. Pureer de soep met de staafmixer. Klop de room licht op en roer deze door de soep (niet meer laten koken). Snijd de apart gehouden witlofstronk in dunne ringetjes en stoof deze in wat boter. Zet apart. Zet voorverwarmde soepkommen klaar en schep in iedere kom wat gestoofde witlof ringetjes. Schenk de soep in de kommen en maak een hoopje Hollandse garnaltjes in het midden en garneer af met bieslook.

**VISGERECHT** Warm gerookte zalm met spinazie, krokante aardappel en een sabayon van abdijbier

---

## Warm gerookte zalm met spinazie, krokante aardappel en een sabayon van abdijbier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalm met huid	1200	gram
grof zeezout	500	gr.
donkere rietsuiker	100	gr.
limoenen schil	2	
witte peperbollen gekneusd	20	
szechuanpeper	20	gr.
spinazie	1	kg.
boter	50	gr.
peper en zout		
nootmuskaat		
grote vastkokende aardappels	2	
plantaardige olie		
sherryazijn	50	ml.
eidooiers	10	
abdijbier	200	ml
geklaarde boter	100	gr.
zout		

Maak het pekelsout door alle ingrediënten te mengen en leg de zalm erin, goed omringd door het zout, gedurende een uurtje afgedekt met folie. Dep daarna droog tussen een schone doek en laat ongeveer 2 uur drogen in een koele, geventileerde ruimte. Rook de zalm 10-15 minuten in de rookpan. Verwijder daarna eventueel de huid en snijd in de benodigde plakken. Was de spinazie en laat goed uitlekken. Smelt de boter en roerbak de spinazie. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Verhit de olie tot ca. 180°C. Boen de aardappels schoon en snijd ze in de keukenmachine in dunne plakjes. Dep vervolgens de plakjes goed droog met keukenpapier. Frituur de chips goudbruin en knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze met peper en zout. Doe de eidooiers in een sauspan met het abdijbier en de sherryazijn. Klop au-bain-marie tot schuim op het vuur. Pas op dat het geheel niet te warm wordt en het ei stolt. Neem de pan van het vuur en werk op met de geklaarde boter. Plaats de spinazie in het midden van een voorverwarmd bord en plaats daarop de zalm met de chips. Werk af met een lepel schuimige biersabayon.

**Gehaktbal van Jonnie Boer met een zomers stampotje van raapstelen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsgehakt	800	gr.
eendenlever of ganzenlever in blokjes	300	gr.
pittige mosterd	30	gr.
sjalot	1	
eieren	2	
beschuitjes of paneermeel	4	
melk		scheutje
peper en zout		
boter bij voorkeur ouderwetse blue band		
witte wijn		scheut
koude boter		
appels	2	
suiker	1	-2 tl
aardappelen (dorés, gloria's of annabellen)	600	gr.
raapstelen (ongeveer 600gr.)	6	bosjes
boter		

Snipper het sjalotje. Meng het gehakt met de overige ingrediënten (t/m melk) en breng op smaak met peper en zout. Draai er ballen van. Bak de ballen in flink wat bruisende boter rondom aan. Stoof ze vervolgens met het deksel op de pan in een half uurtje gaar. Haal de gehaktballen uit de pan en houd ze warm. Zet de pan weer op het vuur. Voeg een flinke witte wijn toe en roer de aanbaksels los. Monteer de jus licht met koude boter zodat hij straks niet uitloopt. Schil de appels en snijd ze in blokjes. Gaar ze langzaam in een klontje boter met de suiker en 2 eetlepels water. Schep als het vocht is verdampt de appel uit de pan. Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Was de raapstelen en snijd de onderste stukken weg. Snijd ze fijn. Pureer de aardappelen met een pureepers en vermeng met een klontje boter. Voeg zout en peper naar smaak toe. Roer de raapstelen erdoor. Verdeel de puree over voorverwarmde grote borden met behulp van een ring. Leg hierop enkele stukjes appel. Maak ernaast een spiegeltje van de jus en leg hierop de gehaktbal.

**DESSERT** Wentelteefje van eigengebakken suikerbrood, gemarineerde aardbeien met een toef room

---

## Suikerbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	225	ml
suiker	15	gr.
gist	2	zakjes
bloem	525	gr.
zout	3	tl
gembersiroop	3	el
citroen sap	0.5	
boter	30	gr.
kleine eieren (s)	2	
kristalsuiker		
greinsuiker of kandijnsuiker	350	gr.
kaneel	3	á 4 tl

Verwarm de melk tot handwarmte en roer de suiker en de gist erdoor. Zeef de bloem. Smelt de boter en klop het ei los. Maak een deeg van alle ingrediënten en kneed totdat het soepel is. Voeg eventueel extra meel toe als het teveel plakt. Laat het deeg 45 minuten rijzen onder een vochtige theedoek op een warme plek. Smeer een broodblik dik in met boter en bestrooi van binnen met kristalsuiker. Kneed het deeg nog even goed door en meng vervolgens de greinsuiker en kaneel door het deeg. Verdeel in het bakblik en laat in ieder geval nog 30 min. rijzen. Bestrijk eventueel met wat losgeklopt ei of melk. Bak het brood 30-35 minuten op 180° C. Laat het afkoelen en snijd in plakken.

## Wentelteefjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	
melk	300	ml
kaneel	0.5	tl
suikerbrood	12	sneetjes
boter		

In diep bord ei met melk en kaneel loskloppen. Plakken suikerbrood door het eimengsel wentelen. Verhit de boter in een koekenpan en bak het suikerbrood op matig hoog vuur aan beide zijden goudbruin.

## Gemarineerde aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	250	gr.
poedersuiker	1	el

Was de aardbeien en dep ze droog. Doe ze in een schaal en verdeel de poedersuiker erover.  
NB: als de aardbeien mooi rijp en smaakvol zijn is marineren niet nodig en zonde van de lekker natuurlijke smaak.

## Room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	400	ml
vanille peul	0.5	
citroensap		enkele tl
suiker		

Schraap het merg uit de vanillepeul. Klop de room lobbig met de vanille, suiker naar smaak en enkele theelepels citroensap. Halveer de wentelteefjes diagonaal en leg ze dakpansgewijs op een klein bord. Leg de aardbeien ernaast en schep er een toefje room bij.