

# 2019 januari

Kookclub Barendrecht · Winter

---

**VOORGERECHT** Asperges met Parmezaan dressing

---

## Asperges met Parmezaan dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene mini asperge	28	
olijfolie	3	el
zeezout		
parmezaanse kaas (geraspt)	200	g
eidooiers	2	
witte wijnazijn	2	el
honing	3	tl
groentebouillon	3	dl
mosterd	2	tl
maiskiemolie	3	dl
limoensap	1	tl

Asperges: Schil de asperges en verwijder de harde onderkanten. Bestrijk de asperges met de olie. Verhit een grillpan en grill de asperges ca. 2 minuten aan elke kant. Ze mogen nog lekker knapperig zijn. Dressing: Meng voor de dressing de kaas, eidooier, azijn, honing, bouillon en mosterd met een staafmixer door elkaar. Giet de olie bij het mengsel en blijf goed kloppen tot de dressing een beetje gaat binden (zoals bij het maken van mayonaise). Breng het mengsel op smaak met zout. Als de dressing prikt in de keel, voeg dan nog wat honing of olie toe. Voeg het limoensap toe. Serveer de dressing in een glaasje en steek de asperges erin.

**VOORGERECHT** Krokette Hollandse geitenkaas, hutspot crème en saus van gedroogde paddenstoelen

---

## Kroketjes van Hollandse geitenkaas met hutspot crème en een saus van gedroogde paddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde shi-take	80	g
cognac	4	cc
slagroom	2	dl
cayennepeper		
peper, zout		
citroensap		
plakjes hollandse harde geitenkaas	28	
bloem		
eiwitten		
panko		
frituurolie		
zoete aardappels	1	kg
winterpeen	750	g
uienringen	500	g
zout		
versgemalen peper		
boter	50	g
crème fraîche	2	dl
fijngesnipperde peterselie	3	el

**Paddenstoelensaus:** Week voor de saus de gedroogde paddenstoelen zo lang mogelijk in ruim lauw water met een scheutje cognac. Indien de paddenstoel nog niet zacht zijn, verwarm deze dan in het weekvocht. Giet de gewenste paddenstoelen af en zeef het weekvocht en bewaar dit. Verwijder de steeltjes van de paddenstoelen en gooi de steeltjes weg. Pureer de paddenstoelen met 1 dl weekvocht en de 2 dl room tot een mooie gladde saus. Breng op smaak met cayennepeper, citroensap, zout en peper. Verwarm het geheel tot max 50°C. Bewaar in de warmhoudkast tot gebruik. **Geitenkaas:** Leg 2 plakjes p.p. dakpansgewijs en rol deze strak op. Snijd de rol in 2 gelijke stukken. Klop de eiwitten los in een diep bord met zout en peper. Zet een platbord klaar met bloem en nog een plat bord met panko. Wentel de rolletjes geitenkaas eerst door het eiwit, daarna door de bloem, daarna weer door het eiwit en tot slot door de panko. Doe dit met alle rolletjes en laat ze even rusten. Haal de rolletjes nog één keer door het eiwit en nog een keer door de panko. Laat drogen in de koeling tot het frituren. **Hutspotcrème:** Kook voor de hutspot de geschilde aardappelen in matig water met zout. Kook in een aparte pan de geschrapte wortel en de gepelde uien in een laagje water met zout in ca 20 minuten gaar. Giet af en vang het kookvocht van de peen en uien op. Pureer de aardappels en groenten in een pureeknijper of met een stamper en maak er met de boter en een deel van het kookvocht een romige stampot van. Druk hem eventueel nog door een grove zeef. Verdun de stampot met crème fraîche en verwarm hem rustig tot goed heet. Zet weg in de warmhoudkast tot gebruik. Verhit een flinke laag neutraal smakende olie in een friteuse tot 190°C of in een braadpan op hoog vuur (de temperatuur is goed als een stukje brood in 30 seconden goudbruin is). Frituur de geitenkaaskroketten met niet te veel tegelijk in

de olie goudbruin (2 à 3 minuten) en laat ze op keukenpapier uitlekken. Presentatie: Maak een spiegel van de hutspotcrème op de verwarmde borden. Schik de kroketten erop en schep de paddenstoelensaus op de kroketten. Maak het bord af met wat peterselie.



## Kruidensalade met serranoham, drooggebakken gamba's en kappertjescrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
wortel	0.5	
prei	0.5	
stengels bleekselderij	3	
venkel	0.5	
takjes tijm	1	
koppen en schalen van soepgarnalen	2	kg
cognac	1.5	dl
tomaten purée	1	el
visfumet (bouillon)	1.5	l
witte wijn	0.5	l
schil van citroen	0.5	
citroengras	15	g
port	1	dl
rode wijn	1	dl
sjalot	75	g
druivenpitolie	2	dl
aceto balsamico	1	dl
kappertjespoeder	1	tl
crème fraîche	1	dl
koksroom	1	dl
verse gamba's	42	
teentje knoflook uitgeperst	1	
peper en zout		
gemengde salade	200	g
gele krulandijvie		
winterpostelein		
rucola		
lollo rosso		
vene cress		
serranoham	200	g
gezouten kappertjes		

Schaaldierencoulis: Wortel, prei, bleekselderij en venkel in fijne stukken snijden en met de tijm aanfruiten in een scheutje olijfolie. De soepgarnalen erbij doen, twee minuten laten kleuren, afblussen met de cognac en flamberen. De tomatenpuree, witte wijn, visfumet, citroenschil en citroengras toevoegen. Het mengsel aan de kook brengen en gedurende 45 minuten laten trekken op zacht vuur. De schaaldieren bouillon door een fijn zeef duwen en het gezeefde

vocht gedurende 20 minuten op een laag vuur laten inkoken tot een gebonden coulis (ongeveer 1 deciliter). Aceto dressing: De rode wijn en de port samen met de fijngesneden sjalotten laten inkoken tot een stroperige massa. De olie en de balsamico in een kom mengen en de reductie van de rode wijn en port toevoegen. Alles door een fijne zeef duwen en op smaak brengen met peper en zout. Heel even de staafmixer door de dressing halen.

Kappertjesroom: Meng het kappertjespoeder in een kom met de crème fraîche en de koksroom en klop het met een garde tot een mooie lobbige massa.

Gamba's: De pantsers en het darmkanaal verwijderen en de gamba's marinieren in olie met de knoflook en peper en zout.

Salade: Was en droog de salade. Meng deze kort voor het uitserveren met de dressing.

Presentatie: Bak de garnalen kort in hete olie. De aangemaakte salade op het leistenen bord leggen. Om en om, garnaal, ham, toefje kappertjerroom enz. 3x. Afwerken met gezouten kappertje. Naperen met de schaaldieren coulis.



## Ossenstaartbouillon en croûte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke ossenstaart	1	kg
grote ui	1	
prei	150	g
winterwortel	100	g
knolselderij	150	g
laurierblaadjes	2	
takjes tijm	5	
tak rozemarijn	1	
tak kervel	1	
kruidnagels	3	
venkelzaad	2	gram
zwarte peperkorrels	10	
bol knoflook	0.5	
water	3	liter
ui	1	
wortel	1	
stengel bleekselderij	1	
eiwitten	3	
citroensap	2	el
madeirawijn		
wild fond	3	el
plakjes bladerdeeg	14	
ei losgeklopt	1	
kummelzaadjes		
zeezout		

Ossenstaartsoep: Snipper de ui, was en snijd de prei in ringen. Schil de wortel en snijd in blokjes. Schil de knolselderij en snijd in blokjes. De groenten licht oliën met olijfolie. Leg de stukken vlees in een ovenschaal en rooster het voor ongeveer 40 minuten in een hete oven van 230°C. Voeg na 25 minuten de groenten toe. Doe het vlees en de groenten over in de snelkookpan en voeg hieraan 3l water toe. Roer eventuele aanbaksels in de ovenschaal los met een klein beetje water. Voeg de kruiden en specerijen toe. Breng onder druk en laat 1 uur trekken. Zeef de bouillon, houd de ossenstaart apart en druk het vocht goed uit de groenten. Mirrepoix: Snijd in totaal 350 gr ui, wortel en bleekselderij heel mooi fijn. Klaren van de soep: Ontvet de bouillon met het strijkijzer (boven in de kast), gevuld met ijsblokjes. Verhit de bouillon. Klop de eiwitten met een vork schuimig en meng hier de mirrepoix en het citroensap door. Voeg het mengsel toe aan de hete bouillon en breng deze verder aan de kook. Klop met een garde tot een schuimkorst ontstaat. Maak een gat (ontstaat soms vanzelf) in de korst zodat de bouillon gedurende een half uur zachtjes kan pruttelen zonder te roeren. Presentatie: Zeef de soep door een vochtig gemaakte kaasdoek. Kaasdoek uitspoelen na gebruik, voordat je hem in de wasmand gooit. Pluk het vlees van de botten, verwijder alle onrechtmatigheden

en snijd het fijn. Voeg het vlees toe aan de soep en breng op smaak met zout en peper, de madeira en de wildfond. Haal het vlees uit de soep. Verdeel het vlees over de kommen en vul de kommen tot  $\frac{3}{4}$  met de soep. Het bladerdeeg rond uitsteken, groter dan de soepkom. De rand van de kop insmeren met zachte boter. Hier de plak bladerdeeg mee vast plakken op de kop. Het bladerdeeg aan de buitenkant insmeren met het eiermengsel. Zorg dat de soepkop mooi schoon blijft. Bestrooi het deeg met iets kummel en grof zeezout. Afbakken in een oven van 170°C gedurende 16 minuten of goudbruin.



## Hazenpeper met witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenbouten	14	
stengels selderij, in grove stukken	3	
wortelen, in grove stukken	2	
uien, in grove stukken	3	
jeneverbessen	20	
zwarte peperbolletjes	3	g
tijm	1	tl
kruidnagels	8	
laurierblaadjes	8	
teentjes knoflook	3	
rode wijn	4	dl
olijfolie		
cognac	2	dl
azijn	1.25	dl
wildfond	3	dl
veenbessenconfituur	2	el
boter		
peper en zout		
stronkjes witlof	10	
spruitjes	14	
cantharellen	20	
veenbessen	200	g
suiker	110	g
ganzenlever (bloc de foie gras)	200	g

Doe alle ingrediënten voor de marinade samen in een vacumeerzak met de hazenbouten. Vacumeer. Leg de zakken gedurende minimaal één uur in de koeling. Haal de hazenbouten uit de marinade. Bewaar de marinade. Dep de bouten droog, kruid ze met peper en zout. Kleur ze aan in een scheutje olijfolie in de snelkookpan. Haal de boutjes uit de pan. Kleur vervolgens de groenten uit de marinade aan. Overgiet met cognac en azijn, voeg de hazenboutjes terug toe en laat even inkoken. Doe er als laatste nog de gezeefde marinade en de wild fond bij. Breng het geheel aan de kook en breng onder druk, gedurende 1,5 uur. Garnituur: Snijd de stronkjes witlof in tweeën verwijder de harde kern. Hak de witlof in reepjes en stoof het vervolgens in een klont boter. Wacht tot de boter bruin is, dan het witlof toevoegen. Kruid met peper en zout. Haal de blaadjes van de spruitjes en blancheer ze kort in kokend, gezouten water. Spoel ze af onder ijskoud water en zet ze even aan de kant, niet in het water laten staan. Breng de veenbessen aan de kook met de suiker. Snijd de ganzenlever in kleine blokjes. Maak de cantharellen schoon en schrap de steltjes. Bak ze aan in een klontje boter. Kruid met peper en zout. Voeg net voor het serveren de spruitjes nog even toe, zodat ze warm worden. Haal de hazenbouten uit de snelkookpan en snijd in plakjes. Zet de jus opnieuw op het vuur om in te koken. Breng op smaak met peper, zout en een lepel veenbessenconfituur. Haal de saus door

de zeef en voeg de stukjes haas terug toe. Serveren: Neem een diep bord en leg er een lepel van het gestoofde witlof in. Schep hier bovenop de hazenvlees, de cantharellen en de spruitjes. Werk af met de veenbessen en de blokjes ganzenlever.



## Advocaat mousse, chocolade mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	125	
suiker	125	g
vanille-essence		
wodka	150	g
mespuntje zout		
slagroom	530	g
pure chocolade	140	g
gelatine (3½ blaadje)	6	g
melk	53	g
fijne kristalsuiker	50	g
eiwit	60	g
advocaat	200	g
scheutje witte wijn	1	
gelatine	8	g
geklopte slagroom	200	g
geschaafde amandelen	50	g
bloem	25	g
theelepels water	2	
boter	10	g
ei	1	

Advocaat: Klop de eierdooiers los met de suiker en de vanille-essence en zorg dat de suiker zo goed mogelijk oplost. Roer er beetje voor beetje de wodka door. Verwarm het geheel al roerend au bain-marie totdat het dik gebonden is. Maximaal 62°C. Zet de bak in ijsklontjes om snel af te koelen. Chocolademousse: Verwarm de slagroom tot de keukenthermometer 60°C aangeeft, roer de chocoladedruppels erdoor en blijf roeren tot ze zijn gesmolten. Klop de massa met de staafmixer tot een gladde emulsie. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in een kom met koud water. Breng in een pan de melk tegen de kook en roer er van het vuur af de goed uitgeknepen gelatineblaadjes en suiker door. Klop de gelatinemelk door de chocolade-emulsie. Giet de massa in een roestvrijstalen bak en zet deze in een bak met ijsklontjes om snel af te koelen en plaats deze in de koelkast. Klop de chocolademassa met een mixer tot een luchtige massa (ter dikte van boter). Zet hem in de vriezer om op te stijven. Advocaatmousse: Week de gelatine 5 minuten in ruim koud water. Klop de eiwitten in een absoluut vetvrije kom met de handmixer met brandschone gardes tot een schuimige massa. Voeg 1 el suiker toe en als deze is opgenomen ook de rest en blijf kloppen tot het een stevig schuim is dat glanst. Verwarm een scheutje witte wijn en los hierin de uitgeknepen gelatineblaadjes op. Roer de gelatine direct door de advocaat. Meng het eiwit met de advocaat. Klop intussen de slagroom lobbijg. Voeg de slagroom door de massa en laat hem opstijven in de koeling. Amandeltuilen: Verwarm de oven voor op 170°C. Vet een bakplaat in. Meng amandelen, suiker, bloem en zout in een kom. Doe water en boter in een pannetje en zet op het vuur. Laat de boter smelten. Klop ondertussen het ei los. Schenk het botermengsel bij het droge mengsel en meng goed door. Voeg het ei toe en kneed goed door tot een egaal deeg. Schep met een lepeltje bergjes

beslag op de bakplaat en druk deze plat met een natte vork (tot een rondje). Schuif de plaat in de oven en bak de amandelkrullen in 8-10 minuten goudbruin. Leg intussen 1 of 2 stokken of deegrollers klaar. Haal de plaat over de oven. Neem de amandelkrullen met een paletmes van de plaat en leg direct over de stokken om af te koelen. Presentatie: Maak mooie quenelle's van de advocaat mousse en zet ze op een bordje. Leg er een quenelle of bolletje pure chocolade mousse bij en een flinke toef slagroom bestoven met cacao. Geef er een amandeltuile bij. Optie: Kan ook in een glas gepresenteerd worden. Schenk dan wel gelijk de advocaatmousse in het glas en laat daarin opstijven. daarop gelijk de nog niet opgesteven chocolademousse en laten opstijven. Wat slagroom en de tuille.