

2018 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

HOOFDGERECHT Romige rundvlees ragout

Romige rundvlees ragout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rundvlees	600	g
water	750	g
peperkorrels	1	tl
zout	1	tl
bouquet garni (ui, wortel, prei en verse kruiden; lavas, peterselie, laurier enz. samengebonden toe een bosje)		
sneetjes casinobrood	14	
boter, gesmolten	100	g
muffinvorm		
milde kerrie	1/4	tl
bloem	50	g
boter	50	g
runderbouillon	3	dl
kokosmelk	2	dl
vers gemalen peper		
gegaard rundvlees	600	g
shisopurper cress		
borage cress		

Runderbouillon: Zet het vlees op met de peperkorrels en zout in koud water in de snelkookpan. Breng aan de kook. Schuim af. Voeg bouquet garni toe. Breng onder druk en laat 30 minuten koken. Haal de druk van de pan. Haal het vlees eruit. Zeef de bouillon en kook deze in tot 3 dl. Bakjes: Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de korstjes van de sneetjes brood. Rol deze met deegroller uit tot dunne plakjes. Bestrijk beiden zijden dun met boter. Maak rond met een steker ⑩ cm. Duw elk rondje in een muffinvorm. Bak ongeveer in 10 - 15 minuten goudbruin en knapperig keer om na 7 minuten. Ragout: Smelt de boter en roer er de kerriepoeder en bloem door. Verwarm de bloem al roerend ca.10 minuten. Voeg de helft van de bouillon toe en verwarm het mengsel al roerend tot het glad en dik gebonden is. Kook de anderenhelft van de bouillon verder in tot 150 ml. Voeg al roerende de rest van de bouillon en de kokosmelk toe. Laat de saus nog 2 -3 minuten heel zachtjes pruttelen. Snijd het vlees in kleine stukjes en roer door de ragout. Breng op smaak met peper en zout. Presentatie: Zet de bakjes op een schaalte. Schep wat ragout erop. Garneer met cress.

Salade met Gandaham, scampi's en pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse basilicum blaadjes	50	g
teentjes knoflook	2	
pijnboompitten	20	g
grof zeezout	1	tl
zwarte peper uit de molen		
pecorino	50	g
olijfolie extra virgine	1	dl
scampi's (16/20 per kg)	70	
grote plakken gandaham	14	
blaadjes lollo-rosso	28	
blaadjes lollo-bianca	28	
sushi azijn	4	el
komkommers	2	
appels granny smith	3	
citroen	1	
limoen	1	
gerookt spek	300	g
boter	50	g
zwarte peper en zout		
pesto	1	dl
parmezaanse kaas, lang genoeg om een krul van te trekken	150	g
viooltjes	14	
blaadjes postelijn / koppert cress	14	

Pesto: Verwijder de steeltjes van de basilicum. Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan goudbruin. Rasp de kaas. Doe de basilicum met de pijnboompitten en de kaas in een vijzel en druk dit fijn. Pers de teentjes knoflook er boven uit. Voeg geleidelijk de olijfolie toe en meng tussendoor steeds totdat uiteindelijk alle olijfolie is opgenomen. Breng op smaak met peper en zout. Zet afgedekt weg in de koeling. Salade: Laat de scampi's ontdooien in een bak met water en dep ze vervolgens droog met keukenpapier. Was en spoel de salade en laat ze uitlekken in een vergiet. Snijd ze in lange repen. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijdt de appel in blokjes. Verhit wat boter in de pan en bak de appelblokjes goudbruin. Kruid met peper en zout. Snijd het spek in reepjes en bak ze krokant in een koekenpan zonder vetstof. Laat alles goed uitlekken op keukenpapier. Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan goudbruin. Snijd de komkommer met de kaasschaaf in lange repen. Marineer de komkommerepen in de sushi azijn. Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal. Verhit de olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de scampi's gaar. Blus af met limoensap. Kruid met peper en zout. Meng de salade met appel, spek en pijnboompitten. Portioneer de gemengde salade in 14 bakjes. Leg de plak ham open in een rechthoek en bedek deze met een komkommerreep. Vouw de ham dicht om de komkommer. Presentatie: Beleg de binnenkant van een rvs kookring van 5,5 cm (vet de binnenkant in met extra virgine olijfolie) met een komkommerband met gandaham, vul op met de salade en neem de ring weg.

Nappeer met de pesto. Schik de scampi's op de salade en werk af met een viooltje, wat postelein en een krul Parmezaanse kaas.

VISGERECHT Pizza met paling

Pizza met paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	450	g
verse gist	35	g
lauw water	0,25	l
theelepels zout	1	
olijfolie	30	g
geitenkaas	600	g
gerookte palingen	3	
grote amsterdamse uien	7	
bieslook		

Pizzabodem: Los de gist op in 100 cc van het water. Meng dit met de rest van de ingrediënten tot een mooi egaal deeg. De laatste twee minuten van het kneden de olijfolie toevoegen. Laat het onder een vochtige theedoek op een warme plek rijzen tot het in volume is verdubbeld. Verwarm de oven met hierin een pizzasteen tot 220 °C. Verdeel het deeg vervolgens in gelijke delen (per persoon). Rol de bolletjes met een deegroller dun uit (tot circa 0,25 cm) en steek ze uit met een ronde steker van ± 13cm. Bak de pizza's gedurende 5 minuten op de pizzasteen. Geitenkaas: Verkrummel de geitenkaas en verdeel over een bakplaat, bekleed met bakpapier. Bak de geitenkaas tot deze licht kleurt en smeug is. Paling: Maak de paling schoon. Verwijder ook goed de buikwand. Snijd in gelijke blokjes van circa 1 x 1 cm. Amsterdamse ui: Snijd de grote Amsterdamse uiten in ringen. Rooster deze met een gasbrander. Presentatie: Verdeel de smeuge geitenkaas, de paling en Amsterdamse ui over de pizza. Leg als laatste enige stengels bieslook op de pizza. Besprenkel met een paar druppels olijfolie.

Bloemkoolsoufflé met mosterd en coulis van bosbessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote bloemkool	1	
mosterd	50	g
slagroom	3,5	dl
gelatine (= 6 blaadjes)	12	g
witte peper uit de molen		
mosterdzaad	10	g
grof zeezout	5	g
bakpapier		
plakband dat hecht op bladerdeeg		
parisienneboor van 0,5 cm		
bosbessen	150	g
enkele muntbladeren		
bramenjam	3	tl
viooltjes ter garnering	14	
muntblaadjes		

Bloemkool: Verdeel de bloemkool in roosjes en kook deze gedurende 20 minuten in weinig gezouten kokend water. Haal halverwege de kooktijd 80 g bloemkool uit de pan en koel deze af onder koud water. Bewaar in de koeling. Aan het einde van de kooktijd van de overige bloemkool, deze afgieten en met een staafmixer pureren. Soufflé bakjes: Neem soufflé bakjes met een diameter van 6 cm en 4 cm hoog. Knip van bakpapier per persoon een strook met een lengte iets langer dan de omtrek van het bakje en een breedte die ongeveer 3 cm boven de hoogte van het bakje uitsteekt. Rol de stroken om de bakjes en zet vast met plakband. Week de gelatine in koud water. Verwarm 10 soeplepels bloemkool puree en voeg hier de uitgeknepen gelatine aan toe en meng dit goed door elkaar. Klop de slagroom stijf, voeg beetje bij beetje de mosterd en het mosterd zaad toe en werk hier vervolgens op luchtige wijze de rest van de bloemkoolpuree door heen. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de halfgekookte bloemkool uit de koeling in kleine blokjes en meng deze door de puree. Voeg tenslotte de puree met de gelatine toe. Let op de juiste hoeveelheid van de warm/lauwe puree, omdat deze anders de room laat neerslaan. Vul de soufflé bakjes tot de hoogte van het bakpapier en strijk de bovenzijde glad met een spatel. Koel dit in de Shock-Freezer snel terug totdat de soufflé stevig is. Coulis: Verwijder de steeltjes van de muntblaadjes. Pureer de bosbessen met de muntblaadjes. Voeg de bramenjam toe naar smaak, het mag niet te zoet worden. Presentatie: Haal de soufflés 10 minuten voor het opmaken uit de koeling en verwijder voorzichtig de stroken bakpapier van de buitenkant. Haal met een bolstekertje van circa 0,5 cm diameter 3 bolletjes uit de bovenkant van de soufflé. Leg dit op de bovenkant en vul vervolgens het putje met de bosbessen coulis. Garneer met bosbessen coulis, verse bosbessen, muntblaadje en een viooltje. Plaats de soufflé bakjes op een onderbordje.

Beef Wellington met rozemarijn aardappeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	800	g
grote sjalotten	2	
teentjes knoflook	2	
klontje boter		
paneermeel	4	el
kogelbiefstuk	1,5	kg
zeezout		
peper		
zonnebloemolie		
lap bladerdeeg	1,5	
serranoham (iets dikker gesneden dan broodbeleg)	400	g
rode uien	4	
bramenjam	6	el
mosterd	2	el
peper en zout		
port		
roseval aardappels	1	kg
bos boswortels	1	
st koolrabi	2	
takjes rozemarijn	5	
olijfolie		
snijbonen	800	g
boter		
nootmuskaat		
eieren	2	

Duxelles (=champignons mengsel): Snijd de champignons grof. Pel en snijd de sjalot en knoflook grof. Hak de champignons, sjalot en knoflook tot een fijn mengsel. Verwarm een antiaanbak pan op middelhoog vuur. Doe een klontje boter erin. Bak de champignonpasta circa 30 minuten in de droge brede pan tot al het vocht is verdampt. Zorg er wel voor dat je regelmatig roert om aanbakken te voorkomen en ervoor te zorgen dat het vocht sneller verdampt. De duxelles is klaar als hij korrelig is en niet meer plakt. Breng de duxelles op smaak met een beetje zout en versgemalen peper en laat afkoelen in de koelkast. Meng het paneermeel erdoor, dit absorbeert het laatste vocht. Vlees: Zorg dat het vlees op kamer temperatuur is. Verhit een scheut olie in een koekenpan. Bestrooi het vlees met grof zeezout en de peper. Bak het vlees rondom goudbruin. Haal het vlees uit de pan, leg op een bord en zet direct terug in de koelkast. Laat afkoelen. Bladerdeeg: Haal het bladerdeeg uit verpakking en maak los van de folie. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak, vellen aan elkaar geplakt tot één grote lap deeg, groot genoeg om het vlees te omvatten. Opbouw: Pak de lap deeg. Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit tot plak om het vlees in te pakken. Leg de serranoham op het deeg en verdeel daarover de duxelles. Leg het vlees dan in

het midden van het deeg met vulling en rol het deeg over het vlees. Zorg dat er geen lucht onder zit. Vouw de uiteinden naar elkaar toe zodat het luchtdicht is afgesloten. Snijd het overvloedige deeg weg. (Gebruik dit deeg om de Beef Wellington te versieren). Rol de rauwe Beef Wellington strak in folie en zet weg in koelkast. Jus: Snijdt de rode uien en zet ze even aan in de olie, daarna karamelliseren met de bramenjam, vervolgens de mosterd toevoegen, op smaak brengen met peper en zout en mengen met het baksel van de beef. Daarna pureren tot gladde massa. Voeg een scheutje port en wat water toe tot een crème. Aardappel: Boen de aardappels af onder water en snijd ze in wedges. Kook de aardappels kort in water. Giet ze af. Maak wortels en koolrabi schoon en snijd ze in stukken. Blancheer de wortels en de koolrabi een voor een. Kook de snijbonen half gaar. Meng de groenten en aardappels met de olijfolie en takje rozemarijn en zet in grote ovenschaal. Zet deze in de oven voor 30-45 minuten op 200°C. Beef Wellington bakken: Verwarm de oven voor op 220 °C. Haal de Beef Wellington uit het plasticfolie. Splits het ei, smeer het deeg in met het eigeel en bestrooi met een beetje grof zeezout. Bak de Beef Wellington tot een kerntemperatuur van 48°C (dit is ± 25 minuten) medium rare. Haal de Beef Wellington uit de oven en laat hem op de bakplaat 5 minuten rusten (!!niet in de warmhoudkast!!). Presentatie: Snijd de Beef Wellington in mooie plakken, drapeer een paar druppels jus en leg de groenten en aardappels op het bord.

Bavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	6	
water	1	dl
suiker	90	g
koude room	2,5	dl
citroen, het sap	1/4	
witte wijn	1	dl
cassispuree	300	g
volle yoghurt	2,5	dl
ringen van 6 cm ø en 4 cm hoog	14	
plastic folie		

Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng 1 dl water met de suiker (= 15° Baumé) aan de kook. Neem de pan van het vuur en los hierin de goed uitgeknepen gelatine op. Laat afkoelen. Klop de gekoelde room tot stevig. Meng het citroensap met de witte wijn en de cassispuree door de volle yoghurt en spatel dit mengsel door het afgekoelde suikerwater en de room. Plaats met koud water omgespoelde ringen op een met plasticfolie bedekt bakblik. Schep de bavarois hierin en strijk het glad met een natgemaakt paletmes. Laat de bavarois in de koeling opstijven.

Appeltaartje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter, om in te vetten		
plakjes bladerdeeg	7	
appels (jonagold)	2	
suiker	40	g
kaneel		
abrikozenjam		

Vet kleine tartelette vormpjes in met boter en bestuif ze met bloem. Rol het bladerdeeg nog iets uit en bekleed ze met bladerdeeg. Prik het deeg in met een vork. Snijd de appels in kleine blokjes 5 mm vierkant. Meng de suiker met kaneel en vermeng dat met de appelblokjes. Vul hiermee de bladerdeegvormpjes. Laat ze een uur rusten en bak ze dan af in een voorverwarmde oven van 150°C. Bestrijk ze als ze uit de oven komen met de abrikozenjam.

Kletskopjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cassis puree	25	g
zachte boter	20	g
poedersuiker	50	g
bloem	30	g

Verwarm voor de kletskopjes een oven voor tot 200°C. Roer de cassispuree met de zachte boter glad. Voeg de poedersuiker toe en daarna de gezeefde bloem. Maak van het deeg met de achterkant van een lepel 14 dunne ringen van ± 5 cm Ø en 1 mm dik. Bak ze in de voorverwarmde oven in ± 5 minuten af. Blijf erbij staan.

Malaga ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	6	
suiker	180	g
volle melk	3,75	dl
room	3,75	dl
rozijnen	150	g
rum	0,5	dl

Klop voor het ijs de eidooiers met de suiker in een keukenmachine op tot een luchtige, witte massa. Breng de melk met de room aan de kook. Laat het even afkoelen en meng dit, in het begin beetje bij beetje, op de warme plaat door de eidooier-suikermassa tot de massa dik wordt (pas op voor schiften). Voeg nu de rum toe en meng goed. Laat het dan afkoelen. Draai er een stevig ijs van. Voeg na 15 minuten de gekoelde rozijnen toe. Doe het ijs in een kom en zet die, tot gebruik, in de vriezer. Maak er bij het uitserveren quenelles van.

Cassissaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cassispuree	50	g
suiker	20	g
rode wijn	1	el
witte wijn	1	el
crème de cassis	1	el

Verwarm voor de cassissaus de cassispuree en los er de suiker in op. Laat het afkoelen en voeg er de rode wijn, witte wijn en de crème de cassis aan toe. Passeer de saus door een fijne zeef.