

# 2019 oktober

Kookclub Barendrecht · Herfst

---

## Bonbon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote sjalotten	4	
teentjes knoflook	4	
olijfolie		
kastanje champignons	250	g
oesterzwammen	250	g
droge witte wijn	15	dl
takjes bladpeterselie	10	
zure room	3	el
plakken serranoham	14	

Pel en snipper de sjalotten en knoflook ragfijn. Fruit glazig in olijfolie in circa 2 minuten. Haal de stelen van de kastanjechampignons. Hak de paddenstoelen in kleine stukjes. Voeg dit toe en verwarm dit circa 5 minuten. Blus af met witte wijn en blijf verwarmen tot al het vocht is verdampt. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Laat circa 5 minuten afkoelen. Pluk en hak intussen de bladpeterselie ragfijn en meng samen met de zure room door het mengsel. Spreid per 'bonbon' 1 plak Serranoham uit op een vel plasticfolie. Leg dit over een klein bakje, kopje of muffinmal. Schep in het midden een lepel vulling en vouw er de ham over. Vorm de folie eromheen en draai tot een strak balletje. Leg de balletjes in de koeling.

## Olijvenvinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pitloze olijven	30	
kappertjes	3	el
aceto balsamico	6	el
fruitige olijfolie	2	dl
stengels bieslook	25	

Spoel de kappertjes af onder koud water, laat uitlekken. Hak de olijven met de kappertjes in een keukenmachine fijn. Spoel de kappertjes af onder koud water, laat uitlekken en hak grof. Meng de olijvenpuree met aceto balsamico en olijfolie. Snijd de bieslook in stukjes van 0,5 centimeter en voeg samen met de kappertjes toe aan de vinaigrette.

## Appelschijfje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appels (granny smith)	4	

Snijd de appels in plakken van ca. 0,1 cm. Steek rondjes uit van ca. 1,5 cm. Bak even in een beetje boter. Deze "toastjes" vormen de basis voor de bonbon.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenpulp	1	kg
olijfolie	8	el
uien	2	
winterwortel	1	
prei (wit)	1	
tomatenpuree	100	g
droge witte wijn	7,5	dl
scheutje cognac		
enkele druppels vanilleessence		
ketchup	5	el
room	2,5	dl
zout		

Snijd de ui, wortel en prei in grove stukken. Verhit olijfolie en bak de schalen, ui, wortel, prei. Voeg na een paar minuten de tomatenpuree toe en bak even door (ontzuren). Schenk de wijn, vanille-essence en wat tomatenketchup erbij en kook tot ongeveer 2/3 in. Maak op smaak met snufje zout en cognac. Indien nodig binden met aardappelzetmeel. Door een zeef wrijven en room toevoegen.

## Black Tiger spiesje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
black tiger garnalen	7	st
tempurameel	100	gr.
ijskoud water		
bloem		
frituur		

Snijdt de garnaal in d lengte doormidden. Meng het tempurameel met zoveel ijskoud water dat er klontvrij beslag ontstaat. Haal de black Tiger helften door de bloem en daarna in het beslag en frituren in 180°C graden. Tot slot aan een spiesje rijgen.

## Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
latte (friesche vlag)	2	dl

Vlak voor het opdienen de melk opschuimen met de opschuimer. Doe de saus in een kommetje. Schenk daarover de geklopte melk en leg het spiesje op het kommetje/kopje.

## Broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccolistronken	2	

Snijdt roosjes van circa 5 centimeter van de broccoli. Houd de stronken apart voor de garnering. Snijd de roosjes in plakjes van 3 à 4 millimeter. Ze krijgen de vorm van boompjes. Wat hiervan overblijft (restjes) wordt gebruikt voor de puree. Zet deze apart.

## Rood water

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rode uien	2	
rode bietensap	¼	dl
water	1	l

Haal de schillen van de uien. Breng de rode-uienschillen in 1 liter water tegen de kook en laat 15 minuten zachtjes trekken. Zeef en voeg het bietensap toe. Bewaar het vocht voor het kleuren van de eieren. Gebruik de geschilde uien voor de garnering.

## Gemarmerde eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine hoeve-eieren	14	

Kook de eieren in 5 minuten halfzacht. Dompel kort in koud water. Maak er barsten in met de NIET-snikkant van een mes. Laat ze een uur staan in het warme, rode gekleurde water.

## Broccolipuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen, in blokjes	600	g
room	1½	dl
boter	50	g

Snijdt alle restjes broccoli (niet de stronk!) in kleine stukken. Schil de aardappelen, was en snijd in blokjes. Kook de aardappelblokjes met de broccoli in een bodempje water met zout. Kook in circa 15 minuten zacht en gaar. Giet af en pureer met de stamper. Breng de room en boter aan de kook en roer door de puree. Breng op smaak met peper en zout.

## Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelzaadjes, geroosterd en gevijzeld	1	tl
suiker	3	el
witte wijnazijn	3	el
rode peper, fijngehakt	½	el
olie		
tempurabloem	250	g
blikje bier	1	
peper en zout		
beukenzwammen	300	g

Snijd de broccolistronk in 5mm brunoise. Snipper 1 rode ui (van de roodwater bereiding). Fruit deze met de broccoli-brunoise in een beetje olie. Voeg de suiker, azijn en rode peper toe. Bak tot het vocht verdamppt is. Voeg de gevijzelde venkelzaadjes toe. Schep de relish in een kom. Meng de bloem met een beetje peper en zout. Maak een beslag van deze bloem met het bier. Snijd de andere rode ui in ringen. Haal de ringen door het beslag. Frituur de ringen op 170°C goudbruin. Laat uitlekken op keukepapier. Bak de beukenzwammen op hoog vuur in een beetje olie. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Bak de broccoliboompjes in een paar eetlepels olie aan beide kanten bruin.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uienpoeder		
paar takjes kervel		

Maak timbaaltjes van de broccolipuree op de borden. Zet er een gepeld ei in. Serveer de broccoliboompjes, Rode-uienringen, beukzwammen en relish erbij. Garneer met takjes kervel en strooi er wat uienpoeder bij/over.

**Zeebaars met spinazie, groene asperges en burrata**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet ca. 50g p.p.	4	
visbouillon (zelf maken van graten, ui, wit van prei handvol peterselie en wortel)	4	dl
wilde spinazie	1	kg
groene mini asperges (3 p.p.)	42	
bosui	6	
room	1	dl
bolletje burrata (kaas)		
waterkers		
rode peper		

Voor de bouillon de graten wassen in koud water en bouillon trekken (max 20 min). Spinazie wassen en ontdoen van middennerf. Houd 14 kleinere blaadjes apart om later te frituren als garnering. Kook de spinazie in visbouillon. Laat uitlekken en daarna in de blender, samen 1 el bouillon, pureren. Haal het kontje van de asperges. Blancheer in de visbouillon. Snijd de bosuitjes in stukken van ongeveer 4 cm en bak even in de hete boter. Kook het restant van de visbouillon in tot de helft en voeg de room toe. Verdeel de visfilets in stukken van ongeveer 50 g. Bak de filets op de huid in een weinig gesmolten boter onder een deksel. Als de randen gaan garen vuur uit en vis omdraaien. Op smaak brengen met p&z. Frituur de 14 blaadjes spinazie. "Spiegeltje" van lauw warme spinaziemousse. Leg er een stukje burrata op. De vis met huid naar boven. Garneren met bos-ui, asperge. Waterkers blaadjes strooien en eventueel rode peper. En de gefrituurde blaadjes spinazie.

## Ganzen borstfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenborstfilets	7	
rookmot		
olie/geklaarde boter		

Droog de ganzenborstfilets en kruid ze met peper. Rook de filets 30 minuten in de rookoven. (gebruik een dun laagje rookmot op de bodem van de rookoven). Bak daarna de filets in roomboter tot een kerntemperatuur van 60°C. Haal uit de pan en laat ze daarna rusten in folie in de warmhoudkast. N.B. voor de liefhebbers: de ganzenfilets om en om bakken als biefstuk.

## Aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote frites aardappelen	7	
kruimige aardappelen	7	
knolselderij	1/3	

Spaghetti draaien van de aardappelen, m.b.v. de elektrische aardappelspaghetti-snijder van WMF. Droog de spaghetti. De spaghetti frituren. Schil de aardappelen, kook ze gaar. snijd de knolselderij in blokjes. kook ze gaar en maak van de aardappelen met de knolselderij een puree. Maak op smaak met peper en zout.

## Chutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	2	
rijpe mango's	1	
mangopuree	1	dl
witte wijn	1	dl
verse jus d'orange	1	dl
acacia honing	15	gram
sherry azijn	½	dl
steranijs	2	
pernod	1	dl
laurierblad	1	
suiker	100	gram
citroen (sap ervan)	1	

Snijd de venkelknollen in kleine dobbelsteentjes en kook ze in gezouten water beetgaar. Giet af en doe de venkel weer in de pan, Schil de mango en snijd in kleine blokjes. Voeg alle ingrediënten in de pan met de venkel en breng aan de kook. Laat zachtjes sudderen tot alle vocht is opgenomen. Roer regelmatig om aanbranden te vermijden. Verwijder de steranijs en de laurier. Houd warm.

## Druiven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pitloze blauwe druiven	500	gr.
eetlepels balsamicoazijn	2	
verse groene peperbolletjes	10	gram

Spoel de druiven, dep ze droog en haal ze van de steeltjes. Bak de druiven vlak voor het uitserveren in de pan waarin de ganzenborstfilets zijn gebakken. Voeg de gekneusde peperbollen toe en blus af met de balsamicoazijn. Laat nog even stoven. Warm de saus op, monteer met de roomboter.

## Presentatie

Leg in het midden van het bord een dotje aardappel/knolselderij puree. Daarbovenop een vogelnestje van aardappelspaghetti. Leg daarnaast een drietal plakjes gansfilet. Leg hiernaast een aantal blauwe druiven. Drapeer om het geheel een aantal dotjes chutney.

## Pruimentaartje (Tarte Tatin)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
water	50	ml
grand marnier	50	ml
vanillestokje (merg)	1	
(ca 5 cm) ronde bakjes	14	
stoofpruimen, ontpit en gehalveerd	700	gr.
plakjes bladerdeeg	14	

Maak van de suiker en het water een karamel. Blus af met Grand Marnier. Als de karamel bruin wordt kun je het proces stoppen door het in een bak koud water te zetten. Wanneer karamel enigszins is afgekoeld, het vanillemerg toevoegen. Vet de vormpjes in met boter en giet daarin per bakje ca 1 el karamel. Drapeer nu per bakje 3 a 4 halve pruimen met de vruchtvlieskant naar beneden op de karamel. Afdekken met een plakje bladerdeeg waarin je gaatjes hebt geprikt. In een voorverwarmde oven op 220°C afbakken gedurende 15 minuten.

## Steranijs-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	3	dl
melk	3	dl
stuks steranijs	8	
zwarte peperkorrels	10	
suiker	120	gr.
eigeel - gepasteuriseerd (pak)	120	gr.
witte chocolade	120	gr.

Vijzel de steranijs en de zwarte peper en 'brand' dit. Dit betekent in een droge pan even aanzetten. Breng slagroom, melk, steranijs en peper tegen de kook. Haal van het vuur en laat minimaal 15 min trekken met deksel op de pan. Zeef het geheel. Klop suiker met eigeel tot witte crème. Giet de hete slagroom met melk al roerend over de crème. Voeg de witte chocolade toe, roer 5 min goed door tot de chocolade volledig is opgelost. Laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing cress		

Zet het taartje met een bolletje ijs op een bord en garneer met een paar blaadjes honing-cress.