



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2025

MENU JUNI

Tomaat bavarois | haringtartaar

Wijn: Les Sardines Catelanes - Lafage 2024

Vitello sardino

Wijn: Les Sardines Catelanes - Lafage 2024

**Tomaat aardbei gazpacho | tortilla venkel
manchego**

Wijn: Les Sardines Catelanes - Lafage 2024

Asperges in een modern jasje

Wijn: Van Volxem weissburgunder

Zomervariatie

Tomaat bavarois | haringtartaar

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Tomaten</u> 500 g Roma tomaten	<u>Tomaten</u> Plisseer de tomaten: Verwijder de kroontjes en maak een kruissnede aan de onderkant van de tomaat. Dompel de tomaten in ruim kokend water. Houd de tomaten 1 minuut ondergedompeld. Schep de tomaten met een schuimspaan uit het kokende water. Laat ze vervolgens schrikken in ijswater. Dit zorgt ervoor dat ze niet doorgaren en de schil makkelijk los laat. Ontvel de tomaten.
<u>Bavarois</u> ontvelde Roma tomaten 40 g zongedroogde tomaten 5 blaadjes gelatine 300 ml slagroom ½ zeste van halve citroen 35 ml gin peper en zout	<u>Bavarois</u> Snijd de tomaten in vieren, haal het zaad van het vruchtvlees en vang dit op in een zeef. Vang het sap op in een kom. Vermeng het sap met het vruchtvlees tot 300 gram. Vermaal dit in de blender tot een zeer gladde mousse. Snijd de rest van het vruchtvlees in blokjes. Week de gelatine in een ruim koud water. Breng de mousse aan de kook en los de uitgeknepen gelatine erin op. Laat afkoelen. Klop de koude slagroom zalfachtig op. Breng de tomatenmousse nadat deze begint te geleren op smaak met citroen zeste, gin, peper en zout. Spatel de mousse voorzichtig door de slagroom. Verdeel dit over met koud water omgespoelde kleine siliconenbollen matjes, diameter 3 cm en zet dit in de koelkast.
<u>Haringtartaar</u> 6 nieuwe haringen 2 sjalotten 5 takken dille 35 ml aquavit peper	<u>Haringtartaar</u> Maak de haringen schoon. Haal de filets eraf en snijd ze in brunoise. Snijd de sjalotten in zeer fijne brunoise. Hak de dille zonder steel zeer fijn. Vermeng de haring met de sjalot, dille en de aquavit. Breng de tartaar op smaak met peper.
<u>Eindbewerking</u> 75 g veldsla dille	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Serveren: maak een cirkel van de blaadjes veldsla en plaats hierop de bavarois. Schik de haring hier omheen. Leg enkele tomatenblokjes bovenop de bavarois en garneer met een takje dille.

MENU Juni 2025



MENU Juni 2025

Vitello sardino

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Kalfsfricandeau</u> 700 kalfsfricandeau 30 ml olie peper en zout	<u>Kalfsfricandeau</u> Verwarm de oven voor op 100°C. Bestrooi de kalfsfricandeau met peper en zout. Verwarm de olie in de koekenpan en schroei het vlees rondom dicht. Zet het vlees in de oven tot een kerntemperatuur van 52°C. Laat afkoelen en snijd in dunne plakken.
<u>Gekonfijte ui</u> 2 rode uien 100 ml bietensap 30 ml frambozenazijn 30 ml bloemenhoning 200 ml water	<u>Gekonfijte ui</u> Snijd de uien in dunne ringen. Breng bietensap, frambozenazijn, honing en water aan de kook, laat 2 minuten doorkoken. Leg hier de uienringen in, doe het vuur uit en laat afkoelen. Haal de ui uit het sap en laat uitlekken op keukenpapier. Doe in een kom en zet afgedekt weg.
<u>Sardine crème</u> 360 g sardines uit blik - Ortiz 250 ml slagroom 2 el olijfolie 2 el crème fraîche 1/2 citroen sap peper en zout	<u>Sardine crème</u> Laat de sardines goed uitlekken en verwijder de graat uit het midden. Verwarm de slagroom in een steelpan op laag vuur. Meng als het warm is de sardines erdoor, pureer tot een dikke saus. Breng op smaak met crème fraîche, citroensap, peper en zout.
<u>Rode bieten</u> 4 verse rode bieten 1 teen knoflook 1 takje tijm 1 el olie 90 g uitgelekte kappertjes zonnebloemolie	<u>Rode bieten</u> Pof de bieten in alufolie met de knoflook, tijm en olie op 175°C in 1 uur gaar. Verwijder het vel. Snijd de bieten in dunne plakken. Frituur de kappertjes kort in wat zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier.
<u>Eindbewerking</u> 10 bieslook sprietten peper en zout olijfolie	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Bedek de borden met een dun laagje sardine crème. Leg de plakjes fricandeau licht golvend op de crème. Verdeel de plakjes biet in een waaivorm langs de rand en leg de uienringen er overheen. Bestrooi tot slot met de kappertje, bieslook, peper en zout. Besprenkel met wat olijfolie.

MENU Juni 2025



Tomaat aardbei gazpacho | tortilla

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Gazpacho</u> 600 g tomaten 1200 g aardbeien 1 komkommer 1 venkel groot 2 tenen knoflook 150 ml droge witte wijn zout en peper 400 ml bruiswater olijfolie	<u>Gazpacho</u> Zet 12 glaasjes in de koeling. Was de aardbeien. Bewaar 1 grote tomaat, een aantal aardbeien en venkelgroen voor garnering. Verwijder de kroon van de andere aardbeien. Schil de komkommer. Hak de knoflook fijn. Snijd de tomaten, aardbeien, venkel en de komkommer in grote stukken. Pureer deze in de blender samen met de knoflook en de wijn schuimig glad. Zet de gazpacho voor 30 minuten in de koeling om in te dikken. <u>Voor de garnering:</u> Haal de zaadlijsten uit de tomaat en snijd brunoise. Snijd ook de aardbeien brunoise. Doe dit in een kom met 2 à 3 ijsblokjes en zet afgedekt in de koeling.
<u>Spicy geklopte feta</u> 100 g feta 100 g dikke yoghurt 1 g chilivlokken	<u>Spicy geklopte feta</u> Draai de feta samen met de chilivlokken in een kleine keuken machine tot een gladde massa. Pulseerde yoghurt erdoor. Doe dit niet te lang anders wordt het mengsel te dun.
<u>Tortilla venkel en manchego</u> 1,5 k kruimige aardappelen 2 grote uien 2 venkelknollen middelgroot 2 tenen knoflook 1 tl venkelzaad 12 eieren 200 g gerijpte manchego (min. 9-12 mndn oud) 150 ml olijfolie peper, zout	<u>Tortilla venkel en manchego</u> <u>Aardappel en ui garen:</u> Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Schil de uien en snijd in dunne halve ringen. Verhit de helft van de olijfolie in een grote koekenpan. Voeg de aardappelschijfjes en ui toe met wat zout. Bak op middelhoog vuur ± 15 minuten tot ze zacht zijn, niet krokant. Laat uitlekken in een vergiet. <u>Venkel:</u> Gebruik de pan van de aardappelen en uien. Snijd de venkelknollen in flinterdunne plakjes (liefst op een mandoline), hak de knoflook fijn en rooster het venkelzaad licht in een droge pan en stamp het fijn. Bak de venkel en de knoflook zachtjes 5-7 minuten tot ze net slap begint te worden, maar nog wat beet houdt. Voeg het geroosterde venkelzaad toe voor wat extra anijssmaak. Voeg toe aan de aardappelmix. <u>Eieren en manchego:</u> Rasp de manchego grof. Klop de eieren los in een grote kom. Voeg peper, zout en de geraspte manchego toe. Meng aardappels- ui-venkel erdoor. Laat 10 minuten staan zodat de smaken zich zetten. <u>Tortilla bakken:</u> Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan. Giet het mengsel erin, strijk glad. Bak op matig vuur 8-10 minuten tot de onderkant gestold is. Zet dan onder de grill of keer om in een tweede pan of op een deksel, en bak de andere kant nog 5 minuten. Laat afkoelen tot lauw of kamertemperatuur.

MENU Juni 2025

Eindbewerking

- 1 potje harissa
- 1 bosje peterselie
- venkelgroen
- olijfolie
- peper, zout

Eindbewerking en presentatie

Roer zoveel bruiswater door de gazpacho tot een mooie dikke soep.
Voeg naar smaak peper en zout toe.
Schenk de gazpacho in de gekoelde glaasjes.
Garneer met de geklopte feta, de brunoise van tomaat en aardbei.
Maak af met wat venkelgroen en olijfolie.

Serveer naast het glaasje gazpacho op een bord met een kleine dot harissa ernaast. Gebruik wat peterselie als topping voor de tortilla.

Asperges in een modern jasje

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Dille-olie 100 ml druivenpitolie 20 g dille	Dille-olie Doe de dille en de olie in een blender en maal in 5 minuten zeer fijn. Zeef de olie in een doek.
Asperges 24 asperges (2 p.p.) peper en zout 100 ml druivenpitolie 20 g dille	Asperges Schil de asperges met een dunschiller. Verwijder het onderste stukje en snijd op een lengte van maximaal 24 cm. <u>Bewaar deze en de schillen voor de pommes pont neuf.</u> Bestrooi de asperges met peper en zout. Verdeel ze asperges over meerdere vacumeer-zakken van 30 x 25 cm. Zorg dat de asperges naast en niet op elkaar liggen. Verdeel de dille-olie over de zakken en vacumeer. Gaar sous-vide op 80°C in circa 40-45 minuten.
Gastrique 3 sjalotten 7 zwarte peperkorrels 150 ml witte wijnazijn 150 ml droge witte vermout 150 ml droge witte wijn 20 g dragon 1 laurierblaadje	Gastrique Snijd de sjalotten zeer fijn. Kneus de peperkorrels. Breng de azijn, vermout, wijn met de dragon, peperkorrels, laurier en sjalot in een steelpan tegen de kook aan. Laat het mengsel in ca. 15 minuten op laag vuur inkoken. Voeg eventueel een paar druppels olie toe tijdens het inkoken om aromaverlies tegen te gaan. Zeef de gastrique, vang het vocht op en druk zoveel mogelijk vocht uit het residu. Meet 150 ml van het vocht af en doe over in een hittebestendige kom. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
Bearnaisesaus 150 ml gastrique 4 eidooiers 1 maïzena - mespuntje 200 g boter 3 dragon takjes - alleen blaadjes 3 kervel takjes peper, zout	Bearnaisesaus Roer de (gezeefde) maïzena mooi los in de gastrique en klop samen met de dooiers tot een romige massa. Klop dit mengsel au-bain-marie met een garde tot het bindt (bij ca. 60°C). Zet de warmtebron uit. Smelt de boter in een aparte pan op laag vuur tot maximaal 70°C. Voeg langzaam al kloppend de boter toe aan het gebonden dooiermengsel. Hak de dragonblaadjes en kervel fijn, voeg toe aan de saus en breng deze verder op smaak met peper en zout. Serveer de saus direct of houd warm in de warmhoudkast.
Pommes pont neuf 1,2 kg patat-aardappelen 5 g zout asperge schillen en onderste stukjes	Pommes pont neuf Schil en was de aardappelen en snijd ze pont neuf (in staafjes van 2 x 2 x 7 cm) ca. 6 staafjes per persoon. Trek van de schillen en de kontjes van de asperges een bouillon. Kook de staafjes gaar in de bouillon en laat ze goed uitlekken en afkoelen. <u>Vlak voor opdienen:</u> Frituur de frieten op 180°C. Laat ze even uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.
Court Bouillon 2 l water 1 prei 1 ui	Court Bouillon Snijd de prei in ringen, de ui in kwartingen, de bleekselderij in boogjes, de wortel en knoflook in plakjes, de citroen in parten. Doe alles in een grote pan.

MENU Juni 2025

2 st bleekselderij 1 winterpeen klein 2 t knoflook 10 zwarte peperkorrels 1 laurierblad 3 tijm takjes 200 ml droge witte wijn 1 citroen 2 g zout	Kneus de peperkorrels. Voeg de laurier de tijm, het zout en de peperkorrels toe in de pan. Schenk daarop 2 liter water en de droge witte wijn en breng aan de kook. Laat op een heel laag vuur ca. 60 minuten trekken. Zeef de courtbouillon en bewaar tot gebruik.
<u>Gepocheerde zalm</u> 900 g zalm (75 g p.p.) 20 g dille court bouillon peper, zout	<u>Gepocheerde zalm</u> Portioneer de zalm. Hak de dille zeer fijn en kruid de bovenzijde van de zalmporties hiermee. Breng de court bouillon aan de kook en zet het vuur lager zodat de bouillon net onder het kookpunt blijft. Leg de zalmfilets voorzichtig in de bouillon en pocheer ca. 4-6 minuten afhankelijk van de dikte. Haal de zalmfilets voorzichtig met een schuimspaan uit de bouillon en laat ze kort uitlekken. Bestrooi met wat peper en zout.
<u>Eindbewerking</u> 120 g Hollandse garnalen 3 dragon takjes - alleen blaadjes	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Spoel de garnalen voorzichtig onder koud stromend water en laat uitlekken. Leg op elk bord 2 asperges, daarop de gepocheerde zalm, daarop 1 eetlepel bearnaisesaus saus en daarop 1 eetlepel Hollandse garnalen. Garneer met enkele blaadjes dragon. Plaats de pommes pont neuf als een stapeltje op het bord .Serveer de rest van bearnaisesaus in een apart sauskommetje op het bord 

Zomervariatie

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Biscuit</u> 250 g ei 125 g basterdsuiker, wit 125 g bloem 20 g vanillesuiker bakpapier boter	<u>Biscuit</u> Zet 12 dessertborden in de koeling. Doe de eieren in een beslagkom van de keukenmachine, voeg hier de basterd suiker aan toe en plaats de kom onder de machine met de garde. Laat het mengsel 10 minuten op de hoogste stand goed luchtig draaien. Zeef en meng de bloem met de vanillesuiker en spatel het rustig door het opgeslagen eimengsel zodat er niet te veel lucht verloren gaat. Schenk de massa op een bakplaat met ingevet (gesmolten boter) bakpapier en strijk de massa uit tot 1 cm dikte. Bak het 8 minuten in een oven van 200°C. Haal daarna uit de oven en laat afkoelen op de werkbank. Neem 12 metalen ringen Ø 6 cm en bekleed deze aan de binnenkant met een stukje bakpapier. Steek 24 ringen Ø 6 cm uit het biscuit. Leg 12 biscuitrondjes op de bodem van elke ring. De andere 12 biscuitrondjes komen straks op de bavarois. Verkruiemel de restanten biscuit na het uitsteken van de rondjes en bak deze krokant in de oven van 180°C.
<u>Aardbeienbavarois</u> 330 g slagroom 7 g blaadjes gelatine 50 g eiwit 50 g suiker 300 g aardbeien coulis - diepvries	<u>Aardbeienbavarois</u> Klop de slagroom lobbige en bewaar in de koeling tot gebruik. Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop het eiwit goed stijf en voeg op het laatst de suiker in 3 delen toe. Verwarm de aardbeien coulis tot 60°C en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Laat afkoelen. Vermeng de aardbeien coulis in 3 delen met het eiwit. Voeg vervolgens de slagroom in 3 delen toe. Vul de 12 metalen ringen met de afgekoelde aardbeienbavarois en dek ze af met de 12 resterende biscuitrondjes. Zet de ringen in de koeling.
<u>Vanille-ijs</u> 1 st vanillestokje 400 ml slagroom 400 ml melk 65 g eigeel 120 g suiker	<u>Vanille-ijs</u> Schraap het merg uit het opengesneden vanillestokje. Verwarm de slagroom, melk, merg en vanillestokje geleidelijk in een ruime pan tot tegen de kook en laat het 30 minuten van het vuur af trekken. Roer met de kunststof spatel langs de randen van de pan om alle vanille zaadjes in de massa te brengen. Klop het eigeel met de suiker tot lichtgeel. Meng het room/melk mengsel met een dunne straal, kloppend met de garde door het eigeel. Verwarm dit mengsel tot maximaal 75°C zodat er binding ontstaat. Laat afkoelen en draai ijs in de ijsmachine. Bewaar tot gebruik in de vriezer.
<u>Eiwit</u> 100 g eiwit 100 g suiker 10 g vanille suiker	<u>Eiwit</u> <u>Start hiermee nadat de taartjes 1 ½ uur in de koeling hebben gestaan.</u> Verwarm een pan met water en houd de temperatuur op 55°C. Doe het eiwit en de suikers in het mengbekken van de keukenmachine

MENU Juni 2025



	en zet dit bekken au-bain-marie op de pan met water. Roer voorzichtig met een garde totdat de suikers gesmolten zijn. Plaats het mengbekken vervolgens onder de machine en klop het eiwit met de suikers tot volledig koud stijf schuim. Haal de opgesteven taartjes uit de koeling en verwijder de metalen ringen en het bakpapier. Vul een spuitzak met kartelmondje met het geklopte schuim. Spuit een flinke toef schuim op de bovenkant van de taartjes.
<u>Eindbewerking</u> 12 aardbeien krokante kruimels	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Brand het schuim bovenop lichtbruin met een brander. Presentatie: Plaats het taartje op het bord en zet het schuim er bovenop. Leg een lepel krokante kruimels op het bord en leg er een bolletje ijs op. Maak een waaiertje van de aardbeien met het kroontje eraan en leg dit op het bord. 

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Les Sardines Catalanes - Lafage 2024

Algemene informatie

Domaine Lafage is gevestigd tussen Perpignan en de Middellandse Zee in IGP Cotes Catalanes. Na 6 generaties wijnmakers wordt het domein nu gerund door het wijnmakers echtpaar Jean-Marc en Eliane Lafage.

Druivenras: picpoul de pinet, grenache blanc en sauvignon blanc. Directe persing en rijping op fijne lie resulteren in een intense, frisse rosé met florale tonen.

Vroeger visten de Catalaanse zeevissers uit Roussillon met een sleepnet op 300 meter uit de kust. Vanaf het strand hesen de armen dit net op. Aan het einde van de vangst werden alle vissen gedeeld en hieven de vissers hun glas op hun vriendschap.

Ter ere van deze momenten werden de Sardines Catalanes bedacht, om die vreugde van het leven opnieuw te beleven.

Proefnotitie

Elegant en expressief.

In de neus heeft deze rosé geuren van frambozen, aardbeien en rode bessen, aangevuld met vleugje citrus. In de mond komen deze geuren terug en is de wijn ris en levendig, met tonen van steenfruit als perzik en abrikoos, subtiele mineralen en een verfijnde zuurgraad.

Wijn - spijs

Les Sardines Catalanes Blanc is een uiterst veelzijdige wijn die goed past bij uiteenlopende gerechten. Het past bijzonder goed bij zeevruchten, visgerechten en lichte salades. Het is ook ideaal als aperitief, omdat de frisheid en levendigheid het gehemelte stimuleren.



Van Volxem weissburgunder

Algemene informatie

Van Volxem weissburgunder is een frisse Duitse witte wijn, gemaakt van weissburgunder (pinot blanc) druiven. De pinot blanc druiven in deze wijn zijn afkomstig van de steile hellingen aan de Saar met een mineraalrijke leisteenbodem en een uniek microklimaat. De oogst vindt laat en handmatig plaats in verschillende fasen vanaf eind oktober tot en met november.

Na de oogst ondergaat de most een spontane vergisting in zowel grote houten vaten als roestvrij stalen tanks, waarna botteling en klaring plaatsvindt en de wijn rust vindt. Deze techniek behoudt het romige karakter van de wijn, met romige smaken en een romige textuur die prachtig samengaan met lichte vleesgerechten.

Proefnotitie

De licht geel-gouden wijn is zijdezacht van smaak. Het aroma is rijk aan tropisch fruit en bloemen die zorgen voor een elegante neus en een zijdezachte afdronk. De smaak is complex en romig. Deze combinatie geeft de wijn een mooi rijk en geconcentreerd karakter.

Wijn - spijs

Door de gematigde zuurgraad is deze soepele wijn de perfecte begeleider van maaltijden. Denk aan visgerechten, schaal- en schelpdieren, lichte vleesgerechten, gevogelte en pasta's.