

2017 december

Kookclub Barendrecht · Winter

Aardappel salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote vastkokende aardappelen	4	
tijm	1	takje
kummel	1	tl
ontbijtspek	100	gr.
crème fraîche	2	el
mayonaise	2	el
dijon mosterd		
citroenzijde	1	el
bieslook	¼	bosje

Boen de aardappelen schoon. Doe de ongeschilde aardappelen in een pan met tijm en kummel, zet het geheel net onder met water. Kook de aardappelen gaar en giet ze af. Laat iets afkoelen. Pel de schil van de aardappelen. Snijd de aardappel in brunoise van 5mmx5mm. Snijd de spek in fijne brunoise en bak krokant. Vermeng de aardappel met spek en de overige ingrediënten naar smaak tot een mooie salade. Mocht de salade te dik zijn, kan deze met wat lobbige room verdund worden

Basilicumvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bosje
arachideolie	1	dl
zoete ketjap	1	dessertlepel
zoute sojasaus	1	dessertlepel
kalfsfond	1	dl
goede balsamico azijn	1	el
carpaccio	14	plakjes

Reduceer de kalfsfond tot een wat stroperige jus. Pluk de basilicumblaadjes van de stelen. Pureer de basilicum met de olie. Passeer door een zeef. Meng soja, ketjap ingedikte fond en balsamicoazijn. Voeg de olie toe en meng tot een vinaigrette. Het hoeft geen homogeen te worden. Leg 14 stukken plasticfolie klaar. Leg op elk stuk folie een plak carpaccio. Bestrijk de carpaccio met de vinaigrette. Verdeel de salade over de carpaccio. Vouw de pakketjes dicht zodat de carpaccio volledig rond de aardappelsalade zit. Laat 15 min. voor serveren even opstijven in de koeling.

Bladerdeegstick

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	2	plakjes
ei	1	
parmezaanse kaas	30	gram
sesamzaad		

Rol de plakken deeg uit tot ca. 22 x 22 cm. Scheid het ei. Bestrijk 1 plak bladerdeeg met eiwit. Rasp hier de Parmezaanse kaas over. Dek af met het volgende plakje deeg en rol goed aan. Bestrijk de bovenkant met eigeel en strooi er wat sesam en wat zeezout over. Snijd 14 dunne sticks en bak af in een op 180° C voorverwarmde oven.

Aardappeltonnetjes en chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote vastkokende aardappelen	15	
olijfolie		
eiwit	3	

Was en schil de aardappels. Steek met een ronde steekvorm uit de aardappels 42 cilinder vormige tonnetjes, 3 cm hoog. Kook deze 'tonnetjes' gaar in gezouten water. Giet ze af, laat afkoelen en bak ze aan beide kanten bruin in boter. Kook de overgebleven restante aardappel gaar en pureer met pureeknijper. Weeg 300 gr af en voeg 2 eiwitten toe. Breng op smaak met voldoende peper en zout. Verwarm een oven voor op 160° graden. Strijk de aardappelpuree heel dun uit op een bakmat en bak ongeveer 8 minuten krokant. Laat afkoelen en breek met je handen in chips.

Aardappelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krumige aardappelen	1	kilo
slagroom	½	liter
boter	75	gr.
peper & zout		

Schil de aardappels en stoom met een beetje zout gaar. Giet ze af en pureer met pureeknijper. Breng de room met de boter aan de kook en breng op smaak met zout en peper. Meng met de puree tot een mooie gladde, iets vloeibare crème. Indien nodig de crème zeven. Bewaar de crème afgedekt op een warme plaats.

Aardappelcroutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote vastkokende aardappelen	4	
bieslook	2	bosje

Snijd een plak af van de aardappel die net zo dik is als je de croutons wilt maken. Snijd deze vervolgens in brunoise (in kleine blokjes) Blancheer de blokjes beetgaar in licht gezouten kokend water. Laat ze afkoelen en frituur ze vervolgens op 160° graden. Laat afkoelen en uitlekken op keukenpapier. Zout ze lichtjes. Snijd wat verse bieslook en meng dit met de croutons. Bewaar ze in een afgesloten bak.

Gepocheerd ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	14	
witte wijnazijn		
panko		
peper & zout		

Breng een pan ruim water aan de kook en draai het vuur vervolgens laag: het water moet net tegen de kook aan zijn. Giet de azijn in het water en maak met een garde een draaikolk. Breek vervolgens een ei boven de pan en laat in de draaikolk glijden. Pocheer het ei vervolgens ca. 4 minuten tot het eiwit stevig is maar de dooier zacht. Haal met een schuimspaan het ei er voorzichtig uit en koel terug op ijswater. Haal het ei uit het water, dep droog en rol door het pankomeel. Frituur het ei kort tot het krokant is. Maak af met peper en zout.

Kruidenmayo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde kruiden (kervel, basilicum, zuring, peterselie)	20	gr.
witte wijnazijn	12,5	gr.
gembersiroop	10	gr.
mosterd	17.5	gr.
eierdooiers	17.5	gr.
zout	1	tl
zonnebloem	1.75	dl

Hak 50 gram van de kruiden fijn. Klop voor de mayo de kruiden, witte wijnazijn, mosterd, gembersiroop, eierdooiers en zout door elkaar. Voeg daarna al kloppend de olie langzaam toe (in het beging zelfs druppelsgewijs) tot er een dikke mayonaise ontstaat.

Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makrelen á 250 gram	4	
iberico ham	14	plakken
witte druiven	35	
gesnipperde sjalot	1	
peterselie		
olijfolie		
witte wijn azijn		
peper en zout		

Fileer de makrelen. Ontdoe de makrelen van de zijgaatjes met behulp van een gratentang. Snijd de makreel op maat van de vorm (4 cm x 8 cm) Bewaar het overgebleven vis vlees. Ontvel de resten. Hak deze resten zeer fijn, vermeng met de sjalot, peterselie, olie, en azijn. Breng op smaak met peper en zout. Zet koel weg tot gebruik. Was de witte druiven, pel deze en halveer.

Polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polenta meel	200	gr.
water	600	gr.
boter	50	gr.
parmezaanse kaas	60	gr.
knoflook	1	tenen
visfond		Scheutje
zout & peper		
olijfolie		scheutje

De polenta met knoflook in een beetje olijfolie aanzetten. Voeg water toe en breng aan de kook. Dek af met vetvrij papier voor ca. 40 min. doortrekken tegen de kook aan. Roer de polenta voortdurend om met een spatel. Als de polenta gaar is, boter en Parmezaanse kaas er doorheen roeren. Breng op smaak met zout en peper. Stort de polenta in een brede rechthoekige vorm en zet gekoeld weg. Snijd de polenta horizontaal door ter breedte en lengte van de makreelfilet repen en de grootte van de vormen

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gembersiroop	5	gr.
knoflook	¼	teen
gesnipperde sjalot	½	
granny smith appel in stukjes	½	
verse gember	5	gr.
witte wijn	2	dl
gevogelte bouillon	1,5	dl
kerrie	3	gr.
olijfolie	2.5	dl

Zweet de sjalotten, gember, appel en knoflook aan met wat olie. Voeg de kerrie toe en bak al roerend even aan. Blus af met de wijn, bouillon en gembersiroop. Kook het geheel in tot 1/3, giet door een zeef en laat de vloeistof afkoelen. Monteer met olie en breng op smaak met peper en zout.

Wildzwijnsfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnsbotten met vleesresten (niet te vet)	750	gr.
gesneden prei	25	gr.
gesneden ui	25	gr.
gesneden wortel	15	gr.
gesneden selderij	15	gr.
rauwe ham	25	gr.
laurierblaadjes	3	
tijm	5	takjes
kruidnagels	2	
jeneverbessen	5	
zwarte peperkorrels	5	
knoflook in de schil	1	teentje
salie blaadjes	5	
rode port	2	dl
rode wijn	2.5	dl
water	1	l

Hak de botten in grove stukken en kleur deze in een ruime pan met weinig olie. Wanneer de botten licht gekleurd zijn voegen wij het gesneden bouquet toe (ui, prei, wortel en knolselderij) laat even mee kleuren. Blus de pan met rode wijn en port en voeg alle overige ingrediënten toe. Laat de fond tegen de kook komen en zet het vuur laag. 1.5 uur laten trekken in de snelkookpan en zeven door een puntzeef. Breng de fond weer tegen de kook aan en schep het nu vrijgekomen vet en schuim eraf. Laat de fond tot een vierde indampen

Burger of Worst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnsnek	500	gr.
peper/zout		
olijfolie		
wildzwijn fond	4	dl
aardappelzetmeel	1	el
grove mosterd	1	el
bieslook	15	sprietten
zout en peper		
varkensdarm 5 cm diameter		

Snijd de wildzwijnsnek in blokjes en bestrooi de nek met peper en zout. Bak in olijfolie de blokjes vlees bruin en blus af met wildzwijn fond. Kook het vlees op laagvuur gaar tot het uit elkaar valt. Zeef het vlees uit de pan en trek het met 2 vorken uit elkaar. Kook de saus in tot een stroperige saus en bind de helft ervan af met het aardappelzetmeel. Roer het zetmeelmengsel door het vlees en voeg mosterd en bieslook toe, breng op smaak met peper en zout. Smaaktest: Bak een eetlepel van het mengsel en proef of de smaak goed is. Variant voor het maken van een BURGER: Vorm het afgekoelde vleesmengsel in een ronde ring en maak zo de 14 ringen vlees op een bakplaat met bakpapier en laat dit opstijven in de koelkast. Variant voor het maken van een WORST: Voordat men de darmen gaat gebruiken, moeten ze eerst aan binnen - en buitenzijde goed worden gespoeld. In een bak met schoon koud water. Houd de darm zo onder de kraan, dat er water door de binnenzijde van de darm loopt. Spoelen is nodig om (a) breuken en lekken te vinden en (b) om ze schoon te maken c.q. te ontzouten. Besmeer de worstvultrechter met een beetje olie, dit helpt als glijmiddel. Laat aan het einde een paar (voldoende) cm over. Druk vervolgens de darm vol met het afgekoelde vleesmengsel. Werk hygiënisch! Houd weer een stuk lege darm over. Draai de uiteinden dicht. Laat in de koelkast opstijven

Pompoenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
rozemarijn	2	takjes
boter	4	el
room	4	dl

De pompoen schillen, in stukjes snijden en roosteren in de oven op 180 gr tot lichtbruin. De boter smelten in een pan, blokjes geroosterde pompoen erbij met de rozemarijn en zachtjes laten karamelliseren. De room tot de helft inkoken in een pan. De blokjes gekaramelliseerde pompoen erbij doen, zonder de rozemarijn, 10 minuten laten pruttelen. Met de staafmixer fijnmalen en door een zeef wrijven. Op smaak brengen met peper en zout. Warm houden in warmhoud kast of opwarmen voor gebruik.

Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaan sjalotten	14	
roomboter	50	gr.
kippenfond	2	dl
water	2	dl

Maak de sjalotjes schoon en bak ze voorzichtig bruin in de roomboter. Blus de sjalotjes af met kippenfond en wateren laat deze zachtjes gaar koken tot het vocht is opgenomen en verdampt. Breng de sjalotjes op smaak met peper en zout.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1	dl
geschaafde mierikswortel	1	el
rest van wildzwijnsfond		

Vermeng de overige wildzwijn fond met de witte wijn en mierikswortel en laat inkoken tot de gewenste dikte.

Herten rug

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
herten rug filet	1500	gr.
zout		
witte peper		
olijfolie		
roomboter		

Bestrooi de filet met peper en zout. Schroei de filets dicht in de hete olijfolie. Voeg daarna roomboter toe om te bruneren. Gaar het vlees in de oven op 100°C tot een kerntemperatuur van 48°C. Laat het vlees op een warme plek rusten.

Hertensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
karkas in kleine stukken	1	kg
vlees afsnijfels		
prei	150	gr.
selderij	50	gr.
ui	1	
peterselie	20	gr.
kruidnagel	3	
jeneverbes	5	
peperkorrels	10	
steranijs	1	
tijm		
laurier		
rozemarijn		
rode wijn	4	dl
rode port	4	dl
groningse mosterd	1	eetlepel
olijfolie		

Braad de stukken karkas aan in de olijfolie. Voeg de groenten, kruiden en specerijen toe. Aflussen met de rode wijn en de rode port in laten trekken, daarna zeven. Laat de gezeefde saus reduceren, maak daarna met de mosterd op smaak. Draai de saus m.b.v. een staafmixer mooi glad. Als laatste handeling m.b.v. een staafmixer de saus met de olijfolie opmonteren.

Ontbijtkoek-krokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtkoek	0,5	

Ontbijtkoek aanvriezen. Dunne plakjes snijden op snijmachine stand 7, daarna ronde steker doorsnede 4 cm. In de oven op 80°C drogen tot de rondjes krokant zijn, ongeveer 50 minuten

Zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	500	gr.
ganzenvet	200	gr.

Wanneer je een pak zuurkool gebruikt, spoel deze eerst om ze minder zuur te maken. Verwarm de zuurkool op lage temperatuur in het ganzenvet. Laat deze zo lang mogelijk in het ganzenvet stoven

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen van het seizoen		
halve spruitjes	42	
groene aspergekoppen	21	

Bak vervolgens de gesneden paddenstoeltjes in de olijfolie. Voeg de halve spruitjes en de groene aspergekoppen toe. Breng op smaak met zout.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	0.5	kg
crème fraîche	60	ml
roomboter		
kervel (fijngesneden)		
bieslook (fijngesneden)		
olijfolie		
peper		
zout		

Kook de aardappels gaar en droog. Pureren met roomboter, crème fraîche, peper en zout. Voeg direct voor het uitserveren olijfolie en de fijngesneden bieslook en kervel aan de mousseline toe.

Augurkenblokjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
augurken met 70 gr zoetzuur sap	180	gr.
agar agar	2,6	gr.

Pureer de augurken met het sap in de NutriBullet. Zeef de puree door een fijne zeef. Men houdt dan 180 ml sap over. Kook het sap met de agar agar. Storten (kleine vierkanten amuseschaaltje zijn hier heel geschikt voor) en daarna in de koeling laten opstijven. Snijd tenslotte mooie vierkantjes.

Uitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amsterdamse uitjes uit pot		

Snijd de Amsterdamse uitjes door de midden en haal de segmentjes los. gebruik deze voor de garnering. Eventueel de snijkant een mooi bruin randje geven in de koekenpan.

Sinaasappelpartjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelen	4	

Rasp van 1 sinaasappel de schil en bewaar deze. Snijd de schil van de 4 sinaasappelen met het wit. Snijd de partjes tussen de vliezen eruit. Laat op een zeef uitlekken. Bewaar 14 mooie parten apart ter garnering. Snijd de overige parten in 3-en. verdeel de kleine stukjes over 14 gekleurde schaalpjes

Bavarois van chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure-chocolade	220	gr.
volle melk	2	dl
suiker	35	gr.
sinaasappelrasp (zie hierboven)		
gelatine	4	gr.
room	2,5	dl

Week de gelatine in koud water. Breng de melk met de suiker aan de kook. Haal de pan van de warmtebron. Meng deze goed met de chocolade en de bewaarde sinaasappelrasp. Voeg de geweekte gelatine toe. Klop de room LANGZAAM tot volle yoghurt dikte. Voeg in delen het chocolademengsel toe. Verdeel de bavarois over de hier bovengenoemde 14 schaalpjes. Zet de schaalpjes in de koeling voor het opstijven

Koffieschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	50	gr.
suiker	50	gr.
poedersuiker	50	gr.
nescafé (fijn malen in vijzel)	1	eetl.

Klop voor het schuim met de keukenmachine op de hoogste stand de eiwitten stijf en voeg beetje bij beetje de suiker toe. Blijf kloppen tot de suiker is opgelost. Zet de machine langzamer en voeg de koffie Nescafé toe. Haal de kom van de machine en spatel in delen de poedersuiker er onderdoor. Strijk het schuim dun uit op een bakmat en droog het 2 uur in een oven van 130 graden. Het schuim kan na afkoelen in stukken worden gebroken

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	300	gr.
suiker	130	gr.
glucose	65	gr.
sinaasappelsap vers geperst (± 4 stuks)	255	gr.
citroen	1	

Breng water, suiker en glucose aan de kook, zodat de suiker oplost. Laat afkoelen. Pers de sinaasappelen. Voeg 255 gr sinaasappelsap toe (Bewaar de rest van het sap voor bij de Foam en/of tuille). Naar smaak wat citroensap toevoegen. draai sorbet in de ijsmachine. Schep de sorbet in de quenelle vorm en zet in de vriezer

Amandeltuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	25	gr.
poedersuiker	38	gr.
bloem	8	gr.
rasp van 1 sinaasappel		
sinaasappelsap	23	gr.
boter gesmolten	12	gr.

Verwarm de oven op 160°C. Rasp de sinaasappel en pers het eruit. Meng amandelschaafsel, poedersuiker en bloem. voeg de sinaasappelrasp en 23 gr sinaasappelsap toe. Bewaar de rest van het sap voor de Foam. Meng met de gesmolten boter. Leg zeer kleine hoopjes in een bakvorm met kleine platte rondjes. Door de warmte vloeit de massa uit. Het moeten dunne koekjes worden. Alternatief: kleine hoopjes op een bakmat scheppen of de massa dun uitstrijken op een bakmat en na het bakken in stukjes breken. Bak ongeveer 8 tot 10 minuten.

Hazelnootpraliné

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	80	gr.
hazelnoot	30	gr.
vanillestokje	1/2	

Rooster de hazelnoten. karameliseer de suiker met het opgesneden vanillestokje. Voeg de hazelnoten toe en blijf goed roeren. Stort de massa op een bakmat of bakpapier. laat afkoelen. hak grof

Foam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap	170	gr.
suiker	16	gr.
lecithine	3,5	gr.
xantaan gom	1,5	gr.

Meng alles met een staafmixer tot een schuim