

2015 mei

Kookclub Barendrecht · Lente

VOORGERECHT Kippenlever parfait

Kippenlever parfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter (zacht)	75	gr.
verse kippenlever	500	gr.
knoflook	1	teen
tijm	2	takjes
madeira	2	el
p & z		
geclarifeerde boter	25	gr.
bieslook	1	el
boter	25	gr.
bananen sjalotten	150	gr.
donker bruine suiker	40	gr.
balsamico azijn	0,75	dl
witte casino	7	sneetjes
basilicum cress		

Plaats een platte schaal met plastic folie in de koelcel. Hak de knoflook en tijm fijn. Verhit 1 el boter in een koekenpan op 'medium' vuur, als dit uitgebruist is voeg dan de schoongemaakte levers toe. Bak ze in 1 a 2 min. om en om, voeg dan knoflook, tijm en de Madeira toe en bak dat nog ruim een minuut verder. Doe de levers in de keukenmachine en voeg de rest van de zachte boter, bieslook toe en draai dit mooi fijn. Wrijf de massa door een bolzeef en maak op smaak met P & Z. Stort dit uit op het koude bakblik (platte schaal); ca. 1 cm hoog. Smeer de bovenkant dun in met de geclarifeerde boter en dek af met plastic folie. Plaats dit op de koudste plek in de koelcel. Sjalottenchutney: Maak de sjalotten schoon en snij ze in de lengte door zodat er vier kwarten ontstaan. Doe de boter in een koekenpan, laat het smelten en voeg de sjalotten toe, doe de deksel op de pan en laat -op een zacht vuur en onder voortdurend schuivende sjalotten gaar worden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en kook dit verder voor 10 minuten, onder regelmatig roeren, tot een stroperige massa. Melba toast: Verwijder de korst van de boterhammen. Gril de boterhammen vlak voor het serveren goudbruin, snijd ze in 4 driehoekjes. Presentatie: Plaats een quenelle van de parfait in het midden van een koud bord en steek 2 driehoekjes, een plat en een aan de zijkant van de parfait. Plaats een lauw warm sjalotje voor de quenelle en steek een paar takjes basilicum cress op de parfait.

Coquilles met oosterse avocadocrème en groene asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine, rijpe avocado's	4	
knoflook	2	teentjes
kerriepoeder	1 ½	tl
sojasaus	1 ½	el
citroen	sap van 1/3	
p & z		
groene aspergetips	28	
coquilles	28	
boter		klontje
kalfsfond	4	dl
basilicum	24	blaadjes

Avocado crème: Maak de avocado's schoon en pureer ze in een keukenmachine met de knoflook, kerrie, sojasaus en citroensap tot een fijne crème en breng op smaak met zout en peper. **Asperges:** Snijd 2 cm van de onderkant van de asperges af en blancheer ze ca. 3 minuten in kokend water totdat ze beetbaar zijn. **Rooster de asperges** in een grillpan met olijfolie. **Coquilles:** Bak de coquilles aan in grillpan en de boter aan elke kant bruin (ca. 1 minuut). **Blus af met de kalfsfond** en laat ze op laag vuur nog ca. 2 minuten doorgaren. **Presentatie:** Vorm met twee lepels een mooie quenelle van de avocadocrème in het midden van het bord en leg daarop de gegrilde asperges en de coquilles tegen aan en garneer met een beetje fijngesneden basilicum.

Bretonse sardines met tonijncrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse (bretonse) sardines	7	
rode paprika	0,5	
olijfolie	0,51	dl
knoflook	1	teen
tijm	1	takje
tonijn filet	375	gr.
mayonaise (of zelf maken)	4 à 5	el
p & z		
voor gebakken stokbrood	1	
krulsla melange		

Maak de sardines schoon. Snijd filets van de sardines en verwijder de graatjes; maar laat het vel aan de filets zitten. Zet de sardines koel weg. Schil de paprika en snijd er 14 dunne reepjes uit en de rest brunoise. Overgiet de paprika met de olijfolie en voeg de knoflook en tijm eraan toe. Verwarm de olie tot deze begint te bubbelen en zet in de warmhoudkast tot gebruik.

Tonijn crème: Zweet de knoflook en tijm in wat olijfolie licht aan. Snijd ondertussen de tonijn in blokjes. Gaar de tonijn in een pan op een lage stand in het knoflook/tijm mengsel zonder de vis te laten verkleuren. Afgieten en laat vervolgens afkoelen. Verwijder de tijm en knoflook en pureer het geheel samen met de mayonaise. Breng deze crème op smaak met P & Z. Doe het geheel in een spuitzak en bewaar op kamertemperatuur. Presentatie: Stokbrood afbakken, snijd het stokbrood in stukken, zo lang als de sardinefilets. Snijd vervolgens het brood in de lengte in zeer dunne plakken ca. 1 cm (met de hand). Smeer eerst de bovenzijde dun in met de tonijn-crème. Leg een sardinefilet op elk plakje brood (met de velzijde aan de broodkant). Doe tonijn-crème in spuitzak met kartelmond en spuit strepen op het bord. Plaats hierop de toast met sardine filet. Garneer af met de krulsla, enkele reepjes en de brunoise paprika.

Sorbet van aardbeien met crème de Cassis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	gr.
witte basterdsuiker	120	gr.
citroen, sap van	1,5	el
sinaasappel, sap van	1,5	el
crème de cassis	1,5	el
water	½	dl
suiker	40	gr.
mooie aardbeien	150	gr.
limoen, sap van	1	

Doe de aardbeien met de suiker in een blender en laat enige tellen draaien. Voeg dan het citroen- en sinaasappelsap toe. Laat draaien tot er een homogene massa is. Druk de massa door een zeef. Doe de likeur erbij, roer dit goed door. Kook de suikersiroop van de suiker en het water en proef daarmee de aardbeienmousse af. De smaak moet fris zijn. Mocht zij te zoet zijn, dan opruisen met nog wat citroensap. Doe de massa in de ijsmachine en draai er een mooie sorbet van. Maak de aardbeien schoon en snijd in blokjes. ½ uur voor het uitserveren: Meng de aardbeienblokjes met het limoensap en de likeur. Hak de muntblaadjes heel fijn en meng deze door de suiker (muntsuiker). Presentatie: Bedek de bodem van een koud cocktailglas met aardbeienblokjes, schep hierop een bolletje sorbet en garneer af met de muntsuiker.

Gevulde kwartel met truffelgarnituur en champignonsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	300	gr.
koks room	1	dl
courgette	1	
winterpeen	1	
truffels (potje)	3	
peper en zout		
kwartels	7	
paknaald en dun touw		
geklaarde boter	100	gr.
scherpe gerookte paprikapoeder	1	tl
gemengde champignons	300	gr.
sjalotje	1	
kippenfond	1	pot
truffelnat	3	el
boter		
koksroom	1½	dl
eierdooier (pak)	75	gr.
p & z		
boontjes	14	
groene asperges	7	
witte asperges	7	
worteltjes	7	
peultjes	7	
prei voor linten	2	
aardappelen	5	st
room	1 ½	dl
fijngehakte bieslook	2	el
verse bos uitjes	2	
gemalen gruyèrekaas	30	g
enkele stengels bieslook		

De kipfilet ontdoen van vet en zenen, in dobbelstenen van 2 x 2 cm snijden. Leg het filetvlees op een bakplaat met plasticfolie; afdekken met folie en in de vriezer plaatsen. De buitenkant van de courgette dun snijden (3mm). Vervolgens in brunoise van 3 mm snijden. Direct blancheren in gezouten water en koelen in ijswater. Laat uitlekken op keukenpapier. De wortel schillen en ook van de buitenzijde dunne plakken snijden zoals de courgette. Iets langer blancheren in gezouten water, direct afkoelen in ijswater en laten uitlekken op keukenpapier. De truffel op het laatste moment voor gebruik in 3 mm brunoise snijden. De kipfilet fijn maken in de Magimix, vervolgens de room toevoegen. Nog even doordraaien en peper en zout toevoegen. Daarna de massa door een bolzeef wrijven. (proef de massa door een bolletje te

bakken in een pan zonder boter). Voeg zo nodig peper en zout toe. Als het op smaak is de geblancheerde groenten toevoegen en de truffel voorzichtig door scheppen. De massa wegen en delen door 7. Doe de massa in een spuitzak zonder lucht en leg koud weg tot gebruik.

Kwartels: Haal het heiligbeen uit de kwartels. In de holte 1/7 van de massa spuiten, in vorm drukken en zowel de voor als de achterzijde dicht binden. Meng de boter goed met de kruiden en de paprikapoeder. De kwartels rondom insmeren met de gesmolten boter. In een braadslede leggen. Stel de oven op 175°C. Plaats een kerntemperatuurmeter en gaar de kwartels tot 68°C; af en toe bedruipen. Champignonssaus: Meng de koksroom met de ei-dooier. Snijd de champignons in schijfjes, snij het sjalotje fijn en zet ze op een hoog vuur aan. Laat het niet kleuren, voeg de fond toe. Laat het zachtjes garen met een deksel op de pan. Draai de champignons door de fijne plaat van de 'Passe Vite', doe terug in de pan en voeg het truffelnat toe. Laat tegen de kook komen en voeg net zoveel room/eimengsel toe tot de saus mooi gebonden is, niet laten koken. Maak de saus af met peper en zout. Haal de kwartels uit de braadslede en leg ze op de borstkant. Knip met de wildschaar de ruggengraad eruit. Leg hem met die zijde op een snijplank en snijd langs het borstbeen de kwartel door.

Groentepakketjes: Kook iedere groente apart -beetgaar- in water met zout. Neem het groen van een prei en maak lintjes van ½ cm dik van ongeveer 15 cm en blancheer deze. Maak mooie pakketjes met 2 boontjes, groene en witte asperge, worteltje en peultje. Voor het opdienen, even opwarmen met een klontje boter, P & Z. Bieslookpuree: Schil de aardappelen en kook ze -met wat zout-gaar in water. Giet ze af en voeg de room, bieslook, de fijngesneden bos/lenteui en de gruyèrekaas toe. Maak er een mooie puree van en breng op smaak met P & Z. Presentatie: Leg de kwartel op een warm bord naast een spiegeltje champignon saus. Plaats er een groentepakketje en een quenelle van de bieslookpuree naast en decoreer met 2 bieslookstengels.

Aardbeien met slagroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	150	gr.
poedersuiker	200	gr.
melk	1,75	dl
bloem	17	gr.
vanillestokje	1	
suiker	70	gr.
slagroom	1½	dl
eidooiers	5	
amandelpoeder	180	gr.
suikersiroop	2	dl
sinaasappel	1	
aardbeien	ca.18	
grand marnier	0,3	dl
amandelen	50	gr.
citroensap		

Meringue: Klop de eiwitten met de helft van de suiker half stijf. Voeg vervolgens de rest van de suiker toe en klop tot een stijve glanzende massa. Maak met een paletmes op een met bakpapier bekleedde bakplaat 28 cirkels van het schuim met een dikte van 2 à 3 mm. Plaats de bakplaat in de oven op 80°C en droog ze, duur ca. 90 min. Banketbakersroom: Verwarm de melk en de helft van de suiker, voeg het merg van het vanillestokje en het stokje toe en laat 10 minuten trekken; tegen de kook. Verwijder het vanillestokje. Klop de dooiers met de rest van de suiker los, meng de bloem erdoor tot een romig mengsel ontstaat. Klop de warme melk beetje bij beetje door het dooiermengsel. Doe de massa terug in de pan en warm deze goed door tot de bloem gaar gekookt is. ca. 5 min.. Laat afkoelen totdat je het ,in een lage schaal en afgedekt in de koeling koud laat worden. Zwitserse room: Klop de slagroom stijf en spatel de banketbakersroom erdoor. Doe de massa in een spuitzak en leg in de koeling, tot gebruik. Amandelijs: Klop de eidooiers met 1/3 van de suiker tot het luchtig is. Kook de rest van de suiker in de melk met het amandelpoeder, het vanille stokje en het merg uit het stokje. Giet dit warme mengsel in delen bij de luchtige dooiers en meng dit goed. Giet de massa terug in de pan en verwarm rustig tot 82°C. Koel snel terug en passeer door een zeef, laat even rusten. Draai in een ijsmachine tot ijs. Zodra het ijs enigszins begint te bevriezen de room toevoegen en door laten draaien. Gemarineerde aardbeien: Suikersiroop: 1:1 suiker/water verwarmen tot de suiker is opgelost. Maak de aardbeien schoon, halveer 14 stuks en gebruik de rest om te decoreren. Rasp de schil van de sinaasappel. Konfijt de sinaasappelschil in de suikersiroop laat 10 min staan, zeef de schilletjes weer uit de siroop. Marineer de aardbeien met de gekonfijte sinaasappelschillen en Grand Marnier (max. 10 minuten). Amandelen: Rooster de amandelen krokant in de oven op 170°C. Hak ze fijn en gebruik ze als garnering over het ijs etc. Aardbeiensaus: Maak de aardbeien schoon en pureer ze met de suiker. Zeef de saus en breng op smaak met citroensap. Presentatie: Maak een spiegel aardbeien saus op een bord. Plaats hierop een meringue. Zet gemarineerde aardbeien met de snijkant naar buiten op de rand van de meringue. 3 halve per schijfje meringue. Spuit in het hart een toef Zwitserse room en dek af met een volgende meringue. Garneer met een toefje

Zwitserse room en een stukje aardbei bovenop de bovenste meringue. Leg hiernaast een 2 kleine bolletjes amandel ijs en strooi er wat fijn gehakte amandel over.