

2016 november

Kookclub Barendrecht · Herfst

AMUSE Blini's met garnalensalade

Blini's met garnalensalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boekwitbloem	300	gr.
droge gist	1	zakje
melk	0.375	l
eieren	3	
room	0.75	dl
zout		
venkel	1	
koolrabi	0.5	
krop radicchio	0.5	
verse bieslook		
olijf olie		
sap van 0.5 citroen		
zure room	1.75	dl
gepelde grijze garnalen	300	gr.
suiker	1	tl
peper en zout		

Meng 75 gr bloem met de inhoud van een zakje gist, 4 gr. en de helft van de lauwe melk. Laat dit 20 minuten rusten om de gist te laten werken. Splits de eieren. Doe de rest van de bloem en een snufje zout bij het beslag en klop goed om alle klonters te verwijderen. Doe er dan pas de resterende melk en de eidooiers bij. Bewaar de eiwitten. Klop goed op en laat in de koelkast rusten. Snijd dunne reepjes van de koolrabi en de venkel. Snipper ook de sla. Meng alle groenten met de gesnipperde bieslook. Klop de eiwitten stijf en klop de room half op. Spatel eerst de room door het deeg, gevolgd door de eiwitten. Meng voorzichtig om de luchtige structuur te behouden. Bak kleine dunne blini's van het deeg in warme boter. Gebruik een ring van 6 cm. Presentatie: Werk de salade op het laatste moment af met wat olijfolie en citroensap en maak op smaak. Maak een bedje salade en leg er een blini bovenop. Werk af met een lepeltje zure room, grijze garnalen. n.b. je kunt de blini's op voorhand bakken, maar wacht tot het laatste moment om ze te beleggen. Je wilt immer vermijden dat ze vochtig en slap worden.

Gekonfijte aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappels	14	
zonnebloemolie	1.5	l
knoflook, gekneusd	6	tenen
tijm	12	takjes
laurierblaadje	6	
witte peperkorrels	9	gr.

Gebruik voor het uitsteken de kleinste ring en snijd op het laatst de cilinders op maat ca. 3 cm. Steek 42 cilinders uit bloemige aardappels. Bewaar de afsnijdsels voor de mousseline. Vul een pan met de zonnebloemolie, 6 tenen knoflook, laurierblaadjes, peperkorrels en tijm. Doe de aardappelcilinders erbij en breng de pan tot aan het kookpunt. Haal de pan van het vuur en laat de cilinders in de pan langzaam verder garen.

Aardappelpasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels (bildstar)	3	
peper en zout		

Schaaf van 3 vast kokende aardappels spaghetti op een mandoline met een fijn kartelmes. Blancheer in gezouten water en giet af. Besprenkel met wat olie, bestrooi met zout en peper.

Aardappelkaantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels (bildstar)	3	
zonnebloemolie	3	el

Schaaf op de mandoline dunne plakjes van 3 vastkokende aardappel. Snij dunnen reepjes en daarna in fijn brunoise. Spoel ze onder koud water om overtollig zetmeel af te spoelen. Droog tussen keukenpapier en bak de aardappel krokant in zonnebloemolie.

Aardappelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappelen (afsnijdsel)		
melk	1.5	dl
room	1.5	dl
olijfolie	0.5	dl

Kook de aardappels gaar in gezouten water. Verwarm melk, room en 0,5 dl olijfolie. Giet de aardappels af en druk met een lepel door een fijne zeef. Meng het aardappelkruim met de verwarmde melk, room en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Doe de mousseline in een spuitzak en bewaar op een warme plek.

Aardappelchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels	2	
zeezout		

Verwarm de frituurpan op 160 ° C. Schaaf 2 vastkokende aardappel in zeer dunne plakjes op de mandoline en spoel goed af onder koud stromend water. Droog de plakjes tussen keukenpapier en frituur in een paar minuten krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Aardappelschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten, gesnipperd	1	
knoflook, gekneusd	1	tenen
bloemige aardappels	100	gr.
groentebouillon	2	dl
crème fraîche	2	el

Verwarm een pan met wat zonnebloemolie. Zweet hierin de sjalot en knoflook. Snij 2 geschilde, bloemige aardappels in blokjes en voeg toe. Blus af met groentebouillon. Gaar de aardappel en mix met de staafmixer tot een saus. Voeg crème fraîche toe. Breng op smaak.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie		
mosterd cress		

Verwarm alles. Verdeel 3 aardappelcilinders in een diep bord. Smit hier stippen van de mousseline tegenaan. Steek de chips erin. Maak van de spaghetti een mooie bol en plaats tussen de cilinders in. Schep een lepel kaantjes in het bord. Schuim de aardappelsaus op met de staafmixer en schep 1 lepel van het aardappelschuim in het bord en garneer met de peterselie en mosterd cress.

Gamba's met kletskopje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote tijger garnalen	28	
cantaloupe meloenen	2	
frisee sla		
bieslook		bosje
veldsla		
shiso purper		
bolletjes gekonfijte gember	2	
kerriepoeder	10	gr.
gembersiroop	10	gr.
mayonaise (of zelf maken)	60	gr.
sjalot		
water	2	dl
granny smith appel	0.5	
sinaasappelsap	0.4	dl
boter	50	gr.
sesamzaad	50	gr.
sambal	1	mespunt
bloem	25	gr.
poedersuiker	80	gr.
zout		
ketjap manis	0.4	dl
olijfolie	0.8	dl
gemberpoeder	2	mespunt
kerrie	2	mespunt
tempurameel	120	gr.
ijswater	2.4	dl

Maak de garnalen schoon en verwijder eventueel het darmkanaal. Leg de garnalen afgedekt in de koeling tot verder gebruik. Steek 8 bolletjes meloen per persoon met een Parisienne boor doorsnee Ø 22 mm. Kerriemayonaise: Snipper het sjalot en snijd de appel in kleine blokjes. Fruit 2 eetlepels sjalot samen met de appel en de kerrie in olijfolie. Blus af met water en laat en paar minuten zacht koken. Pureer het geheel en vermeng zodra het afgekoeld is met de mayonaise en gembersiroop. Breng verder op smaak met peper en zout. Kletskopje: Smelt de boter, voeg het sinaasappelsap toe. Meng dit in een kom met de overige ingrediënten en koel terug in de koelkast. Maak met een sjabloon dunne kletskopjes van circa 8 cm doorsnede van het beslag. Bak deze in circa 8 minuten af in een oven voorverwarmd op 170. Sojaolie: meng alle ingrediënten door elkaar. Serveren: Maak een streep van kerrie mayonaise. Hak de gekonfijte gember en spatel deze over de mayonaise. Leg een cirkel van 8 bolletjes meloen. Leg vervolgens een kletskop op de meloen. Maak de slasoorten aan met een neutrale dressing. Klop van de kerrie gember en tempurameel met ijswater een tempurabeslag. Haal de garnalen door het beslag en frituur op 180 ° C. Plaats 2 staartjes p.p. Op een kletskop.

Garneer met de slasoorten en een paar sprietjes bieslook. Verdeel wat sojaolie rond het gerecht.

SOEP Pompoencrème soep

Pompoencrème soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoenen	2	
arachideolie		
rode paprika	0.5	
aardappel, geschild en in stukjes	1	
paprikapoeder		snufje
laurierblad	1	
rozemarijn	1	takje
ui, fijngesneden	1	
sap van 0.5 sinaasappel		
kippenbouillon	6	dl
slagroom	2.5	dl
wit brood	4	sneetjes
pompoenpitten		
pompoenpitolie		
mascarpone	200	gr.

Snij ze middendoor en verwijder de pitten en houd deze apart. Schil de pompoenen. Snij 1 ½ pompoen in blokken. Verhit arachideolie in een soeppan. Bak de blokken pompoen samen met de paprika, de aardappel, paprikapoeder, laurier, tijm, en rozemarijn 5 minuten. Voeg daarna de ui toe en bak nog even mee. Voeg sinaasappelsap en de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Kook alles in ongeveer een halfuur gaar. Verwijderd na een halfuur de laurier en takjes tijm en rozemarijn. Voeg de slagroom toe en pureer de soep tot een mooie crème. Passeer door een zeef. Snij de overgebleven pompoen in kleine blokjes. Voeg bij de soep en kook alles op laag vuur gaar. Voeg peper en zout naar smaak, eventueel wat tabasco voor de pit toe. Croutons: Snijd de korsten van het witbrood. Snij vervolgens in blokjes en besprenkel het brood met olijfolie en bestrooi het met zout. Bak het brood in een voorverwarmde oven op 180 ° C in ongeveer 8 minuten droog en goudbruin. Pompoenpitten: Rooster voor de garnering de pompoenpitten in een droge koekenpan knapperig. Afwerking: Verdeel de soep over kommen en garneer met pompoenpitolie, pompoenpitten, croutons en mascarpone.

HOOFDGERECHT Twee bereidingen van patrijs met warme sherrygelei verpakt in spitskool

Twee bereidingen van patrijs met warme sherrygelei verpakt in spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine, droog	16	gr.
bloem	100	gr.
boter	100	gr.
kippenbouillon	5	dl
sjalotten	50	gr.
opperdoezer of eigenheimer	400	gr.
zout en peper		
geraspte kernhem kaas	200	gr.
ei geklutst	1	
panko		
peterselie		
patrijzen met grijze poot	7	
kippendijenvlees	300	
lavas	4	takjes
champignons	4	
vers vetspek, in blokjes	4	el
olijfolie		
groentefond (fles)	1.2	l
spitskool, groot		
roomboter		
kummel		
patrijsfond (na inkoken)	6	dl
px sherry (zoet)	2	dl
agaragar	5	gr.

Begin met de aardappelkrokant, opdat dit zolang mogelijk kan opstijven. Kook de aardappels en druk deze door een fijne zeef. Laat de gelatine weken in koud water. Maak van boter en bloem een blanke roux. Voeg de bouillon toe. Snijd de sjalotten fijn en zweet aan in een koekenpan op hoog vuur met een beetje boter. Voeg de aardappelen toe en meng alles door de roux. Roer de geraspte kaas erdoor tot je een mooi beslag hebt. Breng op smaak met zout en peper. Knijp de gelatine uit, voeg dit toe aan de warme massa en stort het in een bak. Zet de bak in de koelkast en laat het mengsel 24 uur of zolang mogelijk opstijven. Haal het uit de bak en snijd er plakken van, vorm dan rolletjes. Haal vervolgens de rolletjes door de bloem, vervolgens door een geklutst ei en door de panko. Frituur de rolletjes op 190° C tot ze goudbruin zijn. Snijd de pootjes van de patrijs en houd deze apart. Verwijder de rug van de koffer en leg koel tot gebruik. Been de pootjes uit. Maak wat fond (uit de fles) ca. 1,2 liter. Bak de afsnijdsels en botjes goed bruin en doe ze bij de fond. Kook deze tot de helft in en zeef. Maak het uitgebeende vlees op smaak met peper en zout. Snijd de champignons in brunoise, snijd de lavas en vermeng het met de blokjes spek. Draai het kippendijenvlees fijn in de keukenmachine. Vermeng het vlees met de gesneden lavas, brunoise van champignon en

blokjes vet spek en breng op smaak met zout en peper en vul een spuitzak met deze farce. Leg ieder pootje op een stukje plasticfolie. Spuit de farce in een baan in het midden van van de pootjes. Vouw het vlees van de pootje om de farce en rol het stevig op in de folie doe ze in een vacumeerzak en trek vacuüm. Vul de Sous-Vide pan met warm water, stel de temperatuur in op 85° C gaar hierin de zak met de rolletjes ca. 45 minuten. De kerntemperatuur is dan ca 70° C. Kook voor de sherry gelei de fond op met de sherry, bind dit af met agar-agar en stort het in een met folie bekleed plat schaaltje en laat afkoelen. Kook de grote bladeren van de kool en snijd de rest in een fijne julienne. Bak de julienne van de spitskool in roomboter kort aan en breng op smaak met kummel, zout en peper. Maak op dezelfde manier als bij de pootjes de geleirolletjes. Rol de bladeren aan de buitenkant dan de julienne en middenin het rolletje gelei, rol dit strak op en zet koel. Bak de koffers met zout en peper aan in olijfolie en breng de patrijs in een oven van 125 ° C op een kerntemperatuur van 60 ° C. Verwarm de rolletjes van de pootjes. Snijd van de geleirolletjes 14 stukjes en maak deze warm op een plateau in de oven bij de koffers. Presentatie: Snijd de koffers uit en dresseer de filets op het bord, leg naast de filet een rolletje van de bout en daarnaast het rolletje kool. Garneer met een krokante aardappel.

Merengue met frambozen en amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit (van 4 eieren)	120	gr.
kristalsuiker	250	gr.
vanille essence	1	tl
witte wijnazijn	1	tl
maïzena	1	tl
slagroom	4	dl
mascarpone	100	gr.
poedersuiker	1	el
frambozen	150	gram
granaatappelpitjes	6	el
grof gehakte ongezouten amandelen of amandelschaafsel	2	el
poedersuiker ter garnering		

Alle genoemde doseringen zijn voor één rol. Dit gerecht twee keer uitvoeren om voldoende voor ± 15 personen te hebben. Verwarm de grote oven voor op 160 graden. Bekleed een bakplaat met een silicone bakmat. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop ze tot ze stijf beginnen te worden. Giet terwijl de mixer draait de kristalsuiker erbij. Ga door met mixen tot er een stevig, glanzend eiwitschuim is ontstaan. Vouw er met behulp van een metalen lepel de vanille essence, wijnazijn en maïzena door (dit zorgt ervoor dat de merengue niet breekt.) spreid het mengsel over de bakmat uit met behulp van een paletmes of een spatel. Bak de merengue dertig minuten in de oven tot er een korstje op zit en merengue gaar is maar nog wel zacht. Laat afkoelen. Als de oven écht 160 graden is, dan is een half uur precies genoeg. Waarschijnlijk zakt de merengue tijdens het afkoelen iets in. Keer de afgekoelde merengue op een nieuw stuk bakpapier, zodat de onderkant boven komt te liggen. Trek voorzichtig het bakmat van de merengue af. Snijd de merengue voorzichtig in 3 gelijke stukken (8 cm breed en 30 cm lang). Doe de room en de mascarpone in een mengkom met de poedersuiker. Sla het mengsel met een mixer stijf. Verspreid het voorzichtig over de voormalige onderkant van de merengue, maar bewaar een of twee eetlepels voor de garnering. Strooi de frambozen en driekwart van de granaatappelpitjes over de room. Besmeer de bovenkant met de rest van de room en zet nog minstens een half uur in de koelkast. Smeer de merengue voorzichtig in met de roomvulling en de overige fruitvulling. Bestrooi de tompouce voor het serveren met wat poedersuiker en strooi de rest van de granaatappelpitjes en amandelen over de room.