

# 2016 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

---



## Kalfsballetje in kardemom-citroen-saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	2	
laurierblaadje	2	
kruidnagel	2	
kalfsfond	1	l
gedroogd chilipepertje	0.5	
gedroogde champignons	8	gr.
paneermeel	200	gr.
anjovisjes	5	
kalfsgehakt	300	gr.
eieren	1	
mosterd	1	el
citroenrasp	1	tl
peterselie, fijngesneden	4	el
nootmuskaat		
chilipoeder		
zout		
kardemompeulen	1.5	gr.
slag room	0.5	dl
knoflook	1	teen
gember	1	schijfje
kurkuma	1	mespunt
kaneelstokje	1	splinter
vanillestokje gesplitst	0.5	
aardappelzetmeel	2	el
onbehandelde citroenschil	3	reepjes
enkele druppels citroen		
milde chilipoeder		
koude boter	40	gr.
basmati rijst	100	gr.

Uien schillen en op elke ui een laurierblad leggen, deze met een kruidnagel vastzetten. De fond aan de kook brengen en de uien, de gedroogde chilipeper en de gedroogde champignons erin doen. De fond tegen de kook aan 20 minuten laten trekken. De ansjovis spoelen in beetje melk, laten uitlekken en zeer fijn hakken. Het kalfsgehakt in een schaal met het ei, mosterd, citroenrasp, peterselie, de ansjovis en het paneermeel goed mengen. Kruiden met nootmuskaat, zout en een beetje chilipoeder. Gaar eventueel een proefballetje om de smaak te controleren, alvorens de rest te garen. Vorm balletjes van ongeveer 3 cm met de middelste ijsschep. Doe deze in fond, welke net onder het kookpunt is en laat 10 - 15 minuten trekken. Aan het einde van de gaartijd 3/4 l fond voor de saus nemen en zeven. De kalfsballetjes in de resterende fond afgedekt warm houden in de warmhoudkast. De kardemonpeulen in de vijzel

kneuzen. De gezeefde fond met de room, knoflook, gember, kurkuma, kaneelsplinters, gekneusde kardemonpeulen en vanillestokje aan de kook brengen. Binden met aardappelzetmeel. Citroenschil toevoegen en nog enkele minuten laten trekken onder het kookpunt. Op nieuw zeven. Met citroensap en chilipoeder en zout op smaak brengen. Let op met zout!! Tot slot koude boter toevoegen en met staafmixer mixen (schuimig maken). Naar wens eventueel nog citroenrasp toevoegen. Kook de Basmati rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

## Krab risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
witte wijn	1.3	dl
vloeibare glucose	90	gram
water	1.1	dl
rijpe avocado's	3	
citroen sap	1.5	
melk	1.1	dl
schaaldierenbouillon	1.75	liter
sjalotjes	3	
knoflook	1	teen
camaroli rijst	300	gram
pruimtomaat	1	
halfvolle melk	2.5	dl
koude boter	50	gram
lecitine	0.5	dessert lepel
krabvlees (blik) uitgelekt	240	gram
parmezaanse kaas	50	gram
enkele sprieten bieslook		
kervel ter garnering		

Avocado-ijs: Doe suiker witte wijn glucose en water in een pannetje en los alles op laag vuur op. Laat afkoelen. Maak de avocado's schoon. Doe avocado's samen met de gekoelde massa en het citroensap in een blender en draai er een gladde massa van. Zeef de massa en roer de melk er door. Verwerk in de ijsmachine tot ijs. Laat het ijs daarna liefst nog 2 uur opstijven in de vriezer. Risotto deel1: Verwarm de bouillon. Snipper de sjalotten ragfijn. Halveer de knoflook. Verwarm wat olie in een pan met dikke bodem. Gaar de sjalotten in de olie samen met de gehalveerde knoflook; zonder te kleuren. Voeg de rijst toe. En bak deze even mee. Blus af met de wijn en laat inkoken. Voeg nu beetje bij beetje de warme bouillon toe. Blijf gedurende dit proces regelmatig roeren. Na circa 14-16 minuten is de rijst 80% gaar. Op dit moment zou de risotto redelijk droog moeten zijn. Laat de risotto nu afkoelen, zodat deze op het laatste moment vlak voor serveren afgemaakt kan worden. Ontvel de tomaat en snijd het vlees in fijne brunoise. Schaaldierensaus: Kook de bouillon in tot deze goed is ingedikt en stroperig wordt. Voeg vervolgens melk toe. Houd warm in de warmhoudkast. Serveren: Haal het ijs uit de vriezer. Warm de saus op. Risotto deel 2: Voeg een beetje warme bouillon samen met de boter toe aan de risotto en warm op. Als de risotto droog lijkt te worden voeg dan extra bouillon toe. Gaar nu de risotto tot de gewenste garing. Voeg nu het kleingesneden krabvlees toe, samen met de geraspte Parmezaanse kaas en de brunoise van tomaat. Breng op smaak met fijngesneden bieslook. Neem de schaaldierensaus uit de warmhoudkast. Voeg de ijskoude boter toe en ½ dessert lepel lecithine. Klop de saus schuimig. Serveer de risotto op een mooi bord met bovenop een bolletje avocado ijs. Klop de saus schuimig en serveer het schuim rond het ijs. Werk het gerecht af met wat kervel.

**Romige spitskoolsoep met gebakken zeeduivel en Gerookte zalm**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonggraten	1	kg
prei (alleen wit)	1	
sjalotten	3	
bleekselderij	1	stengel
peterselie	3	takjes
witte wijn	3.35	dl
laurierblad	1	
spitskool ± 800 gr	1	
gemberwortel	2	cm
knoflook	2	tenen
kerriepoeder	1	tl
slagroom	2	dl
zeeduivelfilets 350 gr	2	
zalm (aan één stuk)	170	gr.

Visbouillon: Snijd de groente fijn en laat met de afgespoelde tonggraten 5 minuten zweten. Voeg de wijn, laurier en 1 ½ liter water toe, breng aan de kook en laat 20 minuten 'niet langer' zachtjes trekken. Zeef dit dan door een passeerdoek. Was de kool en snijd of schaaf hem in ragfijn sliertjes. Snijd de sjalotten en de gemberwortel heel fijn en fruit dit zachtjes in een klontje boter. Voeg dan de knoflook, uit de knijper en de kerriepoeder toe en 400 gr van de kool. Laat nog even meefruiten. Voeg de visbouillon en de room toe en breng aan de kook. Pureer dit als de kool gaar is. Zeef door een puntzeef. Breng op smaak en houd warm. Snijd de zeeduivel filet in 28 plakjes en bak die om-en-om in een droge grillpan. Breng achteraf op smaak met wat zeezout. Bak de rest van de kool in wat boter en breng op smaak met zout en peper. Presentatie: Rook de zalm in de rook pan. Snijd de zalm in kleine blokjes. Leg midden op een bord een eilandje van wat spitskool, schenk er de soep omheen. Leg bovenop de kool twee stukjes zeeduivel en garneer rondom met de zalm blokjes.

## Tarte tatin met Rode Biet en Salsa Verde

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ronde voorgekookte bieten	500	gr.
bladerdeeg	14	pl
agave siroop	170	gr.
rijststroop	130	gr.
sojamargarine	120	gr.
basilicumblaadjes	15	gr.
kervel alleen de blaadjes	15	gr.
bieslook	15	gr.
peterselie zonder stelen	15	gr.
knoflook	2	tenen
groene olijven uitgelekt	35	
augurk	20	gr.
olijfolie extra vierge		
paarse aardappelen	2	

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de biet in dikke plakken van ca. 8 mm. Kook de karamel door de sojamargarine in een pan te smelten, de rijststroop en agave siroop toe te voegen en op laag vuur al roerend het mengsel te laten karamelliseren totdat het mengsel een stroopachtige kleur en dikte heeft. Steek 14 vierkantjes uit het bladerdeeg. Bekleed de keramische vierkante bakvormpjes met vetvrij papier en giet in ieder vormpje wat karamel. Leg hierop de plakken rode biet en dek het af met het bladerdeeg. Duw de randen naar binnen. Bak de tarte tatin in 20 minuten goudbruin. Maak ondertussen de Salsa Verde. Salsa Verde: Maal de kruiden en de groene olijven fijn in een keukenmachine en voeg de olijfolie toe tot er een stevige pesto ontstaat. Zout en peper wat na. Snijd de augurken zeer klein. Voeg alle ingrediënten nu samen en meng ze. Laat de tarte tatin buiten de oven in de vormpjes wat afkoelen, maar draai ze om als de vorm nog warm is. Aardappelchips: Schaaf met de snijmachine op stand 2 ca. 16 plakjes in lengterichting. Frituur deze krokant op 160°C en laat uitlekken op keukenpapier. Presentatie: Leg het taartje op een bord, schep een kleine quenelle Salsa Verde op het taartje en steek er een aardappelchip in.

**Ossenstaart krans met 2 sauzen en wortel**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart in stukken	3	kg
winterwortel	250	gram
ui	250	gram
knolselderij	250	gram
prei	250	gram
laurierblaadjes	2	
room	3	dl
rode port	2	dl
goede kalfsfond	6	dl
tomatenpuree	2	tl
koude boter		
bloem (tipo oo)	200	gram
ei	2.5	
zout		

Snijd de groenten in stukken. Doe de ossenstaart in een ruime pan met 3 ltr. koud water en zout naar smaak. Breng het water aan de kook en schuim regelmatig af. Als er weinig tot geen nieuw vuil aan de oppervlakte komt, de gesneden groenten met de blaadjes laurier en enkele gekneusde peperkorrels toevoegen. Laat circa 3 uur garen, of in de snelkookpan circa 1 ½ uur. Haal het vlees uit de pan en zeef de bouillon. Saus I: Neem 1,2l van de bouillon en kook deze in. Voeg de room toe en kook in naar smaak en dikte. Breng verder op smaak met peper en zout. Saus II: Breng de port samen met de tomatenpuree en de fond rustig aan de kook en laat indampen tot de gewenste smaak. Monteer vlak voor het serveren met koude boter en breng op smaak met peper en zout. Snijd de wortel in julienne. Blancheer deze tot beetgaar en koel terug in ijswater. Snijd de prei in dunne slierten. Blancheer deze. Maak van de worteljulienne 14 pakketjes (5 stokjes winterpeen per pakje) en bind elk pakketje samen met een sliert prei. Kneed de ingrediënten in de keukenmachine tot een pastadeeg en verwerk tot tagliatelle. Laat ½ uur rusten in folie in de koelkast. Pluk de ossenstaart als deze wat is afgekoeld. Verwijder vet en zeen zoveel als mogelijk. Serveren: Warm de ossenstaart met wat bouillon en breng op smaak met peper en zout. Kook de tagliatelle beetgaar en warm de sauzen. Meng saus I met de gekookte tagliatelle en houd warm. Warm de wortelpakketjes in de bouillon. Plaats de ossenstaart in een krans op de borden. In het midden de tagliatelle, daar bovenop een wortelpakketje en saus II druppel gewijs over het vlees.



## Appelig dessert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1.5	l
suiker	250	gr.
granny smits	1	
droge witte wijn; bijv. sauvignon blanc	2.5	dl
golden delicious	6	
fuji appel (ca. 250gr), koud	1	
kristalsuiker	250	gr.
citroensap	3	druppel
eieren (3-4 grote), losgeklopt	125	gr.
cakemeel, gezeefd	115	gr.
volle melk	120	gr.
vanillestokje	0.5	
glucose	25	gr.
volvette room - 40%	250	gr.
verse geschilde gember	30	gr.
gemberpoeder	2	gr.
eidooiers	4	grote
zout		snuf
gelatine = 4 blaadjes van dr.oetker	8	gr.
granny smith appel of 1,5 dl biologische appels zonder suiker	2	
spinazie	8	blaadjes
kervel		

Appelchips: Breng water met suiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Haal de pan van het vuur. Snijd de appels met een mandoline in flinterdunne plakken (HORIZONTAAL) - 1 per persoon. Steek er rondjes uit met een ring net iets kleiner dan de plakken appel. Goor de schil weg en verwijder de pitten. Voeg de rondjes appel toe aan de siroop. Leg er bakpapier op om ze ondergedompeld te houden. Zet de pan op de rand van het fornuis of op een hele lage stand. Stoof de rondjes gaar in ongeveer ½ uurtje. Laat de rondjes uitlekken. Bekleed een bakplaat en leg de rondjes erop. Bak ze ongeveer 1,5 uur in een oven op 70°C tot ze knapperig zijn. Tussendoor de oven deur een paar keer open en weer dicht doen, om het vocht te laten ontsnappen uit de oven. Na het afkoelen worden ze echt krokant. Leg de appelchips met behulp van een spatel op een rooster om af te koelen. Pocheervocht: Breng wijn, water en suiker aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en laat het vocht afkoelen. Gesuikerde appels: Schil de appels en steek er bolletjes uit met een Parisienne boor (ca. 22 mm). Doe deze in het pocheervocht. Reken op 7 bolletjes per persoon, dus in totaal 98 bolletjes. Stop in elke zak 21 bolletjes. Giet er zoveel pocheervocht bij dat de bolletjes onder staan. Vouw de zak over de bolletjes, zodat de ondergedompeld blijven, anders verkleuren ze. Vacumeer tot er luchtbelletjes in de siroop verschijnen en sluit de zak af. Stoof de bolletjes ongeveer 2 uur op 75°C tot ze helemaal gesuikerd en door en door gaar zijn. Koel ze in ijswater. Génoise: Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd hem in dunne parten. Schep ze om met 10 gram suiker en stop ze met een paar druppeltjes citroensap in een zak. Vacumeer. Stoof de parten appel

40 tot 50 minuten op 75°C tot ze heel zacht zijn. Koel de appelmoes op ijswater. Beboter een bakblik van 1,25cm diep en bekleed met bakpapier. Maak de apart geknipte rand bakpapier hoger dan het bakblik. Klop de eieren met 240 gram suiker (de rest) met een mixer. Blijf ongeveer 10 minuten kloppen tot het mengsel 'linten' vormt. Schep eerst het cakemeel en dan de appelmoes erdoor. Giet het beslag in het bakblik. Bak de cake 22 - 25 minuten in een convectieoven op 160°C tot de bovenkant goudgeel is en het midden gaar. Controleer dit door een prikker in de cake te steken, deze moet schoon uit de cake komen. Haal de cake uit de oven en laat kortstondig wat afkoelen. Plaats in de vriezer (niet te lang - licht aanvriezen). Haal de cake uit de vriezer en stort hem op bakpapier. Steek er schijven uit van 5cm doorsnede. Bedek de schijven cake met een schone theedoek en laat op kamertemperatuur komen. Melk Jam: Breng melk, suiker, geschrapte vanillemerg en stokje aan de kook. Laat dit 10 minuten trekken en giet dan door een zeef. Gooi het stokje weg. Kook de melk 1 tot 1,5 uur heel zachtjes door. Als het water in de melk verdampt, begint de melk te KARAMELLISEREN, PAS OP want de melk brandt snel aan. Wacht tot de melk even dit is als gecondenseerde melk en roer er dan de glucose door. Giet door een puntzeef en koel op ijswater. Gember vla: Week de gelatine. Verwarm 160 gr room met de melk, het mengsel moet heet zijn, maar niet koken. Stamp de gemberwortel in de vijzel. Roer de gestampde gember en de gemberpoeder door de room met melken haal de pan van het vuur. Leg een deksel op de pan en laat 20 minuten trekken. Zeven door een fijne zeef. Klop de eidooiers, de rest van de suiker en een snufje zout met de handmixer tot een licht en vol mengsel. Giet al kloppend een beetje warme room-melk mengsel bij. Dan pas de rest kloppend toevoegen en in een warm waterbad dit verwarmen tot 80°C. Blijf steeds goed met een spatel roeren over de bodem en zijkanten. Los de gelatine hierin op. En giet door een zeef in een schone bak geplaatst op ijswater, koel terug tot 25 °C. Klop de rest (90gr) van de room lobbijg stijf en vouw deze door de roomvla. Zet direct in de koeling om op te stijven - ca. 1 uur. Appelsorbet: Maak een siroop van de suiker, water en glucose door dit aan de kook te brengen en kook dit ongeveer 30 seconden door. Was de appels en verwijder het steeltje. Snijd elke appel in 8 parten en verwijder het klokhuis. Schil de appel niet, dit geeft kleur aan het ijs. Leg 2 parten appel in de sap machine. Leg er een blaadje spinazie op, voor de kleur. Leg er weer 2 parten in met een blaadje spinazie, enzovoort. Voeg twee keer enkele druppel citroensap toe, nadat de helft van de appels is uitgeperst en aan het einde van het persen. Roer de siroop erdoor. Draai hier een sorbet van. Presentatie: Leg op elk bord 7 bolletjes appel in een kring van 6 cm doorsnede. Schep voor de bolletjes een quenelle gember vla op het bord en strijk wat melk jam uit in een boog. Garneer de vla met een blaadje kervel. Leg op de bolletjes een schijf cake en een quenelle sorbetijs. Zet er een appelchip in.