

2013 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

AMUSE Hamburger van garnalen met zoetzure groenten, Japanse mayonaise en oestersaus

Hamburger van garnalen met zoetzure groenten, Japanse mayonaise en oestersaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde rauwe garnalen, goed ontdooid	500	gr.
peper, zout		
eiwit	40	gr.
panko, fijn		
arachideolie		
courgette (schillen van 1 ½ mm van het tussengerecht)	1	
gele paprika	1	
rijstazijn	2	el
mirin	2	el
peper en zout		
mayonaise	40	gr.
wasabipasta	1	cm
yuzu	1	tl
zout, eventueel peper		
oestersaus		

Controleer de garnalen op aanwezigheid van resten van het darmkanaal en schaal. Droog de garnalen met keukenpapier. Hak de garnalen fijn tot tartaar en meng dit met een eetlepel eiwit en breng op smaak met peper en zout. Alles goed mengen verdeel in 10 porties en vorm "hamburgertjes" in een ring van 6 cm Ø. Zet afgedekt in de koeling/vriezer. Haal vlak voor het bakken de hamburgers door losgeklopt eiwit en daarna door de panko 2x. Bak ze net gaar in de arachideolie. Was en schaf de schil van de courgette 1 ½ mm dik. Snijd deze schil in korte smalle reepjes. Schil de paprika en snijd in reepjes van dezelfde grootte als de courgetteschil. Bereid de groenten à la minute. Wok ze eerst 1 minuut in arachideolie en voeg daarna rijstazijn en Mirin toe. Laat het vocht verdampen. Kruid met zout en peper. Controleer of de smaak zoetzuur is en corrigeer eventueel met mirin of rijstazijn. Breng de mayonaise op smaak met de overige ingrediënten. Doe de mayonaise in een kleine spuitzak of cornetje. Presentatie: Neem een lauwwarm bord. Trek wat dunne strepen mayonaise over het bord. Leg hierop een beetje groenten. Leg de hamburger half op de groenten. Garneer met een paar druppels oestersaus.

VOORGERECHT Gemarineerd rundvlees met mesclun, mangochutney, pijnboompitten
pompoenpit olie en een dressing van notenolie en sherry-azijn

Gemarineerd rundvlees met mesclun, mangochutney, pijnboompitten pompoenpit olie en een dressing van notenolie en sherry-azijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	3	
peterselie	3	el
verse oregano	1	el
laurierblad	1	
olijfolie extra vierge	2	el
droge rode wijn	1	¼ dl
zwarte peper	½	tl
achtermuis van rund	400	gr.
scheut olijfolie		
half rijpe mango	½	
rode paprika	1/8	
sjalotje	1	
droge witte wijn	½	dl
suiker		
zout, peper		
maïzena		
mesclun	75	gr.
pijnboompitten	25	gr.
sherry-azijn	1	el
notenolie	2	el
olijfolie, extra vierge	2	el
peper, zout		
poedersuiker		
citroensap, verse		
stokbrood	1	
pompoenpit olie	2	el

Voor de volgende brigade: Hak de kruiden fijn. Breek het laurierblad in stukken. Maak van de ingrediënten een marinade. Dep het vlees droog, doe het met de marinade in een zak van dik plastic en maak deze dicht, zorg de zak strak om het vlees zit. Laat dit een dag marinieren in de koeling; draai dit enkele keren om. Laat het vlees ½ uur voor het bakken op kamertemperatuur komen, dep het vlees droog en bak het aan iedere zijde enkele minuten aan in de olijfolie. Zout het vlees en gaar het verder in een oven van 120° (hete lucht) tot een kern temperatuur van 52°. Laat het vlees tenminste 15 minuten rusten onder aluminiumfolie en snijd op de snijmachine in plakjes: stand 1.5. Mangochutney: Schil de mango en paprika en snijd ze in brunoise van 3 mm bij 3 mm. Maak de sjalot schoon en snipper deze. Fruit de sjalot met de mango en paprika op laag vuur. Voeg de wijn toe en laat op klein vuur inkoken tot de mango beetgaar is. Breng alles op smaak met suiker*) , peper en zout. Bind eventueel met iets maïzena opgelost in een beetje water en laat alles afkoelen. *) de hoeveelheid suiker is afhankelijk van de rijpheid van de mango. Maak de mesclun schoon en verwijder de dikke en

lange stelen. Rooster de pijnboompitten lichtbruin in een droge pan. Klop van de ingrediënten een dressing. Maak de dressing op smaak met een beetje poedersuiker en citroensap. Bak stokbrood af. Presentatie: Leg wat mesclun op een groot lauw bord en nappeer met wat dressing. Snij het vlees in dunne plakjes op de snijmachine (stand 3). Leg plakjes vlees half op de sla en garneer af met chutney, pijnboompitten en wat druppels pompoenpit olie. Serveer met een partje stokbrood.

SOEP Soep van gerookte knoflook en peterselie

Soep van gerookte knoflook en peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bollen knoflook	3	
gerookt buikspek	250	gr.
sjalotten	3	
olie	4	el
laurierblaadjes	4	
tijm van 3 cm	5	takje
potten gevogeltefond	3	
room	5	dl
bouillonpoeder (kip)		
peper, zout		
peterselieblaadjes	20	gr.
tenen knoflook	3	
olijfolie	2	dl
sneden meergranen bruinbrood	2	

Verwijder van de knoflook de wortelaanzet en snij de bollen eenmaal horizontaal doormidden en plaats ze in de rookpan en rook ca. 10 min. Snijd het buikspek grof. Maak de sjalotten schoon en snijd deze grof. Doe de olie in een pan en bak de knoflook, buikspek en sjalot tot de sjalot glazig is. Bewaar de gebakken spek. Voeg laurier en tijm toe, blus af met de gevogeltefond en laat dit 45 minuten trekken. Voeg daarna de room toe en laat alles op laag vuur nogmaals 30 minuten trekken. Passeer de soep door een zeef en druk goed uit (niet door drukken), Laat de soep indampen tot 1 liter en breng ze daarna op smaak met wat bouillonpoeder, peper en zout. Hak de peterselieblaadjes fijn. Maak de knoflook schoon en snijd ze klein. Doe de peterselie, knoflook en olie in een keukenmachine en draai dit tot een gladde massa. Breng het op smaak met peper en zout. Croutons kunnen in de pan of in de oven worden bereid. In de pan: Verwijder de korst van het brood en snijd het brood in croutons van ± 1 cm. Bak deze in een beetje olijfolie licht bruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout. In de oven: Bestrijk de sneetjes licht met olijfolie, snijd ze in croutons van ± 1 cm en bak die in een oven van 200° (hete lucht) licht bruin en krokant. Presentatie: Neem kleine hete soepkommen. Verdeel hierover de bouillon en garneer met een dessertlepel peterselieolie en krokant gebakken spek met wat croutons.

Visfilet omwikkeld met courgette met zeekraal, linguini en groene kruidensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	
olijfolie		
peper,zout		
zeekraal	100	gr.
tasty tom tomaten ø 6 cm	2	
heilbot filets van 80 gr	10	
kervelblaadjes	30	gr.
visfond	1	½ dl
eigeel	75	gr.
peper, zout		
boter	100	gr.
citroensap, vers		
linguini di sepia (zwarte pasta)	100	gr.

Was de courgette. Snijd de courgette op de snijmachine in de lengte in plakken; in totaal 20 plakken (de eerste en de laatste plakken met alleen schil zijn nodig voor de amuse). Bestrijk de plakken met olijfolie en grill ze aan een kant in een grillpan tot een lichtbruine arcering ontstaat. Kruid ze met peper en zout. Leg ze afgedekt weg op een snijplank tot gebruik. Maak de zeekraal schoon, verwijder de harde stukken en spoel af in een zeef. Droog de zeekraal. Ontvel en ontpit de tomaten en snijd ze in smalle reepjes. Controleer de heilbot op graat en vel. Droog met keukenpapier. Kruid de filets met peper en zout. Leg op elke heilbot filet 1/10 van de zeekraal en omwikkel met 2 plakken courgette, die elkaar overlappen. Zorg dat de "naad" van de courgette aan de onderzijde van de heilbot zit. Leg op de courgette wat reepjes tomaat en kruid deze met peper en zout. Stoom de vis op 100° (hete lucht) gaar in de oven, bij dunne filets 6-8 minuten, bij dikkere iets langer. Controleer of de vis gaar is. Overgiet de kervelblaadjes met kokend wat en maak zo droog. Kook de visfond in tot 1 dl. Doe de kervelblaadjes en de afgekoelde visfond in een keukenmachine en pureer dit tot een egale massa. Voeg het eigeel, beetje zout en peper toe en meng alles nog even in de keukenmachine. Verwarm de boter tot deze gesmolten is. Voeg daarna al draaiend de boter bij de massa. Verwarm de saus vlak voor het uitserveren op laag vuur tot de saus gaat binden max. 80 °C. Pas op voor schiften! Breng verder op voorzichtig op smaak met iets citroensap, peper en zout. Kook de linguini beetgaar in licht gezouten water voor het uitserveren; zie op de verpakking voor de kooktijd. Besprenkel na het afgieten me een beetje olijfolie en roer dit even door elkaar. Presentatie: Leg op een groot warm bord speels wat linguini. Maak een klein spiegeltjes met een spuitfles van saus en leg de heilbot hierop.

HOOFDGERECHT Ragout van konijn met pruimedanten, stampotje van groene kool, roergebakken groene kool en spruitjes

Ragout van konijn met pruimedanten, stampotje van roergebakken groene kool en spruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	1	dl
suiker	½	el
gedroogde, ontpitte zwarte pruimen	20	
bouten van tam konijn	5	
boter, geklaard	50	gr.
zout en peper		
ui	125	gr.
tenen knoflook	2	
takjes tijm	2	
kruidnagels	4	
laurierblaadjes	2	
armagnac	½	dl
kalfsfond	4	dl
room	1	½ dl
aardappelen, kruimig	600	gr.
groene kool	500	gr.
bospeentjes	30	
olijfolie		
zout, peper		
melk	½	dl
boter	50	gr.
spruitje	30	
peper, zout		

Breng de wijn met de suiker aan de kook. Blijf roeren tot de suiker is opgelost, doe de pruimen erbij en voeg eventueel wat water toe tot de pruimen net onder staan. Laat 3 minuten zachtjes koken, haal de pan van het vuur en leg er een deksel op. Dep de bouten droog. En braad in de boter egaal bruin. Kruid met peper en zout. Snipper de ui en de knoflook fijn. Voeg de tijm, kruidnagels, laurierblad, ui en knoflook toe en fruit het geheel 5 minuten. Flambeer met Armagnac. Giet het vocht van de pruimen en de fond erbij, breng aan de kook en laat minstens 1,5 uur, maar liefst langer stoven met de deksel op de pan op laag vuur. Voeg tussendoor eventueel wat fond of water toe. Haal hierna de bouten uit de pan en houd deze warm. Verwijder de tijm, kruidnagel en laurierblad en pureer de saus. Passeer de saus door een zeef, doe terug in een pan en voeg fond toe. Kook de saus in tot deze stroperig wordt. Voeg de room toe en kook de saus nogmaals in tot de gewenste dikte. Breng de saus op smaak. Haal het vlees van de bouten en leg dit in de saus. Warm de pruimen even mee in de ragout. Schil de aardappelen en kook ze gaar in water. Giet af en pureer ze met de puree knijper. Snijd de kool in dunne reepjes, roerbak deze in olijfolie en voeg fond toe. Laat de kool garen terwijl de fond verdampt. Breng de kool op smaak met peper en zout. Tourneer de bospeentjes en kook ze beetgaar. Maak met de aardappelen, melk, room, boter en de helft

van de groene kool een stampot. Maak de spruitjes schoon en verwijder de buitenste blaadjes tot de spruiten ongeveer even groot zijn. Kook ze beetgaar in gezouten water. Giet ze af en koel ze in ijswater. Glaceer ze vlak voor het uitserveren in een beetje boter en kruid ze met peper en eventueel nog wat zout. Presentatie: Neem een ring van 6 cm Ø, zet deze in het midden van een groot warm bord en vul deze met stampot; laag van ca. 1 ½ cm. Verdeel de ragout over de stampot. Garneer met 2 pruimen, 3 spruitjes en een beetje kool.

Bluff van mokka voor 14 personen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	0,8	liter
melk	2	dl
suiker	250	gr.
stokjes vanille	3	
eidooier	250	gr.
water	4	dl
rasp van 1 citroen	1	
sterke koffie	5	dl
grand marnier	0,5	dl
van de vanille compositie	1	liter
tia maria	1	dl
whisky	1	dl
resterende vanille compositie		
mokka extract naar smaak		
gaspatronen	2	
enkele druppels mokka extract		
amandelschaafsel	150	gr.
eiwit	1	dl
poedersuiker	50	gr.
oploskoffie	25	gr.

Vanille compositie: Breng de slagroom, melk, suiker en vanille (zaadjes uit de stokjes geschraapt) aan de kook en laat met gesloten deksel \pm 30 minuten trekken. Bind het geheel met de eidooier verwarm tot max. 80 °C.. Het mengsel mag dan niet meer koken. Blijf roeren na toevoegen van de eidooiers, koud kloppen in ": baine Marie" in ijswater. Passeer door een zeef en laat afkoelen. Espresso granité: Breng het water met suiker aan de kook. Voeg de citroenrasp toe en laat \pm 30 minuten trekken onder een deksel. Passeer door een zeef en voeg de koffie toe, koud spoelen. Schep het geheel in een ondiepe bak en plaats in de vriezer. Roer regelmatig door (elke 5 - 10 minuten) totdat een fijn korrelige massa ontstaat met een vork in rvsbak daarna in vriezer zetten. Vanille ijs: Doe 1 lt van de vanille compositie met de Grand Marnier in een ijsmachine en draai het ijs. Bluff van mokka: Meng alle ingrediënten samen met de resterende vanille compositie en doe dit in een kidde van 1 liter met 2 gaspatronen. Plaats de kidde in de koeling. Whisky karamel: Kook water en suiker tot karamel. Voeg warme room toe en breng weer aan de kook. Voeg het mokka-extract met de whisky toe en doe in een plastic spuitfles. Amandel crunch: Maak suikerwater door 50 gr suiker in 50 ml water op te lossen. Laat afkoelen. Klop het eiwit los. Meng alle ingrediënten met elkaar en verspreid de mix over een met vetvrij papier bekleedde bakplaat. Bak de crunch op 150° in \pm 30 minuten bruin. Mokkaextract: Breng het water aan de kook. Los zoveel koffie op totdat het water niets meer opneemt en vul een spuitfles. Gebruik druppelsgewijs. Presentatie: Spuit een beetje van de whisky karamel in een amuseglas. Spuit hierop wat van de bluff (eerst goed schudden met de kidde). Vul het glas verder met wat bluff en karamel. Schep hierop een mooie bol ijs op een

bord. Plaats wat granité om het ijs. Garneer af met de amandel crunch. Plaats amuse glas op het bord.