

# 2013 februari

Kookclub Barendrecht · Winter

---

**AMUSE** Toastjes Triara

---

## Toastjes Triara

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tartaar zeer fijn gemalen	225	gr.
casino witbrood ongesneden	1/3	
parmezaanse kaas	30	gr.
knoflooktenen	2	
pijnboompitten	20	gr.
gemalen amandelen	20	gr.
grof gesneden bieslook	2	el
basilicum	20	gr.
zwarte peper		mespuntje
olijfolie	0.5	dl
mayonaise	1	el
zwarte olijven zonder pit	5	
dille	1	takje
kervel	3	takjes
bieslook	3	sprietten
zout en peper		
kruiden boursin	40	gr.
peterselie	2	el
radijsjes	2	

Een amuse van 3 toastjes geserveerd met verschillende smaken tartaar van rundvlees en gegarneerd met tuinkruiden. Snijdt op de machine 10 plakken brood van 0.5 cm. dikte. Druk deze plakken rondjes van ongeveer 4 cm. Rooster deze licht in de oven (175°) of onder de salamander. Maak een pesto door alle ingrediënten m.u.v. de olie in een vijzel te pletten. Giet tijdens het pletten regelmatig een scheutje olijfolie bij. Meng 75 g. tartaar zeer goed met deze pesto. Breng op smaak met zout en peper. Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe. Pers de knoflook uit. Meng 75 gr. tartaar in de keukenmachine met de uitgeperste knoflook, de olijven, dille, kervel, gehakte bieslook en een mespuntje zout en peper. Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe. Meng 75 gr. tartaar zeer goed met de kruiden Boursin en de fijn gesneden peterselie. Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toevoegen. Bespikkel de kleine bordjes met wat zeer fijn gesneden peterselie. Beleg (of gebruik een spuitzak met groot mondstuk) de toastjes royaal met de tartaar mengsels en plaats 3 toastjes op de kleine bordjes. Snijdt kleine dunne maantjes uit de radijsjes en versier de knoflook tartaar hiermee.



## Blanguette de veau à l'ancienne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stevige kleine champignons	375	gr.
citroensap	1.5	cl
water	4	cl
boter	30	gr.
magere kalfsriblappen (2 cm. dik)	1.5	kg
middel grote wortelen (geschild)	3	
grote uien	2	
kruidnagels	10	
gedroogde thijm	1	el
peterselie	3	takjes
bleekselderij	1	stang
laurierblaadjes	2	
verse zilveruitjes	48	stuks
bloem	95	gr.
roomboter	95	gr.
room	1	dl
eierdooiers	6	
gehakte peterselie	1/3	bosje
bladerdeeg	9	plakken
ei	1	

Meng de schoongeborstelde champignons met 2/3 van het citroensap, het water en 30 gr. boter, wat peper en zout en kook ze 2 minuten met een deksel op de pan. Bewaar de champignons; houdt het kookvocht apart. Snijdt het vlees in grove stukken; schik ze in een pan met dikke bodem dicht tegen elkaar. Giet het kookvocht van de champignons bij het vlees met zoveel water dat het vlees 1 cm. onder staat. Voeg een snuf zout toe, breng aan de kook en schuim regelmatig af, 2 à 3 keer. Voeg telkens een beetje koud water toe. Voeg de wortels, gesneden in 2 cm. gelijke stukken, de uien waarin de kruidnagels gestoken zijn, het bouquet garni en de thijm toe. Roer alles goed door elkaar en laat het 1 ½ uur zachtjes sudderen. (snelkookpan) Giet de bouillon door een fijne zeef, verwijder het bouquet garni en de uien. Houdt de bouillon apart en zet deze in de koeling en ontvet de bouillon. Doe het vlees en de wortelen terug in de pan. Maak de zilveruitjes schoon en zet ze aan in wat boter in een gesloten pan, roer ze regelmatig om zodat ze geleidelijk goudbruin worden. Doe de uien zonder het bakvocht en de champignons bij het vlees en zet weg. (bewaar het bakvocht) Gebruik het bakvocht van de uien met de rest van de boter en de bloem en maak hier een blanke Roux van, eventueel extra bloem toevoegen, langzaam laten garen. Gebruik zoveel ontvette bouillon om er een saus van yoghurt dikte van te maken. Maak af met vers gemalen nootmuskaat. Sla de room met de eierdooiers even los en voeg dit bij de saus en roer het door. Voeg de saus bij het vlees en roer dit voorzichtig om tot er een mooie ragout ontstaat. Het geheel mag niet koken. Maximaal 70°. Zet de ragout in de warm houdkast. Vul de ragoutbakje royaal en strooi er de peterselie overheen en leg het kapje terug.

## Bladerdeeg (Hollandse Korst)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	125	gr.
boter	125	gr.
zout	2	gr.
water	0.5	dl
ei	0.5	

Zeef 80 gram van de bloem. Bewaar de rest om te gebruiken bij het rollen van het deeg. Doe het zout erbij en de koude boter. Verdeel de boter met twee messen in grove stukken. Kneed de boter met bloem, het ei en wat water tot het een gladde massa wordt. Bestuif het deeg en rol het luchtig uit tot een dikke lap over een bebloemde plank of aanrecht. Vouw het deeg in drie of in vieren en rol dit opnieuw in de richting van de vouw uit. Herhaal dit een aantal keer. Laat het gevouwen deeg ongeveer een half uur in de koelkast rusten, 1e toer. Herhaal vervolgens het vouwen nog twee keer en laat het ongeveer een half rusten in de koelkast elke keer. Laat het deeg vervolgens weer een half uur in de koelkast rusten, 3e toer. Korstdeeg uitrollen dik 5 mm. Plakken stekken van 8 cm rond. Helft van de plakken uitstekken met steker 5 cm rond. Plakken bevochtigen met water en ringen er op plaatsen. Op besprinkelde bakplaat zetten in verband. Bovenzijde ring bestrijken met eistrijksel. 30 minuten laten rusten. Vel vetvrij papier er overheen leggen (gelijk rijzen). Afbakken op 200 °C ca. 30 minuten. Uithollen en drogen. Voor dekseltjes stukjes korst (afsnijdsel) apart uitrollen (1 mm) en uitsteken.

## Paprikasoep in drie kleuren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	10	ml
sjalotjes	3	
grote rode paprika's	5	
gevogeltefond	10	dl
steranijs	2	st
fijngesneden lente uitjes	4	
fijngesneden teentjes knoflook	2	
grote groene paprika's	4	
runderfond	10	dl
laurier	2	blaadjes
geraspte gemberwortel	25	gr.
grote gele paprika's	5	
kalfsfond	10	dl
gedroogde oregano	1	tl
crème fraîche		

Rode paprikasoep: De sjalotjes en de kleingesneden paprika ± 5 minuten aanfruiten. Fond en steranijs toevoegen, afgedekt 15 minuten zachtjes laten koken. Steranijs verwijderen. Het mengsel pureren, door een bolzeef wrijven, verder in laten koken tot 7,5 dl. op smaak brengen met peper en zout. Groene paprikasoep: De olijfolie verhitten; de lente uitjes, knoflook en de klein gesneden paprika fruiten. De runderfond en laurier toevoegen; afgedekt 15 minuten zachtjes laten koken. Laurierblaadjes verwijderen en het mengsel pureren, door een bolzeef wrijven, verder laten inkoken tot 7,5 dl. op smaak brengen met zout en peper. Gele Paprikasoep: De olijfolie verhitten, de gemberwortel en de kleingesneden paprika zachtjes bakken, de kalfsfond toevoegen en de gedroogde oregano, afgedekt 15 minuten zachtjes koken. Het mengsel pureren en door een bolzeef wrijven, verder in laten koken tot 7,5 dl. op smaak maken met zout en peper. Presentatie: Diepe borden verwarmen, gebruik een pollepel van 75 ml. Houdt het bord voor de eerste schep een beetje schuin, ook voor de tweede schep, dan het bord plat neerzetten en op de lege plek de laatste soep schenken. In het midden van het bord een theelepeltje crème fraîche toevoegen.

## Tongrolletjes met rivierkreeftjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	gr.
spinazie (grove)	1	kg
crème fraîche	1	el
zout en peper		
tongen (max. 350 gr.)	8	
verse zalm	500	gr.
rivierkreeftjes (diepvries niet gekookt)	50	
groentebouillon	1	liter
spinazie blaadjes	30	
venkel knollen (350 gr.)	2	
olijfolie	1	dl
kruimige aardappelen	1	kg
volle melk	1	dl
eierdooiers	3	

Smelt de boter op een zacht vuur. Voeg de gewassen spinazie toe (houd enkele spinazieblaadjes achter om op de dun gesneden zalm te leggen). Roer de spinazie goed door de boter, zodat de spinazie de boter geheel opneemt. Doe dit mengsel in de blender en maal het fijn in ca. 50 sec. Wrijf de puree door een fijne zeef. Roer er voorzichtig de crème fraîche door en breng op smaak met zout en peper. Fileer de vissen en reken 3 filets per persoon. Leg de tongfilets met de huidzijde naar boven. Snijd de rauwe zalm in zeer dunne plakken en leg deze op de tongfilets. Leg op de zalm een dun laagje spinazieblaadjes. Rol het geheel op vanaf de breedste kant naar de smalste. Controleer of de graatzijden van de filets naar buiten wijzen. Steek er een cocktailprikker door. Pocheer de rivierkreeftjes 2 minuten in de hete bouillon. Maak de rivierkreeftjes schoon en haal het pantser van de staartjes. Pocheer de rolletjes ca. 5 minuten in de hete bouillon. Haal ze eruit en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur. Snijdt de rolletjes overdwers. De venkel doorsnijden en in zeer dunne ringen snijden. De olijfolie verwarmen en de venkelringen hierin laten garen op een laag vuur (mag niet kleuren). De aardappelen op zetten in gezouten water, gaar koken, droog stomen en door de puree knijper persen. De venkel in de blender fijnmalen en door een zeef wrijven en bij de puree voegen, de olie en de melk toevoegen; de massa door scheppen en de eierdooiers toevoegen en deze ook doorscheppen. Op smaak maken. In een spuitzak met een kleine kartel doen en op een bakblik met een matje 40 kleine roosjes spuiten. Voor het uitserveren in een hete oven plaatsen van 185° tot ze goudbruin zijn. Giet de vrijwel koude saus over de borden, zodat er een groene spiegel ontstaat. Leg hierop in een ring de plakjes vis, afgewisseld met 5 stuks rivierkreeftjes en 4 roosje verdelen tussen de vis.

## Terrine van Hollandse kaassoorten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas; zachte	250	gr.
fijngesneden bladselderij	1-2	el
kerriepoeder	1-2	tl
roomkaas; verse	250	gr.
mosterdzaadjes, gekneusd	1.5	tl
komijnzaadjes, gekneusd	1.5	tl
edammer kaas	10	pl
schapen kaas	10	pl
friese nagelkaas	10	pl
roggebrood	2	pl
rode wijn	3.5	dl

10 PVC-ringen licht invetten of ringen rvs rond 60 mm. Geitenkaas losroeren en mengen met de selderij en kerriepoeder. Verse roomkaas losroeren en mengen met mosterd- en komijnzaadjes. Leg 2 plakjes Edammerkaas in elke ring. De geitenkaasmousse erop scheppen en glad strijken. Leg in elke ring 2 plakjes schapenkaas (op de geitenkaasmousse) en daarop de roomkaasmousse strijken. Afdekken met plakjes Friese nagelkaas. Plaats de terrines in de koelkast zodat ze kunnen opstijven tot gebruik. Voeg 2 lepels suiker aan de wijn toe en kook deze in op stroopdikte. Stort d terrine midden op het bord en garneer met een veeg ingedikte rode wijn. Leg er een plakje roggebrood naast.



## Lemoncurd, merengue, mascarponecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sap van citroenen	7	
rasp van citroenen	3	
rietsuiker	250	gr.
roomboter	180	gr.
scharreleieren	5	
eierdooiers van scharreleieren	5	
gelatine	7	blaadjes
eiwit	140	gr.
basterdsuiker	300	gr.
zout		snufje
basilicum, geblancheerd en gepureerd	15	blaadjes
eiwitten	2	
rasp van limoen	1	
vanillestokje, alleen het merg	0.25	
mascarpone	200	gr.
slagroom, halfgeslagen	60	ml
citroenen	6	
limoen	1	
suiker	300	gr.
water	4	del
gelatineblaadjes	2	kleine
rode port	250	ml
tijm	1	takje
atsina cress ter garnering		

Breng voor de Lemoncurd al roerend alle ingrediënten, behalve de gelatine, aan de kook. Meng vervolgens de gelatine erdoor. Passeer het geheel door een zeef en stort het op een plateau. Laat het afkoelen in plaats in de koeling. Meng voor de merengue eiwit, suiker en zout au bain-marie. Verwarm het tot 60° en doe de basilicum erbij. Klop het geheel in een mengmachine totdat het koud wordt. Doe de merengue in een spuitzak en spuit het in de gewenste (staafjes)vorm op een bakplaat, bedekt met vervrij papier. Droog het in de oven op 150°, gedurende 30-40 minuten. Klop voor de mascarponecrème het eiwit op met suiker, rasp en vanillemerg. Klop vervolgens de mascarpone los en meng hier het opgeklopte eiwit en de slagroom door. Doe de crème over in een spuitzak en bewaar deze in de koeling. Pers de citroenen en limoen uit. Los op het vuur de suiker in het water op. Haal de pan van het vuur af, laat even afkoelen, los er dab de voorgeweekte en uitgeknepen gelatine in op. Voeg het citroensap toe. Laat het mengsel afkoelen en draai vervolgens in een sorbetiere tot ijs. Kook voor de portsiroop alle ingrediënten in tot er een siroop ontstaat. Snijd linten van de lemoncurd en leg deze speels op het bord. Spuit kleine dotjes mascarponecrème op de lemoncurd en doe de er een bolletje citroensorbet bij. Plaats de merengue op het bolletje ijs. Garneer af met de eventueel gezeefde portsiroop en cress.