

2019 april

Kookclub Barendrecht · Lente

SOEP Avocado-soepje met kaasstengel

Avocado-soepje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	4	
room	1	dl
citroen (sap)	1	
groentebouillon	4	dl
sherry	5	el
kerrie		klein puntje
vers gemalen peper		

Schil en ontpit de avocado's. Pureer de avocado met de room, kerrie en citroensap (let op dat het niet te zuur wordt). Voeg de bouillon en de sherry toe en breng het geheel op smaak met versgemalen peper.

Kaasstengel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakken bladerdeeg	3	
parmezaanse kaas	75	g

Rasp de Parmezaanse kaas. Bedek de bladerdeeg plakken dun met de kaas. Snijd in dunne repen (>1 cm breed). Bak de bladerdeeg plakken in de oven gedurende 15-20 minuten op 210°C.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tuinkers	1	bakje

Schenk de soep in kleine glaasjes en garneer met de tuinkers en de bladerdeeg stengel.

Tagliatelle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
secco pastabloem	375	gr.
grote eieren	4	
zout		snufje

Zeef de bloem met het zout op de werkbank, maak een kuiltje in het midden en breek daar de eieren in. Werk van binnen naar buiten de bloem door de eieren. Maak een bal van het deeg en werk het minstens 10 minuten door; voeg zoveel bloem toe tot het niet meer plakt. Laat het deeg in de folie een kwartier rusten in de koelkast. Stel de pastamachine in op de hoogste stand en verdeel het deeg in 3 porties. Draai het deeg door de machine met telkens een lagere stand tot 3 mm dikte. Snijd van de stroken deeg tagliatelle repen in de pasta machine.

Carbonara

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pancetta	450	g
eieren	8	
parmezaanse kaas	300	g

Snijd de Pancetta in kleine blokjes en bak deze in een koekenpan voorzichtig uit zodat ze krokant worden. Splits 3 eieren. Pak een kommetje en doe hierin 5 eieren en alleen de dooier van de drie eieren. Rasp 2/3 van de Parmezaanse kaas en bewaar de overgebleven kaas om later over de spaghetti heen te raspen. Voeg de geraspte kaas bij de eieren en meng alles goed tot een gladde saus.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tagliatelle	1.4	kg
zout		
peterselie	1	bosje

Hak de peterselie fijn. Kook de tagliatelle in ruim kokend water met zout al 'dente' (beetgaar) gaar. Wanneer de pasta 'al dente' is haal je de pan van het vuur en giet je deze af. Voeg daarna de uitgebakken spek met het vet toe en meng deze goed met de spaghetti. Giet nu het ei/kaas mengsel bij de spaghetti en meng alles goed door. De kaas zal smelten en de eieren enigszins stollen. Zo vormt er zich een mooie egale saus om de spaghetti. Opgelet: de pan moet hierbij van het vuur zijn, anders eindig je met roerei i.p.v. een egale saus! Serveer op een bord en bestrooi met versgemalen peper. Rasp er nog wat versgemalen Parmezaanse kaas over. Dien direct op!

Vorbereiding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode poonfilets	14	
rode poon graten	1	kg
eiwit		
zeezout		grof
witte peperkorrels		

Haal ook de huid van de filets, houd de huid heel. Snijd filets en huid mooi en strak op maat (rechthoekig). Smeer de huid in met het eiwit en leg de huid vervolgens op bakpapier (dan weer bakpapier en daarop een bakplaat om de huid recht houden). Droog ze in een oven bij 100°C gedurende ongeveer 30 minuten.

Saus van Rode poon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	25	g
prei	25	g
ui	25	g
bleekselderij	25	g
bouquet garni (tijm, laurier, selderij, rozemarijn, in een prei blad)		
rode wijn	1	liter
tomaten blokjes (blik)	250	g
water		

Bak op matig vuur de graten en de mirepoix in olijfolie. Blus met de rode wijn en voeg de tomatenblokjes erbij. Vul aan met water en bouquet garni. Breng tegen de kook aan gedurende 40 minuten, zeef en kook in tot de helft. Monteer met boter. Breng op smaak met zeezout en witte peper.

Gepocheerde uien

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte ui	4	
kippenbouillon	1	liter

Schil de uien, spoel onder water en pocheer in gevogelte fond, ongeveer 45 minuten. Zeef en laat uitlekken. Snij de ui doormidden en haal voorzichtig het midden eruit, zodat er een ring ontstaat, die gevuld wordt met de garnituur.

Fondant aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffel-aardappelen	14	
knoflook	50	g
olijfolie	3	dl

Schil de aardappel en snijd in mooie gelijkmatige vormen, gebruik hiervoor een uitsteekring. Konfijt de aardappelen in de olijfolie op 70°C met grofzout, tijm, laurier, knoflook voor ongeveer 35 minuten. Gebruik de restanten van de fondantaardappelen voor het maken van een mooie puree inclusief de olie waarin de aardappelen gegaard zijn.

Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	0.25	bosje
maïsolie	0.5	dl
citroen		

Draai de basilicumblaadjes met enkele druppels citroensap en 0.5 dl maïsolie in de blender glad. Doe hier vervolgens druppelsgewijs de rest van de olie bij totdat alles goed is opgelost. Giet dit op een fijne zeef en laat hier de olie rustig uitlekken. Doe het vervolgens in een spuitflesje.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paprika's (rood en geel)	270	g
sjalotjes	200	g
artisjokken	600	g
witte wijn	500	g
citroen		sap van een

Snijdt de paprika's in fijne brunoise. Snipper de sjalotten. Zet een bak met koud water en uitgeperst citroensap klaar om de schoongemaakte artisjokken in te doen tegen het verkleuren. Ze verkleuren zeer snel. Maak de artisjokken snel schoon, verwijder het hooi met een lepel, evt. tourneren en halveer ze. Zweet in een (braad-)pan 100 g sjalotjes in olijfolie aan. Voeg de gesneden paprika's toe en wat peper en zout. Sauteer beetgaar. Doe de resterende 100g sjalotjes erbij. Snijd de artisjokken in zessen en voeg bij de sjalotten/paprika. Voeg de witte wijn en een snuf grof zeezout toe. Breng aan de kook, haal van de warmtebron en laat afkoelen.

Toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casinoboterhammen	3	

Rooster het toastbrood en besmeer dun met tapenade. Snijd de korst eraf en dan in repen van 2 cm breedte.

Tapenade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	8	g
ansjovisfilets op olie	3	
knoflook	1	teentje
groene of zwarte olijven zonder pit	100	g
olijfolie	2	el

Giet de kappertjes af (spoel gezouten kappertjes onder de koude kraan). Laat de ansjovisfilets uitlekken. Draai de knoflook met de ansjovis, olijven en kappertjes kort in een keukenmachine. Voeg de olijfolie toe en draai tot een grove puree. Breng op smaak met peper en bewaar.

Afwerking en Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
borage-cress		

Gebruik 2 koekenpannen en leg bakpapier erin. Strooi verse witte peper en zout op de rode poonfilets, bak ze zeer kort in olijfolie en zet in de oven op 150°C gedurende ongeveer 1 minuut. Zet een gevulde ui op het bord. Schep nog een beetje van de overgebleven garnituur met een artisjokhelpt er bij. Leg een visfilet en leg de krokante huid er schuin op, op het bord. Schep een beetje saus erbij en leg het toastje met tapenade erbij. Voeg de puree toe op het bord. Druppel de basilicumolie rondom. Garneer met borage-cress.

Venkel sausijsje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensschouder	500	g
buikspek	500	g
zout	14	g
venkelzaad	9	g
zwarte paper	6	g
knoflook	6	teentjes
water of witte wijn		scheutje
darm (spoelen onder kraan)	2	meter

Let op: gehakmolen van Kenwood in diepvries koelen! Vlees zo koud mogelijk, maar niet bevroren verwerken. Bij het malen komt warmte vrij! Snijdt het vlees in kleine stukken. Meng met het zout. Maal het vlees door de vleesmolen. Snijplaat ca 4 cm. Venkelzaad in vijzel fijn maken. Meng het kruidenmengsel met een lepel door het vlees. Zet de vulpijp op de molen en doe er de darm omheen. Vul de darm zo gelijkmatig mogelijk. Draai op circa 7 cm lengte de worstjes af. Knip ze af. Voor het braden de worstjes 2 min in gekookt water leggen. Ze worden dan een beetje dof. Braden aan beide zijden 2 min in bruine boter op middelmatig vuur. Aflussen met een kopje water en dan nog max. 5 min nagaren.

Gelakte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm	500	g
sesamzaadjes	2	el
balsamico	1.5	dl
honing	1	el

!! het is belangrijk dat de zalm niet te ver doorgaart: houd je aan de tijden. Snijd 14 vierkantjes (\pm 4 cm) zalm uit de moot. Bak deze HEEL kort rondom aan. Rook de zalmfilets op lage temperatuur gedurende max 5 minuten in een rookpan. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan goudbruin. Kook balsamico azijn in en voeg de honing toe. Lak de bovenkant van de zalm af met de ingekookte balsamico/honing saus en doop de bovenkant in het sesamzaad.

Limoen mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	1	el
limoensap	1	el
(dijon) mosterd	1	el
zout	0.5	tl
ei	1	
zonnebloem- of maisolie	250	ml
gesneden peterselie	1	el

Doe alle ingrediënten ineen smalle hoge kom. Staafmixer onderin starten en 3 seconden aanzetten, vervolgens langzaam naar boven trekken totdat de emulsie dik en romig is. Meng er de peterselie door.

Presentatie

Drapeer de ingrediënten als op de foto.

Geroosterde aardappelen met rozemarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1.5	dl
iets bloemige aardappels, in kleine partjes	1.5	kg
rozemarijn	4	takjes
zeezout		

Verwarm de oven op 170° C. Giet de olie in een ondiepe ovenschaal. Doe de partjes aardappel erbij, meng goed met de olie en verspreid ze over de schaal (ze mogen elkaar niet raken). Bestrooi met rozemarijn. Rooster de aardappels 30 minuten, draai ze om en bestrooi ze royaal met zeezout. Zet de schaal opnieuw in de oven en rooster de aardappels 30-40 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn. Serveer heet.

Gekonfijte knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	24	teentjes
ganzenvet		

Maak de knoflook schoon. Blancheer de knoflooktenen twee keer. Halveer in de lengte en verwijder de kern. Konfijt in ganzenvet gedurende 25 min op 80 °C.

Varkensfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensfilet	1	kg
arachideolie		
tijm	6	takjes
knoflook	0.33	bol
boter	100	g

Kruid het vlees met peper en zout en braad het in arachideolie rondom goudbruin. Voeg 100 gram boter toe samen met de schoongemaakte en gehalveerde tenen knoflook en tijm. Gaar het vlees tot het een kerntemperatuur heeft van 65°C in een oven van 90°C. Laat het vervolgens afgedekt rusten.

Tomaten met courgettes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
tomaten	14	
courgettes	2	
knoflook	3	tenen
parmezaanse kaas	100	g
zout/peper		

Verhit de oven tot 140° C. Vet een ovenschaal in met olie. Snijd de tomaten in dunne plakjes, maar snijd ze niet helemaal door en laat de onderkant aan elkaar vast zitten. Halveer de courgettes in de lengte en snijd dan dunne plakjes. Kruid de courgetteplakjes met peper en zout en gehakte knoflook en peterselie. Schuif de plakjes courgette tussen de plakjes tomaat en houd ze samen mbv een saté prikker. Zet de tomaten in een ovenschotel en besprenkel ze met olijfolie. Zet ze 30 minuten in de oven. Haal de schaal uit de oven, maar zet de oven niet uit. Bestrooi met Parmezaanse kaas en zet nog 10 minuten in de oven tot de kaas licht gesmolten is. Zet de tomaten in de warmhoudkast tot verder gebruik.

Knoflook crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	g
peterselie	30	g
sinaasappelrasp	1	mespunt
knoflook	1	teen
dragon	5	g
zure room	2	el
gesnipperde sjalot	0.5	el
zout en peper		

Roer de boter luchtig. Hak de kruiden en rasp de knoflook. Maak een mooi glad mengsel van alle ingrediënten behalve de zure room. Verwarm de zure room tot 40 °C en voeg vervolgens het gladde mengsel toe. Breng op smaak met peper en zout. Roer tot een zachte crème ontstaat en zet tot gebruik apart.

Mosterd kruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oud witbrood	6	sneetjes
boter	50	g
mosterd	30	g
zout en peper		

Verwijder de korsten van het brood. Mix alles in de keukenmachine en breng op smaak met peper en zout. Zet tot gebruik apart.

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	50	ml

Meng 50 ml kalfsfond met de rest van het braadvocht en passeer door een fijne zeef en verwarm. Bak de gekonfijte knoflook in aanhangend vet bruin. Snijd het vet van het vlees en vang het braadvocht op. Rol het mosterdkruim dun (1eurodikte) uit tussen 2 vellen bakpapier. Snijd een stuk mosterdkruim ter grootte van de bovenkant van het vlees uit de plak mosterdkruim. Haal de bovenzijde van het bakpapier weg en bedek het vlees met het omgekeerde mosterdkruim. Haal het resterende velletje bakpapier heel voorzichtig los van het mosterdkruim. Gratineer dit onder een warme gril.

Presentatie

Snijd het vlees in 14 plakken en plaats deze op 14 borden. Lepel de braadjus rond het vlees. Lepel de knoflook crème over/rond het garnituur. Leg op elk bord een tomaat en wat geroosterde aardappels.

Custard

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	6	
basterdsuiker	225	g
melk	6	dl
room	3	dl

Klop de eidooiers met de basterdsuiker, maïzena en een beetje melk lichtgeel en schuimig. Breng de rest van de melk met de room aan de kook in een pan met dikke bodem. Giet de melk al kloppend bij de eidooiers. Giet het mengsel weer terug in de pan en verwarm het zachtjes al roerend tot het bindt. Laat het niet koken. Verdeel de custard in 3 porties en dek af met plastic folie en zet in de koeling.

Sukade-bigarreaux ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sukade heel fijngehakt	40	g
bigarreaux, gewassen, uitgelekt en fijngehakt	50	g
rode kleurstof	2	druppels

Meng de sukade, de bigarreaux en twee druppels rode kleurstof in de tweede kom. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Vanille ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanille-essence	1	tl

Roer de vanille-essence door de inhoud van de derde kom. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Pistache ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	6	dl
pistachenoten	75	g
amandelessence	1	tl
groene kleurstof	2	druppels

Doe de pistachenoten in een kom en overgiet met kokend water. Laat 1 minuut weken, laat daarna uitlekken. Leg ze tussen 2 vellen bakpapier en wrijf de velletjes los. Haal de noten er tussen uit. Hak ze grof en doe ze in één van de 3 kommen met de amandelessence en twee druppels groene kleurstof. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Samenstellen van de cassata

Bekleed een omgespoelde terrine of broodvorm met een inhoud van 1 liter met bakpapier. Schep het sukade bigarreaux ijs in de terrine en strijk glad met een nat pallet-mes. Zet 15 minuten in de snel vriezer, ingesteld op -30°C. Schep daarna het vanille ijs erop en strijk weer glad met een nat pallet-mes. Zet weer 15 minuten in de snel vriezer. Schep als laatste het pistache ijs erop en zet terug in snel vriezer.

Oublies

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	50	g
poedersuiker	50	g
eiwit	50	g
bloem, gezeefd	50	g

Mix de boter zalvig met de poedersuiker. Voeg in één keer het eiwit toe. Let op: dit gaat schiften! Voeg snel ook de bloem toe en roer door tot een mooi zalvig beslag. Smeer heel dun uit (of maak met behulp van een spuitzakje creatieve vormen op een bakmat). Bak goudbruin in de oven op 160 °C. Laat afkoelen. Breek eventueel in creatieve schotsen.

Zabaglione

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	8	
kristalsuiker	120	g
marsala	150	ml

Klop de eidooiers met de suiker ongeveer 1 minuut in een hittebestendige kom. Klop de marsala er luchtig door. Zet de kom op een pan met heel zacht kokend water (au-bain-marie) en klop het mengsel 10-15 minuten stevig tot een dikke, romige massa.

Presentatie

Los het ijs uit de terrine en snijd in 14 plakken. Serveer de Zabaglione erbij en een oublie. Garneer met een bigarreaux in stukjes gesneden.