

2017 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

AMUSE Waldorf on a stick

Waldorf on a stick

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
griekse yoghurt	35	gr.
walnotenolie	2	dl
grannysmiths appels	4	
blaadjes gelatine	6	
walnoten	15	
knolselderij	1	

Walnotenrème: Scheid het ei. Mix de yoghurt en eiwit in een maatbeker met de staafmixer. Voeg de walnotenolie druppelsgewijs toe tot er een dikke massa ontstaat. Vul er een spuitzak mee en bewaar koel. Appelgelei: Reserveer 1,5 appel voor de Waldorf. Maak 2,5 dl ($\pm 2\frac{1}{2}$ appel) vers appelsap van appels met schil, vervolgens zeven. Week de gelatine in koud water. Breng de appelsap aan de kook en roer er van het vuur af de uitgeknepen gelatine door; laat de appelgelei staan, niet koelen, het moet nog een beetje vloeibaar blijven. Walnoten: Warm de oven voor op 180 ° C. Verdeel de walnoten op een bakplaat en rooster ze in een paar minuten goudbruin. Laat iets afkoelen en hak ze fijn met een snufje zout. Waldorf: Schaaf of snijd op een mandoline of de snijmachine, dunne plakjes van $1\frac{1}{2}$ appel op stand 4 en van een $\frac{1}{2}$ knolselderij op stand 3. Bewaar de andere halve knolselderij. Steek de plakjes uit met een steekring. Blancheer de appel en de selderij apart van elkaar kort in flink gezouten water en dompel direct kort in ijswater. Maak stapeltjes van de plakjes: begin met een plakje selderij, dan een plakje appel; herhaal dit. 5x. Prik er een cocktailprikker in en haal de stick 3 maal door de appelgelei. Rol of besprenkel de sticks vervolgens door de gehakte walnoten (bij voorkeur in 2 delen). Presentatie: Bekleed de overgebleven halve knolselderij met alu folie, perforer de selderij voor (bv. Met een vleesvork) voor dat je de prikker er definitief insteekt. Spuit op elke stick een flinke dot walnotenrème. De amuse wordt staand met een bijbehorend glaasje wijn genuttigd

Bulgur met asperges en gepocheerd ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	1500	gr.
olijfolie	30	ml
mosterd	15	g
bulgur	200	gr.
asperge	4	st
bieslook	¼	bosje
peterselie	¼	bosje
eieren	10	st
veldsla		

Asperges: Schil de asperges en snijd het kontje er af. Geef het afval door aan de makers van de aspergebouillon (gerecht 3). Zet een ruime pan op met koud water, snuifje zout en een klontje boter. Houd 2 asperges rauw voor de bulgur salade. Doe de rest van de asperges in het water en breng dit naar het kookpunt. Als het water kookt zet je het vuur uit en wacht je tot de asperges zinken (5 á 10 minuten). Nu zijn ze gaar. Haal de asperges uit het water en verfris ze onder koud water. Bewaar het kookvocht voor de Bulgur. Dip van asperges: Kook de asperges en mix met de olijfolie en de mosterd tot een egale dipsaus. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in de koelkast. Bulgur: Gaar de Bulgur in het aspergekookvocht zie achterzijde pagina. Laat de Bulgur afkoelen. Snijd 2 rauwe en 2 gekookte asperge in fijne brunoise en meng deze door de Bulgur. Snijd de bieslook en peterselie fijn, meng deze onder de Bulgur. Voeg beetje olijfolie toe en breng op smaak met p & z. Bewaar in de koelkast. Gepocheerd eitje: Breng water aan de kook in een ruime en brede pan. Als het water kookt voeg je enkele eetlepels azijn toe. Breek de eieren elk in een apart kommetje. Als het water kookt, mag je het zachter zetten zodat het juist zachtjes borrelt. Neem één van de kommetjes en laat dit zachtjes zakken in het kokend water. De gaartijd (ongeveer 3 minuten) is afhankelijk van de grootte van het ei. Als het eitje goed is met een schuimspaan er uit scheppen en dompellen in ijswater. Pocheer alle eieren. Presentatie: Bak de asperges kort aan met een beetje boter, kruid met peper en zout. Serveer de gepocheerde eitjes met gebakken asperges en de frisse salade van Bulgur. Werk af met de dip van asperges en enkele blaadjes veldsla. Bulgur garen: Breng 4 dl van het kookvocht van de asperges aan de kook, voeg de 200 gram Bulgur toe, haal van het vuur en laat 10 minuten weken. Doe de bulgur in een zeef en druk het teveel aan vocht eruit.

Aspergesoepje en gegrild tonijnstukje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kontjes van witte asperges	56	
sterke kippenbouillon	1.5	liter
eidooier	56	gr.
slagroom	2.5	dl
peper		
zout		
witte asperges	4	
boter	40	gr.
nootmuskaat		
witte wijn	1	dl
visfumet	1	dl
olijfolie		
tonijnfilet	420	gr.
citroen	0.5	
verse koriander	0.5	bosje

Aspergesoepje: Kook de aspergekantjes helemaal gaar in de bouillon. Pureer met de blender en wrijf door een middelfijn zeef in de schoongemaakte pan. Zet op een zacht vuur, klop met de staafmixer eerst de eidooiers en vervolgens de room door de soep en laat onder voortdurend roeren binden. Niet laten koken! Breng indien nodig op smaak met zout en peper.

Gegrild tonijnstukje: Schil de asperges en snijd 2 cm. van de onderkant af (voor het soepje). Kook de asperges beetgaar in het kookvocht van de aspergestukjes van de amuse. Neem de asperges uit het kookvocht en snijd ze in gelijkmatige stukken. Laat vlak voor het uitserveren wat boter smelten in een pan, kruid de asperges met peper en zout en kleur ze licht. Bestrooi ze met een beetje versgemalen nootmuskaat. Haal ze uit de pan en houd warm. Blus het restant boter met de witte wijn en visfumet. Laat even inkoken. Voeg de slagroom toe en laat vervolgens tot 1/3 inkoken. Giet door een fijne zeef en monteer met klontjes koude boter. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Verhit olijfolie in de grillpan. Kruid de tonijn met peper en zout en bak gedurende enkele minuten rosé. Snijd de tonijn in 14 mooie stukjes.

Presentatie: Klop de soep vlak voor het serveren met de staafmixer schuimig en schenk in voorverwarmde espressokopjes. Zet een kopje op een bord en leg de stukjes asperge ernaast. Leg het stukje tonijn op de aspergestukken. Leg op ieder stuk tonijn een blaadje koriander. Maak er omheen enkele mooie lijnen met de saus.

Aspergetagliatella met Hollandse garnaltjes en champagnedressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	1000	gr.
suiker		
foelie		
champagne of cava	4	dl
eidooiers	2	
mosterd	2	tl
notenolie	8	el
limoen	1	
p & z		
halfgedroogde tomaten	8	
rucola	175	gr.
bieslook	0.25	bosje
hollandse garnalen	500	gr.

Schil de asperges. Snijd 2 cm. van de onderkant af en geef deze aan de mensen van het soepje van het eerste voorgerecht. Snijd de punten af op een lengte van ca. 3 cm. Snijd met een dunschiller de lange aspergestukken in lange repen. Kook de aspergepunten beetgaar in water met wat zout, suiker en een stukje foelie. Schep de aspergepunten uit het kookvocht en blancheer hierin de aspergerepen. Koel ze hierna meteen af in ijskoud water.

Champagnedressing: Klop de eidooier los samen met de mosterd en voeg druppelsgewijze de notenolie toe. Breng op smaak met zout, peper en limoensap. Voeg al doorkloppend de champagne of cava toe. Snijd de halfgedroogde tomaatjes in stukjes en meng deze met de afgekoelde aspergereepjes. Lepel er een beetje dressing door. Snijd de rucola in grove julienne. Presentatie: Plaats een metalen ring van Ø 8 cm. op een bord en vul de bodem met wat rucola. Vul daarna tot $\frac{3}{4}$ met de asperge tagliatella en daarna tot vol met de garnalen. Schik de aspergepunten rond de ring. Verwijder voorzichtig de ring, maar zorg dat alles mooi blijft staan. Druppel er nog wat dressing omheen en werk af met wat sprietjes bieslook

Triple aux Asperges met beurre blanc

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	42	
foelie		
suiker		
flinke sjalotten	2	
boter	250	gr.
witte wijn	4	dl
aspergefond	2.5	dl
crème fraîche	2.5	dl
noilly prat	0.5	dl
slagroom	1.5	dl
bieslook	0.5	bosje
peultjes	300	gr.
scampi's	28	
stukjes zalmfilet zonder vel	28	
coquilles	28	
olijfolie	2.5	dl
peper uit de molen		
takjes kervel		

Schil de asperges en snijd de onderkant heelschuin af. Snijd vanaf de onderkant dunne schuine plakjes tot er $\frac{3}{4}$ van de asperge overblijft. Zet de plakjes apart tot gebruik. Trek van de schillen en de harde onderstukjes met water, zout suiker en foelie een fond. Kook de asperges gaar in de fond. Haal de asperges uit de fond maar bewaar de fond. Beurre blanc: Maak de sjalotten schoon en snijd in brunoise. Fruit de sjalotten in een beetje boter. Voeg de wijn, aspergefond en de crème fraîche toe en kook het geheel in tot sausdikte. Zeef de saus en voeg de Noilly Prat toe en kook nog even in. Klop de slagroom dik vloeibaar. Snijd de bieslook in fijn ringetjes. Klop de saus eventueel luchtig met een staafmixer en spatel de bieslook en de slagroom erdoor. Maak de peultjes schoon en snijd ze in julienne. Maak de scampi's schoon maar laat de staart zitten. Kruid de zalm, scampi's en coquilles met een beetje peper uit de molen en wat zout. Bak ze apart bijna gaar in de olijfolie. Bak de aspergeplakjes en de peultjes beetgaar in de boter. Zout ze licht. Presentatie: Schep wat saus op een warm bord. Leg er het asperge/peultjes mengsel op. Verdeel de zalm, scampi's en coquilles erover en leg hierop kruiselings de hele asperges. Druppel er eventueel nog wat saus omheen en versier met takjes kervel.

Harmonie à l'orange met petite salade de fraises

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
huishoudfolie		
ringen	14	
plastic strips	14	
bittere couverture	300	gr.
bakpapier		
slagroom	5	dl
maanzaad	12	gr.
perssinaasappels	14	
blaadjes gelatine	13	
suiker	175	gr.
citroen	1	
grand marnier		
aardbeien	750	gr.
poedersuiker		
munttopjes	14	

Bekleed een plaat met de folie. Zet de ringen erop en zet de strips in de ringen. Zet het geheel in de koeling. Smelt de couverture au bain-marie en smeer deze dun uit op het bakpapier. Laat stollen en steek er 42 rondjes uit die precies in de ringen passen. Klop de slagroom zalfachtig met het maanzaad en zet in de koeling. Pers de citroen uit. Rasp de schil van 2 sinaasappels. Pers de sinaasappels uit tot er 7½ dl sap is. Week de gelatine in koud water. Breng 5 dl sap met de suiker en de sinaasappelrasp aan de kook. Draai het vuur uit en los de geweekte gelatine erin op. Voeg de rest van het sinaasappelsap, citroensap en naar smaak de Grand Marnier toe. Laat afkoelen en spatel (als de massa begint te geleren) de maanzaadroom erdoor. Laat verder opstijven. Leg een plak couverture in een ring. Schep hierop een beetje bavarois. Leg er weer een plak couverture op en druk deze een beetje schuin. Vul de ring verder met bavarois en dek af met de laatste ring couverture. Zet in de koeling. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in plakjes. Presentatie: Leg aardbeienplakjes naast elkaar op een koud bord en bestrooi met poedersuiker. Zet een bavarois erop en verwijder voorzichtig de ring en de strip. Garneer met een munttopje. Alternatief: Plaats de bavarois op een koud bord en schik de aardbeien er om heen.