



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2023

MENU maart

Krokante gamba's

Joan Sardà Blanc Mariner Penedès, Spanje

Vitella Macarello

Joan Sardà Blanc Mariner Penedès, Spanje

Mungbonen met gerookte feta, mini worteltjes, krokante pita & crème van geroosterde courgette

Joan Sardà Blanc Mariner Penedès, Spanje

Stoof van lam, abrikozen, Walnoten, torentje van groenten & orzo

Joan Sardà Aladelta Penedès, Spanje

Bluf van mokka, vanille ijs, espressogranité en whiskycaramel met krokante amandelcrunch

Krokante gamba's

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Gamba's 20 stuks gamba's 16/20 300 g panko 3 eieren 12 g kerriepoeder 300 g grof zeezout Peper Zonnebloemolie om in te frituren (geen frituurvet)</p>	<p>Gamba's 2 per persoon Gamba's schoonmaken, darmkanaal verwijderen en in het grove zeezout droog pekelen, in ongeveer 4 minuten. Kort afspoelen en goed droog maken daarna 2 uur in de koelkast zetten zodat ze mooi glazig worden. Als ze glazig zijn bestrooien met kerriepoeder en peper. Eitjes loskloppen en kneus de panko zodat hij iets fijner wordt. Gamba's door het ei en daarna door de panko halen. Doe dit 2x achter elkaar.</p>
<p>Vinaigrette 18 g gember (vers geraspt) 1 teentje knoflook 2 stengels citroengras (gekneusd) 0,8 stuks limoen (alleen het sap) 70 g Japanse sojasaus 25 g Mirin 25 g Sake 25 g Japanse sushi azijn 25 g oestersaus 35 g chilisaus 40 g sesamolie 40 g zonnebloemolie</p>	<p>Vinaigrette Meng in een kom: Gember, knoflook, limoensap, Japanse sojasaus, Mirin, Sake, Japanse sushi azijn, oestersaus, chilisaus, sesamolie en zonnebloemolie. Kneus de stengels citroengras en voeg toe aan de kom en zet weg in de koelkast Rooster de sesamzaadjes lichtbruin en zet apart.</p>
<p>Pittige compote 3 rode pepers 3 sjalotten 68 g agavesiroop 20 ml Sake 36 g Japanse Sushi azijn 36 g Mirin 36 g Natuurazijn</p>	<p>Pittige compote Verwijder zaadjes en de zaadlijst van de rode pepertjes en snij deze brunoise. Snij ook de sjalot brunoise en spoel deze kort af onder koud water. Breng een klein beetje water aan de kook in een koekenpan en kook de rode peper kort. Daarna afgieten. Verwarm de agavesiroop in de koekenpan en voeg, wanneer dit warm is, de sjalot en rode peper toe. Laat dit glazig worden. Voeg vervolgens de Sake, sushi azijn, Mirin en natuurazijn toe. Laat het circa 1 minuut zachtjes doorkoken en zet koud weg in de koelkast tot gebruik.</p>

MENU maart

<p>Groentesalade</p> <p>1 komkommer 2 prei (alleen wit) 7 bladstengels paksoi 1 winterpeen 100 g taugé 100 g Enoki paddenstoelen 50 g Japanse sushi azijn 5 g sesamolie 1 limoen 18 g sesamzaadjes</p>	<p>Groentesalade</p> <p>Was alle groentes. Komkommer schillen, verwijder de zaadlijst en snij deze julienne. Snij ook het wit van de prei, het wit van de paksoi, en de wortel julienne. Pluk de Enoki paddenstoelen een beetje los van elkaar. Snij de puntjes aan beide zijden van de taugé af. Alle groenten, behalve de paddenstoelen, kort wassen in koud water. Rooster de sesamzaadjes lichtbruin. Zeef de vinaigrette en voeg de geroosterde sesamzaadjes toe. Doe alle groenten in een kom en maak deze aan met de sushi-azijn, Sesamolie en een paar druppels limoensap naar smaak en laat dit 20 minuten marinieren/garen.</p>
<p>Eindbewerking</p> <p>Cress ter garnering</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Zet een pan op het vuur met flink wat zonnebloemolie en verhit dit tot 190 graden. Frituur de gamba's tot ze goudbruin zijn.</p> <p>Leg de salade speels in het midden van het bord en leg daarop de gamba's. Schep hierover een beetje compote en druppel de dressing over het gerechtje.</p> <p>Garneer met de cress.</p> <div data-bbox="699 1115 1313 1630" data-label="Image"> </div>

Vitella Macarello

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Tataki van kalf</u> 600 g kalfsmuis Zout Peper</p>	<p><u>Tataki van kalf</u> <u>Grote schaal ijswater klaarzetten!</u> De kalfsmuis bestrooien met versgemalen peper en zeer kort dichtschroeien in een hete Tefal pan die bestrooid is met zout. Schroei alle kanten in enkele seconden dicht en plaats het hele stuk vlees dan direct in ijswater; zo gaat de warmte niet naar de kern en blijft het vlees echt rauw als carpaccio. Dep de Tataki daarna goed droog en doe de Tataki in een plastic zak. Plaats in de (shock) vriezer, zodat het goed te snijden is.</p>
<p><u>Makreelmayonaise</u> 2 verse makrelen Zeezout 30 g rookmot 75 ml crème fraîche 75 ml mayonaise 10 g platte peterselie 1 citroen Peper</p>	<p><u>Makreelmayonaise</u> Haal de ingewanden uit de makrelen, spoel ze af, dep droog. Leg de makrelen minimaal 1 uur in een zoutwaterbak (verhouding zeezout: water 30 gram op 1 liter). Strooi de 2 afgestreken eetlepels rookmot uit over de rookoven. Zet op hoog vuur en verlaag deze naar halfhoog zodra het begint te roken. Plaats de makreel op het rooster en plaats deze in de rookoven. Haal na 20 minuten de rookoven van het vuur en laat afgesloten nog 5 minuten staan. Fileer de makrelen. Hak de peterselie fijn. Doe het makreelvlees, met de crème fraîche en mayonaise in de blender en pulseer dit enkele malen. Meng de fijngesneden peterselie erdoor en breng op smaak met peper, citroenrasp en het sap van citroen. Doe deze in een spuitzak en leg dit in de koeling.</p>
<p><u>Zwarte pasta</u> 100 g pastameel 00 33 g eiwit 34 g eigeel 10 ml olijfolie 3 g zout 5 ml inktvisinkt</p>	<p><u>Zwarte pasta</u> Strooi de bloem over het werkblad en maak een "vulkaantje". Stort het eiwit en het eigeel in de krater. Roer het ei met een vork door de bloem. Voeg de olijfolie en de inktvisinkt toe en kneed het deeg tot een bal. Strooi wat bloem over het deeg tegen het kleven en dek af met een vochtige doek. Laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur. Rol de pasta uit in de machine. Snijd, daarna, met het hulpstuk de pasta in dunne stroken. Kook de pasta in ruim water met zout, in 3-4 minuten al dente. Giet af.</p>
<p><u>Radicchio Rosso</u> 1 krop radicchio rosso Olijfolie Zwarte peper Zout</p>	<p><u>Radicchio Rosso</u> Snij de radicchio zeer fijn en schep deze door de afgegoten zwarte pasta. Eventueel een scheutje olijfolie erdoor roeren met wat versgemalen peper en zout naar smaak.</p>

MENU maart

Eindbewerking

Olijfolie
Zoutkorrels (Maldon
zout)
Kappertjes

Eindbewerking en presentatie

Snij het kalfsvlees zo dun mogelijk (stand 2 op de snijmachine).

Leg 3 plakjes carpaccio op het bord, bestrooi met peper en zout.
Plaats daarboven op de zwarte pasta.
Garneer met dopjes makreelmayonaise en werk af met kappertjes.
Werk het geheel af een beetje olijfolie en een paar korrels
gekneusd zout.



Mungbonen met gerookte feta, mini worteltjes, krokante pita & crème van geroosterde courgette

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Krokante pitabroodjes</u> 125 ml water 4 g gist 200 g bloem 10 ml olijfolie 3 g zout</p>	<p><u>Krokante pitabroodjes</u> Meng de bloem met het gist. Doe alle ingrediënten, behalve het zout, in de keukenmachine met deeghaak. Zodra alles goed gemengd is voeg dan het zout toe en laat de machine het deeg mooi soepel kneden. Verdeel het deeg in 5 gelijke porties en laat onder een vochtige theedoek 45 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 230°C. Rol de porties deeg uit tot platte cirkels en plaats op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de pita's 9-12 minuten (eventueel langer) tot ze mooi krokant zijn.</p>
<p><u>Courgette crème</u> 3 courgettes Komijn Tijm Zonnebloemolie Peper zout Bij geen gewichten op smaak en op dikte brengen naar behoefte</p>	<p><u>Courgette crème</u> Verhit de oven tot 230°C. Rooster de courgette tot ze zwart geblakerd zijn. Haal de courgettes uit de oven en leg ze in een bekken, dat je afdekt met vershoudfolie. Laat afkoelen en haal het vruchtvlees eruit. Laat uitlekken in een bolzeef. Draai het vruchtvlees samen met tijm, komijn en zonnebloemolie op tot een humus. Breng op smaak met peper en zout</p>
<p><u>Gerookte feta crème</u> 150 g crème fraîche 250 g feta 25 g oolong thee 10 g karwijzaad 15 g roze peperkorrels 10 g tijm takjes 1 citroen Olijfolie Peper en zout</p>	<p><u>Gerookte feta crème</u> Was de citroen, droog af, en rasp de schil. Bekleed de bodem van de rookoven met 2 lagen aluminiumfolie en leg hierop het mengsel van thee, karwijzaad, roze peperkorrels, tijm, citroenrasp en 2 eetlepels water. Zet op hoog vuur en verlaag deze naar halfhoog zodra het begint te roken. Plaats de feta op het rooster en plaats deze in de rookoven. Haal na 5 minuten de rookoven van het vuur en laat afgesloten nog 5 minuten staan. Draai de feta met de crème fraîche tot een mooie crème. Breng op smaak met zout, peper en olijfolie en reserveer in een spuitzak.</p>

MENU maart

<p><u>Mungbonen</u> 200 g mungbonen olijfolie 1 rode ui 2 tenen knoflook 8 g karwijzaad 2 g venkelzaad 20 g kristalsuiker 80 ml sherryazijn 10 g muntblaadje</p>	<p><u>Mungbonen</u> Spoel de mungbonen af en doe ze in een middelgrote pan. Overgiet met ruim water en kook in 20-25 minuten net gaar. Giet af, spoel na, en koel terug. Snipper de ui en knoflook en smoor deze in olie tot deze glazig zijn. Voeg karwijzaad en venkelzaad toe, smoor een minuut en voeg als laatste de suiker toe. Roer 1 minuut en giet de azijn erbij. Laat op halfhoog vuur 3 minuten inkoken. Meng de mungbonen erdoor, breng op smaak met olijfolie, zout en peper. Laat afkoelen en meng met de fijngesneden munt.</p>
<p><u>Worteltjes</u> Mini worteltjes 15 stuks boter</p>	<p><u>Worteltjes</u> Was de worteltjes, halveer deze in de lengte. Blancheer ze tot ze beetgaar zijn. Bak kort in de boter. Laat deze afkoelen</p>
<p><u>Eindbewerking</u> doperwtencress Za'atar</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Dresseer de courgette crème in een mooie lijn op het bord. Plaats hierop de mungbonen en worteltjes. Snij het halve pitabrood in 3 stukjes. Garneer af met dotjes gerookte feta crème, doperwtencress brood en strooi er een beetje Za'atar over.</p> <div data-bbox="592 1099 1409 1585" data-label="Image"> </div>

Stoof van lam, abrikozen, walnoten, torentje van groenten & orzo

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Lam</p> <p>1,5 kg lamsschouder zonder bot 40 g boter 20 g olijfolie 1 l lamsbouillon ± 10 saffraandraadjes zwarte peper naar smaak 5 cm verse gember (geschild & geraspt) 2 x 1 g kaneelpoeder 200 g gedroogde abrikozen in reepjes 50 g gepelde walnoten 20 g honing 10 g sesamzaadjes (geroosterd) 1 grote ui, (de helft grof geraspt, de ander in ringen) ½ tl Koriander</p>	<p>Lam</p> <p>Verwijder overtollig vet van het lam en snij in dobbelstenen van 3 cm. Smelt de boter en de olie in een braadpan. Bak het vlees rondom lichtbruin. Voeg de saffraan, zwarte peper, gember, 1 g kaneelpoeder, geraspte ui en de koriander toe. Bak dit mee totdat alle aroma's vrijkomen. Voeg de bouillon toe totdat het vlees onder staat. Breng aan de kook en laat, met de deksel op de pan, 1 uur zachtjes koken. Halveer de walnoten. Voeg daarna de abrikozen, walnoten, honing en 1 g kaneelpoeder toe. Roer door en laat zachtjes met deksel een half uur sudderen. Laat daarna de stoof nog een half uur door sudderen zonder deksel totdat de walnoten zacht zijn en je een mooie saus hebt. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan tot ze licht gekleurd zijn en zet ze apart.</p>
<p>Groenten</p> <p>2 aubergines 2 courgettes 1 grote winterpeen peper, zout olijfolie</p>	<p>Groenten</p> <p>Snij de groenten in plakken van ± 1 cm. (Je maakt hier een torentje van) Bestrooi de aubergineplakken met zout en laat ± 15 minuten in een vergiet staan. Spoel ze met koud water af en dep droog. Zet weg tot gebruik. Kook de plakken winterpeen beetgaar. Zet tot gebruik, afgedekt, weg in de warmtekast. Steek met een uitsteekring de aubergineplakken zodat ze ongeveer dezelfde grootte hebben als de courgette. Bestrijk de aubergine en courgette met olijfolie en bak deze in een grillepan gaar. Zet tot gebruik afgedekt weg in de warmkast Optioneel: maak van de afsnijsels een ratatouille, naar eigen inzicht.</p>
<p>Orzo</p> <p>500 g orzo 300 g diepvries doperwten 15 g muntblaadjes 2 tenen knoflook Olijfolie Peper, zout 1 citroen (alleen de zeste)</p>	<p>Orzo</p> <p>Kook de orzo, in ruim water met zout ± 10 minuten gaar. Giet af en zet opzij op de werkbank. Kook de diepvrieserwten ± 10 minuten en koel in ijswater. Laat uitlekken. Hak de knoflook zeer fijn en rasp de citroen (schil in zeste) Snij de munt in zeer dunne reepjes. Bewaar voor de garnering. Doe de olijfolie in een koekenpan en bak hierin kort de knoflook.</p> <p style="text-align: right;">Z.O.Z.</p>

MENU maart



ijswater

Voeg de orzo en de doperwten toe. Bak het geheel tot deze warm is. Voeg citroenzeste (rasp) en munt toe en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie.

Haal de groenten uit de warmtekast, bestrooi met zout en peper, en maak er torentjes van.

Doe het orzomengsel in een kookring en leg het vlees ernaast.

Bestrooi met de munt en geroosterde sesamzaadjes.



Bluf van mokka, vanille ijs , espressogranité en whiskycaramel met krokante amandelcrunch

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Vanillecompositie:</u> 8 dl slagroom 2 dl melk 250 g suiker 1 tl vanille extract 250 g eierdooiers</p>	<p><u>Vanillecompositie</u> Breng slagroom, melk, suiker en vanille aan de kook en laat met gesloten deksel ca. 30 minuten zachtjes trekken. Bind het mengsel met de eidooier op een zacht vuur. Gebruik een panneliikker. Controleer of de compositie gaar en voldoende gebonden is door met de vinger een streep te trekken over de panneliikker. Passeer de compositie door een zeef, dek af met een plastic folie en laat deze afkoelen.</p>
<p><u>Mokkaextract:</u> 1 kopje sterke espresso 2 el Bruine suiker 2 el Nescafé</p>	<p><u>Mokkaextract</u> Roer suiker en Nescafé door de espresso met een mini garde tot alles opgelost is.</p>
<p><u>Bluf van mokka:</u> 400 g vanillecompositie 50 ml Tia Maria 50 ml Whisky 8 g mokkaextract 3 g gelatine</p>	<p><u>Bluf van mokka</u> Verwarm Tia Maria tot 50°C en los de geweekte gelatineblaadjes hierin op. Meng alle ingrediënten en voeg naar smaak mokka-extract toe. Doe de massa over in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Schud krachtig en bewaar deze in de koeling.</p>
<p><u>Vanille ijs</u> 50 ml Grand Marnier de rest van vanillecompositie</p>	<p><u>Vanille ijs</u> Draai de vanillecompositie en de Grand Marnier in een ijsmachine tot vanille-ijs.</p>
<p><u>Espressogranité</u> 400 g water 150 g suiker 400 g Koffie (sterk) rasp van 1 citroen</p>	<p><u>Espressogranité</u> Breng het water met de suiker aan de kook. Voeg de citroenrasp toe en laat 30 minuten onder een deksel trekken. Passeer door een fijne bolzeef en voeg de koffie toe. Schep in een bakje en plaats dit in de vriezer. Gebruik zo nodig de shockvriezer. Roer om de 10 minuten met een garde totdat er een fijne korrelige massa ontstaat.</p>
<p><u>Whiskycaramel:</u> 200 g water 300 g kristalsuiker 60 g whisky Enkele druppels mokka extract ca. ¾ el</p>	<p><u>Whiskycaramel</u> Kook het water en suiker tot caramel. Voeg de whisky en mokka-extract toe. Spreid uit op een bakplaat met bakpapier en laat het afkoelen tot het hard is. Maal fijn in de keukenmachine.</p>

MENU maart

Amandelcrunch

150 g amandelschaafsel
50 g eiwit
½ dl water
40 g poedersuiker

Amandelcrunch:

Meng alle ingrediënten zorgvuldig. Leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat 30 minuten in de oven van 150 graden goudbruin kleuren. Roer om de 5 minuten om.

Daarna in de keukenmachine een paar keer pulseren, voor een gelijkmatige crunch.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Neem een cocktailglas. Doe een klein laagje whiskycaramel onder in het glas. Spuit daarna een beetje bluf op de whiskycaramel. Schep een bol ijs in het midden en vervolgens 2 eetlepels granité. Spuit op met een klein beetje bluf en bestrooi met de rest van de whiskycaramel. Garneer met amandelcrunch.



Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Joan Sardà Blanc Mariner Penedès, Spanje

Algemene informatie

De wijngaarden staan aangeplant op bodems van kalkhoudende klei. Het klimaat is over het algemeen mediterraan waarbij een zeebries de wijngaarden van koelte voorziet. VINIFICATIE: De druiven worden bij optimale rijpheid geoogst en per soort koud ingeweekt en vergist in roestvrijstalen tanks. Na de vergisting worden beide wijnen geblend.

Deze stille wijn is gemaakt van typisch Catalaanse druiven waarvan doorgaans cava wordt gemaakt.

Joan Sardà is kleinschalig wijnhuis in Castellví de la Marca, een stadje in de Alt Penedès vlakbij Barcelona. Masia Olivella is de naam van het familiedomein waar al sinds de zeventiende eeuw wijn gemaakt wordt. De wijngeschiedenis van de familie Sardà gaat terug tot 1927 toen druivenboer Tomàs Sardà Comellas zelf wijn ging maken. Na een succesvol oogstjaar besloot hij de overvloedige wijn te verkopen in het nabijgelegen Barcelona. Dankzij het zakelijk inzicht van Tomàs werd de basis voor het familiebedrijf gelegd en breidden de volgende generaties zijn traditie verder uit. Tegenwoordig is Joan Sardà een van de meest gerespecteerde wijnbedrijven in de streek. Het wijnhuis is uiteraard gespecialiseerd in Cava, maar ook in stille wijnen van xarel-lo, chardonnay en cabernet sauvignon. Joan Sardà werkt volledig biologisch.

DRUIVEN: xarel-lo (85%), chardonnay (15%) ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

Proefnotitie

Bleekgele wijn met groene nuances. De geur is intens met aroma's van wit fruit zoals appel en peer, florale tonen en een onderton van specerijen. De smaak is zacht en aromatisch met levendige zuren en een lange afdronk.

Wijn / spijs

Goede combinatie met (gerechten met) blauwe kaas, schaal- en schelpdieren, paella, pasta of risotto met zeevruchten en gegrilde vis.



Joan Sardà Aladelta Penedès, Spanje

Algemene informatie

De wijngaarden staan aangeplant op bodems van kalkhoudende klei. Het klimaat is mediterraan waarbij een zeebries de wijngaarden van koelte voorziet. Na fermentatie rijpt deze wijn 4 maanden in Amerikaanse en Europese eikenhouten vaten.

Aladelta betekent 'deltavlieger' en verwijst naar de deltavliegers die je veel in de omgeving van de wijngaarden ziet. Ook is de deltavlieger op het etiket te bewonderen.

DRUIVEN: merlot (50%), garnacha (40%), syrah (10%) ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

Proefnotitie

Donkerrode wijn met aroma's van kers, aardbei, cederhout en vanille. De syrah geeft de wijn een klein pepertje. Levendige en gestructureerde wijn met een zachte afdronk.

Wijn / spijs

Combineer de Aladelta met gegrilde groenten, gevogelte, lamsvlees, of met gerechten waarin champignon de hoofdrol speelt zoals risotto met paddenstoelen.