

2019 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

VOORGERECHT Terrine van ossenworst en eendenlever

Terrine van ossenworst en eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte ossenworst	250	g
eendenlever	250	g
piccalilly	100	g
zuurdesembrood	7	sneetje
minibospeen	7	
witte wijn azijn		
augurken	4	
amsterdamse uitjes	7	

Leg twee in folie ingepakte snijplanken in de vriezer. Snijd de ossenworst in dunne plakken. Verdeel de plakken over de snijplank. Dek de ossenworstplakken af met folie en rol met de deegroller dun uit tot één dunne plak. Laat de ossenworst licht aanvriezen. Herhaal bovenstaande met de eendenlever. Vul een met plasticfolie beklede terrine om en om met de plakken ossenworst en eendenlever, tot je 4 lagen ossenworst/eendenlever hebt. Draai de piccalilly glad in een blender. Druk de massa door een fijne bolzeef. Verwarm de oven tot 160°C. Besprenkel het zuurdesembrood met olijfolie, peper en zeezout en leg deze op bakpapier. Bak af in de oven tot mooi goudbruin (± 6minuten). Schil en tourneer de minibospenen. Blancheer de minibospenen tot deze beetgaar zijn. Meng ze met olijfolie, peper, zout en witte wijn azijn. Snijd de augurken in kleine brunoise. Snijd de Amsterdamse uitjes in 2-en. Snijd met een warm mes een plak terrine en leg deze op het bord. Kruid zo nodig met peper en zout. Zet naast de terrine een volle stip piccalillygel. Leg de zuurdesem, bospeen, augurken en uitjes erbij. Serveer op kamer temperatuur. Serveer de overige piccalilly in een kommetje met een lepeltje aan tafel.

Zeevruchten in bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	14	blaadjes
ei losgeklopt met 1 el water om te bestrijken	2	
kookring doorsnede 7 cm	1	
kookring doorsnede 4	1	
droge witte wijn	5	dl
water	5	dl
bleekselderij	3	stelen
winterwortel	1	
knoflook	2	geplette tenen
sjalotten, gesnipperd	4	
mosselen, verse	1	kg
kreeft	1	
rauwe garnalen, gepeld	200	g
boter	60	g
bloem	90	g
het kookvocht		
citroensap		
zout en peper		
nootmuskaat		
takjes dille om te garneren		

Bekleed een grote bakplaat met bakpapier. Steek uit een plakjes bladerdeeg twee grote rondjes. Steek uit een van de rondjes ook een klein rondje uit het midden. Leg het gehele rondje op de bakplaat en het deeg met het losgeklopte ei. Leg nu van het 2de rondje eerst de ring losjes op het eerste rondje en bestrijk weer met eigeel. Let op: druk het deeg niet aan!! En leg tenslotte het kleine rondje (dekseltje) in de ring en bestrijk met eigeel. Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de bladerdeegvormen 25 minuten, tot ze gerezen en bruin zijn. Zet de bakjes op een rooster en snijd de deksels los langs de aangegeven lijn terwijl het deeg nog heet is. Laat de bakjes afkoelen. Breng de wijn, water, selderij, wortel, knoflook en sjalotjes in een grote pan op hoog vuur aan de kook. Voeg de gewassen en ontbaarde mosselen toe, dek de pan af met een deksel en laat de mosselen 5-6 minuten koken, tot alle schelpen opengaan; schud de pan zo nu en dan. Verwijder de schelpen die niet zijn opengegaan. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de bouillon. Zet de mosselen, weg in een afgedekte kom in de koeling. Bewaar het kookvocht met alle groenten erin. Breng het kookvocht van de mosselen opnieuw aan de kook en kook de kreeft in 4 minuten gaar. Haal de kreeft met de schuimspaan uit de pan. Laat afkoelen en haal het kreeftenvlees eruit. Snijdt dit klein en bewaar afgesloten in de koeling. Zeef het kookvocht door een kaasdoek en bewaar het vocht voor de saus. Bak de garnalen in 1 el room even aan in een hete koekenpan. Smelt de boter in een pan en voeg de bloem toe. Laat op zacht vuur de bloem garen tot een gladde roux. Schenk beetje bij beetje het kookvocht erbij en laat binden tot een blanke ragout. Breng deze op smaak met weinig citroensap, peper, zout en een mespuntje nootmuskaat. Verwarm de bladerdeegbakjes 10 minuten in de oven. Verwarm de ragout. Zet de bladerdeegbakjes op

aparte warme borden. Schep de zeevruchten in de bakjes en vul op met de ragout. De ragout moet overstromen op het bord. Leg de dekseltjes op de bladerdeegbakjes en leg een mossel in de schelp ernaast met een takje dille.

VISGERECHT Kwartel met pompoen, wortel en bleekselderij

Kwartel met pompoen, wortel en bleekselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	7	
zout en peper		
ganzenvet		
gevogeltesfond	7	dl
worteltjes	250	g
bleekselderij	3	stengels
knoflook	2	tenen
rozemarijn	2	takjes
flespompoen	500	g
crème fraîche	30	g
rozemarijn van ca 7 naalden	14	plukjes

Pootjes van de kwartels halen, 'midden' botje verwijderen, vlees van 'onder' botje afstropen en van het geheel een soort bitterbal met botje erin maken. Indien mogelijk het velletje over het velletje insnijden en over het botje trekken. Bestrooi met zout en peper. De pootjes zeker 2 - 2½ uur konfijten in ganzenvet op 80°C in de oven. De filetjes van de karkassen snijden en afgedekt in de koelkast bewaren. De vleugeltjes, nekjes en borstkas zonder bloederige ruggengraad met de in plakjes gesneden worteltjes, bleekselderij, knoflook en de takjes rozemarijn in de gevogeltesfond 1 uur laten trekken. Daarna zeven en de jus sterk inkoken tot een eetlepel of veertien. Breng op smaak met peper en zout. De flespompoen schillen, in blokjes snijden en koken met de in plakjes gesneden knoflook in gezouten water, afgieten en pureren met de crème fraîche. Eventueel passeren door een zeef. Iets zout en peper toevoegen. Het moet een zalfje zijn. De wortels schillen en in 42 schuine plakjes van 5-8 mm snijden. De bleekselderij schillen en in 42 schuine plakjes van 7-8 mm snijden. Wortels en bleekselderij beetgaar koken in gezouten water. Afgieten en afgedekt warm bewaren. Verwarm 14 borden voor. Bak de gekonfijte pootjes in wat ganzenvet. Houd warm. Bak nu de plakjes knoflook in het ganzenvet. Zorg ervoor dat de knoflook niet verbrand. Haal de knoflook uit het vet. Bak de trosjes rozemarijn knapperig in het ganzenvet. Na de rozemarijn bak je de kwartel filets, nadat je die met zout en peper hebt bestrooid. Houd de filets warm. Glaceer de gekookte wortels en de bleekselderij in het vet van de filets. Maak de bordjes op. Start met een mooie lepelveeg van 1 el pompoencrème, leg de geglaceerde groenten (3 stukjes per soort) in de holte, plaats hierop/ertussen 1 filetje en 1 een pootje (deze rechtopstaand) en garneer tot slot met de gebakken plakjes knoflook en een plukje gebakken rozemarijn. Druppel tot slot nog wat jus over het gerechtje en draai een slag met de pepermolen over het gerecht. Ganzenvet zeven en bewaren in de koelkast. De vleessappen, die onderin de pan zitten, weggooien!

Aardappelbrood met ragout van groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	300	gr.
zout	1	tl
gist	25	gr.
suiker		mespunt
melk	0,75	dl
eieren	2	
aardappel	250	g
basilicum	10	blaadjes
groene mini asperges	6	
slagroom	6	dl
diepvries spinazie	175	gr.
haricots verts	175	gr.
courgettes	175	gr.
sjalot	100	gr.
boter	50	gr.
broccoliroosjes	175	gr.
schillen van 6 goed gewassen aardappelen		
frituurolie		
tuinkers	1	bakje

Schil de aardappelen en bewaar de schillen. Kook de aardappelen gaar en pureer. Vermeng de bloem met het zout in een kom en maak in het midden een kuiltje. Verkrumel de gist en strooi de suiker erover. Roer een beetje lauwe melk door de gist, tot het een glad papje is. Verdeel de overige ingrediënten over de bloemrand en kneed tot het een glad deeg is. Afhankelijk van de vochtigheid van de gekookte aardappel, meer of minder melk toevoegen. Meng op het eind de fijngesneden basilicum door het deeg. Verwarm de oven voor op 180°C. Omkleed 14 glazen bakjes (doorsnede 10 cm) in met bakpapier. Rol het deeg uit ter dikte van een 2€ stuk. Steek met een grote steker (doorsnede 12 cm) het brooddeeg uit. Leg over elk bakje een uitgestoken deegplak. Bak het brood 12 minuten onder in de oven. Haal de bakjes uit de oven, neem ze van het bakje, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak nog 3 minuten na, of tot ze mooi lichtbruin zijn. Het wordt als het ware een bakje van deeg. Schil voor de ragout de asperges, snijd de onderste stukjes eraf en snijd ze in stukjes. Meng de slagroom door de ontdooide spinazie. Snijd de haricots verts in de lengte middendoor en blancheer kort. Snijd de courgettes in julienne. Snipper de sjalot. Smelt de boter en smoor de sjalot glazig. Voeg de groenten toe en, zodra deze glazig zijn, de spinazieroom. Breng de ragout op smaak met peper en zout, bind eventueel met aardappelzetmeel. Dep de aardappelschillen goed droog en frituur ze knapperig in de hete olie. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi met zout. Neem de broodjes uit de vormpjes en vul ze met de groenteragout. Zet ze op warme borden en garneer met tuinkers en aardappelschillen.

HOOFDGERECHT Gebraden lamsracks, taartje van gekookte spelt met gekonfijte paprika en gepofte aubergine

Gebraden lamsracks, taartje van gekookte spelt met gekonfijte paprika en gepofte aubergine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks á 500 g per stuk	4	
extra vergin olijfolie		
tijm	32	takje
rozemarijn	8	takjes
zout		
rode paprika's	2	
aubergine	1	
knoflook, gesnipperd	1	teen
olijfolie	1	dl
ansjovis uit blik	2	
spelt, ½ uur in heet water weken	225	g
courgette, in mini brunoise	½	
knoflook	28	teentjes
zeezout		grof
cantharellen	100	gr.
lamsfond	7	dl

Zorg dat de lamsracks op kamertemperatuur komen, anders gaat de temperatuur van het waterbad teveel omlaag. Verwarm het waterbad tot 60°C. Stop de lamsracks in afzonderlijke saus-vidzakken. Doe bij elk 15 ml olijfolie en 1/4 van de kruiden (dus 8 takjes tijm, 2 takjes rozemarijn en 3 laurierblaadjes). Vacumeer de zakken en leg ze 1 uur in het warme waterbad. Haal de zakken uit het bad en haal het vlees eruit. Doe de kruiden weg. Dep het vlees droog. De rode paprika's zwart blakeren in de oven (180°C) en onmiddellijk afkoelen in koud water. Het vruchtvlees in grote repen snijden, en begieten met verwarmde olijfolie. twee teentjes knoflook, twee takjes tijm en twee laurier blaadjes toevoegen. Dit alles in een vacumeerzak doen en vacumeren. De paprika minimaal 20 minuten in de zak laten afkoelen. De aubergine in de lengte halveren en het vruchtvlees met de punt van een scherp mes kruislings inkerven. Een helft van de aubergine beleggen met een fijngesnipperd teentje knoflook, een takje tijm, olijfolie en ansjovis. Hierop de andere auberginehelft leggen en alles in aluminiumfolie rollen. Gedurende 1,5 uur poffen in de oven op 190°C. De aubergine wat laten afkoelen en dan het vruchtvlees met een lepel uit de schil schrapen. Het vruchtvlees in een cutter fijn draaien. Haal de gekonfijte paprika uit de zak en snijd in een fijne brunoise. De geweekte spelt koken in ruim gezouten water. Als de spelt gaar is, deze koud spoelen. Olijfolie verhitten in een braadpan en daarin kort de brunoise van courgette en de gekonfijte paprika aanstoven. De gekookte spelt toevoegen en tenslotte de aubergine puree, net zoveel tot een smeuge massa ontstaat. De teentjes met de punt van een mes scherp mes inkerven en gedurende 25 minuten op zeezout poffen in de oven op 190 °C. De cantharellen bakken. Voor de lamsjus de lamsfond inkoken met de kruiden. Bestrooi het vlees met zout. Giet flink wat olie in een grote koekenpan en plaats op matig vuur. Wanneer olie heet is, voeg dan het vlees toe en bak het ca. 4 minuten. Meet de kerntemperatuur op 54°C. Het moet aan beide kanten bruin worden. Draai het vuur lager als de pan begint te roken. Haal het vlees uit de pan en laat minstens 5 minuten rusten. In een diep groen bord een steker plaatsen en deze vullen

met het spelt groentemengsel. De lamsracks in koteletjes snijden en ze op de groente leggen. Over het vlees lams jus dressereren. Tenslotte de gepofte knoflook en de gebakken cantharellen erbij schikken.

DESSERT Peren met koffie en kardemom en hazelnoot crumble

Peren met koffie en kardemom en hazelnoot crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peertjes, geschild	7	
espresso	120	ml
dadelstroop	120	ml
kardemompoeder	2	tl
slagroom	160	ml
hazelnoten, gehakt	100	g
bloem	150	g
bruine suiker	80	g
roomboter, koud en blokjes	80	g
vanillearoma	2	tl
volle melk	3	dl
eidooiers	3	
basterdsuiker	75	g
maïzena	2	tl
verse muntblaadjes		

Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de peren in stukjes over grote ramequins (schaaltjes). Meng de espresso, dadelstroop, kardemom en slagroom. Verdeel de massa over de schaaltes. Pak elk schaalte in met aluminiumfolie en gaar het geheel 20 minuten in de oven. Haal de peertjes uit de oven. Verwijder de folie. Meng voor de crumble alle ingrediënten kruimelig. Smelt de boter en roer de boter door de crumble heen en laat 30 minuten rusten in de koeling. Verdeel de crumble over de schaaltes en houd 1/3 deel achter en bak dit apart af (voor het ijs). Zet de peertjes terug in de oven en bak ongeveer 15 -20 min tot de crumble goudbruin is (180°C), laat afkoelen tot lauwwarm voor het uitserveren. Breng melk langzaam tegen de kook aan. Meng suiker met de maïzena. Klop eidooiers met de gemengde suiker licht en luchtig. Klop geleidelijk de hete melk erdoor. Doe het mengsel terug in de pan en laat het al roerend op zacht vuur tot 82 °C verwarmen of totdat de custard bind en smeug is. Giet het dan in een schaal. Meng wat druppels vanille-essence erdoor. Laat afkoelen. Schep door de afgekoelde custard en draai ijs in de ijsmachine. Klop de slagroom half stijf en voeg deze bij het ijs als dit half hard is. Leg de apart gebakken crumble op een bord en leg hierop een quenelle ijs. Serveer de schaaltes met de peertjes lauwwarm, naast de crumble. Garneer met verse munt.