

2019 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

Tuinbonen

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| tuinbonen - diepvries | 200 | g |
| gedroogde shi-take | 40 | g |
| noilly prat | 60 | g |
| suiker | 5 | g |
| runderbouillon | 240 | g |

Blancheer de bevroren bonen 1 minuut en spoel deze direct koud. Verwijder de buitenste schil. Kook de shitake met zo minimaal water, ongeveer 20 minuten. Voeg de Noilly Prat en de suiker toe. Kook tot de helft in. Voeg de bouillon toe. Kook in tot dikke saus en monteer met de boter. Breng eventueel verder op smaak met vers gemalen peper (en zout)

Bacon Schuim

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| schwarzwalder schinken | 200 | g |
| room | 1000 | g |
| pijnboompitten | 100 | g |
| walnotenolie | 10 | g |

Snijd de schwarzwalder schinken zeer klein. Doe deze in een steelpan met de pijnboompitten, rooster dit. Voeg de room en de walnotenolie toe. Breng tegen de kook aan, laat trekken met een deksel. Blender en schenk door een fijne zeef. Giet in de Kidde van 1 liter en voeg 2 gaspatronen toe. Bewaar in de warmhoudkast - links onderin, mag niet te warm worden, anders gaan de dooiers stuk bij het samenvoegen.

Eieren

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| scharreleieren | 14 | |
| scharreleieren extra voor breuk | 2 | |

Doe de eieren in de sous vide op 62 graden, gedurende 1 uur. Pel en spoel onder een zeer zacht straaltje water het eiwit eraf. Bewaar de dooiers op een bord met olie, om vastplakken te voorkomen

Presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| pijnboompitten geroosterd | 30 | g |
| peper | | |
| zout | | |
| grof gemalen peper | | |
| rode klaverzuring | | |
| blauwe borage bloemetjes | | |

Giet in een diep bord of schaalte de jus met de shiitake. Leg voorzichtig in de midden de eidooier. Bestrooi deze met zout en de grof gemalen peper. Maak af met de baconschuim door deze rondom te spuiten. Strooi geroosterde pijnboompitten erom heen en enkele tuinbonen. Decoreer met rode klaverzuring en borage bloempjes

Roze asperges

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| middelgrote asperges | 28 | |
| bietensap | 1 | l |

Was en schil de asperges. Snijd de harde onderkanten van de asperges. Breng 1 l bietensap met 1 l water aan de kook en leg de asperge er voorzichtig in. (Als het goed is liggen de asperges net onder). Doe deksel op de pan en zet vuur laag. Laat in 15 minuten gaar worden. Je kunt ze warm houden in de warmhoudkast.

Honingwalnoten

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| walnoten, grof gehakt | 200 | g |
| vloeibare honing | 4 | el |

Leg een stukje bakpapier klaar. Verwarm de honing en laat deze karameliseren. Voeg de gehakte walnoten toe en roer goed door. Schep op het bakpapier en spreid goed uit. Laat afkoelen

Kaassaus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| roquefort | 250 | g |
| takjes tijm | 4 | |
| slagroom | 500 | g |
| vers gemalen peper | | |
| worcestersaus | | |

Verhit de slagroom op laag vuur en verkruimel de roquefort erin met 4 takjes tijm. Laat de kaas voorzichtig smelten en roer af en toe goed door. Als de saus klaar is, het tijmtakje verwijderen en op smaak brengen met peper en eventueel de worcestersaus.

Bieten blokjes

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| middelgrote ongekookte bieten | 2 | |

Verwarm de oven voor op 200°C en zet het rooster redelijk hoog. Was de bietjes, laat een stukje wortel aan zitten. Droog de bietjes met keukenpapier en leg elke biet apart op alufolie. Besprenkel met olijfolie, peper en zout. Leg er een takje tijm en rozemarijn bij. Vouw goed dicht. Zet de bietjes vervolgens 45 minuten tot één uur in de oven. Laat ze even met opgevouwen alu-folie uitwasemen. Pel de biet en snijd in piepkleine blokjes.

Presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------------|-------------|---------|
| takjes tijm | 14 | |
| meergranen stokbrood in sneetjes | 1 | |

Schenk saus in het midden van het bord, zodat een mooie spiegel ontstaat. Leg de asperges (2 stuks p.p.) erop en strooi de blokjes biet en honingwalnoten er dwars over. Garneer met de overgebleven takjes tijm en serveer er 2 sneetjes stokbrood p.p. bij in een apart bakje of in een mandje op tafel.

Filo-croustades

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| vierkanten velletjes filodeeg van 10 cm | 56 | |
| boter, gesmolten en afgekoeld | 150 | g |

Verhit de oven tot 170°C. Voorzichtig een vel filodeeg afhaken en de rest onder een natte theedoek houden. Snijd het vel in vierkantjes van ± 10 cm. Bestrijk een zijde met de gesmolten boter en bekleed kleine quichevormpjes van ± 9 cm doorsnede en 3 cm diep. Laat 1 punt zeker 2 cm omhoog staan. Leg er 3 andere, met boter bestreken, velletje op, maar doe dat verspringend. Echter niet geheel bedekkend op de bodem. De punt van het volgende velletje moet zich steeds op 2 cm afstand van het vorige velletje bevinden en ook 2 cm omhoog staan. Zet een lege kleiner quichevormpje in de beklede quichevormpje en druk licht aan. Doe dit bij alle te bakken croustades. Bak de croustades in 10 minuten goudbruin, na 5 minuten het kleine vormpje voorzichtig verwijderen. Haal de croustades voorzichtig uit de vormpjes en zet ze op een rooster. TIP: Bak eerst 1 croustade om het resultaat te kunnen beoordelen.

Tonijn

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| verse tonijn á 30 g p.p. | 400 | g |
| witte peper gemalen | | |
| zout | | |
| arachideolie | 4 | el |
| boter | 30 | g |

Bestrooi de tonijn aan beiden kanten met witte peper en zout en masseer dit in het visvlees. Verhit de arachideolie en de 30 g boter in een diepe koekenpan op niet te hoog vuur. Bak de tonijn 1 minuut per kant voor tamelijk rauw of 2 minuten per kant voor roze in het midden. Leg de tonijn op een rooster

Salade

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------------|-------------|---------|
| rode wijnazijn | 2 | el |
| olijfolie | 6 | el |
| peper en zout | | |
| mesclun | 250 | g |
| kerstomaatjes | 28 | |
| groene griekse olijven (in olie) | 28 | |
| eieren | 7 | |

Kook de eieren hard, pel en snijd elk eitje in achten (1/2 eitje p.p.= 4 partjes p.p.). Was en droog de kerstomaatjes, snijd in vieren (8 partjes p.p.). Snijd de olijven in dikke reepjes (2 olijven p.p.). Roer een vinaigrette van de wijnazijn, de olijfolie, wat peper en zout. Meng de mesclun met de vinaigrette.

Presentatie

Zet de croustades op de borden. Verdeel de salade, tomaten, olijven en hardgekookte eieren er over. Snijd de tonijn in iets schuine plakken en leg op de salade. Serveer direct uit.

Kataifi garnaal

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| gamba's (rauw) | 14 | |
| eidooiers op kamertemperatuur | 4 | |
| mosterd (dijon) | 1 | tl |
| teentjes knoflook | 3 | |
| rode wijn azijn | 1 | el |
| maïsolie | 1 | dl |
| olijfolie | 1 | dl |
| truffeltappenade | 1 | 1/2 el |
| kataifi | 1 | 1/3 pak |

Zet 14 amuse glaasjes klaar. Maak de gamba's schoon (pellen en darmkanaal verwijderen). Mix de dooiers met de mosterd, de geperste knoflook en azijn. Voeg al kloppend beetje bij beetje de oliën toe. Breng op smaak met truffel tappenade. Maak verder op smaak met zout en peper. Doe de saus in een doseerflacon, zodat deze vervolgens makkelijk in een glaasjes te spuiten is en vul de glaasjes tot 1/5. Zet de glaasjes in de koeling. Leg op een plank kataifdraden ter breedte van een garnaal. Rol de garnalen dun in de kataifi draden. Houd de kataifi vers onder een vochtige doek.

Gevulde scampi

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| aardappelen (kruimig) | 300 | gr. |
| boter | 75 | g |
| limoensap | 1 | el |
| saffraan draadjes | 0 | 5 tl |
| scampi's (maat 13/15) rauw | 14 | |

Kook de aardappelen gaar. Verwarm boter en limoensap. Klop de saffraandraadjes erdoor. Pureer de aardappelen met een pureeknijper. Meng de puree met het boter mengsel en breng op smaak met peper en zout. Maak de scampi's schoon. Leg de scampi's per 7 met beperkte tussenruimte tussen twee vellen folie. Sla de scampi plat zodat een rechthoek van scampi's ontstaat. Herhaal dit met de overige 7 scampi. Haal het bovenste vel folie van de scampi af en leg een dikke baan van de puree over de lengte van de scampi-rechthoek. Rol deze op als een sushi en knoop het folie lucht en waterdicht. Verpak de rol in aluminiumfolie. Herhaal dit met de andere rol. Stoom de rollen ca. 8 minuten. Koel ze terug in de koeling. Laat de boter al roerende in een steelpan licht kleuren. Klaar de boter. en breng op smaak met zeezout.

Presentatie

Zet de glaasjes op een bord. Snijd de garnalen even in vlak achter de kop. Hang dan de kataifi garnaal over de rand van het glaasje. Snijd de scampi rollen in plakken en serveer met wat gebruide boter.

Rollade van lamszadel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| lamszadel van 2 kg | 1 | |
| teentjes knoflook | 4 | |
| takjes rozemarijn | 3 | |
| zongedroogde tomaten | 200 | gr. |
| zout en peper | | |
| geklaarde roomboter | 75 | g |

Been het vlees uit zonder de huidlaag te beschadigen (zie <https://www.youtube.com/watch?v=N9bhs84Xopl> (alleen voor het uitbenen van de lamszadel) Even wachten tot het begint en ook <https://www.youtube.com/watch?v=D665AvMbPUI> (gordon ramsay voor het vullen en oprollen)). Gebruik de afsnijdsels en ribben voor een jus of bouillon. Hak de rozemarijn, knoflook en de zongedroogde tomaten fijn. Wrijf de binnenzijde van het vlees in met het kruidenmengsel en breng op smaak met zout en peper. Rol het vlees op en bind vast met slagerstouw. Verwarm de oven tot 120°C (langzaam garen). Zet de rouleau in de oven met een kern temperatuur van 60° C. Braad de rouleau in geklaarde roomboter en arroseer regelmatig. Voeg eventueel extra knoflook en rozemarijn toe tijdens het arrosen. Kruid na met zout en peper. Laat het vlees rusten in een warmhoud-kast en trancheer op de gewenste dikte.

Bouillon

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|----------|
| afsnijdsel en ribben | | |
| winterwortel | 1 | |
| prei | 1 | |
| stengel bleekselderij | 1 | |
| pot lamsfond | 1 | |
| rode wijn | 2 | dl |
| rode port | 1 | dl |
| rozemarijn | 2 | t |
| tijm | 2 | t |
| knoflook, fijngehakt | 2 | t |
| sjalot | 1 | |
| boter-blokjes koud | 150 | g |
| dragon | 0 | 25 bosje |
| peper en zout | | |

Snijd de groenten en kruiden fijn. Bak de botten en het afsnijdsel in de snelkookpan aan. Voeg de groenten en kruiden toe. Bak deze zachtjes even kort mee. Blus het geheel af met de rode wijn en de rode port. Voeg de lamsfond toe. Laat minimaal 45 minuten onder druk koken. Passeer de saus vervolgens door een fijne zeef. Laat inkoken tot op smaak. Klop de blokjes boter en de fijngesneden dragon erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Geroosterde aardappelen met rozemarijn

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| extra vierge olijfolie | 1 | 5 dl |
| bloemige rozemarijn | 1 | 5 kg |
| zeezout | | |

Verwarm de oven voor op 170° C. Snijd de aardappelen in blokjes van 4 cm. Giet de olie in een ovenschaal. Doe de blokjes/partjes aardappel erbij, meng goed met de olie en verspreid ze over de schaal (ze mogen elkaar niet raken). Bestrooi met rozemarijn. Rooster de aardappelen 30 minuten, draai ze om en bestrooi ze royaal met zeezout. Zet de schaal opnieuw in de oven en rooster de aardappelen 30-40 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn. Serveer ze heet of koud.

Groenten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| olijfolie | | |
| grote tomaten | 7 | |
| azijn | | |
| courgettes | 2 | |
| winterwortelen | 3 | |
| zout en peper | | |

Plisseer de tomaten. Ontdoe de tomaten van de zaadlijsten en snijd de tomaten brunoise. Maak een dressing voor de tomaten van olie en azijn, peper en zout. Maak van de courgette en de winterwortel spaghetti. Kook deze beetgaar. Serveer deze warm uit met wat roomboter.

Presentatie

Snijd de rouleau in 14 plakken en verdeel deze over de borden. Leg op elk bord de geroosterde aardappelblokjes naast het vlees. Maak een hoopje van de groentenspagetti en leg daarop de tomaten couillis. Napeer het vlees met de jus.

Amandeldeeg

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------------|-------------|---------|
| zachte boter op kamertemperatuur | 200 | g |
| poedersuiker | 125 | g |
| amandelpoeder | 40 | g |
| eieren | 80 | g |
| zout | 1 | g |
| bloem | 335 | g |
| vanille-essence | 2 | tl |

Mix boter soepel in de keukenmachine met (K-) blad. Zeef de poedersuiker erop en mix kort. Voeg zout en amandelpoeder erbij en mix kort. Klop de eieren met de vanille-essence in een kommetje met vork goed los. Spatel de eieren kort door het botermengsel. Zeef de bloem erboven en mix weer met het (K-) blad kort door. Stort de massa op plasticfolie en vorm een bal zonder te kneden. Deel in tweeën en pak elke bal afzonderlijk in folie in en druk plat. Plaats 1 uur in de vriezer. Bebloem een bakmat en rol een bal uit tot 3 mm dikte. Steek 14 rondjes uit met een ring van 8 m doorsnede. Leg hierop bakpapier en keer het geheel om. Plaats 15 minuten in de vriezer om te rusten. Haal bakmat eraf en het overige deel tussen de rondjes. Zet opnieuw in de vriezer. Rol de 2de bal uit tot 3 mm dikte en snijd repen, even hoog als de hoogte van de ring. Leg bakpapier erop en keer om. Plaats 15 minuten in de vriezer. Vet de ring in en zet deze op een bakmat. Zet de repen erin en leg dan de rondje plakjes erin. Verbind de reep met het plakje door met een natte vinger licht te drukken. Zet terug in de vriezer om 15 minuten te laten rusten. Verwarm de oven op 180°C. Leg ruim (i.v.m. krimp) plastic folie in de bakjes en stort daarin blind-bakrijst gelijk met de bovenkant. Bak 15-20 minuten of tot goudbruin. Verwijder direct de folie met de rijst. Laat de rijst afkoelen en uitdampen en doe dan pas de rijst terug in de daarvoor bestemde bak. Laat de ring om het gebakje zitten. Zorg dat de taartjes klaarstaan voordat je aan de citroenvulling gaat beginnen.

Citroenvulling

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| verse citroensap | 220 | g |
| zeste van 1 citroen | | |
| suiker | 220 | g |
| boter in blokjes | 160 | g |
| grote eieren | 4 | |
| grote eidooiers | 4 | |

Verwarm / verlaag de oventemperatuur naar 150°C. Verwarm de citroensap, zeste, suiker en boter. Klop eieren en eidooiers luchtig. Voeg een beetje warm sap kloppend aan de eieren toe, meng dit mengsel aan het resterende sap. Verwarm langzaam al roerend totdat het gaat binden. Zeef en vul direct de taartvormpjes ermee. Bak ongeveer 5 minuten in de oven.

Citrus salade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| water | 100 | g |
| suiker | 50 | g |
| sinaasappels | 4 | |
| rode grapefruits | 4 | |
| citroen | 1 | |

Breng het water met de suiker aan de kook en laat max. 3 minuten koken. Laat daarna afkoelen. Schil het fruit en snijd de segmenten eruit. Zorg dat alle segmenten er mooi uitzien. Maak eventueel van de citroensegmentjes kleinere stukjes. Meng met siroop en laat staan tot gebruik.

Mandarijnen sorbet

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| suiker | 95 | g |
| glucose | 30 | g |
| dextrose | 15 | g |
| sorbet stabilisator (sosa) | 2 | g |
| water | 120 | g |
| mandarijnen puree | 500 | g |

Meng stabilisator met de suiker. Breng alle ingrediënten, behalve de puree, aan de kook. Laat afkoelen en voeg dan pas de mandarijnenpuree toe. Draai er sorbet van in de ijsmachine.

Mandarijnen saus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| mandarijnen puree | 250 | g |
| suiker | 25 | g |
| agar-agar | 1 | 5 g |

Breng puree, suiker en agar-agar kort aan de kook. Laat afkoelen.

Crumble

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| bloem | 90 | g |
| boter | 60 | g |
| suiker | 45 | g |
| gehakte noten | 2 | el |

Verwarm de oven naar 150°C. Meng kort alle ingrediënten met een vork. Spreid dit uit op een bakmat en bak in goudbruin.

Presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| limoencress | | |

Maak een streep met de mandarijnensaus op het bord. Plaats hierop een taartje midden op het bord en leg deze vol met citrus-segmenten. Strooi een hoopje crumble op het bord en plaats daarop een sorbet quenelle. Garneer met micro limoencress.