

# 2017 april

Kookclub Barendrecht · Lente

---

**AMUSE** Wafel met kwartelei

---

## Wafel met kwartelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	14	
aardappel	800	gr.
vier kruidenmix	10	gr.
crème fraîche	60	gr.
ei	2	
zout		
jonge spinazie	250	gr.
boter	15	gr.
sjalot ragfijn	1	
knoflook ragfijn	2	tenen
prei	1	
eiwit	1/2	
vene cress		

Kwarteleitje: Kook de kwarteleitjes 2 minuten en koel direct in ijswater terug. Pel de eieren.

Wafel: Schil en rasp de aardappelen fijn. Droog met keukenpapier. Meng met de vier kruidenmix, zout, de crème fraîche en het ei. Bak wafels (3,5 x 10 cm) met behulp van het wafelijzer goudbruin en gaar. Spinazie: Was, droog en ontsteel de spinazie. Sauteer samen met de knoflook en ui kort in boter en breng op smaak met zout. Prei: Snijd het binnenste wit van de prei in fijne julienne (in de lengte). Vermeng met het eiwit. frituur in delen op 160°C in ca 1,5 minuten. Presentatie: Verwarm eitje 1 minuut in warm water van 70°C. Droog eitje met keukenpapier. Leg op een wafel de julienne van prei, de spinazie en het kwarteleitje. Zet de cress-blaadje(s) rechtop erbij.

**Filet van forel, gerookte paling**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forellen (dus 14 filets)	7	
peper/zout		
transglutamaat/eiwit		
verse erwten	500	gr.
gekonfijte tomaten	100	gr.
verse muntblaadjes, fijn gehakt	20	
olijfolie		
uien, fijngesneden	2	
port	2	dl
blanke fond	4	dl
bloc de foie gras	7	50 gr blok
gerookte paling	200	gr.

Fileer de forellen en verwijder de graten. Kruid ze met zout en peper aan de vleeskant. Bestrooi de vleeskant vervolgens met transglutamaat(eiwit) en plak ze netjes samen. Laat ze een halve dag (zo lang mogelijk) in de koelkast rusten. Tartaar van erwtjes: dop de erwtjes (haal de erwten uit de peulen). Blancheer de erwten, koel ze terug en dop ze nogmaals. snijd de tomaat in kleine blokjes. Vermeng de erwtjes, de gekonfijte tomaten, de munt en wat olijfolie. Kruid met peper en zout. Uienjus: Bak de uien aan (licht bruin), bevochtig met port en blanke fond. Laat 2 uur inkoken en mix. passeer door een zeef. Breng op smaak. Serveren: Snijd de op elkaar geplakte forellen filets in vier gelijke delen (dus 28 stukjes totaal). Rooster ze gedurende 2 minuten aan de velkant. bebloem de foi gras aan beide kanten. Bak de fois gras in een pan zonder vet aan beide kanten. snijd de in twee plakjes. Snijd de gerookte paling in blokjes. Presentatie: Lepel de lauwe tartaar van erwtjes in een keukenring. Voeg er de ganzenlever, forel, paling en uienjus aan toe.

**Tarte tatin van kerstomaat met rode mul en tappenade**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaten, gehalveerd	42	
plakjes bladerdeeg	14	
olijfolie	3	el
peper/zout		
knoflook, uitgeperst	1	teentje
zwarte olijven	125	gr.
kappertjes (uitgelekt)	25	gr.
ansjovisfilets	3	
mosterd	1	tl
rum	1	el
tijmblaadjes	1	tl
rode mul filets = 14 filets	700	gr.
olijfolie/boter		
zout/peper		
verse oregano	2	tl

Vet de mini quichevormen Ø 10 cm in met olijfolie. Bestrooi ze met peper en zout. Leg de kerstomaatje met de bolle kant naar beneden in de vormpjes. bestrooi met peper / zout, knoflook en gedroogde oregano. Snij of steek rondjes uit het bladerdeeg van Ø 10 cm. Prik veel gaatjes of perforer het bladerdeeg. Leg de rondjes over de tomaten en druk de randen goed aan. Bak de taartjes 20 minuten in een oven van 180° C. controleer of het bladerdeeg gaar is. Tapenade: Meng alle ingrediënten behalve de olijfolie in de keukenmachine. Giet tijdens het mengen de olie erbij. Draai niet te lang, zodat de tapenade een beetje grof van structuur blijft. Rode mul: Snijd het vel van de rode mul met een scherp mes in. Bestrooi met zout en peper. Bak de filets in 3 el hete olijfolie+ 1 el boter ongeveer 3 minuten op de velkant en vervolgens nog 1 à 2 minuten op de vleeskant. Presentatie: Draai de tomatentaartjes uit het bakje om op een bord. Leg de visfilet er schuin bovenop. Schep met een lepel een bolletje tapenade op de rode mul.

**Spoom van karnemelk en likeur 43 met granite van Granny Smith**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
karnemelk	2,5	dl
volle melk	1,5	dl
poedersuiker	50	gr.
43 likeur	0,5	dl
gelatine	3	blad
kristalsuiker	150	gr.
water	15	cl
limoenen	6	
appels granny smith	6	
prosecco	1	Fles

Schuim van karnemelk : Verwarm de 43 likeur en los hierin de gelatine op. Vermeng de poedersuiker met de karnemelk en de volle melk. Voeg de 43 likeur met de opgeloste gelatine aan de melk toe. Vul een kidde (0,5 liter) met de vloeistof en plaats 2 patronen. Schudt de kidde en laat deze vervolgens 2 uur in de koelkast staan. Granité van Granny Smith appel: Pers de limoenen en de appelen. Voeg de suiker bij het water en breng aan de kook. Laat afkoelen. Meng het limoensap en het appelsap onder het suikerwater. Plaats het mengsel in de diepvries en roer er om het halfuur door met een vork tot je een korrelige ijsmassa krijgt. Presentatie: Gebruik champagneglazen. Vul de glazen als volgt: De granité, Prosecco, Schuim van karnemelk



## De Pyreneese lamskoteletjes met gevulde conchiglioni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrack of equivalent voor 28 lamskoteletjes	4	
citroenen (geconfijt)	3	
grof zout	100	gr.
sjalotten	3	
snijbiet	4	bosjes
pijnboompitten	150	gr.
gevolgeltefond	3	dl
conchiglioni	28	stuks
boter	100	gr.
zout		
peper		
lamsfond	3	dl
knoflook	1 ½	bol
winterpenen	2	
selderijstengel	1	
witte wijn	50	cl
laurierblad	3	
rozemarijn	3	takjes
arachide olie		
tijm	3	takjes
rode shiso	1	bakje

Lamsrack (methode1): Snijd van ieder lamsrack 8 botjes los en maak de botjes schoon van vet- en vlees-resten. Geconfijte citroen: Snijd sliertjes van de geconfijte citroen en snijd deze in brunoise en bewaar de helft voor opmaak. Gevulde Conchiglioni: Hak de sjalot fijn. Rooster de pijnboompitten in een hete pan. Leg een paar pijnboompitten apart voor de opmaak. Was de snijbiet. Verwijder de witte steeltjes van de snijbiet en bewaar deze. Snijd de steeltjes in kleine stukjes. Hak de helft van de snijbietblaadjes in kleine stukjes. Kook de stukjes van de steeltjes in een laagje boter. Voeg de gesnipperde sjalot toe en bedek de pan met een deksels op laag vuur ongeveer 5 minuten. Voeg de gevogeltebouillon toe en sudder 15 minuten zonder deksel op laag vuur. Voeg de gehakte snijbietblaadjes toe en kook nog 5 minuten door. Haal de pan van het vuur en voeg de helft van de citroen en de geroosterde pijnboompitten toe. Kook de conchiglioni 15 minuten in gezouten water en spoel deze direct hierna met koud water. Vul de conchiglioni met de het snijbiet en geconfijte citroenmengsel. Saus: Maak een brunoise van de winterpeen en selderijstengel. Plet de knoflook. Zet de groenten met de knoflook in de olijfolie aan. Blus af met witte wijn. Voeg hierna de fond, laurierblad en rozemarijn toe. Laat het geheel gedurende 1 uur op gematigd vuur trekken. Zeef de vloeistof en laat deze tot stroopdikte inkoken. Groene boter: Kook de resterende snijbietbladeren gedurende 5 minuten in een grote pan gezouten water en het restant van de gevogelte bouillon. Koel de bladeren. Blender de bladeren en meng deze met 150 gram boter. Laat het mengsel op een laag vuur garen. Plaats de gevulde conchiglioni in een pan en bestrooi deze met de groene saus. breng op smaak met wat zout. Dek af en houdt het geheel lauw warm.

Lamsrack (methode 2): Bak het lamsvlees in arachide olie op hoog vuur ca.1,5 minuut per kant. Zet als het lamsvlees bijna gaar is het vuur lager en voeg de boter, tijm en 2 teentjes geplette knooflook toe. Haal het lamsvlees na 3 minuten van het vuur het laat het geheel nog 8 minuten in de warmhoudkast. Presentatie: Plaats 2 lamsracks en 2 gevulde conchiglioni op het bord. Garneer het geheel met de citroenblokjes, pijnboompitjes en napeer de saus.



## Kamille peren en kokos-gemberijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peren	5	
suiker	100	gr.
isomalt	100	gr.
water	400	gr.
gedroogde kamillebloemen	20	gr.
bloem	250	gr.
zout	5	gr.
boter	25	gr.
kleine stoofperen	6	
kamillesiroop		
appelstroop		
doyenné de comice	6	
gelatine	8	gr.
eiwit	130	gr.
kokosmelk	500	gr.
gekonfijte gember	60	gr.
citroensap	1	gr.
zachte boter	50	gr.
amandelpoeder	50	gr.

Vul de sous-vide met warm water, stel de temperatuur van 80°C in. Perenchips: Maak een siroop van het water, suiker en isomalt. Giet op een plaat met opstaande rand. Was de peren. Snijd in dunne plakken op de snijmachine, stand 8. Leg direct in de siroop - minimaal 1 uur. Droog in de oven 100°C - 1 uur. Kamillesiroop: Kook het water met de suiker. Giet over de kamillebloemen. Laat minimaal 1 uur afgesloten trekken. Pâté Morte: Meng de bloem in volgorde van de genoemde ingrediënten. Draai een deeg in de keukenmachine.

Perencompote: Verwarm de oven - 180°C. Was en schil de peertje. Leg ze in een gietijzeren pan. Sluit deze goed met deeg "morte". Zet in de oven ongeveer 30 minuten. Snijd de peertjes in tweeën en verwijder het klokhuis. Mix ze met het vocht welk de peertje hebben afgegeven.

Laat uitlekken op een vergiet tot een mooie textuur. Doe in spuitzak met glad spuitmondje. Indien de peertjes geen vocht hebben afgegeven, voeg dan een beetje kamillesiroop toe.

Breng op smaak met appelstroop. Gepocheerde Peren: Schil de peren, snijd in tweeën en verwijder het klokhuis. Snijd de helften in 8 mooie gelijkmatige partjes. Doe in een vacuümzak met de kamillesiroop. Sous Vide 80°C - 10 minuten. Direct terugkoelen op ijswater. Haal de gepocheerde peren uit de zak, de kamillesiroop wordt voor de kamilleschuim gebruikt!

Kamilleschuim: Verwarm de kamillesiroop van de gepocheerde peren. Los de geweekte gelatine hierin op. Laat afkoelen tot hooguit 35 °C. Meng met eiwit, niet opkloppen. Schenk door een zeef in de kleine kidde van een 1 ltr. Voeg 2 tot 3 gaspatronen toe. Schudden.

Bewaar in de koeling. Kokos-gemberijs: Meng kokosmelk met zeer fijngesneden gember en suiker. Voeg vervolgens het eiwit en citroensap toe. Draai ijs.

Amandelkruimel: Verwarm de oven op 160°C. Meng in een keukenmachine met blad alle ingrediënten. Bak een dunne plak in de oven - ongeveer 8 minuten. Breek in stukken. Presentatie: Verwarm de gepocheerde

peer ongeveer 5 minuten in een oven van 180°C. Opmaak: Halve maan. Smit de compote op het bord (twee strepen). Leg amandelkruimel hier en daar erop. Leg 3 stukjes gepocheerde peer verdeeld op het bord in de halve maan. Zet 4 gedroogde perenschijfjes ertegen aan. Smit kleine toefjes kamilleschuim. Leg 2 kleine quenelle of 1 grotere op het bord.