

# 2019 mei

Kookclub Barendrecht · Lente

---

## Asperge Panna Cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	250	g
melk	500	g
gelatine blaadjes	15	g
room	250	g
peper en zout		

Week de gelatine in koud water. Was en schil de witte asperges. Gebruik de schillen om de melk op smaak te brengen. Kook zachtjes de asperge in de melk goed gaar. Pureer de asperges met de melk langdurig. Verwarm de helft van de room en voeg van het vuur af, de uitgeknepen gelatine toe. Voeg de rest van de room toe. Voeg nu de asperge mousse toe. Breng stevig op smaak met peper en zout, want de smaak loopt bij het afkoelen terug. Schenk in amuse glaasjes en zet koel.

## Kokkel-appel-mix

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels (incl. schelpen)	2	kg
ui	1	
knoflook	1	teen
royal gala appel	1	
granny smit appel	1	
komkommer	0,5	
bieslook	1	bosje
citroen	1	zeste
bio koolzaadolie ekoplaza		
peper en zout		

Was de Kokkels, zoals mosselen. Snijdt een uitje en een knoflook fijn. Bak de ui met de knoflook in wat koolzaadolie. Voeg kort de kokkels toe, tot alles open staat. Haal ze uit de schelpen, bewaar 14 mooie kokkels in de koeling voor de garnering. Snijd de rest zeer fijn. Snijd de appels en de komkommer in fijne brunoise (blokjes). Snipper de bieslook zeer fijn. Meng de fijngesneden kokkels met de appels, komkommer, bieslook en zeste. Breng op smaak met koolzaadolie, peper en zout.

## Room met gerookte paprikapoeder

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	200	g
citroensap		
gerookte paprikapoeder		
zout		

Klop de room en breng op smaak met de overige ingrediënten.

## Mini groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini asperges	28	
koolzaadolie		
zout		

Maak de asperges schoon en kook ze beetgaar. Besprenkel met koolzaadolie en een beetje zout.

## Toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casinobrood	4	sneetjes

Snijd de korsten van de sneetjes casinobrood. Rooster het brood in de broodrooster. Snijd de sneetje diagonaal door, zodat per sneetje 4 driehoekjes ontstaan.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	20	
fijn gesneden bieslook		
gerookte paling filets	300	g
olijfolie		
peper en zeezout		

Spoel en schil de asperges, breng de schillen aan de kook in water. Zeef, zout het vocht en kook er de asperges in gaar. Schep ze eruit en laat afkoelen. Snij ze in stukken van 3 cm en vermeng met olijfolie, peper, zeezout en fijngesneden bieslook.

## Waterkerssoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	300	g
boter	100	g
ui, fijngesneden	175	g
bleekselderij, fijngesneden	250	g
bintjes, geschild en in stukken gesneden	400	g
groentebouillon	5	dl
verse spinazie	400	g

Houd enkele blaadjes waterkers apart voor de garnering. Snij de stelen van de waterkers en houd ze apart. Stoof de ui aan (zonder te kleuren) in de bruisende boter, voeg bleekselderij, aardappelen en de waterkersstelen toe. Voeg de groentebouillon toe en kook 15 min. Voeg de laatste 5 min. de spinazie en de waterkers toe. Mix heel fijn met de keukenmachine en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de soep voor het uitserveren.

## Broodcroutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
toastbrood	9	sneden
olijfolie		
peper en zout		

Snijd het toastbrood in croutons van 0,5 cm en vermeng deze met peper en zout en olijfolie. Bak de croutons goudgeel in een droge hete pan.

**Briseerdeeg**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
ei	1	
boter	150	g
zout	4	g
water	0,5	dl
fijne suiker		mespunt
koude melk	0,5	dl

Snijd de boter in stukjes. Maak een kuiltje in de bloem op de werkblad. Doe daarin de boter, zout, suiker en ei. Meng dit met de vingertoppen. Werk beetje bij beetje voorzichtig de bloem erdoor. Het moet een korrelig deeg worden. Druk er met de vingertoppen de melk door. Het deeg moet nu samenhang krijgen. Druk het deeg 4-5 keer met de handpalm van je af. Het moet glad worden. Maak er een bal van. Pak het deeg in plasticfolie en laat het deeg circa 60 minuten rusten. Vet 1 langwerpige taartvormen met losse bodem (35x11 cm en 2.5 cm diep) in met boter. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkbank uit tot een dikte van 3 mm. Bekleed de vorm ermee. Zet 20 minuten in de koeling te rusten. Verhit de heteluchtoven op 190 °C. Bekleed de vorm met het deeg met bakpapier. Vul hem met bakbonen of droge peulvruchten. Bak de bodem 15 minuten blind. Verlaag de oventemperatuur tot 170°C. Haal de bonen en het papier uit de vorm en zet hem nog 10 minuten in de oven. Laat de deegbodem in de vorm zitten. Maak intussen de vulling.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote groene asperges	14	
zout		
versgemalen peper		
rode paprika's, half gekonfijt	3	
olijfolie		
ei	1	
eidooiers	2	
slagroom	2	dl
nootmuskaat		mespunt
peper en zout		

Kook de asperges in water met zout net gaar. Giet ze af, spoel ze goed onder de koude kraan en dep ze droog. Snijd ze af op de breedte van de vorm (11 cm). Bestrijk de paprika's licht met wat olie. Rooster ze tot de vliezen barsten en zwart worden. Leg ze in ijswater, haal ze eruit en ontvel ze. Snijd de paprika's in kleine blokjes, laat ze uitlekken. Dep met keukenpapier de olie op die ze tijdens het confijten hebben geabsorbeerd. Verdeel ze over de taartbodem. Meng met een garde in een kom de eieren, de dooiers en de room. Voeg de nootmuskaat en zout en peper toe. Giet driekwart van het mengsel over de paprika's. Leg er over de hele lengte van de vorm de asperges (kop tegen staart (twee om twee) bovenop. Schep de rest van het roommengsel zorgvuldig over de asperges. Zet de taart direct 30 minuten in de oven op 170°C.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	28	

Schil de asperges en verwijder de houtachtige voet. Snijd de asperges op ongeveer 8 cm van de punt door. Kook de aspergepunten 5 minuten in de centrale pan en haal de pan van het vuur. Laat de asperges in het kookvocht liggen. Door de resterende warmte zullen ze langzaam maar zeer gelijkmatig garen. Als ze naar de bodem zakken, zijn ze perfect gaar. Snijd het onderste gedeelte van de asperges in kleine blokjes door de stelen in de lengterichting in vier stukken te snijden en dan brunoise.

## Ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde ham	7	plakjes

Droog de ham in de oven op 90°C. ca. 1 uur.

## Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risotto rijst	400	g
kippenbouillon	1,5	l
witte wijn	5	dl
sjalot fijngesneden	0,5	
bleekselderij, fijngesneden	1	stengel
kookvocht van de asperges	0,5	l
eieren	2	
melk	1	dl
panko		
geklaarde boter	100	gr.
verse geitenkaas	150	gr.
olijf olie		
boter		
peper en zout		

Verhit de kippenbouillon. Verwarm een scheutje olijfolie in een pan. Doe er de rijst bij en wentel alle korrels door de olie. Laat doorwarmen tot de rijst net te warm is om met de hand aan te raken. Voeg de aspergebrunoise toe, de sjalot en de bleekselderij. Bak dit heel even mee. Blus af met de witte wijn. Laat die volledig verdampen en blus dan met een eerste pollepel kippenbouillon. Doe er ook een pollepel van het kookvocht van de asperges bij. Laat telkens weer verdampen voor je nog een deel bouillon toevoegt. De rijst zal langzaam zijn zetmeel vrijgeven tot je een beetgaar, maar toch smeug geheel hebt. Na ongeveer 25 minuten is de rijst gaar. Paneer intussen de aspergepunt als volgt: klop de eieren los met een scheutje melk en olijfolie. Haal de aspergepunten eerst door het ei en vervolgens door het broodkruim. Verhit de geklaarde boter en bak de aspergepunten goudgeel. Werk de risotto af met de verse geitenkaas, een flinke klont boter, een scheutje olijfolie en peper naar smaak.

## Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	150	g
verse kervel (de blaadjes)	15	stelen
olijfolie		

Meng de ingrediënten tot een frisse salade.

**HOOFDGERECHT** Boerderij kip gevuld met een farce van truffels, eendenlever, gehakte morilles en groene asperges

---

### Fondant aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bonken	8	
tijm	3	takjes
laurierblaadjes	2	
knoflooktenen	5	knoflooktenen
ganzenvet		
zout		

Boen de aardappels schoon en halveer horizontaal. Steek met de kleinste cilindersteker rondjes (3 pp) uit de aardappel. Konfijt de aardappelen-cilinders in het ganzenvet op 70°C met grof zout, tijm, laurier, knoflook gaar, ongeveer 35 minuten. Geef de kopse kant vlak voor het opdienen nog een kleurtje in een droge koekenpan. Zeef het ganzenvet en bewaar voor de volgende brigade.

### Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	28	

Kook de asperges in de centrale pan. Koel deze direct af in ijskoud water om deze knapperig te houden. Bij het uitserveren: licht aanbakken in een beetje boter om ze wat kleur te geven en te verwarmen.

### Aspergekrullen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	6	
sushi-azijn		

Was asperges en maak met de dunschiller dunne lamellen (3 p.p.) en marineer ze in sushi azijn. Rol ze op en bewaar tot gebruik.

## Farce

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	3	
verse morilles	100	gr.
haasjes van de kipfilet	8	haasjes
eiwitten	2	
room	200	g
truffelcarpaccio, fijngehakt	2	tl
foie gras	150	gr.

Zet de foie gras een half uur in de vriezer. Was en schil de asperges, snijd onderkant eraf. Hak 3 asperges in super fijne brunoise. Spoel de morilles goed schoon. Hak de morilles super fijn voor de farce. LET OP een farce moet zo koud mogelijk worden gemaakt!!! DUS koud vlees, koude room, ed. Hak de kippenhaasjes met de eiwitten in de keukenmachine. Voeg daarna de vloeibare room toe en zout/peper. Snijd foie gras in kleine blokjes en doe het mengsel in een rvs kom. Meng met een spatel de truffel, de foie gras, de gehakte morilles en zeer fijne brunoise van de rauwe asperges er door.

## Rouleau (Ballottine)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippen	4	

Haal de borsten, poten, vleugels van de kip. Leg een gevogelte borst tussen plastic folie. Sla deze plat tot een dikte van 0,5 cm. Leg de borst op een nieuw stuk folie, bestrooi met peper en zout. Leg hierop de farce aan de rand. Rol de gevogelte borst op, sluit de folie, en draai uiteinden tegengesteld. Doe de ballottine in 4 vacuümzakken en gaar sous-vide op 70°C gedurende circa 45 minuten. Voor het uitserveren: Bak de ballottine op gemiddeld vuur rondom goudbruin in de boter.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	8	
kippendijen	8	
sjalotten	2	
knoflook	1	bol
tijm	6	takjes
boter		

Zet kleine blokjes boter in de vriezer om te monteren. Hak de kippenvleugels en dijen in stukken en zet aan in een grote pan met boter en olie. Hak de sjalotten. Snijd de knoflookbol horizontaal doormidden. Voeg de sjalotten en de bol knoflook toe. Meebakken. Deglaceer met water. Voeg de tijm toe. Kook deze bijna helemaal in. Herhaal 3x het toevoegen van water en inkoken. Bij de laatste gang moet de saus mooi bruin zijn en de juiste dikte hebben. Zeef de saus met een puntzeef. Ontvet de saus met strijkijzer of keukenpapier. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Monteer met koude boter.

## Garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gehakte sjalotten	2	
fijngehakte knoflook	2	teen
cantharellen	300	g
medium sherry	1	dl
gevogelte bouillon	4	dl
room, geklopt	2	el
amandelschaafsel		

Borstel de cantharellen en scheur in dien nodig iets kleiner. Zweet fijngehakte sjalot en knoflook aan in een beetje olijfolie. Voeg de cantharellen toe. Blus met de sherry. Voeg de gevogelte bouillon toe. Laat ongeveer 15 minuten zacht koken, tot de bouillon volledig verdampt is. Voeg de geklopte room toe. Breng op smaak met zout en peper. Rooster de amandel licht.

## Bavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	350	g
vanille essence		
melk	2	dl
gelatine blaadjes	8	g
eidooiers	4	
suiker	60	g
poedersuiker	25	g
slagroom	500	g

Asperges schillen en harde onderkanten eraf snijden (schillen en onderkanten in de grote gezamenlijke pan). Snijd de asperges in kleine blokjes. Breng het langzaam aan de kook met melk, gaar ze en pureer met Magimix. Week de gelatine in koud water. Klop de eidooiers met 60 gram suiker tot een dikke crème. Zeef de melk en klop deze door het dooiermengsel. Verwarm al roerend tot 80°C. Voeg vanille essence naar smaak toe. Los de uitgeknepen gelatine erin op. Plaats de kom op ijswater en roer bijna koud. Klop de slagroom met de poedersuiker. Meng de room met behulp van een spatel met de creme. Giet het mengsel in vormen (timbaaltjes / silicone of kopjes). Laat opstijven in de shockfreezer.

## Gekarameliseerde asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	14	
suiker	250	g
water	100	g

Was en schil de asperges (schillen en onderkanten in de grote gezamenlijke pan). Snijd de onderkant eraf, zodat er 6 cm over blijft. Karamelliseer de resterende suiker. Voeg vervolgens het water erbij en doe daarna de rauwe geschilde asperges erin. Kook ongeveer 12 minuten en laat afkoelen.

## Chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade callets	200	g
slag room	50	g

Smelt de chocolade in een steelpan. Voeg de slagroom (ongeslagen) toe.