



# Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

**2024**

## **MENU OKTOBER**

**Pakora -courgette -Puy linzen - piccalilly-kokos-  
currysaus**

**Bloemkooltartaar - gerookte zalm**

**Ravioli -eend -pompoenmousse**

**Hazenrug Chasseur -kastanje puree  
rode kool -stoofpeertje**

**Kaneelparfait -warme appeltjes -crumble**

# MENU OKTOBER 2024



## Pakora courgette, Puy linzen, piccalilly-kokos-currysaus

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Puy linzen</u></b> 150 g Puy linzen 30 ml lichte sojasaus	<b><u>Puy linzen</u></b> Spoel de linzen en week ze 30 minuten. Kook de linzen in 20 minuten beetgaar. Giet af en breng op smaak met sojasaus.
<b><u>Piccalilly-kokos-currysaus</u></b> 1/2 pot piccalilly 25 g groene Thaise curry 200 ml kokos crème	<b><u>Piccalilly-kokos-currysaus</u></b> Maak van de ingrediënten een lopende saus en pureer fijn in de blender. Gebruik de doseertrechter bij opdienen.
<b><u>Vegan mayonaise</u></b> 50g sojadrink van Alpro 100 g zonnebloemolie 1 limoen - sap 7 g scherpe mosterd zout kerrie Madras (poeder) sojasaus tabasco ahornsiroop	<b><u>Vegan mayonaise</u></b> Gebruik een smalle beker waar een staafmixer juist in past. Doe eerst de zonnebloemolie in de beker en daarna de andere ingrediënten m.u.v. kerrie poeder en zout. Zet de staafmixer op de bodem, zet hem aan en trek in één langzame en vloeiende beweging de mixer omhoog. Breng op smaak met de kerrie, zout, druppels sojasaus, tabasco en ahornsiroop. Doe over in een spuitzakje en bewaar in de koelkast.
<b><u>Pakora</u></b> 1 grote courgette 35 g kikkererwtenmeel (merk Gram) 7 g gemalen koriander 7 g gemalen komijnzaad grof gemalen zwarte peper (naar smaak)	<b><u>Pakora</u></b> Rasp de courgette op een grove rasp en doe het in een zeef en druk het vocht eruit. Vervolgens in een kom. Bestrooi met kikkererwtenmeel en meng met de courgette tot een deegje. Vul naar behoefte aan met kikkererwtenmeel en meng de specerijen erdoor. Maak zo een beslag waarmee je kleine koekjes kan vormen. Voor het gebakken wordt goed laten uitlekken in een vergiet. Verhit een koekenpan met een laagje zonnebloemolie en bak de koekjes aan weerszijden goudbruin.

# MENU OKTOBER 2024



## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Opmaak en uitserveren

Gebruik een kombord.

Plaats de linzen d.m.v. een ring in het midden van het bord.

Plaats daarop een pakora.

Spuit enkele dopjes vegan kerriemayonaise rondom de pakora op de linzen.

Werk af met bloemblaadjes van het seizoen en giet wat saus rondom de linzen.



# MENU OKTOBER 2024



## Bloemkooltartaar met gerookte zalm

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Bloemkooltartaar</b> 1 bloemkool in kleine roosjes 200 g crème fraîche 2 limoenen, gebruik sap van 1 limoen en zeste van 2 limoenen peper en zout	<b>Bloemkooltartaar</b> Kook de roosjes in gezouten water in 1 minuut. Direct afspoelen met koud water en uit laten lekken. Hak de bloemkool fijn als tartaar. Crème fraîche, zeste en sap toevoegen. Breng op smaak met peper en zout
<b>Lavasolie</b> 50 g lavas 150 ml druivenpitolie	<b>Lavasolie</b> Hak de lavas fijn en doe deze met de olie in een blender. Daarna zeven.
<b>Coquilles</b> 1 Galia meloen foelie kaneel 15 coquille 1,5 p.p. 2 plakjes serranoham	<b>Coquilles</b> Snijd de meloen in schijven van ca 3 cm. Maak vervolgens met een kleine uitsteekring zoveel mogelijk tonnetjes. Snij daarna de tonnetjes in heel dunne plakjes. Bestrooi met kaneel en foelie naar smaak en laat even intrekken. Snijd de coquilles doormidden en besprenkel met olie. Bak deze kort voor het uitserveren in een pan met olijfolie. Leg de ham tussen 2 velletjes keukenpapier en droog in de magnetron 3 minuten medium high. Verkruimel tussen de vingers.
<b>Eindbewerking</b> bieslook 300 g gerookte zalm	<b>Eindbewerking en presentatie</b> Schep de tartaar in een ring 7 cm doorsnee en ½ cm hoog. Maak van 5 plakjes meloen een kleine carpaccio. Leg hierop de kort gebakken coquilles (1,5 p.p.) Bestrooi deze met de gedroogde en verkruimelde serranoham. Verdeel zalm en bieslook over de tartaar. Garneer met de lavasolie.



# MENU OKTOBER 2024



## Ravioli met eend en pompoenmousse

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<b><u>Eenden poten</u></b> 2 eenden poten gekonfijt in ganzenvet 4 blaadjes zeer fijngesneden salie 1 eetlepel bosui zeer fijngesneden zout en peper	<b><u>Eenden poten</u></b> Pluk de eenden poten en maak van de helft van het vlees draadjes en de andere helft in de keukenmachine fijnmalen met zoveel ganzenvet dat het vlees niet meer droog is. Meng het fijngemalen vlees met het geplukte vlees, de fijn gesneden salie en bosui. Breng op smaak met peper en voeg zo nodig een beetje zout toe. Maak hiervan gelijke bolletjes. <b>Tip(De vulling in de kleine bolvormige siliconen mat doen en even invriezen)</b>
<b><u>Eenden jus</u></b> 1 glas rode wijn 1 ui 10 cm prei 1 kleine wortel 2 ½ dl gevogeltebouillon (let op verhouding uit de fles)	<b><u>Eenden jus</u></b> Bak de overgebleven resten van de poten bruin aan in het restje ganzenvet. Blus vervolgens af met rode wijn.  Voeg ui, wortel, prei en gevogeltebouillon toe en laat tot de helft inkoken. Zeef de jus en laat dan verder inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak. <b>Tip( als er geen aardappelzetmeel is dan als volgt. Gelijke delen zachte boter en bloem mengen en in kleine plukjes toevoegen aan de kokende saus)</b>
<b><u>Pastadeeg</u></b> 300 g pastabloem type 00 3 eieren 1 eidooier extra vierge olijfolie 9 g zout	<b><u>Pastadeeg</u></b> Doe de bloem in een kom en meng met het zout. Maak een kuiltje in het midden en breek hier de eieren in. Voeg een scheutje olijfolie toe en kneed net zolang tot je een soepel deeg hebt. Het kneden kan ook in de machine. Wikkel goed in plastic folie en laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
<b><u>Pompoenmousse</u></b> 1/2 grote pompoen olijfolie zout en peper 15 g boter	<b><u>Pompoenmousse</u></b> Verdeel de halve pompoen in parten met schil. Leg op een ovenschaal en besprenkel met olijfolie. Bak de pompoen 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180° C tot de pompoen gaar is. Verwijder de schil en pureer de pompoen in de Ninja keukenmachine fijn met de boter. Breng op smaak met zout en peper.
<b><u>Ravioli</u></b>	<b><u>Ravioli</u></b> Verdeel de pasta in 2 gelijke stukken. Bedek dit met een vochtige doek tegen het uitdrogen. Zet de pastamachine op stand 1 en rol het stuk deeg zeker 6 x op dezelfde stand door de machine. Bestrooi de machine regelmatig met bloem. Zodra het deeg soepel aanvoelt uitrollen in de elektrische pastamachine tot stand 2.

# MENU OKTOBER 2024



Leg 1 plak deeg op een bebloemd oppervlak. Leg daar met een tussenafstand van 7 cm, bolletjes eend op. Het deeg rondom het mengsel nat maken met een bakkwast met water. Leg er daarna de andere lap pastadeeg op. Uitsteken met een ring en de randen aandrukken met een vork zodat de pasta goed gesloten is. Zorg ervoor dat er zo min mogelijk lucht in de ravioli zit. Leg de ravioli, los van elkaar op een bebloemde plaat en vries in. Maak 3 stuks ravioli per persoon.

## **Eindbewerking**

Affila cress

## **Eindbewerking en presentatie**

Kook de ravioli in gezouten water in ca. 6 min.

Breng op een warm diep bord 1 streep pompoenmousse aan. Leg de ravioli ernaast en besprenkel het met de jus. Garneer met wat cress.





## Hazenrug Chasseur met kastanje puree, rode kool en een stoofpeertje

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Hazenrug</b>                      2 st hazenrug met bot                      170 g ontbijtspek                      25 ml citroensap                      Zout                      Zwarte peper                      125 g sjalotjes                      180 g gerookt spek                      bloem                      50 ml cognac                      6 jeneverbessen                      250 g champignons                      1/2 ltr rode wijn                      600 ml wildebouillon fles                      200 ml room</p>	<p><b>Hazenrug</b>                      Snijd het vlees ca 1,5 cm in langs de ruggengraat en langs de buikholte.                      Wrijf het vlees in met zout, zwarte peper en wat citroensap.                      Vul de openingen met het ontbijtspek en bind de ruggen met slagerstouw dicht.                      Pel de sjalotjes en snijd ze in vieren.                      Snijd het spek brunoise.                      Bak het spek krokant en voeg de sjalotjes toe. Haal het spek en sjalotjes uit de pan, bewaar dit.                      Bestuif de hazenruggen licht met bloem en bak ze aan in het spekvet.                      Bak ze aan alle kanten mooi bruin. Flambeer het vlees met voorverwarmde cognac. Laat de drank opvlammen en uitbranden.                      Voeg de spek en sjalotjes weer toe en doe alles in een ovenschaal.                      Voeg de gekneusde jeneverbessen, de klein gesneden champignons, de rode wijn en de bouillon toe.                      Plaats in oven (120 graden) en laat garen tot 52 graden kerntemperatuur.                      Haal de ruggen uit de pan en doe er dan de room bij de saus.                      Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte en controleer de smaak.                      Haal het vlees van het bot. Zie verder eindbewerking.  <b>Tip om de saus te binden gebruik                      Gelijke delen zachte boter en bloem mengen en in kleine plukjes toevoegen aan de kokende saus.</b></p>
<p><b>Kastanje puree</b>                      250 g gepelde kastanjes                      (vacuüm)                      50 g suiker                      150 ml room                      150 ml melk                      2 g zout (1 tl)                      75 g boter</p>	<p><b>Kastanje puree</b>                      Controleer de kastanjes.                      Doe ze in een pan met de suiker, het zout en de room en voeg zoveel melk tot ze net onderstaan.                      Voeg zout toe en breng de melk aan de kook.                      Temper het vuur, plaats een deksel op de pan en kook de kastanjes in ca 30 tot 40 min gaar.                      Giet de kastanjes af, bewaar de melk.                      Pureer de kastanjes in de blender en haal daarna door een zeef.                      Voeg en roer er het kookvocht met kleine scheutjes door tot het een smeuijge massa is geworden.                      Voeg eventueel wat room toe indien de saus te dik is.                      Houd de puree op laag vuur warm en werk er, vlak voor het uitserveren, de boter door.</p>
<p><b>Rodekool</b>                      300 g rodekool                      100 g appel                      2 kruidnagel                      1 laurierblad                      1 ui</p>	<p><b>Rodekool</b>                      Snijd de kool zeer fijn.                      Steek de kruidnagels in de ui. Gaar de kool met een kruidnagel, laurier en een beetje water in een pan.                      Haal de kruiden eruit en voeg de klein gesneden gepelde appel toe.</p>

# MENU OKTOBER 2024



<b><u>Stoofpeer</u></b> 5 stoofperen ½ fles witte wijn 1 kaneelstaafje 50 g suiker	<b><u>Stoofpeer</u></b> Schil de peren, halveer ze en haal er het klokkenhuis met de pommes parisiennes steker uit. Snijd aan de andere zijde een plakje zodat de peer vlak blijft liggen. Stoof de peren gaar in de wijn en het kaneelstaafje. Ze moeten daarbij net onder staan.
<b><u>Spruitjes</u></b> 300 g spruitjes	<b><u>Spruitjes</u></b> Spruitjes schoonmaken en beetgaar koken.
<b><u>Eindbewerking</u></b>	<b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Leg het vlees met het spekvet onder de salamander op hoge stand, zodat het spekvet krokant wordt. Snijd het vlees in stukjes. Maak een streep van de kastanje puree midden op het bord. Maak een kleine spiegel saus links en rechts van de kastanje puree. Leg het vlees op de kastanje puree. Verdeel de spruiten, rode kool en de halve peer eromheen.



# MENU OKTOBER 2024



## Kaneel parfait, warme appeltjes, crumble

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Kaneelparfait</u></b> 3 dl melk 40 g kaneelstokjes 65 g suiker 185 g suiker 8 eidooiers 400 g room ¾ dl kaneellikeur</p>	<p><b><u>Kaneelparfait</u></b> Breng de melk op een laag vuur aan de kook, onder toevoeging van de kaneelstokjes en 65 g suiker. Laat het geheel ca. 1 uur heel zachtjes trekken op stand 2 met deksel op de pan. Klop intussen de eidooiers met de rest van de suiker tot het mengsel dik en romig is. Giet de melk met kleine beetjes tegelijk door een fijne zeef bij het dooiersmengsel en meng alles goed na elke toevoeging. Giet het mengsel in de pan terug en zet de pan op een laag vuur. Verwarm het mengsel al kloppend met een garde tot een romige gebonden vla. Laat het mengsel niet langer dan een tel borrelen, om schiften te voorkomen. Giet de vla in een kom en zet deze in een grotere, met ijsblokjes gevulde schaal. Klop de vla met de mixer tot hij volledig is afgekoeld. Klop de slagroom wolkig dik. Spatel dan zo luchtig mogelijk de slagroom erdoor. Breng de massa op smaak met de kaneellikeur. Doe de massa in individuele soufflébakjes rond 70 mm en zet deze ten minste 2 uur in de diepvries om de parfait te laten bevriezen in de schockvriezer. Tip zet de soufflébakjes vooraf in schockvriezer.</p>
<p><b><u>Warme appeltjes</u></b> 4 appels 50 g roomboter 2 el suiker scheutje calvados</p>	<p><b><u>Warme appeltjes</u></b> Schil de appels, snijd deze in achten en verwijder het klokhuis. Tourneer de appel partjes in gelijke vorm (= bananen vorm). Verwarm de boter met de appelpartjes en strooi er suiker naar smaak bij en blus af met een beetje calvados.</p>
<p><b><u>Crumble chocoladecake</u></b> 100 g suiker 100 g amandelpoeder 60 g bloem 25 g cacao poeder 80 g ongezouten roomboter</p>	<p><b><u>Crumble van chocoladecake</u></b> Sla de boter met de suiker op in een keukenmachine. Voeg vervolgens de amandelpoeder toe totdat het één geheel is. Zeef vervolgens de bloem en cacao poeder erdoor en meng goed. Rol het deeg dun uit op een siliconenmat met behulp van folie en een deegroller. Bak dit vervolgens af op 160°C (in ongeveer 12 minuten). Laten afkoelen en daarna een crumble van maken.</p>

# MENU OKTOBER 2024



## Eindbewerking

10 blaadjes munt

## Eindbewerking en presentatie

Wikkel de vormpjes vlak voor het opdienen een paar tellen in een hete doek en stort de parfait gekoelde dessertbordjes.

Strooi op de bodem de crumble en leg hierin 3 partjes warme appel rondom het parfait vormpje.





## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.

### X lekkere wijn wit

**Algemene informatie**

Xxxxx

**Proefnotitie**

Xxxxx

**Wijn / spijs**

Xxxxx

### X lekkere wijn rood

**Algemene informatie**

Xxxxx

**Proefnotitie**

Xxxxx

**Wijn / spijs**

Xxxxx