



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2024

MENU

April

Amuse gerookte zalm

Tartaar haring | brioche

**Koolraap in zoutkorst | hangop
peterselie olie**

**Kalfssukade | fondantaardappels
witlof**

Pavlova | rabarber | limoncello

MENU April 2024



Amuse gerookte zalm

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Sesam krokantje</p> <p>30 g bloem 75 g geroosterd sesamzaad 15 g zwart sesamzaad 82 g suiker 30 g boter 52 ml sinaasappelsap - vers geperst</p>	<p>Sesam krokantje</p> <p>Meng het sesamzaad met de bloem.</p> <p>Doe de suiker samen met de boter en het sinaasappelsap in een pannetje en verwarm zachtjes tot de boter is gesmolten en de suiker opgelost.</p> <p>Roer de vloeibare massa door het sesamzaad en meng goed.</p> <p>Laat de massa afkoelen tot een dik en smeerbaar beslag dat vrijwel niet meer uitloopt. Zet het 30 minuten in de koeling. Laat het daarna op kamertemperatuur komen, zodat het goed over het bakplaat uit te smeren is.</p> <p>Smeer de massa met een paletmes op een met bakpapier beklede bakplaat uit tot een dunne plak van enkele millimeters. Maak een plak van 20x30 cm met strakke randen, voor zo min mogelijk snijafval.</p> <p>Tijdens het bakken kan de plak nog iets uitvloeien, houd wat ruimte aan de randen vrij.</p> <p>Verwarm de oven op 180° C. Schuif de bakplaat in de oven en bak in 13 minuten goudbruin. Houd dit regelmatig in de gaten.</p> <p>Haal de bakplaat uit de oven en laat iets afkoelen.</p> <p>Snijd de plak in 10 stukken van 8x4 cm, zodra de sesamplak niet meer gloeiend heet is. Wacht er niet te lang mee, anders breekt de plak snel in stukken.</p> <p>Laat verder afkoelen en breek langs de voorgesneden randen.</p>
<p>Gerookte zalm</p> <p>30 g rookmot 250 g zalm</p> <p>rookoven/pan</p>	<p>Gerookte zalm</p> <p>Begin met het pekelen van de zalm.</p> <p>Vul een grote kom met 1 liter water, voeg 80 gram zout toe en meng dit goed met elkaar. Leg de zalm in de kom en laat het een half uur marinieren in het zoute water.</p> <p>Spoel na een half uur de vis kort af met koud stromend water en dep de vis daarna goed droog.</p> <p>Maak de rookoven klaar voor gebruik. Schep twee eetlepels rookmot in de pan. De smaak van de rookmot kun je zelf kiezen. Beuk, olijf en citroen passen goed bij de smaak van de zalm.</p> <p>Leg vervolgens de lekbak en het rookrek in de pan en zet de warmtebron aan op een hoge temperatuur (70 tot 90° C) totdat de rookmot begint te roken. Leg de zalm in de pan en sluit de deksel. Zet vervolgens de warmtebron uit.</p> <p>Laat de zalm gedurende 20 tot 30 minuten roken, dit is afhankelijk van de dikte van de vis. Haal de zalm uit de oven en leg deze op het bord, strooi wat grof zeezout over de zalm om de rooksmak te versterken.</p>

MENU April 2024

<p><u>Komkommerijs</u> 1 komkommer 400 ml kokosmelk 1 limoenen 2 el vloeibare honing ½ tl zout</p>	<p><u>Komkommerijs</u> Was de komkommer met schil onder koud stromend water. Snijd in stukken – met schil - en maal glad in de blender. Voeg zo nodig uit de schaal wat kokosroom toe om het goed te blenden. Schenk de kokosmelk in een ruime kom. Rasp de schil van de limoen en pers deze uit. Voeg 1 theelepel limoenrasp, het limoensap, de honing en een halve theelepel zout toe aan de kokosmelk. Klop de kokosmelk met de handmixer tot een luchtig mengsel, maar niet helemaal stijf. Meng de komkommerpuree door de kokosmelk. Giet het komkommer-kokosmengsel in de ijsmachine. Wanneer het ijs klaar is bereid je alvast 1 quenelle per persoon voor en plaats ze in de vriezer.</p>
<p><u>Wasabigrème</u> 250 ml volle room (35 %) 7,5 mespunt wasabipasta – of meer naar smaak zout</p>	<p><u>Wasabigrème</u> Klop de room op met de wasabipasta en voeg iets zout toe. Proef regelmatig en voeg zo nodig was wasabipasta toe. Doe de crème in een spuitzak en leg in de koeling.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> bieslook</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Spuit een kleine hoeveelheid van de wasabigrème op het bord. Leg de gerookte zalm op de wasabigrème. Leg de quenelle naast de wasabigrème. En plaats het sesam krokantje recht op er tussenin. Werk het bord af met een paar toefjes wasabigrème en wat fijngesneden bieslook.</p> <div data-bbox="667 1256 1209 1809" data-label="Image"> </div>

MENU April 2024



Tartaar haring | brioche

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Brioche</u> 250 g roomboter 500 g bloem 75 g melk 20 g gedroogde gist 50 g suiker 5 eieren 10 g zout 1 ei om te bestrijken vormpjes (ingevet) - suggestie: kleine steekringen plasticfolie	<u>Deeg maken</u> Los de gist en de suiker op in handwarme melk. Voeg de melk toe aan de gesmolten boter. Voeg de gesmolten boter toe aan de bloem en roer het mengsel goed door. Voeg één voor één de eieren toe. Voeg <u>als laatste</u> het zout toe. Anders verstoort dit het rijproces. Laat alles draaien tot het deeg van de kom loslaat. Laat het deeg rijzen tot dubbele hoeveelheid. Kneed het deeg zodat de lucht eruit is. Maak bolletjes van 30 gram. Laat de bolletjes rijzen, circa 10-15 minuten. Bak ze in de oven af gedurende 12 minuten op 175° C.
<u>Citroen mayonaise</u> 1 ei - kamertemperatuur 200 ml olijfolie sap van ½ citroen rasp van ½ citroen peper en zout	<u>Citroen mayonaise</u> Mix als eerste het ei, citroenrasp en wat citroensap totdat het goed gemengd is. Voeg je vervolgens langzaam de olie toe en blijf goed mixen tot het een stevig mengsel wordt (geef niet te snel op). Breng als laatste op smaak met zout en peper. Bewaar wat citroenrasp voor de eindafwerking
<u>Tartaar</u> 10 schoongemaakte haringen 50 g augurken 50 g sjalotten 30 g crème fraîche 5 g vers gesneden dille 50 el citroen mayonaise	<u>Tartaar</u> Snijd de haring in blokjes van ongeveer 0,5 cm. Snijd ook de augurk en sjalot brunoise en meng met de citroen mayonaise, crème fraîche en dille. Breng op smaak met wat peper en zout.
<u>Dilleolie</u> 1 grote bos dille 100 ml zonnebloemolie	<u>Dilleolie</u> Doe de dille samen met de olie in de blender en laat mixen tot een mooie groene, gladde massa. Leg een kaasdoek in een zeef. Giet de groene massa door de kaasdoek af. <u>N.B. de kaasdoek direct schoon spoelen en te drogen hangen in de spoelkeuken.</u>

MENU April 2024

Eindbewerking

citroenrasp
vers gesneden dille

Eindbewerking en presentatie

Snijd het briochebroodje horizontaal doormidden.
Smeer beide kanten in met boter (kamer temperatuur) en gril kort in de grillpan.
Verdeel de tartaar over de onderkant van het briochebroodje en werk af met wat citroenrasp en dille. Leg de bovenkant van het broodje erop.
Garneer het bord met wat druppels dilleolie.





Koolraap in zoutkorst | hangop peterselie olie

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Deeg en koolraap</u> 500 g bloem 35 g zeezout 130 g keukenzout 250 g eiwit 1 ei 2 g tijm 2 g rozemarijn 2 st koolraap groot</p>	<p><u>Deeg en koolraap – begin hier direct mee</u> Meng alle ingrediënten (behalve koolraap) tot een deeg. Rol met de deegroller een mooie plak zoutdeeg die om de koolraap past. Wikkel het deeg om de geschilde koolraap en druk goed aan. Bak de koolraap 90 min. in een oven van 170° C. Prik met een saté-prikker door de zoutkorst om te voelen of de koolraap gaar is (bij weinig weerstand is deze gaar). Haal de koolraap uit de oven en laat afkoelen in de zoutkorst. Breek de korst en snij de koolraap in 10 plakken van een halve centimeter. Steek er 10 rondjes uit van Ø 6cm.</p>
<p><u>Hangop</u> 90 g komkommer 1,5 teentje knoflook 700 g Griekse yoghurt peper en zout</p>	<p><u>Hangop</u> Was de komkommer en maak de knoflook schoon. Rasp de komkommer en knoflook. Voeg dit bij de yoghurt, breng op smaak met peper en zout en plaats deze in een kaasdoek in een zeef. Zet weg in koelkast tot gebruik. <u>N.B. de kaasdoek direct schoon spoelen en te drogen hangen in de spoelkeuken.</u></p>
<p><u>Kletskep</u> 15 g boter 50 g basterdsuiker wit 10 g melk 1 mespunt kaneel 15 g amandelschaafsel 35 g bloem zout</p>	<p><u>Kletskep</u> Smelt de boter. Voeg basterdsuiker, melk kaneel, zout en zeer fijngehakte amandelschaafsel toe en spatel door elkaar. Meng als laatste de bloem door het mengsel. Smeer het deeg zeer dun uit op een siliconenmat. Bak je kletsoppen 10 minuten/goudbruin in een oven op 170° C (kan bij de koolraap in 1 oven). Haal uit de oven en steek direct (voordat het hard wordt) met steekring van 4 cm 5 rondjes uit. Halveer direct de rondjes direct.</p>
<p><u>Peterselie olie</u> 50 ml zonnebloemolie 35 g peterselie 15 ml sushi-azijn 10 g eigeel zout tabasco</p>	<p><u>Peterselie olie</u> Doe de olie met de peterselie in de kom van de Ninja staafmixer en laat 5 min. draaien tot een mooie groene peterselie olie. Zeef de olie door de fijne bolzeef. Doe sushi-azijn met het eigeel in kom en klop tot een gladde massa. Voeg al kloppend druppelsgewijs de peterselieolie toe zodat er een mooie, gladde emulsie ontstaat. Breng op smaak met zout en enkele druppels tabasco.</p>
<p><u>Geitenkaas</u> 200 g geitenkaas</p>	<p><u>Geitenkaas</u> Snijd de geitenkaas in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes., 3 per bord. Zet koel tot gebruik.</p>

MENU April 2024

Shiitake

5 g knoflook
 scheut zonnebloemolie
 20 st shiitake
 20 g honing
 10 g geroosterde wit
 sesamzaad
 peper

Shiitake

Maak de knoflook schoon en hak het fijn. Bak de hele shiitake in olie op stand 6. Voeg de knoflook toe en fruit kort aan. Pas op met verbranden. Voeg wat peper en honing toe. Bak dit alles in 5 minuten tot het gaar en glanzend is. Voeg de geroosterde sesam toe en haal de pan van de warmtebron.

Eindbewerking en presentatie

20 blaadjes honing cress

Tip

Gebruik een donker bord

Eindbewerking en presentatie

Leg in het midden een schijf koolraap.
 Plaats hierop een quenelle van hangop. Plaats een klets kopje in de hangop.
 Plaats 2 shiitakes op het bord. Maak 3 peterselie olie druppels op het bord. Leg 3 plakjes geitenkaas op het bord. Plaats tussen de plakjes geitenkaas de honing cress.



Kalfssukade | fondantaardappels witlof

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Kalfssukade</u> 1500 g kalfssukade 2 uien 2 winterpenen 2 prei 1 kleine knolselderij 4 stengels bleekselderij 250 ml water 500 ml rode wijn Scheut sojaolie 100 ml zonnebloemolie zeezout peper boter</p>	<p><u>Kalfssukade</u> Laat de sukade op kamertemperatuur komen. Zet wat klontjes boter in de vriezer voor het monteren van de saus. Snij de ui, prei, knolselderij, bleekselderij en de winterpeen in grove stukken. Kruid de sukade met peper en zout. Doe een scheut sojaolie in een grote (braad)pan en schroei de sukade -op hoog vuur- goed bruin. Voeg nog wat zonnebloemolie toe en voeg groenten en tijm toe en laat even meebakken. Blus af met 250 ml rode wijn. Doe alles in de snelkookpan voeg het water (250 ml) toe en breng op druk. Laat 45 minuten onder druk garen en haal van het vuur. Haal de sukade uit de pan, leeg deze in een ruime platte schaal, druk met een andere platte schaal stevig plat zodat het vocht eruit wordt geperst. Doe het vocht terug in de pan. Verzwaar de bovenste schaal en zet het geheel ca. 1 uur in de koeling. Zeef het kookvocht, voeg er nog ca. 250 ml rode wijn aan toe en laat inkoken tot saus dikte. Monteer met de boter.</p>
<p><u>Aardappels</u> 2½ kg grote aardappels (bonken) 2 l kalfsbouillon uit fles 60 g boter flinke scheut olie 4 tenen knoflook 2 takjes tijm</p>	<p><u>Aardappels</u> Schil de vastkokende aardappels. Snijd ze in dikke plakken van ca. 3 cm en steek die uit met cilinders van ca. 3 en 4 cm, 3 stuks p.p. <i>Maak een para meer om de gaarheid mee te testen</i> Spoel ze af met koud water en droog ze. Let op ze moeten min of meer de zelfde hoogte hebben. Bak de schijven in een grote koekenpan met de platte kant in de boter en olie, aan beide zijden goudbruin, voeg de knoflook, tijm en peper toe. Voeg de sterke bouillon erbij tot schijven minimaal ¾ onder staan, doe er een deksel op en laat het gedurende ca. 25 min. zachtjes koken, tot ze gaar zijn.* Haal ze uit de pan bestrooi ze (indien nodig) met wat zout en zet in de warmhoudkast tot serveren. <i>* Alternatief; 30 minuten in de oven op 200 °C.</i></p>
<p><u>Witlof</u> 15 stronken witlof 60 g boter vloeibare honing balsamico azijn zout en peper</p>	<p><u>Witlof</u> Snijd de witlof in de lengte doormidden en haal de kern eruit. Let op de witlof moet heel blijven. Gebruik 2 koekenpannen, smelt de boter tot het licht begint te kleuren en bak de stronken met de snijkant omlaag in ca. 2 minuten. Bak ook de andere kanten, tot de stronkjes beetgaar zijn. Laat wat honing tussen de blaadjes van de witlof lopen. Draai de witlof om en zet het vuur hoger en karamelliseer de witlof. Als ze donker genoeg zijn sprenkel dan de balsamicoazijn erover om het karamelliseren te stoppen.</p>

MENU April 2024

	<p>Laat de azijn verdampen en breng de witlof op smaak met peper en zout.</p>
<p>Kalfssukade 2 400 ml zonnebloemolie</p>	<p>Kalfssukade 2 Haal de sukade uit de koeling, snijd het stuk mooi rechthoekig . Pluk de afgesneden stukjes zodat er "sukade-haren" ontstaan. Frituur de "haren" vlak voor het serveren als volgt; Verwarm in een pan 400 ml zonnebloemolie tot 180 °C en frituur de sukadeharen kort tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken, trek het uiteen met een pincet.</p> <p><u>Zet ondertussen de Salamander aan.</u></p> <p>Snijdt de sukade in smalle langwerpige porties (1 p.p.). Vet de Teppanyaki-plaat in met olie en bak de sukade kort aan beide kanten goudbruin onder de Salamander.</p>
<p>Eindbewerking furikake</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Plaats de sukade midden op het bord, lepel wat rode wijnsaus over het vlees. Bedek het vervolgens met het gefrituurde "sukade-haar"</p> <p>Garneer de 3 cilinders van aardappel en de witlof rondom het vlees en bestrooi met wat furikake. Serveer -indien gewenst- de rode wijnsaus erbij</p> <div data-bbox="660 1265 1294 1870" data-label="Image"> </div>

MENU April 2024



Pavlova | rabarber | limoncello

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Pavlova</u> 105 g eiwit 200 g fijne kristalsuiker 5 ml citroensap 8 g maïzena</p>	<p><u>Pavlova</u> Klop in een vetvrije (let hier op) kom de eiwitten met de suiker, citroensap en maïzena stijf. Dit is klaar zodra je stevige pieken schuim kunt maken. Teken 2x 10 cirkels met potlood op bakpapier met een steker van 7,5 cm, draai het bakpapier daarna om. Pak 2 bakplaten en leg daar het bakpapier met de cirkels op. Vul een spuitzak met een gladde spuitmond met het stijfgeklopte eiwit. Spuit daarna het eiwit binnen de cirkels op het bakpapier. Bak de pavlova's in 1,5 uur op 90°C en laat volledig afkoelen in de uitgeschakelde oven met de deur op een kleine kier. (Let op: oven tijdens het bakken niet openen).</p>
<p><u>Rabarber coulis</u> 500 g rabarber (diepvries) 250 g (diepvries) kersen 65 g suiker sap van 1 citroen 10 druppels vanille extract 3 grote bladeren gelatine</p>	<p><u>Rabarber coulis</u> Doe de ontpitte kersen, de rabarber, de suiker, de vanille en het citroensap in een pan en laat deze zachtjes koken tot dit gaar is. Laat het gestoofde fruit een beetje afkoelen. Mix met de staafmixer tot je een gladde lopende fruitpuree krijgt. Week de gelatine ca. 10 minuten in koud water. Verwarm 4 el fruitpuree in een steelpan, haal van de warmtebron en laat de uitgeknepen gelatine hierin oplossen. Voeg dit weer bij de fruitpuree.</p> <p>Gebruik 3 soorten siliconen mallen:</p> <ul style="list-style-type: none">- rechthoekige mal tot de helft vullen- half ronde mal helemaal vullen- vierkante mal helemaal vullen <p>Vul de soepdispenser met de fruitpuree en vul de mallen (naar keuze bevochtigd) met de fruitpuree. Zet de gevulde mallen in de Schock vriezer en laat deze hard worden. Let op: op tijd uit de Schock vriezer halen. Het eindresultaat dient een gelachtige substantie te zijn.</p>
<p><u>Limoncelloroom</u> 500 ml slagroom 200 ml mascarpone 75 ml limoncello 4 g vanille extract suiker (naar smaak toevoegen) 1 limoen</p>	<p><u>Limoncelloroom</u> Neem een koude mengschaal en schenk de room er in. Klop de room op met een garde. Voeg tussen het kloppen door het vanille extract, wat kristalsuiker en de limocello in etappes toe. Rasp ook een beetje zeste van limoen door de room. Klop tot de room lobbijg is en voeg de mascarpone toe. Klop de room verder totdat deze spuitbaar is. Zet de room tot gebruik in de koelkast.</p>

MENU April 2024

Aardbeien

500 g aardbeien
40 g chocolade puur

Aardbeien

Was de aardbeien en droog deze.
Smelt de chocolade in de magnetron op de hoogste stand totdat deze vloeibaar is.
Doopt 3 kleine aardbeien per persoon tot de helft in de chocolade.
Zet weg tot gebruik.

Eindbewerking

500 g aardbeien
40 g chocolade puur

Eindbewerking en presentatie

Leg in het midden van elk bord een dikke limoncelloroom.
Leg daarop telkens een pavlova. De room werkt als een soort lijm die het dessert op z'n plaats houdt.
Spuit limoncelloroom op elke pavlova. Plaats hierop de tweede pavlova. Deze eerst licht met een brander bruineren.
Daarna afwerken met de aardbeien met chocolade.
Haal de fruitpuree uit de mallen en plaats ze op het bord.
Gebruik de rest van de aardbeien als decoratie voor op het bord.



Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Domaine Guillemarine Picpoul de Pinet

Algemene informatie

Deze wijn komt uit Languedoc, Frankrijk met een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. Het terroir bestaat uit klei en zand.

Na de oogst worden de druiven gekoeld om frisheid te behouden. Daarna vindt vergisting plaats op temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen vaten.

Druivensoort: picpoul

Proefnotitie

Fris, droog en sappig met aroma's van appel, peer, citrus en een hint van kruiden.

Wijn / spijs

Lekker als aperitief en klassiek bij schelpdieren zoals mosselen of oesters. Maar ook lichte gerechten met vis of groenten zoals asperges vorm een mooie combinatie.



Casa Santos Lima Alenquer Quinta das Setencostas Tinto

Algemene informatie

Deze wijn komt uit Lissabon, Portugal met een klimaat van warme zomers en koude winters. Het terroir bestaat voornamelijk uit kalk, kiezel en klei.

De druiven worden langdurig ingeweekt waardoor de schillen zoveel mogelijk extractie kunnen afgeven aan de most. Na de gisting volgt een gedeeltelijke rijping op eikenhout.

Druivensoorten: castelão | camarate | tinta miáda | preto-martinho

Proefnotitie

Een dieprode, donkere rode wijn met in de neus zwart fruit, chocolade, mokka en vanille. In de smaak eveneens donder fruit, zoethout en laurier.

Wijn / spijs

Deze wijn is een verrassende traktatie in combinatie met vleesgerechten.