

2014 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

Basis mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jumbo mosselen	126	st
droge witte wijn	2,4	dl
bouquet garni	125	gr.

Kook de mosselen in de wijn en bouquet garni gaar en verdeel de mosselen over de recepten. Mosselvocht bewaren!

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	28	gr.
mosterd	20	gr.
citroensap of azijn	10	gr.
olijfolie	4	dl

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn!. Doe alle ingrediënten m.u.v. de olie in een kom, meng dit goed met de garde of mixer en druppel in het begin voorzichtig de olie erbij tot er een homogene massa ontstaat, maak op smaak met peper en zout.

Kletskopjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	175	gr.
knolselderij	90	gr.
aardappel	90	gr.
wortel	90	gr.
mosselvlees	90	gr.
mayonaise op olijfolie basis	70	gr.
zout en peper		
dragon	14	toefjes

Verwarm de oven voor op 175°C. Rasp de Parmezaanse kaas fijn. Snijd de gekookte mosselen brunoise (zie recept tempura). Kook de aardappelen, wortel en knolselderij ieder afzonderlijk beet gaar. Snijd dit als het afgekoeld is kleine brunoise. Leg bakpapier op een bakplaat en strooi de kaas in een ring van 8 cm Ø en bak ze in de oven tot ze gaar zijn. Haal de bakplaat uit de oven, schep ze met een pallet mes van de bakplaat en leg een ring op zijn kant en schuif daar het kletskopje in en duw aan. Let op werk snel.per persoon Meng alle ingrediënten tot een salade en vulde kletskopjes hiermee, spuit de mayonaise erover en garneer af met een toefje dragon.

Tempura van mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte mosselen	42	st
serano ham	14	plakjes
aardappelzetmeel		
tempurabeslag (rijstbloem en ijswater)	2	dl
knolselderijrondjes	14	st
olie om te frituren		

Maak een tempurabeslag van rijstbloem met ijswater (2 dl water en 16 gr rijstbloem). Snijd een plak ham in 3 schuine reepjes. Haal de mosselen uit de schelp en omwikkel ze met een reepje ham en steek er steeds 3 op een saté pen, bestuif ze met aardappelzetmeel. Snijd plakjes van de knolselderij en steek er rondjes uit van 2 cm Ø en leg ze in water met citroensap. Verhit de olie en dompel de pennen met de mosselen in het beslag en bak ze tot ze licht gekleurd zijn, steek ze in het knolselderij rondje.

Roompot mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	42	st
crème fraîche	70	gr.
zalmkaviaar	14	gr.
zout en vers gemalen peper		

Doe 3 mosselen in de schelp per persoon. Breng de crème fraîche op smaak met peper en zout. Schep met behulp van 2 theelepels quenelles op de mosseltjes en garneer met een tipje kaviaar.

Bloody marie van Romatomaten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bouillon van mosselvocht en romatomaten	7	dl
romatomaten	10	st
sjalotje	1	st
wodka	0,7	dl
knoflook	4	teentjes
rozemarijn	4	takjes
olijfolie		
tomatenketchup		
tomatenpuree	1,5	el
tabasco	10	druppels
zout en vers gemalen witte peper		
basilicum		

Snijd de tomaten klein, hak de knoflook fijn en kook dit met de rozemarijn, tomatenketchup, tomatenpuree, (eerst even aanbakken) in het mosselvocht gaar. Zeef de massa en breng het op smaak met de wodka. Voeg naar smaak zout, peper en tabasco toe en zet koel weg. Giet de bloody marie in een glaasje. Snijd de basilicum fijn en garneer de bloody marie hiermee. Zet alle gerechtjes per persoon op een bord.

Aardappelflensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	700	gr.
melk	7	dl
bloem	160	gr.
gesmolten boter	50	gr.
eieren	3	st
zout	12	gr.
700 gr gerookte zalm	6	à
crème fraîche	200	gr.
gehakte bieslook	4	gr.

Kook de aardappelen gaar en doe deze door de pureeknijper. Meng dit met melk, boter, ei, zout en als laatste de bloem. Alles goed doorroeren zodat een gladde massa ontstaat. Arachideolie olie heet laten worden in een pan met anti aanbak laag en hierin de flensjesbakken. De flensjes laten afkoelen en in een vierkant van 12 bij 12 cm snijden. Deze besmeren met crème fraîche, daarover bieslook en gerookte zalm; voorzichtig een stukje omslaan en alles strak oprollen. De cannelloni nu in plastic rollen en 4 uur in de koeling laten opstijven.

Komkommergelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	st
gelatine	6	blaadjes

De komkommers voor de gelei schillen, in stukjes snijden en blenderen. Het vocht laten uitlekken op een doek, aan de kook brengen en hierin de geweekte gelatine oplossen. Het mengsel in een platte schaal storten en 6 uur in de koelkast laten opstijven. De ontstane gelei uit de bak nemen en hiervan mooie blokjes snijden of rondjes uitsteken.

Dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	20	gr.
notenolie	0,25	dl
arachideolie	2	dl
dijonmosterd	10	gr.
natuurazijn	0,25	dl
water	0,25	dl
poedersuiker	7	gr.
zout (naar smaak)	1	gr.
peper (naar smaak)	0,5	gr.

De eidooier met de mosterd, azijn, poedersuiker, peper, zout en het water losroeren en de olie in kleine hoeveelheden al druppelend toevoegen. Het moet een mooie homogene massa worden

Serveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krulsla	64	takjes
haringkuit	56	gr.
kervel	40	takjes
dressing	4	druppels

De andere komkommer canneleren (de canneleur ligt in de bovenste lade rechts), in de lengte halveren, ciseleren (zeer dun snijden) en hierna blancheren. De krulsla plukken en goed wassen. De cannelloni aan beide zijden recht afsnijden en aan elke zijde een streepje komkommer dresser, eromheen de rondjes gelei, takjes krulsla, druppeltje dressing, takjes kervel en op de cannelloni de kaviaar verdelen.

Lauw warme salade met gerookte parelhoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilets	7	st
wilde spinazie	125	gr.
ketjap		
gembersiroop		
zout en peper		

Was de spinazie goed en verwijder de stelen, blancheer de spinazie kort, spoelen met ijskoud water en droog ze af met keukenpapier. Indien de filets met been zijn; ontbenen. Sla de filets tussen plastic folie met een bijltje zo plat mogelijk. Wrijf de binnen in met ketjap en gembersiroop en kruid ze met peper en zout. Leg de spinazie bladeren op de filets, rol ze op en bind ze met keukentouw vast. Bestrijk het rooster van het rookoventje met olie. Leg 2 el rookmot op de bodem van de rook pan, dek af met de bodemplaat, zet hierop het rooster en leg de parelhoen filets erop. Rook dit ca. 30 min. snijd de filet rolletjes in 6 stukjes, houd warm. Na garen in de oven op 75

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozenazijn	1	el
witte wijn azijn	1	el
notenolie	0,2	dl
olijfolie	1	dl
poeder suiker	10	gr.
ketjap manis	1	el
gembersiroop		
zout en peper		

Meng de ingrediënten met een staafmixer en roer er daarna de ketjap door.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	28	st
peultjes	42	st
taugé	175	gr.
gemixte shiso	3	bakjes

Schil de asperges, snijd ze in drieën, maak de peultjes schoon. Blancheer de asperges en de peultjes. Giet er kokend water over de taugé en laat uitlekken. Doe de groente bij elkaar en maak dit aan met een gedeelte van de vinaigrette. Schep wat sla in het midden van het bord, schik hieromheen de drie stukjes vlees en nappeer daarom met wat vinaigrette.

Preisoep met sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	40	gr.
prei	500	gr.
aardappelen	250	gr.
gevogelte bouillon	1,25	l
knoflook	1	teentje
room	3	dl

Schil de aardappelen en snijd er dunne schijfjes van. Maak de prei schoon en snijd er mooi dikke ringen van. Verhit de boter in een pan. Voeg de prei bij de boter met een snufje zout en bak de prei 10 min. op een zacht vuur. Voeg de aardappelen toe en bak het mengsel verder gedurende enkelen minuten. Voeg de gevogelte bouillon toe en breng aan de kook. Laat 20 min. sudderen voeg daarna 3 dl room toe en laat nogmaals 10 min. zachtjes koken. Pureer de soep met de staafmixer tot een glad mengsel en zeef de soep. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Sinaasappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	st
cointreau	2	el
slagroom	1,5	dl

Was de sinaasappel en rasp de schil. Voeg Cointreau toe. Klop de slagroom stijf. Spatel de sinaasappelryasp met de Cointreau door de slagroom.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervelblaadjes		
zwarte peper		
stokbrood	1	st
roomboter	100	gr.
bieslook	2	el
kervel	2	el
knoflook	1	teentje

Knip 30 mooie toefjes kervel af voor de garnering. Bak het stokbrood in ca. 8 min. af in een voorverwarmde oven van 200°C. Bieslook-kruidenboter maken van genoemde ingrediënten. Schep de soep in zeer hete soepkommen. Doe een schepje roommengsel op de soep. Garneer met drie toefjes kervel en strooi er zwarte peper over.

Spannend potje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde aardappelen	500	gr.
zeekraal	200	gr.
witte bonen	1	blik
uien gesnipperd	50	gr.
grove mosterd	5	gr.
boter	60	gr.
melk	1,5	dl
peper en zout		
nootmuskaat		

Kook de aardappels gaar in water met zout en boter(de helft). Warm de bonen op. Houd wat bonen apart voor garnering. Snipper de ui en zet aan met de zeekraal in een pan met een beetje boter. Pureer de aardappelen en maak een mooie droge puree met melk. Maak vervolgens een stampotje van de puree met de zeekraal en de uitgelekte bonen. Spatel het geheel door elkaar en voeg de mosterd toe. Bekijk of het smeug genoeg is, verdun het eventueel met bouillon.

Lamsribstuk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lams ribbetjes	28	st
olijfolie	2	dl
verse tijm	3	takjes
verse rozemarijn	2	takjes
knoflook	3	tenen
kaneel	1	tl
sinaasappelen (sap)	2	st
peper en zout		

Verdeel de lamsribstukken in losse ribbetjes (2 p.p.) krab de bovenkant van de ribbetjes schoon, hou alleen het medaillon over, het afsnijdsel gebruiken voor de saus. Marineer de ribbetjes in een marinade van olijfolie, sinaasappelsap, geperste knoflook, rozemarijn, tijm, peper en een snufje kaneel. Schroei de ribbetjes dicht op de grillplaat. Zout ze en houd ze warm bij 60°.

Portsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	5	dl
lamsfond	5	dl
kookroom	2,5	dl
rode peper	0,75	st
peper en zout		

Snijd de rode peper in flinter dunne reepjes zonder zaad. Bak het afsnijdsel van de lamribbetjes. Declaceer de pan met de port en de lamsfond. Laat de saus inkoken tot $\frac{1}{4}$, voeg de room toe en laat nog even inkoken tot de gewenste dikte. Voeg de ragfijne rode peper toe en breng op smaak.

Aardappelspaghetti

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels bonken	3	st
olie om te bakken		

Snijd op de mandoline Spaghetti van de grote aardappel, of gebruik de snijmachine op stand 6 en snijd de plakjes vervolgens in dunne reepjes. Was deze en dep droog. Frituur deze spaghetti 1 maal en zout na.

Serveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdcress	1	bakje
restant witte bonen		

Maak in het midden van het bord een torentje van de stampot. Leg de lamribbetjes er tegenaan en doe de saus daar tussen. Garneer het gerecht met de aardappelspaghetti, mustardcress en witte bonen.

Kokosvla

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	6	st
fijne kristalsuiker	50	gr.
bloem	35	gr.
kokosmelk	5	dl
vanillestokjes	1,5	st
slagroom	3,5	dl

Klop voor de kokosvla met de mixer de eierdooiers en de suiker tot een dikke, bleke massa. Zeef de bloem en spatel hem door de dooiermassa. Breng de kokosmelk met het vanillestokje en het merg op middelhoog tot hoog vuur tot net tegen het kookpookpunt. Roer de kokosmelk langzaam bij de dooiermassa en gooi het vanillestokje weg. Giet het mengsel weer in de pan en verwarm de vla al roerend 5 min. op laag vuur tot hij zo dik is dat hij de bolle kant van een lepel bedekt. Leg een velletje plasticfolie op de vla zodat er geen vel ontstaat en laat hem helemaal koud worden. Klop met een mixer 2 dl slagroom lobbijg en houd 1dl achter. Vouw de geklopte slagroom door de koude kokosvla. Dek de bovenkant weer af met plasticfolie en zet hem tot gebruik in de koeling.

Mango voorbereiding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	st

Snijdt 7 flinterdunne plakken van de mango en snijdt hier wat vormpjes uit en houd ze apart. Schil het overgebleven deel en snijdt het vruchtvlees in blokjes, sprenkel er 1,5 el Cointreau over en laat dit 15 min. intrekken.

Cake voorbereiding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cake of biscuitgebak	300	gr.
abrikozenjam	300	gr.
cointreau	1	dl

Breek het gebak in stukjes en doe ze in een schaal. Sprenkel de overgebleven Cointreau erover. Verwarm de jam met 4-5 el water in een steelpan op laag vuur, giet hem over de cake in de schaal en schep alles door elkaar. Verdeel het mengsel over de dessertglazen. Schep de mangoblokjes en de de kokosvla erop. Zet in de koeling.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	250	gr.
poedersuiker	2	el
geraspte gedroogde kokos	3	el
citroensap	3	tl
zeste van citroenschil		

Doe de overgebleven slagroom met de citroensap in een pan en verwarm hem op middelhoog tot laag vuur. Laat de room afkoelen. Klop hem met de mascarpone en poedersuiker tot er zachte pieken ontstaan. Schep dit over de kokosvla in de glazen. Snijd de overgebleven citroenblaadjes in reepjes. Garneer de trifles met een plak mango, geroosterd kokos en citroenblaadjes