



# Kookclub Barendrecht

## CUISINE CULINAIRE

**2024**

### **KERST MENU 2024**

**Amandeltaartje | gekarameliseerde lof**

**Mont d'or**

*Wijn Al Mercado Garnacha Blanco*

**Kabeljauw in 't groen | spinazieflan  
gerookte paling**

*Wijn Al Mercado Garnacha Blanco*

**Mini Magnum | lever | sherry gel**

*Wijn Al Mercado Garnacha Blanco*

**Lende filet wild zwijn | cranberry saus  
spruitjes | romanesco | pastinaak**

*Wijn Al Mercado Syrah-GarnachaTinto*

**Trifle Haagse bluf | frambozen | vanilleroomijs**



## Amandeltaartje | gekarameliseerde lof Mont d'or

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Amandeltaartje</u></b>                      100 g boter                      3 knoflooktenen                      100 g amandelmeel                      1 ei                      10 vellen bladerdeeg (dv*)                      Blindvulling                      *dv = diepvries</p>	<p><b><u>Amandeltaartje</u></b>                      Breng de boter op kamertemperatuur en hak de knoflookteentjes ragfijn.                      Meng de boter in de keukenmachine met het amandelmeel luchtig. Meng het ei, de knoflook, peper en zout er door.                      Ontdooi 10 velletjes bladerdeeg.                      Warm de oven voor op 180°C.                      Bekleed 10 tartelette vormpjes met het bladerdeeg, werk de randen bij, vul ze met blindvulling en zet ze 7 minuten in de oven om een beetje stevigheid te krijgen.                      Laat ze iets afkoelen en schep in elk vormpje wat amandelmeelvulling.                      Zet de taartjes terug in de oven, zet de temperatuur op 200°C. en laat de vulling in ca. 15 min. stollen en goudbruin worden.                      Laat de taartjes afkoelen, opdat ze uit de vormpjes gehaald kunnen worden.</p>
<p><b><u>Gekarameliseerde lof</u></b>                      5 stuks kleine witlof                      2 knoflooktenen                      4 takjes tijm                      citroensap</p>	<p><b><u>Gekarameliseerde lof</u></b>                      Halveer de witlof in de lengte en snijd een stukje van de onderkant. Doe een dun laagje olie in een grote koekenpan en bak de knoflook met de tijm even kort aan.                      Leg de stukken gehalveerde witlof op de platte kant op de knoflook.                      Laat ze 7 à 9 minuten karamelliseren, maar raak ze niet aan, zodat ze niet uit elkaar vallen.                      Zet halverwege de temperatuur lager, bedruppel ze met wat citroensap en versgemalen peper.                      Laat ze niet te gaar worden, zorg voor wat beet.</p>
<p><b><u>Amandeltaartje (2)</u></b>                      250 g Mont d'Or</p>	<p><b><u>Amandeltaartje (2)</u></b>                      Snijd de Mont d'Or open en beleg de taartjes met een flinke lepel van de vloeibare kaas.                      Zet nog even in de oven van 210°C. tot de kaas smelt.</p>

# MENU NOVEMBER 2024



## Eindbewerking

3 el balsamico crème

## Eindbewerking en presentatie

Zet de taartjes in het midden van het bord. Leg er een half blaadje gekaramelliseerde witlof op en besprenkel het met wat druppels balsamico crème.



# MENU NOVEMBER 2024



## Kabeljauw in 't groen | spinazieflan gerookte paling

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Spinazieflan</u></b> 200 g spinazie 75 ml room, opgekookt 75 ml volle melk 1 klein eitje 2 eidooiers peper, zout muskaatnoot	<b><u>Spinazieflan</u></b> Kook eerst de room om schiften tegen te gaan. Was de spinazie. Kook kort in gezouten water en koel terug in ijswater. Laat goed uitlekken en mix in de kleine Ninja blender. Voeg vervolgens het ei, de eidooiers, de melk en de gekookte room toe. Kruid met peper, zout en muskaatnoot. Giet in beboterde vormpjes en bak af bij 140° C gedurende ca. 20 minuten.
<b><u>Kabeljauw</u></b> 600 g kabeljauw met vel olijfolie peper, zout 1 venkelknol	<b><u>Kabeljauw</u></b> Snijd de kabeljauw in porties met vel eraan. Droog af, kruid met peper en zout en bak kort in olijfolie. Gaar verder in een oven van 180°C tot een kerntemperatuur van 50°C. Snijd de venkel in flinterdunne plakjes. Blancheer in kokend water. Leg apart voor eindbewerking.
<b><u>Witte roux</u></b> 40 g ongezouten roomboter 40 g tarwebloem 10 g salie	<b><u>Witte roux</u></b> Smelt de boter in een pan met dikke bodem op middelhoge temperatuur. Voeg de salie toe zodat deze wat smaak afgeeft aan de boter, bak ca. 2 minuten. Verwijder vervolgens de salie. Voeg al roerend de bloem toe en blijf roeren tot een egaal mengsel ontstaat. Zet de temperatuur laag en bak de bloem 3 minuten tot het gaar is.
<b><u>Saus</u></b> 2 kleine sjalotjes 50 ml witte wijn tijm en laurier 250 ml visfond (pot) 150 g spinazie 10 g peterselie 10 g kervel 10 g citroenmelisse 10 g basilicum 10 g dragon citroensap	<b><u>Saus</u></b> Laat de visfond met witte wijn, sjalot, tijm en laurier ca. 20 minuten trekken. Zeef de visfond en bind met de roux. De saus mag op dit moment dikker dan gewoonlijk zijn. Was de spinazie en kook kort in gezouten water. Koel terug in ijswater. Pers de spinazie goed uit. Mix de gewassen groene kruiden, de saus en de spinazie in de blender tot een gladde saus. Indien de saus te dik is, voeg wat water toe. Kruid met peper en zout en citroensap naar smaak.
<b><u>Papadum</u></b> 3 vellen	<b><u>Papadum</u></b> Breek de papadum in vieren. Frituur de papadum krokant op 180°C.

# MENU NOVEMBER 2024



## **Eindbewerking**

Gerookte paling filet van 4 cm  
lengte p.p.

## **Eindbewerking en presentatie**

Maak een spiegel van de saus en leg hierop vervolgens een stukje kabeljauw en daarbovenop de spinazieflan en de gerookte paling. Garneer het geheel af met een kerveltakje. Plaats de papadum verticaal tegen de kabeljauw aan. Garneer het bord met wat slierten venkel.





## Mini Magnum | lever | sherry gel

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Mousse</b></p> <p>1 sjalot                      70 ml witte port                      70 ml Madeira                      100 g kippenlever                      100 g vega eendenlever                      1 ei                      2 g witte peper                      4 g zout                      3 g kleurzout                      175 g roomboter                      10 g gelatine                      70 ml kippenbouillon uit een pot                      10 ijsstokjes</p>	<p><b>Mousse</b></p> <p>Zet de shock vriezer aan.                      Snipper de sjalot.                      Reduceer de port en Madeira samen met de sjalot tot ongeveer 50 ml.                      Maak de kippenlevers schoon en spoel ze schoon. Snijd de kippenlevers en de vega levers in kleine stukjes.                      Meng de levers, ei, peper en zout en voeg het sjalottenmengsel toe.                      Smelt de boter en laat dit weer afkoelen om schiften te voorkomen.                      Draai het levermengsel in een blender en voeg de vloeibare boter toe.                      Draai tot een glad geheel.                      Verwarm de massa au bain-marie voor ongeveer 20 minuten. Let op: zet de temperatuur op stand 4 om te voorkomen dat het ei te veel stolt.                      Week de gelatine in koud water.                      Verwarm de kippenbouillon en los hierin de uitgeknepen gelatine op.                      Voeg de kippenbouillon toe aan de geblenderde massa en roer goed door.                      Schuif het stokje in de gleuf van de mal.                      Zeef de mousse en doe deze in de magnum mallen (<b>vergeet het stokje niet!!</b>)                      Zet de eerste mallen in de shockvriezer op het rekje. Plaats vervolgens een plateau op de eerste laag, en plaats daarboven op de volgende mallen. Laat in ca. 45 minuten opstijven en controleer of dit bevroren is.</p> <p><u>Doe dit met z'n tweeën:</u> Druk het ijsje uit de mal vanaf de top en duw het ijsje verder richting stokje voorzichtig uit de mal. (Als de magnum dreigt te breken plaats je ze nog even in de shockvriezer.) Het ijsje moet volledig vrij van de mal zijn. De tweede persoon drukt het stokje naar boven toe uit de mal.</p>
<p><b>Chocoladedip</b></p> <p>300 g cacaoboter                      80 g witte chocolade</p>	<p><b>Chocoladedip</b></p> <p>Smelt de cacaoboter met de witte chocolade. Koel het chocolademengsel terug naar 32 °C. Schenk het over in een hoge maatbeker. Doop de magnums in het chocolademengsel. Laat goed uitdruppen. Leg met de platte kant op bakpapier. Herhaal dit een 2<sup>de</sup> keer om een goede dekking van de chocolade te krijgen.                      Laat de magnum op het bakpapier drogen. Gebruik een paletmes om de magnum, als deze blijft plakken, los te steken van het papier.</p>

# MENU NOVEMBER 2024



## Sherry gel

75 ml medium sherry  
20 g poedersuiker  
2 g agar agar

## Sherry gel

Neem een bakplaat en bedek deze met plasticfolie. Voeg de ingrediënten samen en breng deze aan de kook. Laat 4 minuten koken. Stort dit uit over de plaat en verdeel gelijkmatig en zo dun mogelijk. Zet de plaat in de vriezer. Steek rondjes uit met een steker met een diameter van 2 cm.

## Eindbewerking

zwarte knoflook  
Rock Chives Cress

## Eindbewerking en presentatie

Snijd flinterdunne plakjes van de knoflook. Plaats de magnum op een zwart bord, doe er een plakje knoflook op en garneer met een schijfje sherry gel en de cress.






## Lende filet wild zwijn | cranberry saus spruitjes | romanesco | pastinaak

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Filet van wild zwijn</u></b>                      800 g lende filet van wildzwijn                      peper en zout                      50 g boter                      2 laurierblaadjes                      2 t knoflook                      50 g geklaarde boter</p>	<p><b><u>Filet van wild zwijn</u></b>                      Maak de filet schoon; verwijder eventuele losse stukken, pezen en vliezen. Bewaar de afsnijdsels voor de saus.                      Kruid de filet met peper en zout.                      Verdeel de boter over de filet, en daarop de geplette knoflook. Doe de filet met de laurier in een vacuümzak en vacumeer.                      Leg het vlees 2 uur in een sous-vide van 56°C. Haal het vlees ca. 15 minuten voor opdienen uit de zak, maak droog en bak rondom bruin in geklaarde boter. Bewaar afgedekt met aluminiumfolie in de warmkast op een snijplank tot eindbewerking.</p>
<p><b><u>Cranberry saus</u></b>                      1 ui                      1 winterwortel                      2 st bleekselderij                      arachideolie                      2 laurierblaadjes                      2 kruidnagels                      1 el tomatenpuree - tube                      50 ml rode wijnazijn                      100 ml rode wijn                      200 ml rode port                      400 ml kalfsfond (pot)                      50 ml diepvries cranberry's                      50 g diepvries cranberry's                      50 ml port                      1 el honing</p>	<p><b><u>Cranberry saus</u></b>                      Maak ui, wortel en bleekselderij schoon en snijd in grove stukken. Bak dit op hoog vuur aan in arachideolie.                      Voeg ui, wortel en selderij toe en bak 3 minuten mee.                      Voeg laurier, kruidnagel en tomatenpuree toe en bak kort mee.                      Blus af met rode wijnazijn, rode wijn, 150 ml rode port en kalfsfond. Laat de saus ten minste 1 uur trekken en passeer door een zeef.                      Laat de saus verder inkoken tot 300 ml.                      Breng aan de kook en voeg 50 gr cranberry's toe.                      Laat ten minste 1 uur trekken en passeer door een zeef.                      Week de andere 50 gr cranberry's in de 50 ml port.                      Voeg de geweekte cranberry's met port toe aan de gereduceerde saus van cranberry's. Haal na 5 minuten de cranberry's eruit, voeg de honing toe en bewaar in de warmtekast.                      Completeer de saus zoals beschreven onder Eindbewerking en presentatie.</p>
<p><b><u>Romanesco en spruitjes</u></b>                      10 diepvries romanesco roosjes                      300 g spruitjes</p>	<p><b><u>Romanesco en spruitjes</u></b>                      Stoom de romanesco 8 à 10 minuten in de stoomoven op 150°C en kruid met peper en zout. Bewaar in de warmhoudkast tot eindbewerking.                      Verwijder van de spruitjes het buitenste blad en snijd de spruitjes in smalle reepjes (chiffonade). Stoof de spruitjes beetgaar in wat boter. Kruid met peper en zout.                      Bewaar tot eindafwerking in de warmtekast.</p>
<p><b><u>Pastinaak:</u></b>                      600 g pastinaak                      150 ml volle melk                      150 ml room                      3 kardemon peulen                      50 g boter                      peper, zout</p>	<p><b><u>Pastinaak</u></b>                      Schil de pastinaak, snijd in stukken en kook ze in 15-18 minuten gaar in de melk en room met daarin tot een kruidenbultje gebonden en gekneusde kardemompeulen. .                      Giet af, bewaar het kookvocht en verwijder het kruidenbultje. Pureer met de staafmixer en voeg boter en eventueel kookvocht toe voor een gladde stevige puree. Wrijf deze door een zeef.</p>



# MENU NOVEMBER 2024



	Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot de eindbewerking in een spuitzak in de warmtekast.
<b><u>Koraal</u></b> 60 g zonnebloemolie 50 g water 10 g patentbloem 5 dr rode kleurstof zeezout	<b><u>Koraal</u></b> Meng alle ingrediënten goed met de garde, geen klontjes. Verhit de koekenpan met vlakke bodem (wok) op medium temperatuur. Mix het beslag nogmaals goed en herhaal dit voor elke volgende tuile – hoe beter gemixt, hoe kleiner de gaatjes. Schep 1 eetlepel van het mengsel in de pan en bak net zolang tot het niet meer bubbelt. Schep met spatel uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi direct met zeezout.
<b><u>Eindbewerking</u></b> aardappelzetmeel koude boter  peper en zout	<b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Trancheer de filet in 10 porties en plaats op het bord. Breng de saus aan de kook en voeg de geweekte cranberry's met de port toe. Haal de cranberry's eruit en bewaar warm met de honing erbij. Breng de saus op smaak met peper en zout, bind eventueel met papje van aardappelzetmeel en monteer met wat koude boter. Plaats een quenelle van pastinaak puree op het bord daarnaast enkele roosjes romanescos en wat gestoofde spruitjes. Garneer met saus en koraal.  

# MENU NOVEMBER 2024



## Trifle | Haagse bluf | frambozen | vanilleroomijs

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<b>Vanilleroomijs:</b> 470 ml melk 1 st vanillestokje 165 g eigeel uit de fles 140 g suiker 270 ml slagroom	<b>Vanilleroomijs</b> Snijd het vanillestokje doormidden. Schrap de vanille eruit. Breng de melk aan de kook met de vanille en het vanillestokje. Laat het op lage temperatuur 15 minuten trekken. Klop de eidooier met suiker romig tot de suiker is opgelost. Zet dit mengsel au bain-marie en voeg de hete melk kloppend in dun straaltje toe totdat de massa is gebonden. Let op, laat de temperatuur niet hoger dan 80°C komen, ter voorkoming van schiften. Laat afkoelen. Sla de room lobbij. Scheep deze door de afgekoelde massa. Doe de massa in de ijsmachine en draai er ijs van.
<b>Frambozengelei</b> 300 g frambozen coulis 75 g geleisuiker	<b>Frambozengelei:</b> Verwarm de frambozen coulis tot het kookpunt. Voeg daarna de geleisuiker toe en laat het 3 minuten doorkoken. Laat afkoelen op de werkbank tot gebruik
<b>Cake</b> 200 g suiker 200 g boter of margarine ( + om in te vetten ) 200 g zelfrijzend bakmeel 1 zakje vanille suiker Snuf zout 4 grote eieren	<b>Cake</b> <u>Tip:</u> Zorg dat alle ingrediënten voor de cake op dezelfde temperatuur zijn en voeg ze beetje bij beetje toe om schiften te voorkomen. Verwarm de oven voor op 160°C.  Vet een bakvorm goed in en leg een velletje bakpapier op de bodem. Mix de suiker met de vanillesuiker en boter romig. Mix een voor een de eieren erdoor. Zeef het zelfrijzend bakmeel met een snuffje zout erbij. Spatel het mengsel nog een keer goed door. Doe het cakebeslag in de bakvorm. Zet de cakevorm ca. 60 minuten in de oven tot hij mooi gerezen en gaar is. Controleer met een prikker of de cake droog is.
<b>Ijswafeltje</b> 75 ml warm water 75 ml zoete witte wijn 40 g boter 75 g witte basterdsuiker snuffje zout 8 g zakje vanillesuiker 125 g bloem 1 ei	<b>Ijswafeltje</b> Meng het water met de wijn. Smelt de boter en voeg de suiker, vanillesuiker en het zout toe. Klop er het ei door. Zeef de bloem in gedeelten boven het mengsel, afgewisseld met het toevoegen van water-wijnmengsel. Spatel dit er luchtig doorheen tot een glad beslag. Scheep een eetlepel beslag in het voorverwarmde wafelijzer. Bak in de wafelmaker het beslag tot mooi bruin is. Zet weg om af te koelen.

# MENU NOVEMBER 2024



## Frambozenschuim:

100 g eiwit uit de fles  
25 g vanille suiker  
150 g frambozen coulis

## Frambozenschuim

Klop eiwit en suiker goed lobbig in de keukenmachine – met de garde.  
Voeg er daarna de frambozen coulis aan toe en klop totdat het schuim blijft staan.

## Eindbewerking

10 frambozen

## Eindbewerking en presentatie

Steek de cake uit passend op de bodem van het glas.  
Schenk hierop wat afgekoelde frambozengelei.  
Plaats hierop een bolletje vanilleroomijs en dek af met een mooie toef frambozenschuim. Zet de wafel in het frambozenschuim.  
Garneer met een framboos.



## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Al Mercado Garnacha Blanca

#### Algemene informatie

Terra Alta. Catalonië. De druiven zijn afkomstig van druivenstokken die tussen de 10 en 20 jaar oud zijn. Er wordt deels handmatig en deels machinaal geoogst. De druiven worden zorgvuldig geselecteerd en vervolgens vindt er koude fermentatie plaats in stalen tanks.

#### Proefnotitie

Deze wijn heeft een groengele kleur met gouden schittering. In de neus aroma's van bloemen, wit fruit en een vleugje kruiden. De smaak is vol, zacht en droog met aroma's van anijs, venkel, bloemen en een lichte toon van toast.

#### Wijn / spijs

Deze wijn is heerlijk bij visgerechten en lichte maaltijden. Serveer bij een gebakken vis als dorade of Noordzee tong of verse zeevruchten.



## Al Mercado Syrah - Garnacha Tinta

### Algemene informatie

Terra Alta. Catalonië. De druiven zijn afkomstig van druivenstokken die tussen de 30 en 60 jaar oud zijn. Er wordt handmatig geoogst. Gedurende enkele dagen vindt er koude fermentatie plaats in stalen tanks. De Syrah rijpt vervolgens voor 6 maanden op Frans eiken en de Garnacha rijpt een maand in betonnen tanks.

### Proefnotitie

Een donkere granaatrode kleur met aroma's van rood fruit, zwarte bessen, pruimen en een vleugje rozemarijn. De wijn is licht kruidig en heeft fluweelzachte tannines. In de smaak zijn aroma's van frambozen, pruimen, peper, vijgen en rozijnen te herkennen.

### Wijn / spijs

Deze wijn gaat goed samen met pittige vleesgerechten, zoals wild, geroosterd vlees en worst. Ook Franse en Spaanse kazen passen er goed bij.