

2012 september

Kookclub Barendrecht · Herfst

Lanquiste com Piri-Piri

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven zonder pit	100	gr.
grote tenen knoflook	5	st
extra vergine olijfolie	1	el
citroensap	1	el
zwarte peper		
knoflook	4	teentjes
peterselie	2	el
bieslook	3	el
ui	1	el
zachte boter	100	gr.
port ruby	1	dl
olijfolie	0.5	dl
balsamico classico	0.2	dl
peper		
zout		
suiker		
ongepelde langoesten	10	st
gemalen piri-piri	3	tl
zonnebloemolie	2	dl
rucola	75	gr.
groot stokbrood	1	st

Verwarm de oven op 180° C. Verpak de knoflook ongeschild in alufolie, leg dit op een plaat en laat ze 35 min in de oven garen tot ze zacht zijn. Knijp ze na afkoelen uit de schil. Doe de olijven en de knoflook in de keukenmachine samen met de olijfolie en het citroensap en meng het tot een gladde massa. Breng de tapenade op smaak met peper en zout. Zet koud weg. Maak de knoflook schoon pers hem fijn en voeg de fijn gesneden peterselie, de fijn gesneden bieslook en de geraspte ui met de zachte boter toe en kneed het tot een homogene massa. Zet koud weg. Maak de dressing door de port goed te mengen met de olijfolie en de balsamico. Maak af naar smaak met peper en zout en door eventueel wat suiker toe te voegen. Was de langoesten en dep ze droog. Knip het pantser aan de rugzijde open. Meng de olie met piri-piri en haal de langoesten erdoor. Besmeer nu de bovenzijde met de helft van de knoflookboter en leg ze in een vuurvaste schaal. Doe de rest van piri-piri olie bij de schaal en bak de langoesten ca 5 min in een voorverwarmde oven van 180° C. Let op dat ze niet te gaar worden. Was de rucola en haal die door de dressing. Maak een hoopje sla op warme middelgrote borden. Leg een langoest op de sla met toefje knoflookboter. Geef er de tapenade bij met stokbrood.

Sardinhas Grelhadas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse middelgrote sardines	10	st
olijfolie	6	el
grof zeezout		
citroenen	2	st
ronde kleine vastkokende aardappelen (charlotte bv)	10	st
roomboter	250	gr.
peterselie	10	takjes

Maak de sardines schoon en marineer ze door ze in te strijken met olijfolie en grof zout. Zet ze 1uur in de koeling. Snijd de citroenen in 10 partjes en zet ze weg. Schil de aardappelen. Snijd ze, indien nodig, tot gelijke grootte bij en kook ze gaar met wat zout. Giet ze af en laat ze staan met de deksel op de pan. Verwarm de salamander op $\frac{3}{4}$ van zijn vermogen. Dep de sardines droog, leg ze op een bakplaat en plaats ze onder de salamander. Bak ze aan weerszijde in 4 min gaar. Klaar de boter en laat deze daarbij niet bruinen. Leg een sardine op een warm bord, bestrooi de vis met wat grof zout en leg er een aardappel naast. Nappeer royaal met de geklaarde boter en garneer af met een takje peterselie en een partje citroen.

Sopa de peixe à Cataplana

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	250	gr.
koolvisfilet	200	gr.
schelvisfilet	200	gr.
chorizo	100	gr.
olijfolie	3	el
kleine rode paprika	1	st
kleine groene paprika	1	st
rijpe tomaten	2	st
grote uien	2	st
knoflook tenen	6	st
tomatenpuree	1	el
witte wijn	2	dl
citroensap	1	el
bieslook	1	el
laurier	1	blok
visfond	6	dl
gekookte mosselen	50	st
venusschelpen	50	st
kippenbouillonpoeder		
kreeftenpasta	4	el
crème fraîche	100	gr.
cayennepeper	0.5	mespuntje
piri-piri poeder	0.5	tl
grote noorse garnalen	20	st
peterselie	10	takjes

Snijd de kipfilet en de vis in blokjes van 2 cm, de chorizo in blokjes van 0,7 cm. Braad kipstukjes aan in wat olie en zet alles koel weg. Ontvel de paprika's m.b.v. een dunschiller, verwijder de zaadlijsten en snijd ze daarna in stukjes van ½ cm. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in kleine blokjes. Snijd de ui fijn, bak ze glazig en voeg dan de geperste knoflook en de tomatenpuree toe. Laat dit even smoren en ontzuren. Doe er dan de paprika en de chorizo bij met de witte wijn, citroensap, bieslook en laurier en laat dat alles wat doorkoken. Voeg, vlak voor het uitserveren, de vis, de kip en de stukjes tomaat toe en laat dit max. 5 min garen. Kook de venusschelpen in de visfond gaar. Passeer het schelpennat door een doek en voeg het samen met de schelpen bij de groentes. Maak de soep, vlak voor het uitserveren, heet en breng op smaak met kippenbouillonpoeder, kreeftenpasta, crème fraîche, (zeer weinig!) cayennepeper en piri-piri poeder. Verdeel de garnalen en de soep over hete soepborden of soepkommen. Versier de soep met een takje peterselie.

Porco-Preto assado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nekstuk (iberico varken)	650	gr.
olijfolie	3	el
rozemarijn	1	el
afkokende aardappelen	1	kg
crème fraîche	2	el
boter		
zout en peper		
kleine bospeentjes	30	st
steek boter		
suiker	2	tl
roomboter	100	gr.
sjalotten	2	st
runderbouillon	2	dl
zoete rode wijn	5	dl
laurier	1	blok
jeneverbessen	5	st
honing	2	el
bruine roux (poeder)		
peterselie	10	takjes

Snijd het nekstuk in 10 gelijke stukken. Hak de rozemarijn fijn. Strijk het vlees in met olie en rozemarijn. Draai ze daarna in de alufolie en leg ze 1 uur weg op kamertemperatuur. Schil de aardappelen en kook ze gaar met wat zout. Giet ze af en stoom ze droog. Maak er dan m.b.v. de pureeknijper puree van en breng op smaak met wat boter en crème fraîche. Doe de puree in een spuitzak met een grove spuitmond en leg deze in de warmhoudkast. Schil 30 kleine worteltjes. Maak ze 5 cm lang en snijd ze daarbij in model. Laat 1 cm van het groene kroontje zitten. Kook ze beetgaar in licht gezouten water. Laat ze uitlekken en karamelliseer in wat boter met suiker. Smelt de roomboter. Hak de sjalotten fijn en bak ze op matigvuur ze goudgeel in de boter. Blus af met de bouillon en voeg dan wijn, laurier, rozemarijn en de jeneverbessen toe. Kook het geheel in tot de helft. Zeef de saus voeg de honing toe en bind de saus, indien nodig, licht met bruine roux. Haal het vlees uit alufolie en grill het vlees vervolgens, à la minute, rosé in een grillpan. Eventueel afkruiden met zout en peper. Maak een spiegeltje saus op een warm bord, leg er het stuk vlees in en spuit er een rozet van de aardappelpuree naast. Leg er drie gekaramelliseerde worteltjes bij. Ganeer met een takje peterselie.

Sorbet Mandarim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	gr.
water	2	dl
mandarijnensap	7.5	dl
citroensap		
mandarijn likeur	0.2	dl
mandarijnen	3	st
grand marnier	0.2	dl

Verwarm het water en los er de suiker in op. Voeg daarna het mandarijnensap toe. Breng op smaak met de mandarijnlikeur en citroensap. Zet het koud weg en draai er, als het voldoende afgekoeld is, ijs van. Pel de mandarijnen. Schep een bolletje ijs in een gekoeld cocktailglas en garneer het met een partje mandarijn. Besprenkel het ijs met wat Grand Marnier.

Lombo de cordeiro à Carvoeiro

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamslende	750	gr.
zout en zwarte peper		
lente uitjes	80	gr.
munt blaadjes	0.5	tl
knoflook	4	tenen
paprika poeder (mild)	2	tl
olijfolie	6	el
witte balsamico	2	el
paprika rood	0.5	st
sinaasappelen	2	st
sjalotten	4	st
runderbouillon	2	dl
rode wijn	2	dl
rode port	3	dl
room	2	dl
peper & zout		
broccoli roosjes	10	st
vastkokende aardappels	750	gr.
kippenbouillon	2	dl
uien	2	st
gerookte spekblokjes	300	gr.
zwarte peper		
aardappelzetmeel		

Snijd het vlees over de lengte zover in dat je het open kunt klappen. Leg dan het vlees opengeklapt op een snijplank en kruid het met zout en zwarte peper. Hak de lente-uitjes en de munt fijn. Pers de knoflook uit. Maak een mengsel van de lente-ui, knoflook, paprikapoeder, olijfolie en de balsamico en smeer de helft ervan op het vlees. Bewaar de rest. Ontvel de paprika met een dunschiller, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika op de snijmachine in lange smalle reepjes. (julienne!) Verdeel de paprika reepjes over het vlees. Rol en bind het vlees op. Smeer de rest van het mengsel aan de buitenzijde. Leg de rollade op een rooster in een braadblik voor het opvangen van de saus. Verwarm, ca 1 uur voor het uitserveren, de oven tot 160° C. Plaats de rollade in de oven en bak het vlees in ca 30 min tot een kerntemperatuur van max 54° C. Wikkel de rollade daarna in alufolie laat het tenminste 10 min. voor het aansnijden rusten. Was en rasp een sinaasappel. Pers de sinaasappelen uit. Hak de sjalotten fijn en fruit ze goud geel. Blus af met de runderbouillon. Voeg de rode wijn, 2 dl jus d'orange en 1 el sinaasappelrasp toe. Kook de saus voor 1/3 in, zeef de saus, voeg de port en room toe en dat alles laat tot de helft inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Maak de broccoli schoon in roosjes en kook ze beetgaar in water met wat zout. Schil de aardappels en snijd ze m.b.v. de snijmachine in dunne schijfjes van 3 mm en snijd ze daarna handmatig julienne. Niet afspoelen! Bind de bouillon licht met zetmeel en breng op smaak met zout en peper. Verwarm de oven op 180° C. Snijd de uien in zeer dunne ringen en bak ze, samen met

de uitgeperste knoflook glazig. Bak de spekjes licht bruin. Vet de vormpjes van een flexmatje in met olijfolie. Leg de aardappeljulienne, de uien, de knoflook en de spekjes in lagen in de flexmat-vormpjes. Lepel daarna de bouillon (ca 1½ el per portie) er over en zet het geheel ca 1 uur in de oven. Laat de bovenkant niet te bruin worden. Dek deze eventueel af met alufolie. Controleer de gaarheid. Verdeel het vlees in 10 plakken. Maak er een spiegel van de portsaus op een warm middelgroot bord en leg daar het vlees in. Leg er een roosje broccoli en een portie aardappelgratin bij.

Figos com Porto, Maracujà-sorvetes e Leite-Cremè Portuguesa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtencoulis	400	gr.
poedersuiker	200	gr.
slagroom	4	dl
eidooiers	50	gr.
gelatine	1.5	blok
grote rijpe vijgen	15	st
bruine basterdsuiker	350	gr.
port	2	dl
bladerdeeg (plm 12x12 cm)	15	vellen
witte basterdsuiker	100	gr.
ei	1	st
eierdooiers	3	st
melk	3	dl
vanille essence	2.5	tl
suiker		
amandel schaafsel	150	gr.
mascarponebolletjes	15	st
versiersels van melkchocolade	15	st

Zeef de poedersuiker bij de coulis zo dat het oplost. Week de gelatine in koud water. Klop de eidooiers los met een klein beetje slagroom. Verwarm de los geklopte eidooiers "au bain marie" en voeg de rest van de slagroom toe. Laat het niet boven de 45° C komen. Knijp de gelatine goed uit en meng het door de warme room. Voeg dan de passievruchtencoulis toe, meng het goed en laat af koelen. Draai er daarna ijs van in de machine. Ontdoe de vijgen van steeltjes en blaadjes snijd ze dan in aan de bovenkant in kruisvorm en buig ze wat open. Doe er wat bruine suiker in, zet ze, vlak voor het uitserveren, onder de salamander en grill ze ca 4 min. tot de suiker gekaramelliseerd is. Doe de rest van de suiker en de port bij elkaar en laat dat langzaam inkoken tot het siroop is. Verwarm de oven op 180° C. Steek uit de vellen rondjes van Ø 10 cm. Vet vormpjes van ca Ø 6 cm in en leg er het deeg in. Zet ze koud weg. Doe de basterdsuiker, de eierdooiers en het ei in de kom klop alles goed door. Voeg de melk en room toe en klop dit tot een gladde massa. Roer er de vanille-essence door. Als de vormpjes koud zijn, vul ze dan voor $\frac{3}{4}$ met het mengsel. Zet ze ca 12 tot 15 min. in de oven tot ze goudgeel zijn. Strijk de taartjes vlak voor het einde in met losgeklopt eigeel en besuiker ze licht. Bruin het amandelschaafsel in een droge pan en pas op voor verbranden. Plaats een met siroop besprenkelde vijg op een groot mooi bord, decoreer af met het geroosterde schaafsel. Plaats naast de vijgen een bolletje mascarpone, een bol passieroomijs, een chocolaatje en het roomtaartje.