

2018 januari

Kookclub Barendrecht · Winter

AMUSE Glaasje met knolselderij, eekhoortjesbrood en hazelnoot

Glaasje met knolselderij, eekhoortjesbrood en hazelnoot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd eekhoortjesbrood	25	g
water	300	ml
vegetal	6	gr.
knolselderij	200	gr.
room	200	gr.
agar agar	0,8	gr.
gelatine	3,0	g
madeira	200	ml
hazelnoot	50	gr.
borage-cress		

Gelei van eekhoortjesbrood: Breng het gedroogde eekhoortjesbrood met het water op middelmatig vuur langzaam aan de kook. Zodra de paddenstoelen genoeg smaak hebben afgegeven, het vocht zeven. Breng het vocht op smaak met zout. Voeg de vegetal toe en laat 3 minuten koken. Vervolgens laten afkoelen tot 70 °C. Schenk een beetje in een borrelglaasje. Laat opstijven. Knolselderij bavarois: Kook de knolselderij in een beetje water met zout gaar. Week de gelatine in koud water. Klop ondertussen de room yoghurt dik. Zeef de knolselderij en vang het vocht op. Blender de knolselderij tot puree, voeg eventueel wat opgevangen vocht toe. Voeg agar agar toe en verwarm roerend 2 minuten. Haal pan van warmtebron en voeg gelatine toe. Laat de puree enigszins afkoelen. Spatel de room erdoor. Doe in een spuitzak. Spuit voorzichtig op de eekhoortjesbrood-gelei. Laat opstijven in de koeling. Madeirastroop: Laat de Madeira met de suiker inkoken tot stroopdikte. Hazelnoten: Rooster de hazelnoten in de oven op 130°C. Laat afkoelen en hak grof. Verdeel de hazelnoten gelijk over de glaasjes. Presentatie: Garneer met Madeirastroop en borage-cress.

Spinaziesoep met gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugeltjes	2,5	kg
winterwortels zonder kern	2	
flinke preien, het wit ervan	2	
stelen bleekselderij	3	
champignons	150	g
uien	3	
kruidnagels	6	
droge witte wijn	3	dl
teentjes knoflook, geplet	3	
stukjes foelie	3	
zwarte peperkorrels, geplet	20	
boter	100	g
uien, gesnipperd	6	
mager ontbijtspek, in blokjes gesneden	300	g
bloem	90	g
bouillon	3	l
melk	3	dl
verse spinazie, fijn gesneden	500	g
mespunt nootmuskaat		
zout		
vers gemalen peper		
slagroom	1	dl
geraspte kaas	150	g
gerookte zalm	300	g

Kippenfond: Spoel de kippenvleugeltjes en/of nekjes schoon. Doe ze in twee hoge snelkookpannen en voeg in totaal 3 liter koud water toe. Breng het langzaam aan de kook en schuim het zorgvuldig en regelmatig af. Snijd de winterwortels, zonder kern, prei en bleekselderij klein en druk de champignons stuk. Besteed elke ui met 2 kruidnagels en voeg de groenten bij de kippenvleugeltjes. Doe de witte wijn, knoflook, folie en de zwarte peperkorrels erbij. Sluit de pan en laat de soep 50 minuten gaan. Zeef en ontvet de bouillon met behulp van keukenpapier. Kook in tot 1,5 liter bouillon in. Spinaziesoep: Smelt de boter in een pan en fruit hierin de uien met de blokjes spek doorschijnend maar niet bruin van kleur. Voeg de bloem toe en roer dit alles goed door elkaar, lang genoeg om de bloem te laten garen. Schenk er geleidelijk de kippenfond en de melk bij en voeg de gesneden spinazie toe. Houd enkele blaadjes achter om te garneren. Voeg nootmuskaat, zout en peper naar smaak toe. Pas op met het zout, de zalm is ook zout! Laat de soep op laag vuur 10 minuten doorkoken. Schenk er dan de slagroom bij en roer de kaas door de soep. Zalm: Snijdt de zalm in reepjes en leg deze onderin het bord of soepkop. Presentatie: Serveer de soep over de zalmreepjes en garneer de soep met de achtergehouden blaadjes spinazie.

Licht gerookte forel met knolselderijsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmforellen	7	
houtmot / snippers		
visgraten	500	gr.
ui	1	
laurierblaadje	1	
takjes peterselie	10	
peper korrels	5	
droge witte wijn	1	dl
water	7,5	dl
peper / zout		
dooiers	2	
gladde mosterd	1	tl
olie (neutrale)	2,5	dl
witte wijn azijn	1	tl
citroensap	2	tl
verse mierikswortel	2	el
visbouillon	0,5	dl
mayonaise	8	el
mosterd	1	el
knolselderij	200	gr.
mierikswortel	2	el
peterselie, paar takjes		
aardappel	150	gr.
zonnebloem olie	3	dl
zeezout		

Gerookte forel: Fileer de forellen en houd 14 filets over. Rook de filets licht in een rookpan en houd ze warm. Visbouillon: Olijfolie in de pan, visgraten even aanbakken. Gesneden ui toevoegen. Wijn, peterselie, peperkorrels en het water toevoegen. Breng aan de kook en laat 30 minuten trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met peper en zout. Mayonaise: Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de eidooiers met 1 tl gladde mosterd, zout en peper. Klop er de witte wijn azijn door. Voeg al kloppend, eventueel met de mixer op halve stand, de olie druppelsgewijs toe. Als de saus te dik wordt kun je olie toevoegen. Als de mayonaise dik genoeg is 2 tl citroen toevoegen. Mierikswortelcrème: Rasp de mierikswortel. Kook de mierikswortel in de vis bouillon. Meng de mayonaise met de mierikswortel, bouillon, mosterd en breng met zout en versgemalen peper op smaak. Knolselderijsalade: Snijd de knolselderij fijne julienne. Breng 3 dl water met het citroensap en zout aan de kook. Blancheer hierin de knolselderij en daarna in koud water. Schep de knolselderij en peterselie om met de helft van de mierikswortel crème. Gebakken aardappelkaantjes: Snijd de aardappel in zeer kleine brunoise. Was de aardappelblokjes om het zetmeel af te spoelen. Zet de aardappel op in de olie en bak hem zachtjes goud bruin. Presentatie: Leg de lauwwarme forel op de

knolselderij salade. Schep de rest van de mierikswortel crème erop en bestrooi met zeezout en de aardappelkaantjes. Maak er wat puntjes mayonaise bij.

Bitterbal van snert met schuim van rookworst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepekeld varkensschenkel	0,5	
takje tijm	1	
laurierblad	0,5	
spliterwten	0,5	kilo
winterpeen, in plakken	0,5	
prei, in ringen	1	
stengel bleekselderij, in stukjes	1	
ui, gesnipperd	1	
knolselderij, in blokken	150	gr.
boter	25	gr.
bloem	25	gr.
erwtensoep	0,5	liter
blaadjes gelatine	2,5	
cornflakes		
eieren, losgeklopt	2	
paneermeel		
arachideolie		
plakjes roggebrood	4	
blokjes gerookt ontbijtspek	250	gr.
rookworst van de slager in blokjes	0,5	
kalfsbouillon	2,5	dl
cortina (slagroom)kidde	6	gr.
patronen	2	
zonnebloemolie	2	dl
eigeel	15	g
gembersiroop	10	g
mosterd	15	g
witte wijnazijn	10	g
zout		
witte peper		
grove mosterd		
roggebrood		
erwtencress		

Erwtensoep: Zet een lege gourmet bak van 30x15 cm in de vriezer om voor te koelen. Breng voor de soep 1 ¼ liter water in de snelkookpan aan de kook. Voeg het vlees, de tijm, laurier, alle groenten en spliterwten toe en breng alles opnieuw aan de kook. Schuim af, sluit de snelkookpan en laat 45 minuten koken. Laat de druk van de snelkookpan door koud water op de nog gesloten pan te laten lopen. Pureer de soep met een staafmixer. Snertbal: Smelt de

boter in een ruime pan met dikke bodem en voeg de bloem toe als de boter stopt met bruisen en draai daarna het vuur laag. Bak de roux een paar minuten op laag vuur en roer af en toe. Schep de erwtensoep erbij en breng al roerend aan de kook. Bak de blokjes ontbijtspek uit en voeg deze toe aan de erwtensoep. Breng de soep verder op smaak met peper en zout. Blijf roeren en laat op laag vuur even zacht doorkoken. Let erop dat de soep niet aanbrandt. Week de gelatine min. 5 minuten in koud water. Neem de erwtensoep van het vuur en laat iets afkoelen. Knijp de gelatine uit en roer deze door de warme erwtensoep. Laat de pan verder afkoelen door deze eerst in de gootsteen gevuld met koud water te plaatsen. Giet vervolgens de zoveel mogelijk afgekoelde soep in de voorgekoelde gourmet bak uit de vriezer en koel de soep snel verder terug door deze weer, afgedekt met folie, in de vriezer te plaatsen. Schep, met een kleine ijsschep gelijke porties van het mengsel op een bord. Maal de cornflakes fijn in de keukenmachine. Rol de balletjes stuk voor stuk eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei, en vervolgens door de paneermeel. Rol ze daarna nog een keer door het ei en dan door de gemalen cornflakes. Zorg ervoor dat ze overal bedekt zijn met cornflakes. Frituur op 180 graden de balletjes in ongeveer 3 minuten goudbruin. Rookworstschuim: Verwijder het vel van de rookworst, snijdt in blokjes en leg de blokjes rookworst in de bouillon, breng aan de kook en laat 20 minuten trekken. Maal alles fijn met een staafmixer en passeer door een zeef. Voeg de cortina toe en breng het geheel op smaak met peper en zout. Laat afkoelen. Giet het mengsel in een kidde en zet de patronen erin. Schudt de kidde krachtig op en neer en leg deze vervolgens horizontaal in de koeling tot het serveren. Mosterdmayonaise: Doe het eigeel, de gembersiroop, mosterd, zout en peper in een kom en klop goed door elkaar met een garde. Giet vervolgens al kloppend eerst druppelsgewijs en daarna in een heel dun straaltje de zonnebloemolie erbij tot er een dikke mayonaise ontstaat. Doe er vervolgens voorzichtig wat azijn bij. Voeg als laatste met een lepel de grove mosterd naar smaak toe. Garnituren: Steek met een ronde steker 14 rondjes uit het roggebrood. Snijd de erwtencress af. OPMAAK: Haal de kidde uit de koeling en zet deze ondersteboven in een pan, zodat de vloeistof kan zakken. Schudt voor het begin de kidde opnieuw en houdt deze ondersteboven tijdens het spuiten. Plaats op een bord diep rond bord een stipje mosterdmayonaise en plaats hierop een rondje roggebrood. Zet op het roggebrood een ruime stip mayonaise en plaats hierop de snertbal. Zet tegen de snertbal voorzichtig wat rookschuim en plaats hierin de erwtencress.

Boerenkoolpasteitjes met mosterdroom en zilveruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappelen	625	gr.
fijngesneden uien	200	gr.
fijngesneden boerenkool	0,5	kg
olijfolie		
crème fraîche	2	el
zeezout		
vers gemalen peper		
fijne mosterd of garam masala		
plakjes bladerdeeg van 12 x12 cm	14	
ambachtelijke rookworsten	1,5	
eidooier	1	
sjalotten, gesnipperd	2	
knoflook, gesnipperd	2	t
witte wijn	1	dl
slagroom	2	dl
grove zaanse mosterd	80	gr.
citroensap		
boter	50	gr.
verse zilveruitjes, gepeld, maar het worteltje eraan	42	
klein scheutje groenten fond uit pot		
winterwortel	1	
krachtige runderbouillon	14	el
wildfond uit pot	1	tl

Boerenkoolstamppot: Schil de aardappelen en snijd in stukken. Kook ze met de uien en de boerenkool in een grote pan. Schenk een flinke bodem water in de pan, ongeveer 1/3 hoogte van de inhoud. Kook in circa 25 minuten gaar. Giet af en laat kort droog stomen. Stamp met pureestamper fijn. Maak de stamppot smeug met olijfolie en de crème fraîche. Breng op smaak met peper, zout en mosterd of garam masala (Garam masala is een indiaas product met kerrie. Kies wat je het lekkerst lijkt). **Pasteitjes:** Klop de eidooier los met een weinig water en een snuf zout. Snijd de rookworsten in dunne plakjes, eventueel op de snijmachine in stand 5. Steek 14 rondjes van 13 cm doorsnede uit het bladerdeeg. Prik deze in met een vork. Zet daarop een steekring en vul deze met plakjes rookworst, daarop boerenkool en daarop weer plakjes worst. Haal de ring eraf en bestrijk de randen met eigeel. Steek een rondje van 2 cm uit het midden van de overgebleven plakjes. Leg deze over elke gevulde deeglap en druk de randen rondom met een vork stevig aan. Bestrijk met een kwastje met de losgeklopte eidooier. Laat de pasteitjes voor het bakken zo lang mogelijk rusten. Verwarm de oven op 180°C en bak in ca. 25 minuten goudbruin op de onderste la. **Mosterdroom:** Zweet de sjalotten en knoflook in de olijfolie aan. Blus af met de witte wijn en laat de sjalotten en knoflook zachtjes garen. Laat de witte wijn tot stroopdikte indampen. Voeg de room toe en laat tot ongeveer de helft indampen. Breng de room op smaak met de grove mosterd en een beetje citroensap. **Garnering:** Bak de uitjes in de boter bruin. Blus af met groentefond en stoof ze op

laag vuur gaar. Snijdt de winterwortel in dunne julienne. Presentatie: Leng de runderbouillon aan tot een pittige saus. Voeg de wildfond toe en kook in tot een pittige saus. Zet op elk voorverwarmd bord een pasteitje en garneer met de mosterdroom en kleine snufjes specerijen. Giet in elk pasteitje een lepel hete vleessaus.

Tuiles met rozemarijn ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
een beetje olie, om in te vetten		
ongezouten boter	120	g
witte basterdsuiker	120	g
glucose	120	g
bloem	120	g
gementpoeder	2	tl
citroensap	1,5	el
cognac	2	el
middel grote perssinaasappel, om mandjes mee te vormen	1	
melk	4	dl
takjes verse rozemarijn	6	
eierdooiers	4	
basterdsuiker	100	g
maïzena	3	tl
crème fraîche	5	dl
rietsuiker		
mango	1	
blaadjes munt		

Verwarm de oven voor op 190 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Smelt op zacht vuur de boter met de suiker en stroop in een middelgrote steelpan. Roer af en toe. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem en de gember toe. Roer dit tot een smeulige massa en voeg dan het citroensap en de cognac toe. Schep 1 el van het cognackoekmengsel op de beklede bakplaat, smeer het uit tot een cirkel $\varnothing \pm 10$ cm en bak het 4 tot 5 minuten tot ze bleekbruin zijn en bubbelen. Neem de bakplaat uit de oven, laat het koekje enkel seconden afkoelen tot het zo stevig is dat u het kunt oppakken. Vouw het koekje nu snel met de vlakke kant naar binnen om een ingevette sinaasappel. Vouw met uw vingers plooiën in de rand. Laat het koekje afkoelen, Zodra het hard is, haalt u het van de sinaasappel af. U kunt deze mandjes het beste een voor een maken. De baktijd is kort en ze zijn in een paar minuten klaar. Rozemarijn-ijs: Breng de melk met de takjes rozemarijn in een steelpan met dikke bodem aan de kook, haal hem van het vuur en laat hem 30 minuten trekken of langer. Klop in een kom de eierdooiers met de suiker en de maïzena. Zet de pan weer op het vuur en breng de melk aan de kook. Klop hem geleidelijk door het dooiermengsel. Doe het mengsel weer in de pan en het op een zacht vuur al roerend binden. Laat het niet koken, anders ontstaan er klontjes. Verwarm tot 80° C. Roer de crème fraîche er door. Laat het mengsel draaien in de ijsmachine tot het dik is en schenk het in een diepvriesbak. Zet het tot gebruik in de vriezer. Presentatie: Laat het ijs 15 - 20 minuten voor serveren zachter worden in de koelkast. Schep het in de tuiles, sprenkel er rietsuiker over en garneer blokjes mango en een blaadje munt.