

2017 mei

Kookclub Barendrecht · Lente

Tortilla

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
uien	2	
knoflook	2	tenen
aardappelen (vastkokend)	1	kilo
olijfolie	2	dl
zout	2	tL
peper naar smaak		

Snijd de uien in ringen, knijp de knoflook fijn, snijd de aardappels in dunne plakjes. Bak de aardappelschijfjes in 1dl olijfolie in 20 minuten gaar. Keer ze af en toe. Laat ze uitlekken en bestrooi met zout. Fruit de uien in wat olijfolie zachtjes tot ze goudgeel zijn, doe na 1 minuut de knoflook erbij. Laat ze uitlekken. Klop de eieren een beetje op met 1 tL zout en wat peper. Schep de aardappelschijfjes en de ui erdoor. Verhit 1 dl olijfolie in een grote koekenpan. Giet het eimengsel erin en maak de bovenkant voorzichtig plat (de uitstekende aardappelstukjes terug duwen). Zet het vuur laag en laat 3 minuten garen. Keer dan de tortilla om (leg een omgekeerde koekenpan, op de pan en keer om zodat de bovenkant onder komt). Laat weer 3 minuten garen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd in 14 punten.

Gefrituurde dadels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo	130	gr.
ontpitte gedroogde dadels	32	
plakken bacon	2	ons

Snijd de uiteinden van de chorizo en snijd de worst in plakken van 2 centimeter. Snijd deze in de lengte doormidden en nog eens, zodat er 32 "stokjes" overblijven. Doe ieder stukje chorizo in een dadel en sluit de dadel er omheen. Snijd de bacon overdwers in vierkanten. Wind een reep bacon om iedere dadel en zet zo nodig vast met een cocktailprikker. Zet de dadels in een droge koekenpan met de naad van de bacon naar beneden en bak ze. Blijf de pan schudden tot de bacon goudbruin is. Draai ze dan om en laat de andere kant bruinen. Laat uitdruipen op keukenpapier en Serveer direct.

Manchego met kweeper

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
manchego-kaas	475	gram
kweeperengelei (membrillo)	475	gram

Snijd de korst van de kaas, snijd er driehoekjes van één centimeter van. Snij de kweeperengelei op dezelfde manier in gelijke driehoekjes en leg ze op de kaas. Opdien op kamertemperatuur.

Sangria op speciaal verzoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	
sinaasappels	2	
bruine suiker	6	el
wodka	½	dl
cointreau	½	dl
jenever	½	dl
limonade (bv fanta)	1,5	dl
fruitsap bv minute maid	1,5	dl
ananassap	4	dl
vers sinaasappelsap	4	dl
ijsklontjes	2	schep
droge rode wijn	1	fles

Laat de rode wijn koud worden in de koeling. Schil de citroenen en sinaasappels en snijd in schijfjes. Doe de schijfjes samen met de bruine suiker in een grote serveerkom. Giet de wodka, Cointreau, jenever, limonade, fruitsap, ananassap en het sinaasappelsap erbij. Voeg ijsklontjes en de rode wijn toe. Roer goed om tot alle suiker is opgelost. Zet koud tot gebruik.

De gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
rode paprika	1	
groene paprika	1	
sjalotjes	2	
trostomaten	6	
rijpe tomaten	1,5	kg
paprika	1	groene
knoflook	2	tenen
olijfolie	2,5	dl
sherry-azijn	1	el
plakken boerenbrood	6	

Snijd de komkommer in de lengte door en verwijder de zaden. Bestrooi met zout en laat een uur rusten om het vocht uit de komkommer te laten trekken. Spoel daarna goed af en snijd in hele kleine blokjes. Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in hele kleine blokjes. Ontvel de sjalotten en hak fijn. Meng de komkommer, paprika en sjalotten in een kom. Snijd de uiteinden van de tomaten. Snijd de zaadlijst weg, maar houd de zaden intact, met de "gel" die daarbij hoort. Bewaar de pulp. Gebruik de tomaten voor de gazpacho. Snijd de tomaten in kwarten. Schil de komkommer, hak in grove stukken. Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en hak in grove stukken. Ontvel de knoflook. Plaats alles in een keukenmachine, voeg de knoflook en de azijn toe en hak alles fijn. Voeg dan de olijfolie toe en breng op smaak met zout. Schenk de gazpacho door een zeef in een grote kan. Plaats in de koeling tot gebruik. Snijd het brood in dobbelsteentjes en bak in olijfolie op halfhoog vuur totdat ze mooi bruin zijn. Bewaar op keukenpapier.

De gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	6	cl
knoflooktenen	10	
gedroogde chilipeper	1	
cognac	1	el
grote rauwe gamba's	28	
platte peterselie		bosje

Maak de gamba's schoon. Gebruik de schillen en koppen voor de bouillon van de paella. Hak de peterselie fijn. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Verwarm de olie in een koekenpan op halfhoog vuur en bak de knoflook 2 minuten. Voeg de gamba's en de chili toe en bak aan elke kant 3 minuten. Voeg de cognac toe en laat nog een minuut bakken. Pas op dat de knoflook niet te bruin wordt of aanbrandt!

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook		bosje

Hak de bieslook fijn. Plaats 2 gamba's en wat tomatenpulp op een bord. Voeg wat komkommersmengsel en wat bieslook toe. Leg 4 croutons op het komkommersmengsel. Besprenkel met wat olijfolie en zeezout. Serveer de gazpacho ernaast in het koude glas.

De fazant

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenborst	400	gram
ganzen vet		
bacon	50	gr.

Verwarm de oven tot 170°C. Wrijf het vel van fazant in met ganzenvet, bedek met wat bacon en leg in een braadslee met het vel naar beneden, dek af met aluminiumfolie en rooster zo 10 minuten. Draai de borst na 5 minuten om. Laat snel terugkoelen. Snijd fijn met de bacon.

De vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	400	gr.
sjalotten	2	
geroosterde fazantenborst (zie boven)	400	gr.
halfzoete biscuitjes	2	
zwarte truffel	½	

Snijd de fazant heel fijn. Schil de pompoen en snijd in kleine blokjes. Verkruimel de biscuits. Leg de pompoen in een braadslee met wat arachideolie en plaats 30 minuten in een oven van 180°C. Hak de sjalotten fijn en bak ze zachtjes in een koekenpan totdat ze zacht zijn. Voeg de pompoen en de fazant toe. Haal van het vuur en meng met het biscuitkruim en het schaafsel van de helft van de truffel. Breng op smaak en laat rusten.

De ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
meel van durum tarwe	250	gr.
eieren	3	

Maak op het aanrecht een hoop van het meel. Maak in het midden een kuil. Breek de eieren in de kuil. Klop de eieren met je vingers of een vork los. Kneed het deeg stevig door, ca 10 minuten. Wikkel het in plasticfolie, leg in de koeling om te rusten. Maak met de pastamachine raviolivellen, genoeg voor 32 ravioli (boven- en onderkant). Klop de eieren los. Leg de raviolivellen op het aanrecht en leg wat vulling op de vellen. Smeer de buiten randen in met geklopt ei en sluit de ravioli af met een deegvel.

De hazelnootcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten zonder vel	500	gr.
kippenbouillon	1	l
slagroom	400	gr.
xantana		

Rooster de hazelnoten in een droge pan op halfhoog vuur totdat ze mooi bruin zijn. Hak ze daarna heel fijn in de keukenmachine. Schenk de kippenbouillon en de room in een pan en verwarm zachtjes. Als het warm is, voeg dan de hazelnoten toe. Laat 5 minuten trekken en zeef. Breng op smaak en zeef nogmaals. Houd het mengsel au bain-marie warm. Bind zo nodig met Xantana als het mengsel te vloeibaar blijft.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffel	1/2	

Breng een grote pan met water aan de kook, voeg zout toe en kook de ravioli (niet allemaal tegelijk) tot al dente. Bewaar de ravioli, besprenkeld met wat olijfolie, in de warmhoudkast. Schenk wat hazelnootcrème in een diep bord, leg daarop 2 ravioli. Spuit daarop wat melkschuim en garneer met wat geraspte truffel.

De dorade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele schoongemaakte dorades (met vel)	4	
citroenen	2	
knoflook	6	teentjes
tijm	4	takjes
grof zeezout	4	kg
eiwit	300	gr.

Pers de 2 citroenen. Spoel de vissen goed af en besprenkel van binnen met citroensap. Halveer de teentjes knoflook en stop ze met de tijm in de buik van de vissen. Sla de eiwitten stijf en meng het zout erdoor. Strooi een vingerdikke laag zout op de bodem van een ovenschaal. Leg daarop de vis en bedek deze volledig met het zouteiwitmengsel. Bak het geheel 30 minuten in de oven.

De Romesco-saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	200	gr.
knoflook	3	teentjes
tomaten	4	
olijfolie	2	dl
wijnazijn	2	el
paprikapoeder		

Hak de amandelen, rooster ze en stamp ze met de knoflook in een vijzel fijn. Ontvel en ontpit de tomaten, snijd ze in kleine stukken en voeg ze aan de amandelen toe. Draai in een Magimix tot een saus. Breng op smaak en roer er de wijnazijn en wat olijfolie door. Voeg eventueel wat paprikapoeder toe. Maak er een smeuïge emulsie van.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele citroenen	2	

Sla de zoutkorst open en haal de vis er voorzichtig uit. Verwijder het vel en portioneer de vis. Serveer met citroenpartjes en de Romesco-saus.

De paella

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine tv-kippendrumsticks	16	
hamlappen	300	gr.
chorizo	300	gr.
inktvissen	2	
zeewolf	500	gr.
rauwe ongepelde gambas	500	gr.
mosselen in schelp	2	kg
kaasdoek		
uien	2	
knoflook	4	tenen
rijpe tomaten	4	grote
rode paprika's	2	
paella-rijst (arroz bomba)	1	kg
saffraan	20	draden
diepvries doperwten	200	gr.
olijfolie		
water of witte wijn		

Breng water aan de kook en laat de drumsticks daar 8 minuten in pocheren. Zeef en bewaar. Snijd de hamlappen en chorizo in blokjes van 1 cm. Snijd de inktvis in ringen. Snijd de zeewolf in blokjes van 1 cm. Pel de gamba's, verwijder de koppen. Doe de koppen en de schubben in een sauspan en bedek met water. Breng aan de kook en laat 10 min. zachtjes koken. Haal van het vuur en zeef in een pan. Spoel de mosselen onder koud water, kapotte schelpen verwijderen. Doe de mosselen in een pan met een beetje water, deksel erop en kook op hoog vuur totdat alle schelpen open staan. Haal de mosselen uit de pan met een schuimspaan, gooi de nog dichte weg. Bewaar het kookvocht. Verwijder al het mosselvlees uit schelpen, maar bewaar 40 mosselen in hun schelp. Giet het kookvocht (liefst met een kaasdoek) door een zeef bij de garnalen bouillon. Voeg water toe zodat je 2 liter bouillon hebt. Zet de pan op het vuur en laat zachtjes trekken tot gebruik. Snipper de uien en knoflook. Snij de tomaten in grove stukken. Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in dunne repen. Doe 2 eetlepels van de visbouillon in een schaalje en week daarin de saffraan. Verdeel alle ingrediënten over de twee pannen. Zet de paella-pan(nen) op hoog vuur, verwarm 3 cl olijfolie en bak de inktvisringen en de zeewolf 2 minuten. Haal de vis met alle sappen uit de pan en bewaar. Verwarm 3 cl olijfolie en bak de ham, chorizo en drumsticks 4 minuten. Haal het vlees uit de pan en bewaar. Verwarm 3 cl olijfolie en bak de ui, knoflook en paprika 6 tot 7 minuten. Voeg de tomaten toe en bak 2 minuten. Voeg dan 500 gram rijst toe, roer goed door zodat de rijstkorrels zijn bedekt met de olie, en bak zo 2 tot 3 min. Voeg dan zoveel warme visbouillon toe dat de rijst net onder staat. (koken net als risotto) Voeg de doperwten en saffraan toe. Breng op smaak en vermeng goed. Voeg dan de inktvis, zeewolf, rauwe garnalen, ham, chorizo en drumsticks toe. Dek de pan goed af met aluminiumfolie en kook op laag vuur ongeveer 15 minuten. Voeg de gekookte mosselen toe (vlees en met schelp), bedek weer met folie en laat nog 5 minuten zachtjes koken. Roer af en toe door. Voeg als het vocht volledig is verdampt en opgenomen nog wat visbouillon of water toe. Het vocht moet uiteindelijk

helemaal opgenomen zijn en de rijst zacht en vochtig. Haal van het vuur, en laat bedekt 5 minuten rusten.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie		bosje
citroenen	3	

Hak de peterselie fijn. Snijd de citroenen in plakjes en snijd die half in. Bestrooi de paella met de peterselie en schuif de citroenschijven op de rand van de pan. Dien op in de pan aan tafel. Mooier is te serveren op borden. Ga als volgt te werk: Leg in het midden van een warm bord een hoeveelheid rijst en verdeel de kip, vis, gamba's en mosselen er rond omheen (soort bij soort) bestrooi met peterselie en versier met een schijfje citroen. Laat de pannen afgedekt met een servet op de warmhoud kast staan, zodat men eventueel nog wat kan opscheppen.

DESSERT Crema Catalana

De crema

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïzena	6	el
volle melk	1,5	Liter
citroen	1	
kaneelstokje	1	
eidooiers	12	grote
fijne kristalsuiker	250	gr.

Rasp de schil van de citroen in lange repen. Maak een papje van de maïzena en 6 eetlepels koude melk. Breng de rest van de melk, met de citroenschil en het kaneelstokje in een grote pan net aan de kook. Klop van de eidooiers en de suiker een bleke crème in een kom. Roer het maïzena- papje erdoor. Roer er vervolgens een soeplepel hete melk door. Haal de citroenschil en het kaneelstokje uit de hete melk en roer flink kloppend het dooiermengsel erdoor. Breng alles langzaam tegen de kook aan en blijf roeren tot het mengsel bindt. Giet het dan in 14 ramequins of aardewerken schaalpjes. Laat afkoelen en zet in de koeling tot gebruik.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruine basterdsuiker		

Haal de crème uit de koeling en bestrooi vlak voor het opdienen met 2-3 theelepels suiker per schaalpje en schud voorzichtig om de suiker gelijkmatig te verspreiden. Karamelliseer de suiker met een brander donkerbruin.