



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

Februari 2025

**Mousse tomaat | rivierkreeft
waterkastanje | oester**

The sheep reborn

Steak tartaar |gerookte eidooier

The sheep reborn

Aardappelcrème soep | truffeltapenade

Rog vleugel |topinamboer |cantharel

Pas Si Vite Chardonnay Grande Reserve IGP

**Jonagold | yoghurt | amandelkrokant |
ijs van Tarte Tatin**

MENU FEBRUARI



Mousse | tomaat | rivierkreeft | waterkastanje oester

| Ingrediënten 12 personen: | Bereidingswijze: |
|---|---|
| <p>Mousse 6 g gelatine 180 g tomaat: 1/2 st rode paprika 1 tl tomatenpuree 1 tl paprikapoeder 60 ml slagroom bouillonpoeder naar smaak peper en zout</p> | <p>Mousse Zet 12 glaasjes in de koeling Week de gelatine in koud water. Ontvel de tomaat (emonderen). https://dagelijksekost.vrt.be/kookvragen/emonderen Paprika ontvellen: Snijd de gewassen paprika doormidden en leg de paprika ca. 20-25 minuten in een oven van 225°C. Haal de paprika uit de oven als ze zwart wordt, leg in een kom, dek af met plasticfolie en laat 10 à 15 minuten afkoelen. Haal dan het vel van de paprika. Snijd de paprika en tomaat in grove stukken, voeg tomatenpuree en paprikapoeder toe en pureer alles in de blender. Druk de massa door een zeef. Verwarm de gelatine kort in 2 el water tot gelatine is opgelost (niet koken!). Voeg dit toe aan het tomaat/paprika mengsel. Klop de slagroom lobbig en schep dit door het tomatenmengsel. Breng alles op smaak met peper, zout, groentebouillonpoeder en enkele druppels worcestersaus. Vul de gekoelde glaasjes met de mousse (ongeveer 1 cm) en bewaar deze in de koeling.</p> |
| <p>Mayonaise 1 eidooier 2 tl mosterd 2 tl witte wijnazijn 250 ml zonnebloemolie, peper en zout naar smaak</p> | <p>Mayonaise – 80 gram mayonaise is voor de steak tartaar Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat je begint. Dit voorkomt dat de mayonaise schift. Doe de eidooier, mosterd, azijn en het zout in een kom en klop alles met een garde of (hand)mixer met garde(s) ½-1 minuut door. Voeg vervolgens de olie toe. Doe dit al kloppend in een heel dun straaltje en begin heel rustig. Als je merkt dat de olie goed wordt opgenomen door het mengsel kun je de olie iets sneller bij het mengsel kloppen, maar blijf vooral wel kloppen. Klop het mengsel nog kort door nadat de laatste olie is toegevoegd en proef de mayonaise. Breng de mayonaise op smaak met wat peper.</p> |
| <p>Cocktailsaus 25 ml mayonaise 25 ml slagroom 5 ml tomatenketchup 1 tl sherry 2 tl whisky 1 tl gembersiroop 1 tl citroensap – fles 1 tl worcestersaus peper en zout</p> | <p>Cocktailsaus Klop met een garde de slagroom half stijf. Doe de mayonaise, ketchup, whisky, sherry, gembersiroop, citroensap en worcestersaus in een schaal en roer de ingrediënten met een garde door elkaar. Voeg de slagroom toe en vouw door de saus. Breng op smaak met peper en zout. Doe alles in een doseerflesje.</p> |

MENU FEBRUARI

| | |
|--|--|
| <p><u>Waterkastanje</u> 6 st waterkastanje</p> | <p><u>Waterkastanje</u> Snij de waterkastanjes in 24 partjes (2 per persoon) en bewaar deze in de koeling.</p> |
| <p><u>Zeekraal</u> 75 g zeekraal</p> | <p><u>Zeekraal</u> Maak de zeekraal schoon, verwijder bruine puntjes en de hardere stukken. Blancheer de zeekraal kort en koel daarna in ijswater. Bewaar in de koeling.</p> |
| <p><u>Oester</u> 12 oesters</p> | <p><u>Oester</u> Open de oester met een oestermes en verwijder de schelprestjes. Zorg dat de oester 'los' in schelp ligt. Bewaar koel. https://www.youtube.com/watch?v=Fy2Ux8ROoRA</p> |
| <p><u>Eindbewerking en presentatie</u> 24 st rivierkreeftjes (dv) cress oestersmaak</p> | <p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Neem het glaasje met mousse en leg hierop een dun laagje zeekraal. Leg in het midden van het glaasje 2 partjes waterkastanje en twee rivierkreeftjes ernaast. Garneer deze met een druppels cocktailsaus uit een doseerflesje. Versier met enkele plukjes cress. Leg de schelp met de oester erbovenop.</p> <div data-bbox="732 1081 1270 1520" data-label="Image"> </div> |

MENU FEBRUARI



Steak tartaar | gerookte eidooier

| Ingrediënten 12 personen: | Bereidingswijze: |
|--|--|
| <p>Steak tartaar 500 g diamanthaas 25 g kappertjes 45 g bieslook 20 ml sesamolie 20 ml Japanse soja 80 g Mayonaise peper zout</p> | <p>Steak tartaar <u>Gebruik de mayonaise bereid bij de mousse van tomaat,</u> Snijd de biefstuk in zo klein mogelijke blokjes met 2 scherpe messen. Hak de kappertjes, bieslook, meng met de sesamolie, soja, mayonaise en peper en zout. Zet koel weg. Meng het garnituur ca. 30 minuten voor het serveren met de tartaar.</p> |
| <p>Garnering 100 g daikon 100 g winterwortel 100 g komkommer (zonder zaad) 20 ml rijst azijn 10 ml mirin ½ rode peper</p> | <p>Garnering Snijd de groenten brunoise en marineer in de azijn en mirin in minimaal 30 minuten.</p> |
| <p>Gerookte eidooier 12 eieren 400 ml kippenbouillon sesamolie soja 2 el rookmot</p> | <p>Gerookte eidooier Scheid de eidooiers van het eiwit. Neem voor iedere dooier een glazen schaalje met kippenbouillon. (ca. 3 el) Druppel er wat soja en sesamolie in. Leg de dooiers in de schaaljes. Verwarm de rookoven voor op 80°C en schep de rookmot erin. Zet in 2 x 6 schaaljes op het rooster in de warme rookoven en rook 10 minuten. Haal uit de oven. Bestrooi met wat peper en zout.</p> |
| <p>Eindbewerking en presentatie 12 glazen coupes</p> | <p>Eindbewerking en presentatie Vul ringen van 6 cm Ø met de tartaar en druk aan met een stamper. Druk er een kuiltje in en leg voorzichtig de eidooier in het kuiltje. Bestrooi met wat peper en zout en garneer met de gemarineerde groentjes.</p> |

MENU FEBRUARI



MENU FEBRUARI



Aardappel crème soep | truffeltapenade


| | |
|--|--|
| Ingrediënten 12 personen: | Bereidingswijze: |
| Groente 150 g spek 3 laurierblad 3 takjes tijm 3 grote prei 3 kleine prei 1½ kg aardappelen (bonken) 1500 ml kippenbouillon 750 ml slagroom | Groente Snijd het groen van de grote prei af, halveer de prei en was deze even goed in koud water. Snijd de prei vervolgens klein. Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Snijd 1 aardappel in kleine brunoise (<u>blokjes</u>) en doe dit in een bakje met water, zet dit apart. Zet een grote pan op het vuur en verhit hierin wat olie of boter. Doe de spekjes, de laurierbladen, de tijm, de prei en de aardappelen in de pan en zweet dit goed aan. Voeg na 5 minuten de kippenbouillon toe tot alles goed onder staat. Breng het geheel aan de kook. Halveer het kleine preitje en snijd het groen ervan af. Was de prei goed in koud water. Snijd er volgens chinoise van (<u>ruitjes</u>). Als de bouillon kookt voeg dan 750 ml slagroom toe en breng dit weer aan de kook. Prik met een mesje in de aardappels, als ze van je mes afglijden zijn ze gaar. Wanneer ze gaar zijn kan de soep in de blender worden gegoten. Blend de soep vervolgens fijn. Giet de soep door een zeef heen in een schone pan. Zet de pan daarna weer op het vuur en laat rustig warm worden. Giet ondertussen het bakje met brunoise gesneden aardappel af in een zeef. Zet een pannetje zonnebloemolie op het vuur en verhit de olie tot ongeveer 180 graden. Frituur hier volgens de aardappelbrunoise in tot ze goudbruin kleuren. Zet een pannetje met water op en breng aan de kook. Blancheer vervolgens de prei ongeveer een minuut in het kokende water. Giet daarna af. Breng de soep op smaak met wat peper en zout. |
| Eindbewerking en presentatie 350 ml slagroom 12 tl truffeltapenade 3 tl verse bieslook | Eindbewerking en presentatie Klop 350 ml slagroom op totdat hij mooi stevig is. Wanneer de soep warm genoeg is kan hij nog even worden opgeschuimd met een staafmixer. Schep de geblancheerde prei in het bord/kommetje waarin je de soep gaat serveren. Schenk de soep in. Leg hierop een eetlepel van de opgeklopte slagroom en een theelepel truffeltapenade. Schenk de soep in het bord/kommetje. Voeg tot slot de gefrituurde aardappel brunoise toe en wat verse bieslook. Als je het echt wilt afmaken kun je eventueel nog wat versgeraspte truffel toevoegen. |



Rog vleugel | topinamboer cantharel

| Ingrediënten 12 personen: | Bereidingswijze: |
|---|---|
| <p>Topinamboer crème 15 knollen topinamboer room zout</p> | <p>Topinamboer crème Kook de topinamboer (aardpeer) met schil in water met wat zout helemaal gaar in 45 à 60 minuten. Laat afkoelen. Snijd doormidden, schep het vruchtvlees eruit en droog de schilletjes op een bakpapier in een oven van 120°C. Pureer het vruchtvlees in een keukenmachine, en breng op smaak en consistentie met wat room en zout. Doe in een spuitzakje en reserveer.</p> |
| <p>Winterwortel 1,5 ltr water 15 g zout 15 g honing 5 winterwortels</p> <p>Wortel-Misosaus Afsnijdsels van de wortel 2 el misopasta</p> | <p>Winterwortel Vermeng het water met het zout Blancheer de wortels hier 5 minuten in en koel direct terug in ijswater. Bewaar wat van het kookwater voor de wortel-misosaus. Snijd de wortels over de lengte in tot je het hart bereikt. Dit is het gedeelte met een wat stekelig oppervlak. Houd het hart heel en verwijder de buitenzijde. Dit gaat het makkelijkst door bij de bovenkant van de wortel te beginnen en je duimen tussen het hart en de buitenkant te duwen. Duw nu de buitenkant weg van het hart. Stoof de wortelharten gaar in zijn eigen sap of in bouillon met een klontje boter.</p> <p>Wortel-Misosaus Kook de in stukjes gesneden afsnijdsels van de wortel in kookvocht heel erg gaar. Maal heel fijn met de blender. Zeef de saus, kook eventueel nog wat in en vermeng dit met de misopasta. Breng op dikte met wat maïzena.</p> |
| <p>Crème van platte peterselie 50 platte peterselie 1 teentje knoflook snuf grof zeezout 125 g zure room</p> | <p>Crème van platte peterselie Stamp en wrijf de peterselie en het teentje knoflook in een vijzel tot pulp. Voeg wat grof zeezout toe. Doe zure room en de pulp in een bakje en roer egaal. Eventueel nabewerken met een staafmixer. Doe over in een spuitzakje en reserveer.</p> |
| <p>Jus van braadboter 50 g geroosterde hazelnoot, 4 takjes platte peterselie 200 g boter</p> | <p>Jus van braadboter Leng de boter aan met wat water en laat kloppend met een garde op matig vuur emulgeren en inkoken. Zodra de jus de juiste consistentie heeft: laat wat afkoelen, breng eventueel op smaak, voeg grof gehakte peterselie en de grof gehakte hazelnoot toe en zet weg.</p> |
| <p>Rogvleugel Ca 1,5 kg rogvleugel (zonder vel, met graat) 80 gr boter</p> | <p>Rogvleugel (ca 10 min voor uitserveren) Portioneer de rogvleugel in stukjes van 100 – 110 gram. Vouw dunne stukken dubbel en zet vast met een cocktailprikker.</p> |

MENU FEBRUARI

| | |
|--|--|
| | <p>Maak een ruime hoeveelheid beurre noisette, verdeeld over 2 koekenpannen. Braad de rog vleugel in de beurre noisette. Arroseer steeds. Zodra de vis juist gaar is haal uit de pan, zet warm weg en giet wat van de boter over de vis.</p> |
| <p><u>Eindbewerking en presentatie</u> blaadjes babyspinazie 250 g cantharellen</p> | <p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Warm de jus van braadboter op. Zet de cantharellen even aan in wat geklaarde boter Doe wat topinamboer crème op een rond bord, leg hierop de rog vleugel. Werk af met crème van peterselie, cantharel en blaadjes spinazie en wortel. Nappeer wat warme jus over de rog.</p>  |

MENU FEBRUARI




Jonagold | yoghurt | amandelkrokant tarte tatin ijs

Menu nagerecht februari 2012 De Zilveren pollepel

| Ingrediënten 12 personen: | Bereidingswijze: |
|--|--|
| <u>Yoghurtcrème</u> 500 ml biologische yoghurt 75 ml slagroom 35% 20 g suiker | <u>Yoghurtcrème</u> Laat de yoghurt in een uitgewrongen schone doek uitlekken tot vlak voor het serveren Klop de slagroom met de suiker lobbige en meng met de yoghurt tot crème. |
| <u>Compote</u> 4 jonagold appels 20 g boter 100 g suiker 1 tl kaneel 100 ml mousserende wijn | <u>Compote</u> Schil de appels en snijd de appels in kleine stukjes Fruit de stukjes appel in de boter Voeg de suiker en kaneel toe en voeg vervolgens 100 ml mousserende wijn Laat zachtjes op laag vuur onder gesloten deksel tot compote koken. Maak de compote fijn met een vork. In koeling zetten op een platte schaal (Moet gebruikt worden voor de het tarte tatin) |
| <u>Tarte tatin ijs</u> 300 ml melk 1 vanillestokje 60 g eidooier (uit fles) 100 g suiker 300 ml slagroom 120 g appelcompote | <u>Tarte tatin ijs</u> Leg een plaat in de vriezer, ter voorbereiding van het ijs. Haal het merg uit het vanillestokje. Voeg het vanillestokje en het merg toe aan de melk. Zet de melk op en laat 10 minuten trekken. Zeef de melk en haal het vanillestokje eruit Klop met de mixer de eidooier met de suiker wit tot er zich een lint vormt bij het opheffen van de gardes. Voeg het eimengsel toe met een spatel aan de vanillemelk. Maak dan familie en klop het met de garde verder tijdens het verwarmen op tot ca. 85°. Neem van de warmtebron en roer er de room en 120 gram afgekoelde appelcompote door. (de rest van de appelcompote is voor garnering) Laat de compositie afkoelen en draai er ijs van. Haal de plaat uit de vriezer. Maak bolletjes van het ijs en leg op de plaat. Dek af met plasticfolie om kristalvorming te voorkomen. |
| <u>Amandelkrokant</u> 100 g amandelschaafsel 100 g suiker 60 g eiwit (pak) | <u>Amandelkrokant</u> Oven voorverwarmen op 180° C Bakplaat bekleden met bakpapier. Klop het eiwit lobbige op. Meng het amandelschaafsel, suiker en eiwitten. Spreid het amandelmengsel uit over een met bakpapier beklede bakplaat Bak het mengsel in 15 à 20 minuten goudbruin, af en toe om scheppen. Af laten koelen op de werkbank. |

MENU FEBRUARI

| | |
|---|--|
| <p><u>Garnering</u> 2 jonagold appels 1 el roomboter 1 el vanillesuiker</p> | <p><u>Garnering</u> Schil de jonagold en snijd ze in gelijke dunne schijfjes. Bak de appelschijfjes in een beetje roomboter en strooi er wat vanillesuiker overheen.</p> |
| <p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Amandelkrokant appelcompote en stukjes appel</p> | <p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Trek met de yoghurtcrème strepen op een groot koud bord. Leg daartussen, appelcompote en een bol Tarte tatin ijs Garneren met amandelkrokant en de schijfjes appel.</p>  |

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



The sheep reborn

Kneiterfris, opvallend (lekker) en origineel. Eindelijk kunnen we het schaap loslaten voor deze zomer. Lang verwacht en nu is hij er eindelijk. De 'new sensation' van deze zomer... uit Spanje

Wie zegt dat Sauvignon Blanc saai is? Deze is door de wol geleverd, het eerste schaap over de dam en op het eind van de avond raden we je aan de schaapjes te tellen!

Proef deze Spaanse Sauvignon Blanc waarbij de wijnmaker goed gekeken heeft naar de Nieuw-Zeelandse Sauvignon Blancs. Lekker stuivig en smaaktonen van Lychee, Passievrucht en Grapefruit! Fantastische terras Sauvignon Blanc van wijnmaker New Sensation, maar dan op de manier waarop je hem op het terras graag zou willen proeven!

Regio: Spanje

Druif: Sauvignon Blanc



Pas Si Vite Chardonnay Grande Reserve IGP

wit

Frankrijk

Languedoc en Roussillon

Domaine Saint-Philippe

Chardonnay

2 jaar

12 - 14 °C

6

Wit - vol, houtgelagerd

Een aantrekkelijke, kristalheldere strogele wijn. Krachtig en elegant met aroma's van eiken en boter.

Kipgerechten met een crèmige volle saus.

Een in limoen gemarineerde vis alsook sush