

2016 december

Kookclub Barendrecht · Winter

Risottobal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	5	à 7 dl
room	0.5	dl
sjalot	1	
limoenen	3	
olijfolie		
arborio rijst	150	gr.
limoensap	1.5	dl
geraspte parmezaan	40	gr.
peper en zout		
arboriorijst	35	gr.
water	2	dl
bloem		
geklopt eiwit		
panko		
bospeentjes	3	
groene asperges	5	
chioggia biet	1	
venkel	1	
lange radijzen	7	
sojalecithine	0.7	gr.

Verwarm de bouillon. Sla de room lobbig. Snipper de sjalot. Rasp de limoenen (dit wordt aan het einde aan de risotto toegevoegd) en pers het sap eruit. Verwarm een beetje olijfolie en fruit de ui. Voeg de rijst toe en fruit deze glazig. Zet het vuur laag en blus met limoensap. Voeg dan in porties kokende bouillon toe, steeds een nieuwe portie als de vorige is opgenomen. Na 20-25 min. is de risotto gaar; Haal van het vuur en roer dan de rasp van twee limoenen, Parmezaan door de risotto. Breng op smaak met peper en zout. Spatel de room voorzichtig door de risotto. Binnenvulling "centrum" van de bal: Kook de risotto gaar (zoals boven omschreven) met de rasp van de limoen. Maak met de Parisienneboor (grootte 22) balletjes. Zet ze tot gebruik in de vriezer. Zorg dat dit het midden wordt van de risotto bal. Samenstelling van de bal: Weeg 25 gram risotto af om een bal te vormen. Maak een mooie strakke ronde bal, met het kleine balletje als centrum (vulling). Paneren: Paneer deze als volgt. Vul 3 bakjes met resp. bloem, losgeklopt eiwit en één met panko. Doe de ballen door de bloem en beweeg deze heen en weer, zodat de bal rondom bebloemd is. Doe dan hetzelfde door ze in het eiwit teggen en daarna in de panko. Groente: Was de groente, schil de wortel en de bieten. Alle groente behalve de biet in de lengte snijden (stand 4 snijmachine). De bieten in ronde plakken snijden ook op stand 4. Snijd de biet het laatst i.v.m. de kleur. Marineer de groente 30 minuten in een beetje koud water met zout. Zeef en laat goed uitlekken, eventueel op keukenpapier na drogen. Lecithine Schuim: Mix alles met een staafmixer in de maatbeker. Om een mooi schuim te krijgen heb je een breed en plat oppervlak nodig, zodat je veel lucht in de vloeistof kunt mixen. Schenk daarom eerst het limoen/water/sojalecithine-mengsel over in een beslagkom. Houd de mixer aan het oppervlak om een mooi schuim te verkrijgen.

Verwarm de frituur op 180 ° C. Frituur de ballen goudbruin (4 minuten) en laat uitlekken op keukenpapier. Garneer de groenten op het centrum van een bord en zorg ervoor dat de onderdeeltjes omhoog staan. Plaats de gefrituurde bal in het midden op de groenten. Maak af met diverse cress-soorten. Voor schuim, lees bijgevoegde info. Maak het gerecht af met een dotje schuim.

VOORGERECHT Drieluik van garnalen

Drieluik van garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
mayonaise	2	dl
basilicum, fijngehakt	4	el
cayennepeper	1	mespunt
cocktailgarnalen met staartstukje of verse gamba's	42	
hollandse garnalen	400	gr.
griekse yoghurt	3.5	el
sjalotjes, fijn gesnipperd	3	
peterselie fijn gehakt	4	el
jumbo/noorse garnalen	350	gr.
rijpe avocado's	2	
tomaten in brunoise	2	
dille, fijngehakt	2	el
limoensap	1	el
mooie blaadjes sla	14	
mooie lepels	14	
cocktailglasjes	14	

Serveer dit gerecht in een leuk glasje en op een lepel. Lekker om er een geroosterd boterhammetje met zoute boter bij te geven. Cocktailgarnalen met citroenmayonaise: Citroen schoonboenen, gele schil eraf raspen en de citroen uitpersen. In een kom de mayonaise met citroenrasp, basilicum en cayennepeper mengen. Op smaak brengen met zout en enkele druppels citroensap. Citroenmayonaise over de cocktailglasjes verdelen. Cocktailgarnalen aan de zijkant van het glas hangen met de staartjes aan de buitenzijde naar beneden. Garnalensalade met kruidenyoghurt: In een kom de Hollandse garnalen met de Griekse Yoghurt, enkele druppels citroensap, 2 sjalotjes, peterselie, zout en peper door elkaar scheppen. Voeg de garnalen het laatst toe om te voorkomen dat de saus te dun wordt. Garnalen-avocadomousse: Jumbogarnalen in kleine stukjes snijden. Avocado in kleine blokjes snijden. Tomaten ontvellen, zaadjes verwijderen en het vruchtvlees in kleine blokjes snijden. In een kom stukjes garnaal met avocado, tomaat, 1 sjalotje, dille en limoensap omscheppen. Op smaak brengen met zout en peper. Alles tot gebruik in de koelkast bewaren. Presentatie: Op grote borden een bolletje garnalen-avocado mousse scheppen. Glasjes met cocktailgarnalen ernaast zetten. Blaadjes sla over de lepels verdelen en op iedere lepel een mooi bergje garnalensalade scheppen.

Pompoentaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	14	
flespompoenen	2	
uien	2	
boter		
arachideolie		
peper en zout		
pijnboompitjes	25	gr.
kastanjes	10	
witte bundelzwammen	1	doosje
truffelcarpaccio	1	potje
rucola		
klaverzuring of baby clover cress	1	doosje
shiso-purper cress	1	doosje

Verwarm de oven op 170°C. Leg de bladerdeegplakjes op een bakpapier en laat de plakjes lichtjes ontdooien en steek met behulp van een steekring Ø 10 cm rondjes uit. Prik vele gaatjes met een vork in het deeg. Leg een bakmat erop en daarop een tweede bakplaat. Bak 15 minuten in de oven. Verwijder de bovenste bakplaat en bakmat. Gaar eventueel nog iets na in de oven, waarbij met de temperatuur iets verlaagd om te veel verkleuren te voorkomen. Laat de plakjes afkoelen. Plakjes: Verwarm de oven op 130°C. Schil de pompoen, snijd horizontaal door de midden, net boven het dikke gedeelte waar zich het zaad bevindt. Snijd dunne plakken op snijmachine, stand .3. Maak met een uitsteker mooie rondjes. Doorsnede . 3.5 cm. (Ze moeten in rozetvorm gelegd worden in een uitsteker met doorsnede 8 cm) reken op ongeveer 12 rondjes p.p. Leg de ronde plakjes pompoen op een bakmat en bakplaat en smeer met behulp van een kwast Arachideolie op de rondjes. Strooi peper en zout erop. Bak in de oven ongeveer 8 minuten. Ze moeten gaar/zacht zijn maar niet breekbaar. Controleer dit met een mespunt. Bewaar onder - links in de warmte kast tot gebruik. Ze moeten warm blijven, maar niet verder garen. Puree: Snijd de rest in kleine blokjes. Snijd de uien klein. Verwarm een beetje boter in een pan met dikke bodem en fruit de uien op matig vuur. Voeg de blokje pompoen toe en sauteer deze even. Voeg dan een klein beetje water toe, ongeveer 10 cl. Gaar de pompoen in ongeveer 15 tot 25 minuten. Laat het vocht verdampen en pureer de pompoen. Breng op smaak met voldoende peper en zout. Bewaar ook in de warmtekast bovenin. Mag gerust goed warm blijven. Rooster de pijnboompitten in een droge pan op matig vuur. Bewaar in een schaalje tot gebruik. Schil de kastanjes en snijd deze horizontaal in zeer dunne plakjes. Frituur de plakjes in 130°C ongeveer 4 minuten. Laat op keukenpapier uitlekken. Strooi wat zout erop. Maak de bundelzwammen schoon en zweet deze kort in een beetje boter. Breng op smaak met peper en zout. Presentatie: Was de rucola en zet deze in een beetje ijswater in de koeling. Laat cress en rucola tot gebruik in de koeling staan. Snijd de truffelplakjes in vieren. Zijn sterk van smaak. Leg in het midden op een bord een bladerdeeggrondje. Plaats hierop een ring van 8 cm. Vul deze met een laag van minimaal 2 cm met pompoenpuree. Leg hierop de pompoenrondje in rozetvorm, elkaar overlappend. Garneer met de bundelzwammen, kastanjechips, en truffel (deze NIET plat neerleggen maar op zijn kant plaatsten), verders rucola, klaverzuring of cress, shisopurper ertussen zetten en de pijnboompitjes erover strooien.

Gepocheerde tongfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem (type 00)	250	gram
eieren	3	
olijfolie	25	gram
zout	2	gram
sjalotten	2	
boter	25	gram
macadamia noten	100	gram
kippenbouillon	2	dl
room	0.5	dl
knolselderij	2	
zeetongen van 300 gram per stuk	7	
water	1	liter
witte wijn	2.5	dl
groene asperges	14	
beukenzwammen	150	gram

Pastadeeg: Knead alle ingredienten tot een elastisch deeg en laat ingepakt in plastic rusten in de koeling. Rooster de noten in een droge pan. Snipper de sjalotten fijn en weeg 70gram af. Bak de sjalotten goudbruin. Voeg de geroosterde noten toe en blus af met de bouillon en de room. Laat circa 20 minuten zachtjes doorkoken. Draai de notenmassa in een blender tot een zalvige crème, breng op smaak en koel terug. Rol het pastadeeg uit tot dunne vellen. Klop het eiwit los. Verwerk de pastavellen en de creme tot ravioli. Gebruik het eiwit om 1 pastahelft in te smeren zodat ze beter aan elkaar plakken. Reken 2 ravioli p.p. Knolselderijnage: Maak de knolselderij schoon en verwerk tot sap met de sapcentrifuge. Breng het sap aan de kook, schuim af en monteer met boter en olie en breng op smaak. Maak de tongen schoon en snijd uit elke tong 4 filets. Meng de wijn met water en zout en verwarm dit tot max. 70 ° C (dus niet koken). Pocheer de filets in het vocht vlak voor het serveren en houd ze warm. Serveren: Schaaf dunne plakken van de asperges en blancheer deze, smoor nog even in boter. Maak de beukenzwammen schoon en smoor deze kort in wat boter. Serveer 2 tongfilets per persoon. Leg deze op een zalfje van puree.

Ree onder een korstje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reebotten	1	kg
wortel	100	gr.
prei	100	gr.
knolselderij	100	gr.
sjalotten	6	
knoflook	1	bol
kalfsfond	1	liter
tijm	3	takjes
jeneverbessen	5	
laurier	2	blaadjes
peperkorrels	10	
boter (koud)	100	gr.
merg (rol)	75	gr.
pankokruim	50	gr.
amandelschaafsel	40	gr.
peterselie	10	gr.
dragon	5	gr.
kervel	5	gr.
witte wijn	1	dl
kruimige aardappels	300	gr.
melk	2.5	dl
reerugfilet	1.2	kg
eidooier		
peper en zout		
winterpeen	300	gr.
haricot verts	250	gr.
bospaddestoelen	250	gr.
gedroogde abrikoos	100	gr.

Saus: Bak de botten bruin in een neutrale olie. Snijd de groenten in grove stukken. Halveer de bol knoflook en plet deze en de peperkorrels fijn. Bak dit alles samen met de kruiden en specerijen even mee met de bruine botten. Zet alles onder met kalfsfond en vul eventueel aan met water. Laat op matig vuur tegen de kook aan trekken (zo lang als mogelijk). Schuim met regelmaat af. Zeef het geheel en ontvet de bouillon. Kook vervolgens in op smaak en dikte en monteer met wat koude boter. Gebruik de snelkookpan ca. 1,5 uur. Croustillade: Spoel het merg schoon en snijd in brunoise. Bruneer het amandelschaafsel. Snijd het meng fijn, strooi de Panko erover en verdeel. Hak de kruiden en meng die met het merg, panko en de wijn maak op smaak met peper en zout. Bewaar in de koeling. Aardappel/knolselderijpuree: Schil en snijd de knolselderij en aardappels in blokjes. Breng de melk met de knolselderij, aardappels, een beetje zout en vers gemalen peper aan de kook en kook in ca. 20 minuten gaar. Giet de

knolselderij met de aardappels af, maar bewaar het kookvocht. Stamp het geheel fijn met een pureestamper en maak smeug met een beetje kookvocht. Ontvlies de filet indien nodig. Bak kort in een hete pan aan 1 zijde. Leg de filet met de gebakkenzijde naar onder op een plateau. Besmeer de bovenzijde met eidooier en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de croustillade over de bovenzijde en plaats de ree tot serveren in een op 50° C verwarmde oven. ± 30 minuten. Schil de winterpeen. Kook deze gaar en pureer tot een gladde puree. Blancheer de haricotverts en snijd deze in kleine gelijkmatige stukken. Wel de abrikoos en snijd vervolgens in brunoise. Maak de bospaddenstoelen schoon. Serveren: Maak mooie streepjes wortelpuree op het bord. Bak de bospaddenstoelen. Vermeng deze met de haricotverts en geef deze wat warmte. Serveer met wat toefjes aardappelpuree. Breng op smaak met de brunoise van abrikoos. Trancheer de ree filet ca. 2.5 cm, snijd de puntjes weg en verdeel over de borden. Garneer met de abrikoos, haricot verts en paddenstoelenmix en werk af met wat reejus.

Appelballetjes met vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	8	
suiker	250	gr.
volle melk	5	dl
room	5	dl
kaneel	10	gr.
boter	25	gr.
bloem + een beetje	225	gr.
melk	0.9	dl
gedroogde gist	18	gr.
eidooiers	6	
zout		snuf
vanillestokje	2	
rozemarijn	2	takjes
slagroom	250	ml
gelatine	2	gr.
kleine appels	7	
calvados	90	gr.
kleine appel	4	
stroop		

Zet een metalen rechthoek bak of halve bolletjesvorm in de vriezer. Klop de eidooiers met de suiker in de keukenmachine op tot een luchtige, witte massa. Breng de melk met de room en het kaneel aan de kook. Laat even afkoelen en meng dit (in het begin beetje bij beetje) door de eidooier/suiker massa. Verwarm dit tot de massa dik wordt, tot 80°C, let wel op schiften. Laat afkoelen en draai er in de sorbetiere een stevig ijs van. Schep mooie bolletje in de metalen bak uit de vriezer of doe in halve bolletjes vorm en zet deze zo snel mogelijk weer terug in de vriezer. Smelt de boter en laat hem iets afkoelen. Zeef de bloem boven een kom van een mixer, meng met de suiker en zout. Gebruik hiervoor het blad van de mixer. Verwarm de helft van de hoeveelheid melk tot lauwwarm en los daarin de gist op. Zet de mixer in lage stand en doe deze melk en gist bij de bloem. Voeg de eidooiers en een snufje zout toe. Zet de mixer op de middelste stand en voeg de boter toe. Mix het geheel tot een glad deeg. Ongeveer 8 minuten. Voeg eventueel meer lauwe melk toe, als het deeg te droog is. Laat het afgedekt ca. 30 minuten op een warme plaats rijzen. Knead het deeg nogmaals door en verdeel het in 14 porties van 15 gr, of een veelvoud daar van. Vorm van het deeg met bloem bestoven handen balletjes. Laat de balletjes afgedekt ca. 10 minuten nogmaals rijzen. Verhit de olie in een hoge pan of friteuse op 160 ° c. bak de balletjes hierin in gedeelten goudbruin, keer ze tussendoor een keer om. Haal de balletjes eruit en laat uitlekken op keukenpapier. Laat ze een beetje afkoelen. Week de gelatine in koud water. Snijd het vanillestokje in de lengte open en schrap het merg eruit. Snijd de rozemarijn fijn. Doe vanillemerg, vanillestokje en rozemarijn in de room. Breng de room tegen de kook aan. Zet de pan van de warmtebron en doe er een deksel op. Laat 20 minuten trekken. Doe dit door een fijne zeef. Breng de room aan de langzaam de kook en klop ondertussen de eidooiers met suiker heel schuimig. Giet een

beetje room al roerend bij de eidooiers. Voeg alles weer in de pan en verwarm het mengsel al roerend tot 80 ° C tot het een dikke saus wordt. Haal de pan van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Los deze op door goed te roeren en laat afgedekt afkoelen.

Appelcompote: Schil de appels, deel ze in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de partjes in stukjes. Laat de suiker in een pan karamelliseren. Voeg de appelstukjes toe en blus af met calvados. Laat ze ca. 5 minuten al roerend smoren en pureer ze. Laat afkoelen en vul dan een spuitzak. Maak een kleine opening in de beignets. Verwijder eventueel met een pincet wat deeg. Spuit in elk balletje een voldoende appelmoes. Appeltjes: Was de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appel in dunne partjes. Bedruppel ze met het citroensap. Verwarm een beetje boter en stroop in een koekenpan en bak hierin de partjes van 2 appels. De andere partjes blijven rauw. Presentatie: Leg in rechte lijn om en om twee appelbolletje met 3 bolletjes kaneelijs op het bord. Spuit daar tussen toefjes vanille en appelcompote. Zet de beide soorten appelpartjes rechtop ertussen en garneer met honey cress.