

2016 april

Kookclub Barendrecht · Lente

VOORGERECHT Ravioli gevuld met groente en kaas

Ravioli Aperto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem (00)	600	gr.
eieren	6	
spinazie	2	kilo
ricotta	1	kg
gehakte spinazie	300	gr.
parmezaanse kaas	400	gr.
restant spinazie	700	gr.
kippenbouillon	1,25	dl
room	1	dl
blaadjes salie	28	
kerstomaatjes	28	

Zeef de bloem met een mespunt zout, maak er een bergje van met een kuiltje in het midden en doe er de eieren in. Werk er met uw vingertoppen beetje bij beetje de bloem door en kneed dan ongeveer 10 minuten. Voeg wat bloem toe als het deeg te zacht is; doe wat water bij deeg dat te droog blijft. Maak er een bal van, wikkel het -in folie- en laat 15 minuten rusten in de koeling. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven aanrecht uit of maak met de pasta machine een dun vel. De spinazie met aanhangend water koken. Laat afkoelen en hak middel grof. Neem 300 gr van de gehakte spinazie en vermeng de ricotta, de eieren en de Parmezaanse kaas. Roer alles goed door. Breng op smaak met flink wat zout en peper. Snijd van het deeg voor de ravioli 56 vierkantjes van 8x8 cm (of rondjes) en kook ze in een grote pan met kokend water met wat zout al dente. Giet ze af. Verwarm de oven voor op 180 C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de helft van de pastastukjes erop. Verdeel de vulling in porties en schep die in het midden van elk vierkantje. Leg de andere er bovenop en bedek met een vochtige theedoek. Meng voor de saus de rest van de spinazie met een beetje kippenbouillon tot het glad is. Voeg de room en de kaas toe. Breng op smaak met peper en zout. Bak de ravioli 5 minuten in de oven tot hij heet is. Bak de salie in geklaarde boter en haal de ravioli voor het opdienen ook door de boter. Warm de saus opnieuw op schenk hem over de ravioli en serveer meteen. Garneer met de gebakken salieblaadjes en kerstomaatjes

Salade van kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	7	
boter	30	gr.
olijfolie	30	ml
sjalot	1	
knoflook in plakjes	1	t
gevogelte fond	1	pot
verse shiitakes	150	g
ui	3,5	
gekookte bieten	7	
honing	3,5	el
granny smith appels	4	
citroen	0,5	
suiker	110	gr.
mini cherry tros tomaten	42	
verse tijm	3,5	tl
zout		
peper		

Snijdt de vleugels, pootjes en de filets van het karkas. Bewaar de pootjes en karkassen voor verder gebruik. Maak een "balletje" van het pootje door het onderste botje te verwijderen. Sla het vlees om en duw onder het velletje. Maak het onderste botje schoon door het vlees naar beneden te schuiven. Bewaar de filets en pootjes afgedekt in de koelkast voor verder gebruik. Klaar de boter. Sla de karkassen plat en braad samen met de vleugeltjes, de gesnipperde sjalot en plakjes knoflook aan in een mengsel van olijfolie en de geklaarde boter. Blus af met een pot fond en 1 dl water. Laat afgedekt tegen de kook aan een uurtje trekken. Zeef het geheel en laat het vocht met de in plakjes gesneden shiitakes inkoken tot een jus. Breng tenslotte op smaak met zout en peper en laat afkoelen. Meng voor het serveren door de rucola. Pel en snipper de ui. Snij de biet in brunoise. Verhit olie in een pan en fruit de ui en voeg de bieten en honing toe, zodat dit een smeug geheel wordt. Schil de appels en verdeel elke appel in 16 partjes. Tourneer de appelstukjes en bewaar in citroensap. Verhit de boter in een pan, voeg de appels toe en strooi de suiker erover. Karamelliseer de appels goudbruin. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de tomaten in trosjes van 3 in een ovenschaaltje. Schenk hierover olijfolie, bestrooi met verse tijm, zout en peper en rooster in ca. 5 à 10 minuten in de oven. Verhit olie in een pan en bak de pootjes ca 10 min. op redelijk hoog vuur en de filets (eerst op velkant) in ca 5 min goudbruin. Breng op smaak met zout en peper. Breng de rucola vlak voor uitserveren op smaak met de jus. Maak in het midden van de borden torentjes met een grote ring. Leg hierin de lauwwarme bietjes, druk dit aan. Leg hierop de aangemaakte rucola. Leg vervolgens de appeltjes, een lauwwarm kwartel pootje en filet hierop. Plaats tenslotte de tomaten er bovenop. Verwijder de ring

Hollandse garnalen en een espuma van bloedsinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappelsap	500	ml
room op kamertemperatuur	4	dl
agar agar	6	g
komkommer	1/2	
lente uitjes	2	x
grote aardappel	1	x
ongepelde hollandse garnalen (ca. 250 gr. netto)	400	g
krul-peterselie		

Zeef het sap van de bloedsinaasappel, voeg de agar agar toe, breng aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Haal van het vuur en laat afkoelen. Voeg de room toe en meng goed. Giet door een zeef in de kofschep en breng op druk met 2 gaspatronen. Schud goed met de fles en zet ze in de koelkast gedurende minstens 1 uur. Schil de komkommer, haal het vruchtvlees eruit. Snijd in dikke julienne en vervolgens in fijne brunoise. Reinig de lente-uitjes en snijd in fijne ringen. Schil de aardappel en snijd -op de snijmachine- plakjes van 1 mm. Frituur de chips op 140°C tot ze goudbruin en krokant zijn. Pel de garnalen en zet deze koel weg. Meng de garnalen met de komkommer en lente-uitjes. Verdeel over de aperitiefglasjes. Spuit de espuma er net voor het opdienen bij. Werk af met een aardappelchips en wat gehakte peterselie.

Heldere ossenstaartsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
magere spekblokjes	200	gr.
boter	50	g
ossenstaart	1500	gr.
middelgrote winterwortels	2	
grote uien	2	
prei	2	
bleekselderij	4	stelen
laurierblaadjes	4	
foelie	2	stukjes
tijm	2	takjes
madeira	1	dl
zout en peper		
lente-ui		

Neem een grote soeppan en bak -met wat boter- de spek uit. Voeg de ossenstaart -niet teveel tegelijk- in de pan en laat ze op hoog vuur goed bruin bakken. Schep regelmatig om. Schep ze uit de pan. Snijd de winterwortel in dikke plakken, de ui, de prei en de bleekselderij in grove stukken. Bak de groenten in de soeppan aan tot het bruin is. Geeft kleur aan de bouillon. Voeg 4 liter water toe, breng aan de kook voeg de ossenstaart, laurierblaadjes, foelie, tijm en wat zout en peper. Zet over in een snelkookpan, breng opnieuw aan de kook, draai het vuur laag en laat circa 1,5 uur trekken. Zeef de bouillon d.m.v. een natte passeerdoek in een schone pan. Haal de stukken ossenstaart uit de zeef en gooi de rest weg. Haal het vlees van de botten en snijd het in kleine stukjes. Laat de bouillon in de koeling koud worden en schep er het vet af. Breng de bouillon aan de kook, breng verder op smaak met wat zout en peper en roer er de madeira door. Verdeel het vlees over de borden en schep de kokendhete bouillon op. Garneer met wat -zeer dunne- ringetjes lente-ui.

Zeebaars en croute

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg volgens basisrecept		
grote zeebaarzen	2	
wortel	200	gr.
prei (alleen het wit)	200	gr.
bleekselderij	200	gr.
crème fraîche	500	gr.
citroenen	2	
eidooier		
roma tomaten	6	
basilicumblaadjes	30	
olijfolie extra vierge	1	dl
balsamico	0,3	dl
mosterd	1	mespunt
p & z		
bloem	600	gr.
boter	600	gr.
water	3	dl
zout	10	gr.

Kijk vooraf naar het filmpje. Start met het bladerdeeg zoals hieronder beschreven! Knip de vinnen van de vis. (niet de staart) Ogen en kieuwen verwijderen. Verwijder de ingewanden. Verwijder de ruggengraat door de te fileren. Let op!! Laat de filets aan de kopzijde vastzitten. Verwijder het vel voorzichtig. Spoel de vis goed schoon en leg in de koeling tot verder gebruik. Snijd alle groenten in reepjes 1 mm x 1 mm x 6 cm. Blancheer de groenten. Verwarm de crème fraîche en gaar de groente verder in de crème fraîche. Breng op smaak met rasp van de citroenen en zout en peper. Laat het uitlekken op een zeef en zet in de koeling. Verdeel het bladerdeeg in 4 porties. Rol het bladerdeeg uit tot een dikte van 3 mm en in een langwerpige lap welke groter is dan de vis. Leg op de 1 plak bladerdeeg een vis, bestrijk de randen met water, vul de vis met de groenten uit de crème fraîche. Leg de 2de plak bladerdeeg. Snijd bij in de vorm van de vis en druk de naden goed aan/dicht. Versier de vis met restjes bladerdeeg in de vorm van schubben, vinnen, ogen etc. (zie foto) Bestrijk vervolgens met eidooier. Herhaal dit alles voor de tweede vis. Verwarm de oven tot 220°C. Bak de vissen gedurende 10 minuten. Verlaag vervolgens de temperatuur tot 180°C en bak af in 15 minuten. Ontvel de tomaten. Verwijder de zaadlijsten en snijd in fijne brunoise. Verwijder de nerf uit de basilicumblaadjes, hak de blaadjes fijn. De nerf wordt niet gebruikt. Meng tomaat met olijfolie en basilicum en breng op smaak met zout, peper en wijnazijn.

Aardbeien – basilicum roomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2,5	dl
slagroom	2,5	dl
kristalsuiker	150	gr.
eidooier (pak)	150	gr.
blaadjes basilicum	40	
witte chocolade	130	gr.
eiwit (pak)	60	gr.
eieren	1	
gelatine	4	gr.
filodeeg		
roomboter		
poedersuiker		
bloem	100	gr.
boter	75	gr.
suiker	40	gr.
aardbeien	800	gr.

Verhit al roerend de melk, room, suiker en eidooier tot 82°C. Zeef de massa en koel terug tot circa 40°C. Giet de massa in een blender samen met 30 blaadjes basilicum. Draai fijn en zeef opnieuw. Zet afgedekt in de koeling. Smelt de chocolade au bain-marie. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom lobbijg. Klop het eiwit (pak) met 20 gram suiker stijf. Klop het ei samen met 20 gram suiker au bain-marie stijf. Knijp de gelatine uit en los deze op in het warme eimengsel. Meng nu alle ingrediënten door elkaar en doe de mousse in een spuitzak. Leg deze in de koeling. Bestrijk een bakplaat met gesmolten boter. Steek –op een snijplank- 84 rondjes (Ø 6 cm) uit het deeg. Leg de filodeeg rondjes op de bakplaat in de gesmolten boter. Bestrijk ook de bovenkant met gesmolten boter en bestrooi rijkelijk en gelijkmatig met poedersuiker. Bak ze vervolgens af in een op 250°C voorverwarmde oven (let op dit kan snel gaan). Haal de krokante filo deegjesrondjes van de bakplaat. Mix de ingrediënten goed, spreidt op een bakplaat en bak af op 180°C. Neem 300gr aardbeien en pureer deze met de suiker. Maak de overige aardbeien schoon. Draai ijs van de basilicumcompositie. Bouw op elk bord een torentje van 6 laagjes filodeeg koekjes, met tussen elke laag wat chocolademousse. Hak de resterende basilicumblaadjes in ragfijn, maak op smaak. Doe naast het filo torentje wat aardbeien saus met de aardbeien en de basilicum. Leg als laatste wat crumble op elk bord en leg daar een mooie bol ijs op.