

2015 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

AMUSE Cocktail van tzatziki, Kokkels en couscous

Cocktail van tzatziki, kokkel en couscous

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	2	kg
sjalotje	1	
witte wijn	2	dl
limoen	1	
griekse yoghurt	150	gr.
sjalotjes	2	
teentjes knoflook	2	
enkele blaadjes munt		
komkommer	1	
komkommersap	3	dl
dl room	1	½
dl melk	1	½
blaadjes gelatine	3	
couscous	100	gr.
bieslook		
kokkelvocht		
limoensap		

± 250 gr kokkels voor de soep, de rest verdelen over het aantal personen. Snipper het sjalotje en stoof deze in een ruime pan in olijfolie. Voeg als alles goed heet is de kokkels toe en blus af met de witte wijn. Voeg wat peper en zout toe en gaar de kokkels in gesloten pan onder regelmatig omschudden. Haal de kokkels zodra deze gaar zijn uit het vocht en bewaar ook het vocht. Haal de kokkels uit de schelp en verdeel ze over 14 prikkertjes, rasp wat limoenschil over de kokkels. Snijd de sjalotten ragfijn, rasp de knoflook en snijd de muntblaadjes in zeer fijn reepjes. Vermeng dit alles met de yoghurt. Snijd 150 gram van het vruchtvlees van de komkommer in fijn brunoise en meng dit door de yoghurtmix. Zet koel weg. Week de gelatine in koud water. Meng het sap met de room en de melk. Los de gelatine op in een klein deel van het komkommersap (warm maken) en voeg beide delen weer aan elkaar toe. Doe het geheel in een kistje, breng de kistje op druk met een gaspatroon en zet koel weg. Gaar de couscous volgens de beschrijving vsn het pak. Maak deze aan met kokkelvocht, olijfolie en limoensap en voeg de fijn gesneden bieslook toe. Neem 14 glaasjes, doe op de bodem wat tzatziki. Doe hier bovenop wat couscous. Steek de prikkel met kokkels in het glaasje en spuit er met de kistje wat komkommerschium over.

Loempia met chilisaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	3	el
kipfilet in zeer kleine blokjes	300	gr.
garnalen	100	gr.
knoflookteentjes uitgeperst	3	
el ketjap asin	1	½
witte kool in smalle reepjes	75	gr.
lente uitjes schoon en in ringetjes	3	
taugé	100	gr.
bloem	280	gr.
zout		
eieren	3	
klont boter		
olie om te frituren		
ketjap manis	6	el
citroen sap	3	el
sambal oelek	3	tl
theelepel djahé	1	½
maïzena	3	el

De kipfilet even invriezen, daarna zeer fijn snijden. Verhit de olie in een pan en roerbak hierin de blokjes kip in kleine hoeveelheden ca. 2 minuten. Voeg de garnalen toe en roerbak ze 2 minuten mee. Schep er de uitgeperste knoflook door en roerbak nog 1 minuut. Schep de ketjap, de kool, de lenteuitjes en de taugé door het mengsel. Leg het deksel op de pan en laat alles ca 3 minuten zachtjes smoren. Laat de loempia vulling afkoelen. Klop in een kom een dun flensjes beslag van 225 gr van de bloem, wat zout, de eieren en ca. 8 dl water. Zeef het beslag. Verhit steeds een klontje boter in een koekenpan en bak 14 flensjes van het beslag. Leg op elk flensje een deel van de loempiavulling. Rol de flensjes op en vouw de uiteinden dicht. Roer op een bord een dun frituurbeslagje van de rest van de bloem met wat water en haal er de loempia's door. Verhit de frituurolie tot 180°C en bak hierin de loempia's in ca. 4 minuten goudbruin en gaar. 2 stuks per keer. Laat de loempia's uitlekken op keukenpapier. Roer in een pannetje 9 el water, de ketjap, het citroensap, de sambal, de djahé en de maïzena door elkaar. Verhit het mengsel, blijf roeren tot het licht begint te binden. Leg de loempia's op een bord en schenk er wat van de saus rond. Garneer met wat ringetjes lente ui en eventueel ringetjes spaanse peper.

Vitello tonato

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmuis	1250	gr.
ansjovisjes in olie	4	
ui in fijne ringen	1	
stengel bleekselderij	1	
winterpeen in stukjes	1	
knoflook tenen	3	
laurierblad	1	
takjes bladpeterselie	2	
citroen		½
takje rozemarijn	1	
dl droge witte wijn	1	¼
lichte bouillon		
eierdooiers	3	
snufje zout		
citroensap	1	el
olijfolie extra vierge	3	dl
druppels tabasco	3	
uitgelekte tonijn in olijfolie	200	gr.
uitgelekte kappertjes	1	el
ansjovisjes	4	
mayonaise	4	dl
zout, peper, citroensap naar wens		
fijne rucola sla	100	gr.
enkele ansjovisjes		
kappertjes		
zwarte olijven		
dunne partjes gedroogde tomaat		

Afhankelijk van de muis, haal het vlies ervan af. Maak met een puntig mes kleine inkepingen in het vlees en stop de stukjes ansjovis erin. Neem een grote pan waar het vlees precies inpast. Zet de gesneden groenten en kruiden aan in een pan. Blus af met de wijn en de lichte bouillon. Bak de muis om en om in een koekenpan. Leg op de groente in een afgesloten pan. Zet in een oven van 140°C tot een kerntemperatuur 54°C. Haal uit de pan laat even afkoelen, in folie verpakken en in koelkast aflat en koelen. Kies een geschikte kom en zet hem op een vochtige doek tegen het wegglijden. Klop de eierdooiers glad met 1 lepel citroensap en het zout. Roer nu met een houten lepel en voeg geleidelijk de olie druppels gewijs toe, naar mate het dikker wordt kan er meer olie worden toegevoegd. Als een derde van de olie toegevoegd is kan de rest in een dunne straal toegevoegd worden. Als hij op dikte is proeven en naar behoefte zout, tabasco en citroensap toevoegen. I.p.v. houten lepel kan ook een handmixer worden gebruikt. Afdekken met folie om velvorming te voorkomen. Meng in de keukenmachine, tonijn, kappertjes en de ansjovis tot een gladde pasta en voeg de mayonaise

toe. Proef de saus af en voeg eventueel enkele druppels citroensap toe. Pas op met zout! Rucola steeltjes verwijderen. Snijd het bijna afgekoelde vlees op de snijmachine, stand 8. Verdeel de plakken over de borden. Leg op een gekoeld bord een dunne laag rucola, en leg daar het kalfsvlees op en smeer deze af met een laagje tonijnsaus. Garneer dit af met de kappertjes, dunne reepjes ansjovis, zeer dun gesneden partjes citroen en dun gesneden olijven. Of eigen inzicht; vraag de chef. Let op de tijd met borden opmaak.

Boerenvissoep met rouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mix van hele vissen, zoals poon, pieterman, mul dorade, roodbaars	1,5	kg
mix van schaaldieren en schelpen	200	gr.
olijfolie	3	el
boter	2	el
venkelknol	1	
sjalotten	8	
wortels	4	
prei	1	
tomaten	2	
aardappelen	2	
knoflooktenen	3	
laurierblad	1	
takjes tijm	3	
tomatenpuree	2	tl
1 witte wijn		¼
visbouillon	1	l
water	1	l
mespunt saffraan		
pernod	1	tl
kleine paprika rood	1	
kleine spaanse pepers	2	
tl grof zeezout		½
draadjes saffraan	5	
kruimige aardappel	1	
eidooier	1	
stokbrood	1	

Maak de vissen schoon en snijd in grove stukken. Maak de groenten schoon en snijd deze klein. Bak de vis en schelpdieren aan in olie, blijf regelmatig roeren. Voeg na ca. 5 minuten de boter toe en laat smelten. Voeg de groenten en kruiden (niet de saffraan) toe aan de pan met vis. Voeg ook de tomaten puree toe en laat het geheel 5 minuten stoven. Zet het vuur hoger en voeg de wijn toe. Laat inkoken. Zodra de alcohol is verdamppt, vis bouillon en water toevoegen en op een laag vuur minstens 1 en 15 minuten tegen de kook aanhouden. Kook de aardappel gaar in de schil. Verwijder de schil en pureer de aardappel en laat afkoelen. Snijd de paprika in vieren en blancheer deze. Verwijder het vel van de paprika en snijd de pepers klein, wrijf de paprika, knoflook, zout, Spaanse peper en saffraan in een vijzel tot pulp. Roer de aardappel door de pulp. Voeg vervolgens de eidooier toe en klop met een garde de olie erdoor als ware het mayonaise. Snijd het stokbrood in dunne plakken en maak hier croutons van. Warm de soep door en verdeel over de borden. Serveer de soep met wat croutons met daarop de rouille.

Langzaam gegaarde lamsschenkel met garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschenkels (achterbout ca. 250 gr per stuk)	14	
takjes tijm	2	
takjes rozemarijn	2	
laurierblaadjes	2	
1 runderfond (pot)	1	½
kalfsfond (pot)	1	½
geklaarde boter	100	gr.
bloem	100	gr.
peper en zout		
groene aspergepunten	42	
zachte geitenkaas	250	gr.
sushiazijn naar smaak		
sneetjes casino wit	8	
scheutje room		
aubergines	4	
komijn, mespuntje zout en peper		
doperwten ongedopt of 250 gr diepvries	500	gr.

2 snelkookpannen, op de bodem de kruiden verdelen, daarop het rooster plaatsen en he vlees verdelen over de pannen, de fonds toevoegen zodanig dat het vlees 2 cm onderstaat. Breng aan de kook, vervolgens 45 minuten zachtjes laten koken. De boter met de bloem laten garen, mag licht kleuren maar niet te donker laten worden i.v.m. de smaak. Gebruik de roux om de saus te inden. Haal het vlees voorzichtig uit de pan, dep het droog en bak het flink aan in de geklaarde boter. De bouillon zeven en voor ruim de helft in laten koken, daarna deze bouillon gebruiken voor het maken van de saus. Voeg de roux toe. Deze mag niet te dik, maar hangend zijn. Bedek de bodem van een grote pan met een laag saus, leg daarop de schenkels dicht tegen elkaar (desnoods 2 pannen gebruiken). Afdekken met de rest van de saus. Afgedekt in de oven zetten op 80°C voor ca. 90 minuten. Af en toe het vlees voorzichtig omdraaien. Haal na ca. 60 minuten het vlees uit de pan (het moet nu gaar zijn) en houdt het, op een met alufolie afgedekte ovenschaal, warm in de oven of warmhoudkast. Kook de saus verder in en voeg een scheutjes room toe. Blancheer de asperges beetgaar, koel terug op ijswater. Roer de geitenkaas los en luchtig met wat room en voeg de sushiazijn toe. De massa moet wel stevig blijven. Snijd de korsten van het casinobrood en snijd ze in 4 gelijke delen. (straks op ieder bord een tosti met 3 aspergepunten). Besmeer de helft van de sneetjes met een dikke laag geitenkaas. Snijd de asperges op een lengte die gelijk is aan 2 x de grootte van het sneetje. Leg in de laag kaas de asperges zodanig dat de puntjes uitsteken en de onderkant gelijk is aan het sneetje, bedek de asperges weer met een laag kaas en dek af met een sneetje. Samenstelling is: casinobrood, geitenkaas, asperges, geitenkaas, casinobrood. Snijd de aubergines kruiselings in en frituur deze ca. 5 minuten op 180°C. verwijder vervolgens de schil en laat de aubergine uitlekken. Pureer de aubergine (druk het vocht eruit) en breng op smaak met peper, zout en komijn. Dop de doperwten, blancheer deze en dop ze nogmaals. Bak de asperge-tosti's goudbruin. Verwarm de doperwten in een beetje boter en breng op smaak.

Bedek een warm bord met een spiegelkje saus, leg daarin de schenkel. Garneer met een rechtop staande asperge-tosti, een quenelle aubergine-puree en de doperwten.

Chocolate souffle cakes, met frambozen sorbet en XO sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ramekins ø 7.5 cm; hoogte 3.5 cm	14	
zachte boter om in te vetten		
gezeefde cacao		
boter	270	gr.
pure chocolade	525	gr.
eieren	9	
kristalsuiker	150	gr.
bloem	50	gr.
poedersuiker		
frambozenpuree	400	gr.
suiker naar behoefte		
room	2.5	dl
griekse yoghurt	4	dl
eierdooiers	4	
suiker	70	gr.
pedro ximenes xo	1	dl
witte wijn	0.7	dl

Vet de 14 ramekins in met de zachte boter en bestrooi ze ruim met de gezeefde cacao (een voor een en doe de overvloedige cacao in de volgende ramekin). veeg de rand van de ramekins vrij van cacao. Plaats de ramekins meteen in de diepvries. Meng de boter en de chocolade in een vuurvaste kom die op een pan met zacht kokend water staat. Roer het mengsel glad met een garde of spatel; haal de pan van het vuur. Klop in een andere schaal, of keukenmachine met garde, 5 minuten de eieren met de suiker op hoge snelheid tot het lintstadium is bereikt. (als je de garde optilt moet het mengsel in de vorm van een acht op het oppervlak vallen en 5 seconden zijn vorm behouden). Giet dan het eiermengsel bij de chocolademassa, schep het mengsel met een rubberen spatel doorelkaar en zeef de bloem erboven. Spatel het mengsel door tot hij volledig is opgenomen. Vul de ramekins tot net onder de rand, dek af met plastic folie en zet ze minimaal 2 uur in de vriezer. Verwarm de oven voor op 220°C en bak ze af in ca. 15 minuten tot ze voor de helft gerezen zijn. Na 14 minuten afdekken met alu-folie om te voorkomen dat ze te donker worden. Snijd de cakejes los rond de zijd en zet ze op het bord, bestrooi met poedersuiker. Warm opdien, niet te heet!!! Voeg wat suiker bij de puree tot een frisse smaak plus een snufje zout en citroensap. Klop de room half stijf, spatel de room en de yoghurt door de frambozenpuree en draai er in de sorbetiere een stevig ijs van. Maak 14 gelijke bolletjes en leg deze onder plasticfolie in de vriezer. Klop de eidooiers en de suiker au bain-marie luchtig op. Voeg al kloppende met kleine beetjes de Pedro Ximenes toe en de witte wijn tot er een mooie luchtige massa ontstaan. Haal uit de au bain-marie en laat iets afkoelen. Leg naast het warme souffle cakeje een bolletje sorbetijs en een schepje sabayon, garneer af met poedersuiker.