

2018 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

AMUSE Bavarese al pomodoro

Bavarois van tomaat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blad gelatine	20	g
tomaten puree	6	el
olijfolie	5	el
verse tros tomaten (gesneden)	500	gr.
blaadjes basilicum	20	gr.
slagroom (lobbig geklopt)	4	dl
casinoboterhammen, zonder korst	4	
plakken serranoham	4	
tomaten	2	
klein blikje tomatenpuree		
knoflook		
cayennepeper		
limoensap		
basilicum	10	g

Week de gelatine in koud water tot hij zacht is. Bak intussen de tomatenpuree zachtjes 2 tot 3 minuten met de olijfolie in een koekenpan om de puree te ontzuren; roer met een garde. Voeg de gesneden tomaten toe en laat ze op laag vuur sudderen tot het vocht verdampt is. Wrijf de tomaten door een zeef. Voeg de opgeloste gelatine blaadje voor blaadje toe en roer. Breng op smaak met peper en zout en laat de tomaten afkoelen in de koeling. Snijd de basilicum ragfijn en spatel het met de geklopte slagroom door de gekoelde tomaat. Maak een rol van de bavarois Ø 3 cm en laat deze opstijven in de koelkast. Rol elke boterham plat en snijd dan 4 rondjes van Ø 3 cm er uit. Droog deze in deze oven op 120°C. Snijd de plakken ham in 4-en. Droog in de oven op 120°C. Maak sap van de tomaten met behulp van de sapcentrifuge. Voeg de tomatenpuree toe, de uitgeperste knoflook, de cayennepeper en een beetje limoensap. Alles naar smaak en goed doorroeren. Snijd de koude bavarois in stukken van ± 8 cm en snijd deze nogmaals diagonaal (schuin) door en plaats dit op de rondjes geroosterd brood. Decoreer met wat druppels tomatensap en de fijngesneden basilicum en steek in elk bavarois een stukje serranoham.

Trio van Carpaccio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biefstuk aan een stuk	500	g
knolselderij	1/4	
aubergines	2	
groene mini-asperges	42	
grote sinaasappel	2	
veldsla	100	g
stevige, zoetzure appel	1	
hazelnootolie	6	el
balsamicoazijn	1,5	el
versgemalen peper		
grof zeezout		
parmezaanse kaas	150	g
gedroogde tomaat op olie	90	g

Dit gerecht bestaat uit 3 soorten carpaccio: carpaccio met gegrilde knolselderij en appel, carpaccio met gegrilde aubergine en gekonfijte tomaat, carpaccio met mini-asperges en sinaasappel. Leg de biefstuk in de vriezer. Verhit de grill of grillpan. Schil de knolselderij, snijd 42 repen (3 p.p.) van ca. 8 cm lang en 0,5 cm dik en vermeng deze met wat olijfolie. Snijd van de aubergines 14 plakken in de lengte van 4 à 5 cm dik en halveer ze dwars. Verhit grillpan. Grilleer de knolselderij-repen, asperges en de aubergineplakken aan beiden kanten bruin en gaar (ca. 10 minuten, asperges iets korter). Geregeld keren en evt. met wat olie bestrijken. Laat afkoelen. Snijd de schil van de sinaasappels en snijd de partjes netjes tussen de vliezen uit. Was en droog de sla en maak aan met een beetje hazelnoot-balsamicodressing. Halveer de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in 42 zeer dunne partjes. Snijd het vlees in zeer dunne plakken op de snijmachine, stand 2. Leg op ieder bord 3 bergjes sla zonder steeltjes. Verdeel de helft van de carpaccio, zodra deze begint te ontdooien, over de bergjes sla, (het is mooi als er nog wat sla onderuitkomt). Haal de gedroogde tomaat met een tang uit de pot! Werk de drie bergjes sla als volgt af: Sla, carpaccio, beetje selderij en appelschijfjes, carpaccio, selderij en appelschijfje; Sla, carpaccio, plakje aubergine en tomaat, carpaccio, plakje aubergine en tomaat; Sla, carpaccio, asperge en sinaasappel, carpaccio, asperge en sinaasappel. Op het laatste bergje 3 mini-asperges en wat partjes sinaasappel. Verdeel de rest van de carpaccio over de 3 bergjes. Besprenkel met hazelnoot/balsamico-dressing. Bestrooi met wat peper en zout en schaaf er Parmezaanse kaas over. Laat het gerecht even staan tot de carpaccio volkomen is ontdooid.

Mousseline van doperwtjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries doperwtjes	800	g
volle melk	120	g
slagroom	4	dl
boter		
peper en zout		
ongedopte doperwtjes	1200	g
gerookte spek	80	g
sjalotje, fijngesneden	4	
beetje gemengde sla		

Mousseline: Kook de doperwtjes 5-6 minuten in veel water met veel zout (50 gr op 1 l water) om een mooie groene kleur te behouden. Laat ze uitlekken en bewaar het kookvocht. Spoel ze dan af onder ijskoud water. Verwarm de melk en slagroom een beetje tot lauwwarm. Pureer de doperwtjes met de romige melk in een blender. Voeg steeds een beetje room en melk toe totdat de massa aan een lepel blijft hangen. Voeg naar smaak peper en zout toe. Pureer net zolang tot je een mooie gladde puree of mousseline hebt, Zeef deze. Doperwten: Week de sla in koud water. Blancheer de doperwten 3 minuten in het bewaarde kookvocht. Laat ze uitlekken en spoel ze in ijskoud water. Blancheer het spek door het met koud water op te zetten. Breng aan de kook en giet het dan meteen af. Snijd het spek in stukjes. Verwarm een beetje boter en bak hierin de spekjes. Voeg de sjalotjes toe en voeg de doperwten toe. Doe het deksel op de pan en laat het geheel 3 minuten zachtjes bakken. De doperwten moet lekker knapperig blijven voor een mooi contrast in de mousseline. Breng de sla op smaak met olijfolie. Schep de mousseline met behulp van een ring in een diep bord. Verdeel doperwten met de spekjes over de mousseline. Plaats een hoopje aangemaakte gemengde sla in de midden er op.

Tagliatelle op basis van inktvis inkt met verse ansjovis en tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	400	g
eieren	4	
olijfolie	3	tl
zout	8	g
sepia	2x4	g
verse ansjovis	600	g
vleestomaten	700	g
takjes verse oregano	2	
grano padano	100	g
tenen knoflook	3	
scheutje olijfolie		
zwarte peper uit de molen		
blaadjes verse oregano	14	

Tagliatelle: Maak een bergje van de bloem in de grootste stalen kom, met een kuiltje in het midden. Breek hierin alle eieren en voeg het zout toe. Begin nu vanuit het midden met een vork de eieren door de bloem te werken tot dat er deegbal ontstaat. Voeg de sepia toe en meng deze door het deeg. Kneed deze met de blote hand gedurende 10 minuten waarbij de bal steeds platgemaakt en dubbelgevouwen wordt. Het deeg moet droog aanvoelen en mag niet plakken. Bestuif zo nodig met wat extra bloem. Laat het deeg vervolgens, afgedekt door plastic, minimaal 30 minuten rusten in de koeling. Bevestig de pastamachine op de houten plank. Pak een handje deeg en druk dit plat met de hand. Zet de gladde walsen met behulp van de draaiknop op stand 1. Draai het stukje deeg door de pastamachine, vouw vervolgens dubbel en draai het opnieuw, nu in dwarse richting opnieuw door de machine. Herhaal deze stap met hetzelfde stukje deeg 10 maal. Verklein de afstand tussen de walsen met behulp van de draaiknop van stand 1 naar stand 2. Draai de lap er opnieuw door, verklein nu naar stand 3 en draai de deeg lap erdoor. Ga zo stapsgewijs door tot stand 7 of 8. Verzet nu de draaihandel naar het tagliatelle hulpstuk en draai de lap hierdoor heen. Vang de lange tagliatelle met twee handen op en leg deze naast elkaar te drogen op een grote snijplank. Maak de tagliatelle zo nodig los van elkaar. Herhaal deze stappen voor de rest van het deeg. Breng tegen het uitserveren een grote pan met water aan de kook waar 20 gram zout aan is toegevoegd.

Ansjovis: Snijd de buik van de ansjovis open en vervolgens de kop van boven naar beneden, maar niet helemaal door. Trek met behulp van de kop de ingewanden enz. er uit en maak de buikholtte voorzichtig schoon. Spoel de ansjovis voorzichtig af onder koud water en dep deze droog met keukenpapier.

Tomaten: Zet een pan met water op en breng aan de kook. Was de tomaten en kruis deze aan de bovenkant met een scherp mesje in. Doe de tomaten in het kokend water en wacht tot het vel los begint te krullen. Haal met een schuimspaan de tomaat er uit en verwijder voorzichtig het vel. Snijd de tomaat in vieren en verwijder de zaadlijsten met de pitjes. Snijd de partjes vervolgens in lange repen. Snipper de takjes oregano. Bewaar de helft voor de presentatie en breng de andere helft met 100 cc olijfolie tegen de kook aan en laat een half uur trekken. Pel de tenen knoflook. Doe de olijfolie in een koekenpan, pers de knoflook er boven uit en stoof de in repen gesneden tomaat heel kort. Voeg vervolgens de ansjovis toe en verwarm deze enkele minuten mee. Voeg tenslotte de verse oregano toe en breng op smaak met zwarte peper uit de molen. Maal de Grano Padano. Kook de pasta in het

kokende water beetbaar gedurende 2 minuten. Proef de tagliatelle of deze beetbaar is. Giet de pasta af in een vergiet en zorg daarbij dat er wat water aan blijft hangen. Spoel de gekookte pasta niet na met koud water. Doe de pasta terug in de pan en voeg een oregano-lijfolie toe. Voeg nu de tomaten met de ansjovis toe en schep voorzichtig door elkaar. Bestrooi met wat zwarte peper uit de molen. Draai een mooi nestje van de pasta in het midden van het bord en garneer met een blaadje oregano. Serveer de geraspte kaas apart aan tafel.

Siciliaanse zwaardvis uit de oven, salade van gegrilde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie traditional	2	dl
citroensap	4	el
basilicum, fijngehakt	5	el
zwaardvissteaks (100 g per stuk)	14	
zwarte olijven, ontpit en gehakt	75	g
kappertjes	1,5	el
ansjovis in olie, fijngehakt	3	tl
tomaten, ontveld, van zaadjes ontdaan en gehakt	400	g
panko	5	el
zout en peper		
lange dunne aubergines	2	
courgettes	2	
rode paprika	1	
groene paprika	1	
gele paprika	1	
olijfolie	60	ml
teentjes knoflook, gehalveerd	2	
extra zonnebloemolie	60	ml
witte balsamico azijn	1	el
teentje knoflook, geperst	1	
peterselie, gehakt	3	el
mirin	1	tl
peper en zout		

Bereid een mengsel met de 3/4 van de olie, citroensap en de basilicum. Voeg zout en peper toe en schenk het mengsel in een ondiepe schaal. Leg de zwaardvis erin en laat hem 30 minuten marinieren (draai de steaks een keer). Haal na 30 minuten de vis uit de schaal en dep droog. Doe de olijven, kappertjes, ansjovis en tomaten bij elkaar met de overige olie (=1/4) en breng op smaak. Smeer het mengsel over de zwaardvis en bestrooi hem met panko. Bak de vis 3 minuten in de pan op hoog vuur in de zonnebloemolie. Voeg halverwege een klontje boter toe. Brand de vis met de brander zodat hij een knapperige korstje krijgt. Insalata: Snijd de aubergines en de courgettes diagonaal in plakken op de snijmachine, stand 16. Snijd de paprika's in brede stroken van 0,8 cm. Doe alle groenten met olie en knoflook in een kom en schud goed om. Verhit een grillplaat en vet hem in met olie. Bak de aubergines en courgette aan beide kanten bruin in 2-4 minuten. Doe ze in een ondiepe schaal. Bak de paprika 1-2 minuten aan elke kant tot de paprika's zoet gaan ruiken en het vel blaasjes vertoont. Doe ze in de schaal en laat ze afkoelen. Dressing: Meng de dressingrediënten met zout en peper. Schenk de dressing over de groenten en schud alles lichtjes door elkaar. Serveer op kamer temperatuur.

Panna Cotta met Amaretto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	10	dl
amaretti-koekjes	200	g
kopjes espresso (=1 dl)	2	
amaretto	4	el
gelatineblaadjes (5 blaadjes à 1,6 g)	8	g
eiwit	50	g
fijne kristalsuiker	25	g
poedersuiker	25	g
sinaasappel	1	
sinaasappels	2	
pure chocolade (80%)	40	g
amaretti koekjes	28	
kopje espresso	1	
shiso purper cress		
limon/atsina/sechuan cress		

N.B. Voor dit gerecht heb je ijsblokjes nodig, dus zet de machine als eerste aan! Zet een metalen bak in de vriezer. Panna Cotta: Week de gelatine in koud water. Verkruiemel de koekjes tot poeder in de keukenmachine. Breng langzaam al rustig roerend op laag vuur de helft van de slagroom met de espresso en de verkruiemelde amaretti-koekjes tegen de kook aan. Neem de pan van de warmte, knijp de gelatine uit en droog op keukenpapier. Voeg aan het warme roommengsel toe. Voeg de amaretto erbij. Laat ca. 5 - 10 minuten afkoelen, roer af en toe goed door. Klop de resterende slagroom stijf en voeg bij het nulauwe roommengsel. Schenk 14 keer 85 g in een glas of een schaal en laat opstijven in de koeling. Sinaasappel merengue: Verwarm de oven voor op 110°C. Klop het eiwit stijf in een schone kom. Voeg één eetlepel fijne kristalsuiker toe en blijf mixen tot de suiker is opgenomen. Voeg nu lepel voor lepel de overige suiker erbij. Blijf mixen tot een mooie glanzende massa wordt verkregen. Vouw voorzichtig de poedersuiker er door. Rasp ongeveer de helft van de schil van de sinaasappel er boven uit. Pers deze halve sinaasappel uit en voeg 0,4 dl sap toe. Smeer dun uit op een bakmat en droog krokant in de oven in ± 30 - 45 minuten. Laat afkoelen en breek in stukken. Garnering: Snijd van sinaasappelen en de overgebleven halve sinaasappel de schil met het wit van de sinaasappel af. Snijd de partjes netjes tussen de vliezen uit en snijd deze partjes in kleine stukjes. Leg op een zeef om uit de laten lekken. Chocolade: Smelt de chocolade langzaam au bain-marie. Leg de ijsblokjes plat tegen elkaar in de schaal uit de vriezer. Doe de gesmolten chocolade in een spuitzak en knip daar een heel klein puntje van af. Maak nu als volgt 14 kleine decoraties (hou bij de decoratie rekening met het glaasje of bord waarop het gerecht wordt opgediend): Spuit nu geheel willekeurig een paar cirkels/lijnen op de ijsblokjes. Haal deze direct (dus voordat deze is uitgehard) met een spateltje van het ijs af en vouw decoratief. Herhaal dit nog 13 keer. Amaretti's: Week de amaretti's kort in een kopje espresso (ze moeten nog krokant blijven). Presentatie: Versier een schaal of een glas met de merengue, de sinaasappel, de chocolade, 2 koekjes en de cress.