

# 2017 september

Kookclub Barendrecht · Herfst

---



## Tonijntartaar, Wasabi & Kletskopjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijn (50 gr p.p.)	700	gr.
gember	3	cm
verse koriander	40	gr.
sesamzaadjes	3	tl
limoenen sap en rasp van	2	
poedersuiker	90	gr.
gesmolten boter	30	gr.
chilisaus	60	gr.
bloem	30	gr.
water	20	gr.
honing	3	druppels
crème fraîche	250	gr.
wasabi	2	el
sjalotten fijngesneden	3	
tomaat	3	
komkommer	1	
sushiazijn	2	dl
daikon cress		
olijfolie extra viergine		
peper en zout		

Schil de gember en rasp deze fijn. Schenk er 40 ml olijfolie bij laat de gember ca. 2 uur intrekken, zeef de olie daarna. Was de komkommer, niet schillen, halveer in de lengte en verwijder de zaadlijst. Snijd met een kaasschaaf linten komkommer. Marineer de linten in de sushiazijn ca. 1 uur. Dep ze droog en rol ze op, zet koel. Kletskopjes: Meng je de ingrediënten samen en zet je het minimaal een half uur in de koelkast. Verwarm de oven tot 160°C. Spuit hele kleine dotjes van het beslag op een siliconen mat of bakpapier. Houd genoeg ruimte ertussen, het beslag loopt uit. Plaats in de oven en bak ze in ongeveer 5 minuten bruin (en bubbelend). Laat afkoelen tot ze hard zijn en haal voorzichtig van het bakpapier. Garnituur: Meng de crème fraîche met de wasabi tot een crème en doe in een spuitzakje. Start met de helft van de wasabi en proef!! Vervolg door steeds wat wasabi toe te voegen..proef!!. Plisseer de tomaten in kokend water, direct daarna afkoelen in koud water en vel verwijderen. Verwijder de zaadjes en snijd de tomaat in fijne blokjes. Zet apart. Snijd de sjalotten in hele fijne brunoise. Rasp de limoen en houd het apart. Meng de gemberolijfolie (1) met het limoensap en de sesamzaadjes. Houd een paar blaadjes koriander apart en snijd de overige fijn. Meng deze door de dressing. Tonijn: Snijd de tonijn in kleine blokjes (4-5 mm) tot een tartaar. 50 gr p.p. Meng de tonijnblokjes met de dressing. Breng op smaak met p & z. Presentatie: Leg het garnituur in een halve cirkel langs de rand van het bord. Begin met de stukjes tomaat en sjalot. Zet de komkommerlinten ertussen. Spuit meerdere dotjes wasabicroème tussen de groenten en decoreer met stukjes kletskop, Daikon cress, koriander en limoenrasp. Zet de steekring op het bord naast de garnituur en schep de tonijntartaar erin. Druk voorzichtig aan met een tonicstamper. Garneer met een kletskopje

## Tom Yum Kung Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen (2 p.p.p)	28	
kippenbouillon (fles)	2½	ltr.
kleine broccoli	1	
citroengras	4	stengels
rode peper verwijder de zaadjes	1	
gember	3	cm
knoflook	4	teentjes
limoenblaadjes	7	
shii-take paddestoelen (1 ½ doosje)	175	gr.
kerstomaatjes	1	doosje
sap van 2 limoen		
vissaus	4	el
sojasaus	2	el
kokosmelk		
gehakte koriander	20	gr.

Ontdooi de garnalen, pel ze indien nodig, verwijder de staarten en het darmkanaal. Maak de kippenbouillon, houdt warm. Snijd de broccoli in kleine roosjes en blancheer deze. Snijd het citroengras in schuine stukken van zo'n 3 centimeter. Snijd de pepers (zonder zaadjes) in zeer kleine stukjes. Maak het citroengras, de pepers fijn in een vijzel. Schil de gember en hak in kleine stukjes. Verkruimel het citroenblad. Snijd de Shii-Take in plakjes voeg aan de bouillon toe. Snijd de tomaatjes in 4 stukjes en voeg aan de bouillon toe. Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg het citroengras, de rode peper, het citroenblad en de gember toe. Voeg 2 eetlepels vissaus, 1 eetlepel soja en de helft van het limoensap toe. (reserveer de rest van de visaus, sojasuas en limoensap om later -indien nodig- op smaak te brengen) Laat 3 minuten doorkoken. Maak verder op smaak, voeg (indien te pittig) wat kokosmelk toe. Zet in de warmhoudkast. Voeg -vlak voor het serveren- de garnalen toe en laat deze 2 minuten meekoken. Presentatie: Schenk de soep in de kleine kommen en garneer met de fijn gehakte koriander.

**Vispakketje op z'n Thais**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	1050	gr.
thaise vissaus	50	ml
rode currypasta	15	gr.
kokosmelk	2	dl
knoflook	5	teentjes
uitjes	8	lente
rode paprika	1½	
boter + klontjes koude boter		
kervel		takjes

Leg enkele klontjes boter in de diepvries, nodig om de saus te monteren!! Verdeel de vis in 14 stukken (75 gr) en wrijf ze in met de vissaus en bestrooi ze licht met zout en peper. Laat de vis ca 12 minuten hierin marinieren. Verwarm de oven voor op 200 °C.(75 gr) Roer de rode currypasta door de kokosmelk. Snijd de knoflook fijn en schep deze door de saus. Snijd de lente uitjes in hele fijne reepjes. Snijd de rode paprika in fijne reepjes. Vet een ovenschaal in met boter doe de helft van de saus in de schaal, leg de stukken vis op de saus en verdeel de rest van de saus erover. Dek de schaal af met aluminium folie dicht en gaar de vis in de oven in ca 15 a 20 minuten. Doe de vis over in andere schaal, dek af en houdt warm in de warmhoudkast. Kook de saus in tot een acceptabele dikte monteer af met wat klontjes boter. Presentatie: Leg de moot vis in het midden van het bord, drapeer de saus eromheen en garneer met een takje kervel.

**Sorbet van citroengras**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	1¼	Ltr.
suiker	500	gr.
sereh	9	stengels
gelatine	2	blad
yoghurt	5	dl
citroensap	1	dl
citroengras		
frambozen	2	doosjes

Water, suiker en de gekneusde sereh koken en 15 minuten laten trekken. Verwijder de sereh. Laat de gelatine weken in koud water en voeg deze toe aan de warme massa. Laten afkoelen tot ca 20°C en de yoghurt en citroensap toevoegen. Giet de massa in de ijsmachine en draai het geheel tot ijs. Presentatie: Vul een spuitzak en spuit het ijs in een sorbetglas. Alternatief: schep een quenelle ijs in een kleine kom. Plaats wat frambozen op het ijs, bestrooi met wat poedersuiker.



## Hoent met Tom Ka Kai

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenborsten groot	7	
kippenbouillon	1,2	liter
sojasaus	70	gr.
sherryazijn	80	gr.
hazelnootolie	120	gr.
vacuüm zakken	2	
kippenpootjes	14	
ketjap	150	gr.
soja	150	gr.
sushi azijn	75	gr.
gembersiroop	75	gr.
curry pasta	3	gr.
aardappelzetmeel		
boter / olie		
kokosmelk	1,2	Ltr.
sereh	6	stengels
gember	150	gr.
limoenblad	100	gr.
uien	3	
korianderzaadjes	30	
zonnebloemolie		
avocados	3	
limoen	1	
koriander	35	gr.
komkommer	1	
bosuitjes	5	
sushirijst	500	gr.
water	7	dl
kurkuma (voor kleur)	½	tl.
p & z		
paksoi stengels	14	
tauge	175	gr.
shi take	175	gr.
rood pepertje		

Stap 1; Saus....Stap 2; Onigiri.....Stap 3; Hoentfilets...Stap 4; Dijen... Stap 5; Garnituur. Hoent: Bestrooi de kippenborsten met P & Z, meng de Sojasaus, azijn en olie, doe alles in 1 of 2 vacuüm-zak(ken) en laat 20 uur marineren. Pocheer de kippenfilets in de bouillon op 62 graden ca. 15 minuten, controleer de gaarheid, zet het vuur uit en laat de filets nog 10

minuten liggen. Kippenpootjes: Braad de kippenpootjes in boter/olie in een koekenpan. Meng alle ingrediënten en breng aan de kook, zet het vuur laag en bind met aardappelzetmeel. Tom Ka Kai saus: Snipper de uien, snijd de sereh, de gember fijn, fruit het geheel aan in wat zonnebloemolie, voeg het korianderzaad toe. Blus het af met de kokosmelk, breng weer aan de kook voeg dan de limoenblaadjes toe en laat 30 min. trekken. Zeef de saus en breng op smaak met de Sushi azijn. (voor serveren opschuimen met de staafmixer). Avocado Origiri: Snijd de komkommer brunoise van een ½ centimeter, hak de koriander en de bosui zo fijn mogelijk, breng op smaak met limoensap, sushi azijn, peper en zout. Rijst: Spoel de rijst af onder koud stromend water net zolang totdat het troebele water weer helder wordt. Schep in een pan met dikke bodem. Laat 10 min. staan zodat de rijst wat water opneemt. Voeg het water toe aan de rijst en breng op hoog vuur aan de kook. Doe de deksel op de pan en laat 2 min. op hoog vuur koken. Zet het vuur middelhoog en kook nog 5 min. Zet dan het vuur laag en laat het nog 8 min. zachtjes koken. Zet het vuur uit, neem de deksel van de pan en dek de pan af met een schone theedoek. Laat 15 min. staan. Door deze manier van koken worden de rijstkorrels geleidelijk tot de kern gaar. Onigiri: Neem een kopje, leg er wat plastic folie in, leg een laagje rijst erop, druk de rijst rond en schep er wat avocadovulling op, vul weer op met wat rijst, vouw het plastic dicht en maak er een platte bal van ter grootte van bijvoorbeeld een mandarijn. Klaar..... Garnituur: Verwarm de olie met wat korianderzaadjes en laat 15 min. trekken. Snijd de Paksoi en gaar deze in de olie, verwijder de uiteinden van de tauge en bak deze zeer kort mee. Stoof de gesneden Shi-Take gaar in wat kippenbouillon. Klaar..... Presentatie: (in een diep bord) Schuim de Tom Ka Kai saus op met een staafmixer!!!! Snijd de kipfilets in dunne plakjes leg ze in een waaier op het bord, leg het pootje er tegenover. Plaats tussen de filet en het pootje de garnituur en een balletje Onigiri, schenk wat saus over de kipfilet.

## Kwark-creme & Ganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker		
eiwit		
gesteriliseerde melk	3	blikjes
gelatine blaadjes	7	
eidooiers	6	
fijne suiker	230	gr.
citroenen	3	
kwark	600	gr.
slagroom	7	dl
aardbeien confituur		pot
ganache met munt	42	stuks (3 p.p.)
chocolade puur	400	gr.
munt	100	gr.
boter	50	gr.

Muntblaadjes: Bestrijk 42 muntblaadjes met wat eiwit, haal de blaadjes door de suiker en leg ze op een plaat om te drogen in de oven op ca. 45 graden, houdt de deur van de oven een stukje open. Gekarameliseerde melk\*: Zet de -gesloten- blikjes in ruim water en laat ca. 3 uur in koken. Kwark: Laat de gelatine in water weken. Rasp de citroenschil. Splits de eieren, in aparte kommen. Strooi de suiker over de eidooiers, klop alles stevig tot het licht gekleurd is. Voeg aan de -uitgelekte- gelatine 3 eetlepels citroensap toe, verwarm het licht zodat de gelatine oplost, schenk de opgeloste gelatine bij het eidooiermengsel. Klop alles stevig door elkaar en voeg -al kloppend- de kwark erdoor, voeg de citroenrasp toe. Klop de slagroom tot een luchtige mousse en spatel deze voorzichtig door het kwarkmengsel. Vul de siliconen - halve bol ca. Ø 5 cm of muffin- vormen met het mengsel en zet het 2 uur in de vriezer. Let op!! Meng de confituur met wat water zodat het licht vloeibaar wordt zeef indien nodig. Haal, ca. 1½ uur voordat het geserveerd wordt, de bollen uit de vormen en doop ze met de bolle zijde in de confituur, laat uitdruppen en leg ze -in het midden- op het bord. Zet de borden in de koelcel tot het moment van serveren. Ganache: Hak ca. 40 blaadjes munt zeer fijn en voeg het toe aan de slagroom, breng het aan de kook, zet vervolgens het vuur uit en laat 8 minuten trekken. Zeef de room. Smelt de chocolade (au-bain-Marie) en spatel de room er door. Voeg de blokjes boter toe en meng het tot een glad mengsel. Doe alles in een spuitzak. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit er 42 kleine rondjes op. Mogelijk moet je de rondjes wat grotere en platter maken, zo ja !? dek de chocolade dan af met wat plastic folie en druk - voorzichtig- de rondjes plat met glas of een RVS dekseltje. Steek of leg op/in ieder Ganache rondje een blaadje gesuikerde munt. Laat de chocoladerondjes afkoelen en uitharden. Presentatie: Schenk wat van de -lauwwarme- gekarameliseerde melk om de kwarkbol heen, zodat een spiegel ontstaat. Leg vervolgens 3 chocolade-ganache rondjes op het bord. Serveer....