

2018 december

Kookclub Barendrecht · Winter

Spinaziemousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	700	g
sjalotten	3	
blaadjes gelatine (= 7 blaadjes)	11,2	g
jus de cèpes	3,5	dl
bouillonblokjes	2	
slagroom	3,5	dl

Week de gelatine in koud water. Snipper de sjalotten en fruit ze in de boter glazig. Voeg nu de spinazie toe en smoor deze mee tot de spinazie geslonken is. Blus af met jus de cèpes. En breng op smaak met een bouillonblokje. Knijp nu zo veel mogelijk vocht uit de gelatine en doe de blaadjes bij de hete spinazie. Maal het geheel goed fijn in een keukenmachine en laat afkoelen. Sla de slagroom tot yoghurt dikte en vermeng deze met de inmiddels "hangende" spinaziegelei. Verdeel de mousse over de glazen en laat minimaal 2 uur opstijven.

Kaascrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
bloem	60	g
melk	3	dl
sherry	4	el
parmezaanse kaas (geraspt)	125	g

Smelt in een steelpannetje de boter en voeg daar de bloem aan toe. Roer het geheel goed door en voeg dan al roerende 6 deciliter melk en de sherry toe. Kook het geheel goed door en haal de pan van het vuur. Roer er nu de geraspte Parmezaanse kaas door.

Parmezaan soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
de kaascrème (zie hierboven)		
plakken bladerdeeg	14	
eieren, losgeklopt	2	
japans broodkruim (panko)		

Verwarm de kaascrème. Als er zich vet afscheidt wat water erdoor roeren zodat hij weer glad wordt. Rol nu de plakken bladerdeeg uit op een met bloem blad en leg een reep kaasvulling iets links van het midden. Hou ruimte aan de randen vrij. Smeer het bladerdeeg nu in met de losgeklopte eieren en vouw het strak dicht. Bestrijk met het overgebleven ei en paneer het met Japanse broodkruim. Maak er zo 14. Frituur deze bladerdeegflapjes op 180° C. Pas op, met name de vulling wordt erg heet. N.B. De kaassoufflé wordt als lepel gebruikt voor de spinaziemousse, zodat het samen gegeten wordt.

Schelpdieren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bak mosselen	1	
droge witte wijn	2	dl
uien	2	
bleekselderij	250	g
peper		
blaadjes laurier	2	
draadjes saffraan	8	
crème fraîche	2	el
koude, ongezouten boter	50	g
netje oosterschelde kokkels		
netje zeeuwse scheermessen		

Was de mosselen. Kook de mosselen met droge witte wijn, ui, bleekselderij, peper en de laurier. Gebruik de helft van de bak en regel de overige mosselen onderling. Haal de mosselen uit de schelp en snijd ze doormidden, houd een paar hele achter in de schelp voor garnering. Zeef het kookvocht in een pan. Voeg de saffraan toe en kook in tot de helft. Voeg vlak voor het opdienen doe de koude boterblokje, wat versgemalen peper s en de crème fraîche erbij. Eventueel binden met aardappelzetmeel. Opwarmen en opschuimen vlak voor het opdienen met de staafmixer. Was de scheermessen en de kokkels 5 tot 6 keer in schoon water en controleer het spoelwater op zand. Kook de zandvrije scheermessen en de kokkels tot ze net gaar zijn, ongeveer 2 minuten. Haal de kokkels uit de schelp (een paar achterhouden voor garnering) en maak de scheermessen schoon en snijd ze klein. Houd een aantal voor de garnering.

Risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
risotto	200	g
kippenbouillon (fles)	9	dl
bladpeterselie	1	el
knoflookolie		
sjalot	1	
draadjes saffraan	7	

Fruit de rijst aan met het gehakte sjalotje en wat knoflookolie. Voeg wat draadjes saffraan toe en geleidelijk aan de kippenbouillon . Dit duurt ongeveer 30 minuten, steeds roeren. Houd warm, voeg vlak voor opdienen de gesneden scheermessen, mosselen en kokkels toe. Breng op smaak met peper en gehakte bladpeterselie

Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	½	
aubergine	½	
rode paprika	½	
gele paprika	½	
venkel	50	g
pomodori tomaten	3	
sjalotten	3	
teen knoflook	1	
tagiasche olijven	10	
blaadjes basilicum	5	

De gesnipperde sjalotten en fijn gesneden knoflook stoven. Ontvel de tomaten, zaadlijsten eruit. De overige groenten in fijn blokjes snijden, toevoegen en even kort laten garen. Peper en zout erbij, van het vuur halen en de fijngesneden basilicum en olijfjes toevoegen.

Mul filets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mul filets	14	
arachideolie		
zeezout		
versgemalen witte peper		

Breng de mul filets op smaak met peper, zout . Bak de mul filets op de vel-zijde tot die zelf loslaat van de pan en daarna nog \pm 1 minuten op de andere kant.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommerkruid		

Modelleer de risotto met een ronde steker op het bord en leg hier de mul filet op. Doe dan met een kleinere steker de ratatouille op de mul filets en garneer deze met de warme schelpdieren en het komkommerkruid. Garneren met kokkels en mosselen rondom. Als laatste het warme saffraan schuim over de schelpjes lepelen.

Eendenboutje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenboutjes	14	
boter	50	g
ganzenvet	500	ml
takjes rozemarijn	2	
blaadjes laurier	2	
zeezout, peper gemalen		

Verhit boter en bak daarin de eendenboutjes (in gedeelten) rondom bruin en bestrooi ze met peper en zout. Zet de boutjes in een passende kleine pan met het ganzenvet en laat zolang mogelijk garen.

Fazantenparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenvlees	300	g
kippenlevers	300	g
boter, gesmolten	120	g
eieren	3	
scheutje rode port		
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de kippenlever licht aan in de pan. Doe bakpapier in een cakeblik of paté vorm. Doe alle ingrediënten in een keukenblender en draai ze fijn. Breng op smaak met peper en zout. ! de smaak loopt terug bij bereiding. Doe het mengsel in een ingevet cakeblik of patévorm. Pak helemaal in met aluminiumfolie. Zet het bakblik in een braadslede en vul deze 3/4 van de hoogte van het blik met heet water. Zet in de oven tot de kerntemperatuur 68°C is bereikt. Laat afkoelen in de koeling.

Tomatenjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blik tomatenblokjes á 400 g	1	
geleisuiker	200	g
laurierblaadjes	1	
citroenen, sap en rasp	1	
sinaasappels en rasp	1	
serehstengels	1	
steranijs	2	

Doe de tomaten in een steelpan. Voeg laurier, citroensap, de sereh en steranijs toe. Roer even door en voeg de citroen- en sinaasappelrasp toe. Kook circa 8 minuten. Druk door een groffe zeef. Gebruik ook het mengsel onder de zeef. Doe het geheel terug in de pan en voeg de geleisuiker toe en laat 1 minuut zachtjes doorkoken totdat de suiker goed gesmolten is. Doe het mengsel over in een bak en zet in de koelkast. (Kan goed een dag van tevoren worden gemaakt, dan komen de smaken nog beter tot hun recht)

Bospaddenstoelenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbotten	1,5	kg
uien	3	
winterwortel	1	
tenen knoflook	4	
laurierblaadjes	4	
peperkorrels	14	
peterselie, plat	20	g
rode wijn	500	ml
oesterzwammen	10	
kastanjechampignons	10	
bieslook, fijngesneden		
peper en zout		
mespunt cayennepeper		
brandy	2	ml

Spoel de botten onder koud stromend water. Dep droog en bak bruin met boter in de snelkookpan. Was de groenten en snijd deze zo klein mogelijk. Voeg deze toe. En sauteer deze mee. Voeg de wijn toe en laat deze tot de helft inkoken. Schenk er 3 liter koud warm water bij. Breng aan de bouillon aan de kook en schuim regelmatig af. Sluit de pan en breng onder druk, laat 1 uur koken. Zeef de soep. Kook eventueel in tot gewenst hoeveelheid (14x 1,25ml per kopjes) en breng op smaak met peper en zout, cayennepeper en brandy. Maak de paddenstoelen schoon en snijd deze. Verwijder de stelen van de oesterzwammen. Verwarm de bouillon met de paddenstoelen. Serveer in kleine kopjes en strooi de fijngesneden bieslook erover.

Glazen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	100	g
citroen	1	

Pers een citroen uit boven een schoteltje en strooi de kristalsuiker op een 2eschoteltje. Rol de bovenkant van de glazen door het sap van 1 citroen en daarna door de kristalsuiker. Vul de glazen vervolgens met een klein bodempje water en plaats deze tot het uitserveren in de vriezer. Leg de muntblaadjes op ijswater in de koeling.

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champagne brut	6	dl
kristalsuiker	150	g
water	1,5	dl
citroen	½	
eiwit	25	g

Doe de suiker en het water in een kookpan en laat al roerend opkoken. Laat de suikerstroop goed afkoelen en voeg 6 dl champagne toe. Pers een citroen erbij. Doe het mengsel in een Sorbetière en laat 45 minuten draaien. Klop het eiwit luchtig en voeg dit halverwege de draaitijd bij het sorbet mengsel.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champagne brut	1,5	dl
muntblaadjes	14	

Schep met een kleine ijslepel een bolletje sorbet in de glazen en verdeel vervolgens hierover de Champagne. Garneer met een blaadje munt.

De vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	25	g
olijfolie	1	el
grote uien	2	
blokjes pancetta of bacon	140	g
pijnboompitten	50	g
teentjes knoflook	4	
salieblaadjes grof gesneden	25	g
fijn geraspte schil van 2 citroenen		
platte peterselie, grof gehakt	40	g
broodkruim	100	g
ei, losgeklopt	1	

Verwarm de boter en olie in een grote koekenpan en bak de uien op een lage warmte bron in 10 minuten zacht. Schep in een kom en zet terzijde. Doe de pancettablokjes in de pan en bak in 5 minuten goudbruin en voeg de pijnboompitten, knoflook, salie en citroenrasp toe. Bak 1 minuut langer tot de aroma's van het mengsel vrijkomen en de pijnboompitten beginnen te kleuren. Roer de gehakte peterselie door het mengsel en schep in de kom met ui. Breng op smaak met peper en zout en bind met het broodkruim en het ei.

Rollade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter op kamer temperatuur om in te vetten		
plakjes pancetta	20	
dubbele kalkoenfilet	1	kg

Laat 2 stukken aluminiumfolie overlappen, zodat een stuk van 50x60 cm ontstaat. Vet de folie met de boter in en bestrooi met peper en zout. Verdeel 5 stukken keukentouw horizontaal over de folie. Maak hierop een vlechtwerk van de plakjes pancetta. Sla de dubbele kalkoenfilet open, leg met de vel-zijde op een snijplank en snijd enkele malen in. Dek af met vershoudfolie en sla met een koekenpan plat totdat de filet ca. 3 cm dik is. Verwijder de folie en snijd de zijkanten af zodat een mooie rechthoek ontstaat. Leg de filet op de pancetta, breng op smaak met peper en zout en verdeel de vulling in een verticale lijn over het midden van de filet. Vouw een kant van de filet over de vulling, vouw tegelijkertijd het uiteinde naar binnen, zodat de vulling wordt opgesloten. Rol stevig op en bind de rollade met de pancetta dicht met het keukentouw. Zorg ervoor dat de pancetta als een matje over de kalkoenrollade ligt. Wikkel de rollade in de aluminiumfolie. Verwarm de voor; (elektrisch 190 ° C - hete lucht 170 ° C). Leg de kalkoenrollade in een braadslee en rooster 40 minuten per kg. Controleer aan het einde van de bereidingstijd op de rollade gaar is door een prikker tot in de kern van de rollade te steken. Komt deze er zeer heet uit en zijn de vrijgekomen sappen helder dan is de rollade gaar.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	3	dl
kippenbouillon	3	dl
slagroom	1,5	dl
grof gehakte platte peterselie	2	el

Verwarm intussen de braadslee met eventueel vrijgekomen vocht op het fornuis, schenk hier de wijn in laat tot de helft inkoken. Schenk nu de bouillon erbij en laat opnieuw tot de helft inkoken. Voeg nu de room toe en laat zachtjes inkoken tot de saus de gewenste consistentie heeft. Breng op smaak met zout en peper en roer de peterselie door de saus.

Gratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter om in te vetten		
vers geraspte mierikswortel	3	el
slagroom	4	dl
aardappelen	5	
wortels, geschild	2	
pastinaken, geschild	2	
parmezaanse kaas, geraspt		

Verwarm de oven voor op 150° C. Vet 14 kleine ovenschaaltjes met boter in. Meng de mierikswortel en slagroom in een kom door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Snijd de groenten in plakjes van ½ cm dik. Leg in laagjes in de schaaltes en bestrooi ieder laagje met wat peper en zout. Schenk het roommengsel erover, bestrooi met Parmezaanse kaas en bak in ca. 45 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven.

Uienmarmelade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
rode uien in dunne ringen	450	g
teentje knoflook	1	
gedroogde tijm	½	tl
frambozen of rodewijnazijn	2	el
heldere honing	2	el
rozijnen	4	g

Verhit de boter in een koekenpan met een dikke bodem op matig tot hoog vuur. Bak de uien al roerend 20 minuten, tot ze zacht zijn en beginnen te kleuren. Roer de knoflook, tijm, azijn, honing en rozijnen erdoor. Doe een deksel op de pan en laat alles 10 - 15 minuten stoven, tot de uien zacht en jamachtig zijn. Roer zo nu en dan. Schep het uienmengsel in een kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Cognacwafeltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	120	g
golden syrup	110	g
boter	70	g
bloem	110	g
enkele druppels cognac		
water		

Doe suiker, syrup en boter in een pan en breng aan de kook. Roer er geleidelijk de bloem door. Voeg enkele druppels cognac toe. Haal de pan van het vuur, en schenk het mengsel in een bakje en zet in de koelkast te rusten, minimaal 2 uur. Hierna weer op kamertemperatuur laten komen en eventueel met iets water weer kneden tot een soepele bal. Zet de oven op 180 C. Rol minimaal 28 kleine balletjes en leg ze op de bakblikken bekleed met bakpapier met 15 cm tussenruimte. Bak ze in 8 - 10 minuten goudbruin. Vorm 14 wafeltjes op een schaalte zodat het rond worden en dat er het ijsbolletje in kan.

Roquefort ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2,5	dl
melk	2,5	dl
glucosestroop	25	g
suiker	80	g
eierdooiers	6	
roquefort verkruimeld	125	g
walnoten	20	g

Zet een metalenbakblik /bord in de vriezer. Breng slagroom, melk, en glucosestroop aan de kook. Haal pan van het vuur. Klop eidooiers en de suiker licht en luchtig. Voeg een beetje hete melk toe en roer glad, voeg dit bij de overige melk en verwarm tot 80C maximaal. Zet op ijswater om af te koelen. Roer bij regelmaat even door. Giet in ijsmachine en begin met draaien. Rooster de walnoten en hak ze hierna fijn. Zodra het ijsmengsel aan de lepel blijft hangen, dan de gehakte walnoten en de verkruimelde roquefort toevoegen en draaien toe een stevig ijs. Schep bolletjes in het bakblik uit de vriezer en zet deze terug in de vriezer tot gebruik.

Peren tartins

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes roomboter bladerdeeg	14	
peren, bij voorkeur packham's triumph of conference peer	14	
suiker	210	g
boter (van een rol)	100	g

Neem ringen van peergrote ca. 70 mm en maak van aluminiumfolie (dubbel) een bodem voor elke ring. Zorg dat folie voldoende strak aansluit. Alternatief kleine aluminium wegwerpbakjes. Doe de suiker in de hete pan en laat karamelliseren tot lichtbruin. Voeg boter toe zodat er een karamel saus ontstaat. Was en schil de peren en verwijder alleen het klokhuis met appelboor. Gebruik de schillen en klokhuis voor saus. (restanten) Voeg water toe en laat 20 minuten geheel koken, zeef het geheel en laat verder inkoken tot een perenstroopje. Snijd de bovenzijde van de peer eraf. Zet een droge zware koekenpan op matig vuur (150 C) en laat warm worden. Zet de ringen met folie in de koekenpan. Verdeel de karamel over de vormen en zet de peren op zijn kop erop in de ring. Bak het geheel 20 minuten in de oven op ca. 150 C - na 10 minuten zal de karamel gaan borrelen. Let op: de bereiding is afhankelijk van rijpheid van de peren. Steek uit elk plakje bladerdeeg een rondje van ongeveer 8 cm doorsnede (laat nog even op het plasticvelletje liggen). Haal de vormen uit de oven en laat deze afkoelen, beboter de zijanten en leeg het bladerdeeggrondje erop (zonder plastic!). Stop het overlappende deeg in de vormen. Zet terug in de oven en bak ze 15 minuten op 200C tot het deeg goudbruin is. Haal de taartjes uit de oven en laat ze 2 -3 minuten rusten. Verwijder de omgekeerde vormpjes voorzichtig en denk eraan dat de karamel gloeiend heet is. Laat de tarte tartins iets afkoelen voor het opdienen.

Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geroosterde walnoten	50	g
muntblaadjes	14	

Leg wafeltje op het bord met Roquefort ijs en daarnaast peren tartins en strijk deze af met perensaus en druk in het ijs het tweede wafeltje. Garneer geheel af met fijn gehakte walnoten en een blaadje munt.