

# 2016 februari

Kookclub Barendrecht · Winter

---

**AMUSE** Crème en sorbet van vlierbloesem met gerookte paling

---

## Crème en sorbet van vlierbloesem met gerookte paling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	6,5	dl
vlierbloesemsiroop	2,5	dl
suiker	250	gr.
citroensap	8	druppels
hangop van hollandse yoghurt	2	dl
slagroom	2	dl
paling	200	gr.
arachide olie		

Breng 2,5 dl water aan de kook en los hierin de suiker op. Laat de suikersiroop afkoelen. Voeg de suikersiroop toe aan de rest van het water en de vlierbloesemsiroop. Draai in de ijsmachine tot een luchtige sorbet. Klop de slagroom lobbig en meng deze met de hangop. Voeg in delen de vlierbloesemsiroop toe en roer goed om. Breng op smaak met wat druppels citroensap en doe de crème over in een spuitzak. Bewaar de spuitzak in de koelkast. Maak de paling schoon en snijd hem in kleine blokjes. Neem wijde glazen (coupes) en spuit in elk glas een fikse dot crème. Leg er bovenop een quenelle van de vlierbloesemsorbet. Garneer de quenelle aan de zijkant met vier blokjes paling. Besprenkel het geheel met wat arachideolie en serveer direct.

**Aardappelbrood met ragout**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	375	gr.
zout	15	gr.
verse gist	30	gr.
wat suiker		
melk	1,5	dl
eieren	3	
gekookt aardappelkruid	300	gr.
basilicum	12	blaadjes
groene asperges mini	42	
slagroom	5	dl
diepvriesspinazie	100	gr.
haricots verts	100	gr.
courgette	100	gr.
sjalot	90	gr.
boter	55	gr.
broccoliroosjes	100	gr.
tuinkers	1	bakjes
schillen van 6 goed gewassen aardappelen		
frituurolie		

Boen de aardappels schoon en schil deze (met een aardappelmesje) en bewaar de schillen (mooie krullen) om te frituren. Kook de aardappelen en pureer deze en laat ze afkoelen. Snij de basilicum fijn. Vermeng de bloem met het zout in een kom en maak in het midden een kuiltje. Verkruidel de gist in een kommetje en strooi de suiker erover. Roer een beetje lauwe melk door de gist, tot het een glad papje is. Schenk dit in het kuiltje en verdeel de overige ingrediënten over de bloemrand en kneed tot het een glad deeg is. Verwarm de oven voor op 220°C. Vet 14 eenpersoonsovenschaaltjes (vierkant 8 cm) in met boter en bekleed de bodems en randen met het brooddeeg. Leg in elke vorm een velletje aluminiumfolie en vul ze met bakerwten of rijst, zodat het deeg niet gaat rijzen. Bak het brood 20 minuten in het midden van de oven. Schil voor de ragoût de asperges, snijd de onderste stukjes eraf. Snij de asperges door midden en bewaar de toppen en snij de overige stukken in ruiten. Blancheer de groente beetgaar. Snijd de haricots verts en de courgettes in julienne. Snipper de sjalotten. Meng de slagroom met de ontdooide spinazie. Smelt de boter en smoor de sjalot glazig. Voeg de groenten en de spinazieroom samen en verwarm dit. Breng de ragoût op smaak met peper en zout. Dep de aardappelschillen goed droog en frituur ze knapperig in de hete olie. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze met zout. Neem de broodjes uit de vormpjes en vul ze met de groenteragoût. Zet ze op verwarmde borden en garneer met tuinkers en aardappelschillen (krullen).

**VISGERECHT** Flinterdunne coquilles op gekarameliseerd witlof, gesmolten ganzenlever en schuimige schaaldierensaus

---

## Flinterdunne coquilles op gekarameliseerd witlof, gesmolten ganzenlever en schuimige schaaldierensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	8	stronkjes
olijfolie (vierge)		
roomboter		
donker bruine basterdsuiker	150	gr.
witte peper en zout		
coquilles (dus geen diepvries)	14	vers
visgraten	1,5	kg
kleine of 1 grote ui	2	
bleekselderij	100	gr.
prei (het witte deel)	1	
droge witte wijn	2	dl
dille	2	takjes
tijm	1	takje
peperkorrels	6	gekneusde
olijfolie		
water	3	l
soepgarnalen	1	kg
bouquet garni van	3	venkel
basilicum	100	gr.
visbouillon	1,2	l
gevogeltesfond (pot)	6	dl
room	3	dl
ganzenlever (2 mm dik)	14	plakjes
shiso green		
shiso purple		
boraga		

Zet de blikjes ganzenlever in de vriezer. Snijd de witlof in 3 stukken, haal de blaadjes los, snijd het hart in reepjes. Verwarm in een pan een klontje boter en de olijfolie, kleur de witlof mooi bruin, bestrooi met bruine basterd suiker. Breng op smaak met peper en zout. Laat de witlof niet te gaar worden. Haal de witlof uit de pan en laat uitlekken in een vergiet. Dep de coquilles meteen droog en snijd met de hand dunne gelijkmatige plakjes. Leg de coquilles dakpansgewijs in een cirkel Ø 6cm op een bakplaat. Spoel de visgraten schoon. Pel de uien en hak ze fijn. Snijd de bleekselderij en prei fijn. Verhit de olie in een grote pan en laat de fijn gesneden groenten hierin een paar minuten fruiten. Laat de visgraten een paar minuten mee fruiten, blus af met de witte wijn en voeg daarna water bij tot het geheel onderstaat. Laat de visbouillon op een laag vuur 20 minuten trekken. Schuim steeds af. Passeer de inhoud eerst door een zeef en daarna door een vochtige passeerdoek. Laat de visbouillon zachtjes inkoken. Gebruik soepgarnalen in zijn geheel en zweet deze aan in wat boter met het bouquet garni van venkel en basilicum. Voeg gevogelte fond en visbouillon toe. Laat het geheel rustig

reduceren (niet langer dan 30 minuten), daarna door een neteldoek of fijne zeef passeren. Daarna laten inkoken tot 5 dl, afmaken met de room en de olijfolie, eventueel binden met aardappelzetmeel. Verwarm de borden en verwarm de witlof in de warmhoudkast. Druk de witlof uit op een zeef en plaats deze m.b.v. een ringsteker in het midden van elk bord. Leg hierop de dakpannetjes van gesneden coquilles. Breng op smaak met zeezout en peper. Snijd mooie plakken van de bevroren ganzenlever en leg deze op de coquilles. Plaats voor een paar tellen in een heteluchtoven van 165°C of schroei ze met een gasbrander warm en druppel wat olijfolie over het gerechtje en maak af met een bouquet van cress soorten. Verwarm de ingekookte schaaldierensaus, monteer nu met olijfolie, schuim de saus op m.b.v. een staafmixer en dresseer langs het gerecht.

## **TUSSENGERECHT** Paddestoelen risotto met Marsala pruimedanten

---

### **Paddestoelen risotto met Marsala pruimedanten**

<b>Ingrediënt</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
gedroogde pruimen zonder pit	350	gr.
marsala	3	dl
gemengde wild mix paddestoelen	1	kg
gevogelte fond (pak)	1.2	l
sjalotten, fijngesnipperd	4	
boter	2	x 60 gr
arboriorijst	500	gr.
parmezaanse kaas	80	gr.
peper en zout		
platte peterselie	30	gr.

Zet in een pan de pruimen met de Marsala op laag vuur. Breng de fond tegen de kook aan, eventueel aanlengen met ½ l water. Maak ondertussen de paddestoelen schoon. Hak de helft van de paddestoelen in kleine stukjes. De andere helft in grove stukken. Fruit de sjalotten met de gehakte paddestoelen in 60 gr boter. Voeg de rijst toe, als de sjalotten glazig zijn en bak de rijst goed mee tot deze heet is. Voeg de Marsala toe en roer tot al het vocht is opgenomen. Voeg vervolgens een scheutje hete fond toe, laat deze onder regelmatig roeren door de rijst absorberen. Voeg dan weer wat hete fond toe en herhaal het proces tot de rijst gaar is. Roer de kaas door de risotto, leg een deksel op de pan en draai het vuur zeer laag. Laat de risotto nog 5 minuten doorgaren. Bak de andere helft van de paddestoelen in 60 gram boter, breng op smaak met peper en zout. Serveer (eventueel met behulp van een vorm) de risotto met de gebakken paddestoelen en de geweldige marsalapruiemadanten en gehakte peterselie.



## Anjouduif met rode biet en framboos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjouduiven	7	
snijbiet	14	grote bladeren van
knoflook		
rozemarijn	2	takjes
tijm	3	takjes
peterselie	3	takjes
zout en peper		
aardappelzetmeel		
boter	50	gram
bloem	100	gram
gevogeltebouillon	250	ml
vlees van boutjes		
paneermeel		
eiwit		
peper en zout		
botjes	14	
rode bieten	4	Rode bieten
peper		
zout		
valderrama pedro ximenez sherry azijn 'don millán'	1	dl
rode bietensap	1	fles
quinoa	500	gr.
doperwtten	50	gr.
chioggia biet	2	Chioggia biet
frambozen	56	
pousseblette blaadjes		

Verwarm de oven voor op Hete lucht op 150°C BEGIN MET DE BOUTJES I.V.M. DE DUUR VAN HET KONFIJTEN!!! Haal de boutjes van de karkassen. Meng de peper met zout, knoflook en verse tuinkruiden. Wrijf hiermee de boutjes, doe ze in een Vacumeer zak en Vacumeer. Laat een 1/2 rusten. Konfijt de boutjes in ganzenvet op 80°C totdat ze gaar zijn. Laat de boutjes goed uitlekken en pluk vervolgens het vlees van de boutjes. Bewaar de lange botjes. Zeef het afgekoelde ganzenvet en zet dit terug in de koeling. Haal nu de borsten van de karkassen. Blancheer de snijbietbladeren en koel ze in ijswater. Dep de bladeren droog. Leg de bladeren op plasticfolie Verwijder de huid van de borstfilets. Peper en zout de filets en leg ze op de geblancheerde snijbietbladeren. (een borstje per snijbietblad) Rol ze strak op in de folie en draai de uiteinden als een 'toffee' op. Sluit met een knoopje de plastic uiteinden af. Laat de filets rusten. Kook de huidjes gaar in het gevogeltebouillon van de salpicon. DUS GOOI DE BOUILLON NIET WEG, MAAR GEBRUIK HET WEER!! Maal de huidjes met wat aardappelzetmeel in de foodprocessor en smeer vervolgens uit in rondjes op een bak mat. Dek dit af met een andere bak mat en schuif in de oven van 150°C totdat ze goudbruin en krokant zijn. Dus Laat

de boter smelten en uit bruisen, voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux, onder voortdurend roeren, 5 minuten zachtjes garen. Voeg een scheut bouillon toe. Roer glad en voeg weer wat bouillon toe. Roer dit weer glad. Herhaal dit totdat de bouillon is opgenomen. Maak het niet te vochtig en zorg dat er geen klontjes inzitten. Laat even doorkoken. Zet in de koeling, laat goed afkoelen Voeg wat (rouxmengsel) salpicon aan het vlees toe. Zorg met het toevoegen van de salpicon dat er een "rijke" verhouding is met het vlees. Maak 14 boutvormige "bolletjes" met behulp van de ijsschep (kleine maat). Schep de bolletjes op een bord en zet in de vriezer. Zet een schaaltje met eiwit en één met bloem en één met paneermeel klaar. Rol de door de bloem, dan door het ei en vervolgens door de paneermeel. Dan weer door ei en dan weer paneermeel Druk de schoongemaakte botjes voorzichtig in het balletje en druk het iets aan. Zorg dat het goed gesloten is om het botje. Bewaar tot verder gebruik afgedekt in de koelkast. Verwarm de frituur voor op 190°C, bak in precies 3 minuten goudbruin. Was de bieten, smeer in met olijfolie en leg elke biet apart op aluminium folie. Bestrooi met peper en zout. Leg er per biet 2 takjes tijm en een half takje rozemarijn bij. Vouw de folie goed dicht. Zorg dat de folie niet meer dan 1x rondom gevouwen is. Leg de bietenpakketjes op een rooster en schuif in het midden van de oven op 160°C. Gaar de bieten. Laat de bieten afkoelen. Kook ondertussen de sherryazijn in tot lichte stroop. Pel ze en snijd 2 bieten in kleine parten. Draai van de andere bieten een crème. Breng de crème op smaak met de stroop van de sherryazijn, en eventueel peper en zout. Bewaar tot gebruik in de koelkast. Kook de bietensap in tot er 1/3 deel over is gebleven. Kook de Quinoa in water met zout, zodra ze gaar is, afgieten en overdoen in een zeef. Spoed ze af met koud water. Bewaar tot gebruik in de koelkast. Breng een pan met niet te veel water aan de kook en voeg zout toe. Blancheer de doperwten kort en koel ze meteen terug in ijswater. Dop de erwten nog een keer. Bewaar tot gebruik in de koeling. Snijd de biet met behulp van een snijmachine op stand 8 in dunne plakken. Steek hier 28 (2 p.p.) plakken uit die een diameter hebben van 3 cm. Gebruik hiervoor een steker. Sauteer kort voor het uit serveren in een beetje olie. Doe de rolletjes van de duivenborsten in zakken. Leg deze in een waterbad met een temperatuur van 80°C, laat ze daarin gedurende 7 minuten verwarmen. Haal ze uit het water en laat ze wederom 7 minuten rusten alvorens ze aan te snijden. Verwarm ondertussen de quinoa in de ingekookte bietensap. Stoof de bietjes. Verwarm de bietencrème. Doe de puree in een spuitzak of spuitflesje. Zodra de borden gaan worden opgemaakt, beginnen met het frituren de bitterballen en zout ze eventueel na. Verwarm de doperwten in een klein beetje olijfolie. Leg wat quinoa op het bord met behulp van een grote ring. Alle onderdeeljes komen op de quinoa te liggen, behalve de bitterbal Snijd de duivenborst de uiteindjes er en dan in tweeën. Leg de bietenkwarten op de quinoa, leg de duif hier tegenaan met het snijvlak naar boven. Steek speels tussen het gerecht 3 plakken Chioggia biet, Pousseblette, krokante huidje. Spuit wat dopjes bietencrème erbij en strooi tot slot wat doperwten over het gerecht. Spuit een beetje bietencrème op het bord en plaats hierop de bitterbal. Plaats per bord 3 frambozen.



## Haagse hopjes met mascarpone

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koffie	2,5	dl
suiker	60	gr.
gelatine	3.6	gr.
mascarpone (op kamertemperatuur)	220	gr.
slagroom	2,2	dl
poedersuiker	80	gr.
espresso koffie	1	dl
koffie poeder	10	gr.
cacaopoeder	10	gr.
zachte boter	75	gr.
bloem	75	gr.
amandelpoeder	75	gr.
haagse hopjes	30	
mascarpone	175	gr.
zout		
agaragar	1	gr.
honey cress voor garnering		

Algemeen: neem bij koffie stand 3, dus die met de grootste kop. Week gelatine in koud water. Verwarm suiker en koffie en los hier de uitgeknepen gelatine in op. Draai hier ijs van en doe in munt vormig siliconen mallen 14 stuks en zet in de vriezer. Zorg dat de mascarpone op kamer temperatuur is. Week blaadje gelatine in koud water. Sla room lobbijg. Sla de mascarpone los. Los de uitgeknepen gelatine op in de nog warme espresso en meng in 3 delen door de losgeklopte mascarpone. Roer de poedersuiker erdoor en meng in delen met de room. Doe de massa in vormen (bijv. bolvormige mal (3 cm x 3cm). Laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Zet daarna in de vriezer en haal het 15 voor serveren uit de mal en plaats er 3 per persoon op een bord en laat ontdooien. Verwarm de oven voor op 150°C. Meng suiker met bloem, amandelpoeder, koffiempoeder en cacaopoeder. Wrijf de zachte boter er met de hand doorheen. Het deeg moet kruimig blijven, dus niet teveel kneden. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel de crumble over het papier. Bak in 15 à 20 minuten goudbruin en knapperig. Na het afkoelen de crumble eventueel nog met korte pulsen in de keukenmachine wat fijner malen. Verwarm de oven voor op 170 °C. Maal hopjes tot poeder in de blender. Strooi  $\frac{3}{4}$  van het poeder (de rest is voor de hopjescrème) met behulp van een bolzeefje op bakpapier. Zet ca. 1 à 2 minuten in de oven zodat het smelt tot een flinterdun laagje. Laat afkoelen. Breek vervolgens in mooie schotsen. Los de rest van het hopjespoeder op laag vuur op in 1 eetlepel water. Laat afkoelen en meng de mascarpone erdoor. Vul er een spuitzak mee. Sla mascarpone met een garde los en voeg poedersuiker en een behoorlijke snuf zout toe tot een spannende combinatie. Vul er een spuitzak mee. Kook koffie kort met suiker en agaragar. Stort in een bak en laat opstijven. Draai het glad met de staafmixer. Vul er een spuitzak mee. Spuit een grote stip mascarponecrème in een kom. Trek er met een vork een streep doorheen. Plaats daarvoor de koffiemousse en een lepel crumble. Spuit een stip van de koffiegel en een stip van de hopjescrème tegen de mousse aan. Plaats het waterijsje op de crumble en garneer met voorzichtig gebroken hopjes-'chips' en wat honey cress.