



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2025

MENU MEI

Broodtaartje | appel | duif | jus

Wijn voorgerecht I

Heilbot kataifi | citrus beurre blanc

Wijn voorgerecht II

Ravioli | daslook

Wijn voorgerecht III

Lamsracks | lente groenten

Wijn hoofdgerecht

Variatie aardbei | koffie ijs

MENU MEI



Broodtaartje | appel | duif | jus

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Duivenborst</u> 600 g duivenborst 50 g boter	<u>Duivenborst</u> Kruid de duivenborst met zout en peper. Bak de borsten om en om, in boter ongeveer 3 minuten. Haal het vlees uit de pan en bewaar afgedekt in de koeling. Bewaar de pan (met boter) voor de jus! Als de duif is afgekoeld, snijd hem dan in zo dun mogelijke plakken.
<u>Duivenjus</u> 170 g winterpeen 1 sjalot 1,25 stengel bleekselderij 180 ml port 70 ml crème de cassis 400 ml gevogeltebouillon 1 el boter peper en zout maïzena	<u>Duivenjus</u> Bak de klein gesneden sjalot, wortel en bleekselderij met 1 el boter in de pan waarin de borsten gebakken zijn. Blus af met port en crème de cassis. Voeg gevogelte bouillon toe en laat wat inkoken. Zeef de jus en breng op smaak met peper en zout. Verwarm net voor het uitserveren de jus en bind deze licht met wat maïzena.
<u>Kippenlever</u> 1 grote ui 2 tenen knoflook 120 g kippenlever 2 takjes tijm 70 ml room	<u>Kippenlever</u> Snipper de ui zeer fijn. Bak de lever met de ui en uitgeperste knoflook tot de kippenlever mooi bruin is. Voeg de takjes tijm en room toe en laat 3 minuten zachtjes koken. Verwijder de tijm. Doe de kippenlever in de blender en mix dit tot een gladde crème. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in de koeling.
<u>Rode ui-vijgen chutney</u> 80 g gedroogde vijgen 100 g rode ui 15 g basterdsuiker 3 st kruidnagel 15 ml rode wijnazijn 70 ml water	<u>Rode ui-vijgen chutney</u> Doe de vijgen in een kom en voeg zo veel kokend water toe tot ze onderstaan. Week ze ongeveer 10 minuten tot ze zacht zijn. Halveer de uien en snijd in dunne ringen. Verhit de boter in een koekenpan op middelhoog vuur, voeg de uienringen toe en bak ze ongeveer 10 min zacht. Strooi de suiker erover en roer tot deze opgelost is. Laat de vijgen uitlekken, snijd ze in kleine stukjes en voeg ze toe aan de ui, samen met kruidnagel, peper en azijn. Giet er het water bij. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat 10 minuten zachtjes koken. Verwijder de kruidnagel en bewaar op de werkbank.
<u>Zuurdesembrood</u> 12 plakken zuurdesembrood (= half voorgesneden zuurdesembrood) boter voor toast besmeren	<u>Zuurdesembrood</u> Steek rondjes van Ø 5 cm uit het brood. Besmeer deze aan beide zijden dun met gesmolten roomboter en bak ze een beetje krokant in ca. 6 minuten in een oven van 185°C. Bewaar tot afwerking.

MENU MEI

Appel

2 golden delicious appel
1 citroen - sap

Appel

Schil de appel en haal het klokhuis eruit met een appelboor.
Snijd de appel in dunne plakjes. Steek rondjes van Ø 5 cm uit de appelschijfjes.
Bewaar in een bakje water met citroensap.

Eindbewerking

takjes platte peterselie

Eindbewerking en presentatie

Leg de brood rondjes op een ovenplaat
Besmeer het brood met de kippenlever crème.
Beleg daarna met een plakje appel.
Leg er daarna in waaiervorm de plakjes duif op.
Zet de opgemaakte broodjes 5 minuten in de voorverwarmde oven (185 °C)
Leg het broodje op een bord, schenk er de warme jus overheen.
Garneer met de chutney en wat platte peterselie.



Heilbot met kataifi | citrus beurre blanc

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Tempurabeslag 2 eidooiers 40 g bloem 250 ml koud water	Tempurabeslag <i>Het water voor het tempurabeslag moet echt ijskoud zijn. Meng daarom ijsblokjes met koud kraanwater. Dit geeft je tempura een krokant en luchtig jasje dat minder vet opneemt.</i> Meng alle ingrediënten door elkaar. Het tempurabeslag hoeft niet glad geklopt te zijn: er mogen gerust klontjes in zitten. Het mag vrij dun zijn.
Heilbot 100 g kataifi deeg 12 stukjes heilbot à 40 g p. st. 120 g tempura beslag 80 g water 1 limoen peper en zout	Heilbot Maak met vochtige handen voorzichtig de kataifi los en modelleer in 12 strengen, waarin de heilbot gewikkeld wordt. Kruid de heilbot met wat peper en zout en dip hem in het tempurabeslag. Omwikkel de heilbot direct met een streng van het losgemaakte kataifi deeg. Zorg ervoor dat de heilbot zo goed mogelijk omsloten is. Rasp voor een verfrissende toets een beetje limoenschil en zet dit apart. <u>Vlak voor het uitserveren:</u> Verhit de olie in een frituurpan of diepe pan tot 180° C. Leg de omwikkelde heilbotstukjes voorzichtig in de hete olie en bak ze tot ze goudbruin en krokant zijn. Dit proces duurt slechts enkele minuten. Haal ze met een schuimspaan of tang uit de olie en leg ze op een bord bekleed met keukenpapier en zet in de warmhoudkast. Strooi wat geraspte limoenschil over het knapperige deeg. Hierdoor krijgt het gerecht een vleugje citrus aroma.
Aardpeercrème 1 kg aardperen 1 citroen 50 ml boter 50 ml melk 50 ml room witte peper en zout	Aardpeercrème Schil de aardperen en snijd ze in gelijkmatige stukken. Leg de aardperen direct in water met een scheutje citroensap om verkleuring tegen te gaan. Bak ze zachtjes aan in boter en kruid met peper en zout. Bevochtig met gelijke delen water, melk en room tot de aardperen volledig met de vloeistof zijn bedekt. Laat ze rustig koken tot ze gaar zijn. Draai ze vervolgens tot een crème in de blender samen met een deel van het kookvocht. Kruid met witte peper en zout.

MENU MEI

<u>Citrus beurre blanc</u> 45 g sjalot 45 g prei - alleen wit 50 g witte wijn 10 g limoen zeste 10 g sinaasappel zeste 50 g limoensap 50 g sinaasappelsap 110 ml room 100 g koude boter in stukjes zout	<u>Citrus beurre blanc</u> Rasp zeste van de limoen en sinaasappel. Snijd de sjalot en de prei fijn en doe ze in een pan en kook ze met de witte wijn, het sap en de schil van de citrusvruchten. Reduceer tot 1/3 en voeg room toe en reduceer tot de helft. Zeef de saus. Voeg de gekoelde boter in stukjes toe en werk stevig met een garde. Als de saus niet lobbijg is, bind dan met een weinig aardappelmeel. Voeg zout naar smaak toe.
<u>Basilicumolie</u> 150 ml olijfolie 20 g basilicum zout 1 mespuntje Xantana*	<u>Basilicumolie</u> Pluk en blancheer de basilicum. Koel af in ijswater. Duw het water uit de basilicum en mix glad met de olijfolie in de blender. Laat de olie uitlekken in een zeef met neteldoek. Kruid met zout en bind met een mespunt Xantana. <i>*Xantana is een bindmiddel voor in een koude vloeistof</i>
<u>Eindbewerking</u> 25 g macadamia noten grof gehakt 10 g bloemen - <i>Edible flowermix</i>	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Schep een pollepeltje aardpeercrème in het midden van een diep bord. Schik er de heilbot met kataifi op. Verdeel de citrus beurre blanc rondom. Druppel er wat basilicumolie in en trek er met een vork strepen in. Snijd de steeltjes van de bloemen zodat er losse bloemblaadjes ontstaan. Werk af met macadamia noten die je bedekt met eetbare bloemblaadjes. 

Ravioli | daslook

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Pastadeeg 100 g grano duro 300 g bloem type 00 4 eieren 1 eierdooier 2 el olijfolie 3 g zout - 1tl = 3g	Pastadeeg Meng het deeg in de keukenmachine. Doe alle ingrediënten in de kom en draai met een deeghaak 1 minuut, totdat er een rol ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koeling. Wist je dat <i>Je voor de bloem gebruik kunt maken van gewone bloem, waarmee je het deeg licht, goed van structuur en makkelijk hanteerbaar maakt. Veel pastamakers geven de voorkeur aan het gebruik van een deel bloem en een deel durum tarwegriesmeel, in het Italiaans semola di grano duro. Dit komt ten goede aan smaak, kleur en structuur. Grano duro maakt het deeg iets moeilijker om mee te werken.</i>
Daslook 60 g daslook 2 sjalotjes middelgroot 4 tenen knoflook 200 g ricotta 30 g boter peper en zout	Daslook Zet de daslook even aan met een sjalotje en knoflook in de wok. Laat het uitlekken en snijd het fijn. Vermeng vervolgens met de ricotta. Voeg peper en zout naar smaak toe.
	Uitrollen met de pastamachine Verdeel het deeg in 4 porties en maak van iedere portie rechthoeken. Bewaar koel. Zet de rollers op stand 0 en haal het deeg erdoor. Vouw het deeg in drieën, draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. Doe dit ca 5 keer, tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer. Zet de roller steeds een tandje hoger, haal het deeg erdoor, tot stand 5. Leg de plakken op de werkbank, Steek rondjes van 10 cm. leg er hoopjes daslook/ricootavulling op, maak de randjes van het deeg wat nat. Leg daarover een tweede rondje deeg en druk deze aan. Leg de ravioli zo snel mogelijk in de vriezer op een met bloem bestoven blad. Gekoelde /bevroren ravioli is juist heel goed te koken en het voorkomt barsten.
Hazelnootboter 250 g gemengde paddenstoelen 1 scheutje olijfolie 200 g hazelnoten 60 g boter	Hazelnootboter Maak de paddenstoelen schoon met keukenpapier, verhit een scheut olie in een koekenpan en bak ze. Haal de paddenstoelen uit de pan, en laat de boter in de pan lichtbruin kleuren. Rooster de noten zonder olie in de pan en hak ze daarna fijn. Voeg ze op het laatste toe aan de boter.

MENU MEI



Eindbewerking

20 g groentebouillonpoeder

Eindbewerking en presentatie

Breng een pan met ruim water aan de kook. Voeg 20 gram bouillonpoeder toe.
Kook de ravioli in ca. 6 minuten gaar. Proef of de ravioli gaar is.

Presentatie

Schep in een klein diep bord een drietal ravioli. Verdeel wat paddenstoelen over de ravioli en daarover een lepeltje hazelnootboter.



Lamsracks | lente groenten

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Lamsrack Lamsracks - 3 ribs p.p. 1 citroen 75 g baby spinazie 25 g platte peterselie 2 teentjes knoflook 150 g ongezouten roomboter 2 eieren 150 g panko 10 g mosterd - <i>Dijon</i> geklaarde boter - <i>Phase</i> 500 g snoeptomaatjes mix 2 sjalotten 1 bosje radijs met lof 400 g groene asperges 1 verse gegaarde maiskolf	Lamsrack Verwarm de oven voor op 180°C. Laat de lamsracks op kamertemperatuur komen. Dep ze droog en ontdoe ze zoveel mogelijk van het vet en eventueel van de vliesjes. Boen de citroen schoon, rasp de schil en pers de helft uit. Bewaar het sap. Meng in de keukenmachine de spinazie, peterselie, de knoflook en 150 g boter tot een egaal mengsel. Roer de eieren en $\frac{3}{4}$ van de panko, de citroenrasp, peper en zout en de mosterd door het spinazie mengsel. Zet afgedekt weg tot gebruik. Verhit de geklaarde boter in 2 koekenpannen op middelhoog vuur, en bak de lamsracks in 2 à 3 minuten rondom bruin. Bestrooi ze met peper en zout, haal ze uit de pannen. Bewaar beide pannen met het bakvet voor resp. de groente en de jus. Verdeel het spinazie mengsel over de bovenkant van de lamsracks en druk goed aan. Bestrooi met de rest van de panko. Bak de lamsracks 20 minuten in de oven tot rosé, met een kerntemperatuur van 55° C. Snijd ondertussen de tomaatjes doormidden en de sjalotten in plakjes. Was de radijs en snijd ze in plakjes met het lof eraan. Snijd de harde onderkant van de asperges en snijd in stukken. Haal de maïskorrels van de kolf. Verhit opnieuw het achtergehouden braadvet van 1 pan en bak op medium vuur achtereenvolgens de sjalotten, radijs, asperges, tomaatjes en maïskorrels 3 à 4 minuten. Het mag nog wat knapperig zijn. Besprenkel daarna met wat citroensap.
Kruidenjus 1 sjalot 2 teentjes knoflook 50 g winterwortel 200 ml rode wijn 350 ml lamsfond 2 takjes tijm 2 blaadjes laurier 1 takje dragon $\frac{1}{2}$ takje rozemarijn peper en zout aardappelzetmeel	Kruidenjus Fruit de sjalot, de knoflook en de winterwortel in de 2^{de} pan met bakvet. Blus af met rode wijn. Laat inkoken tot $\frac{2}{3}$. Voeg de lamsfond, de tijm, laurier, dragon en rozemarijn toe. Laat inkoken tot $\frac{2}{3}$. Zeef de jus en breng op smaak met peper en zout. Bind de jus met wat aardappelzetmeel.

MENU MEI



Krieltjes Parmezaan

1000 g gewassen krieltjes
met schil
150 g geraspte
Parmezaanse kaas
peper

Krieltjes Parmezaan

Verwarm de oven voor op 180 ° C. Kook de krieltjes gaar met wat zout. Giet ze af en laat ze afkoelen.
Snijd ze vervolgens doormidden, strooi de geraspte kaas op een bakplaat met bakpapier en leg de krieltjes met snijkant naar beneden op de kaas.
Bak ze ca. 20 minuten tot de kaas is gesmolten en aan de aardappeltjes vastzit.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Schik 3 stuks lamsrack op het bord. Snijd de krieltjes met de kaas in 12 delen en leg die naar de lamsrack. Verdeel de gemengde groenten over het bord.
Lepel wat kruidenjus naast de lamsrack.



Variatie van aardbei en koffie ijs

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Smoothie</u> 400 g Pomodoro tomaten 2 st perssinaasappel 125 g perzik pulp 5 g blaadje munt 5 g blaadje basilicum 1 st mespunt kaneel 15 g suiker 3 druppels rode voedingskleurstof	<u>Smoothie</u> Ontvel de tomaten en verwijder de zaadjes. Snijd het tomatenvlees in blokjes. Pers de sinaasappels uit. Doe de tomaat, het sinaasappelsap en de overige ingrediënten in een maatbeker en mix alles door elkaar tot een gladde massa. Zeef het geheel en bewaar in de koeling.
<u>Koffie ijs</u> 30 g eigeel (van gavottes) 150 g suiker 2 el water 135 g koffie espresso 270 g slagroom 300 g melk 15 g koffielikeur	<u>Koffie ijs</u> Zet een plaat met bakpapier in de vriezer. <i>Gebruik het eigeel van de gavottes.</i> Verwarm het eigeel met de suiker en het water tot de suiker opgelost is. <u>Let op:</u> Verwarm niet hoger dan 80° C om stolling van het ei te voorkomen. Maak 2 kopjes espressokoffie voeg deze bij het eimengsel. Voeg verder room, melk en likeur toe, meng alles goed en laat afkoelen, indien nodig in de koelkast. Draai er ijs van in de ijsmachine. Maak daarna bolletjes en leg deze op de koude plaat en dek af met plastic folie om ijskristallen te voorkomen. Zet terug in de vriezer tot gebruik.
<u>Rode gavottes</u> 80 g eiwit van 3 eieren 80 g poedersuiker 80 g zachte boter 80 g bloem 1 tl rode voedingskleurstof 2 tl vanille-essence 80 g poedersuiker 15 g maanzaad blauw	<u>Rode gavottes</u> Splits de eieren en gebruik het eigeel voor het koffie ijs. Klop met de mixer de eiwitten met de poedersuiker tot een luchtig geheel. Voeg dan de zachte boter toe mix tot een romige massa. Voeg bloem, kleurstof en vanille toe. Doe het beslag in een spuitzak zonder spuitmond. Spuit op bakpapier strepen van 12 cm lang en 5 mm breed. Bestrooi ze met maanzaad en bak ze 15 minuten in het midden van de oven op 160°C.
<u>Eindbewerking</u> 600 g aardbeien	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Maak de aardbeien schoon en snijd deze in kleine stukken. Leg een ring Ø7 cm in het bord, schep de stukjes aardbei erin en druk aan zodat het een stevig geheel wordt. Leg daarboven op een bolletje koffie ijs. Schenk de smoothie er tot halverwege de aardbei omheen. Steek er hier en daar wat gavottes in.

MENU MEI



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