Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2026

Herfstmenu oktober

Cashewpaté | paddenstoelen | krokante zadencrackers | zilveruitjes Monegask

Van Volxem Weissburgunder

Ratatouille bospaddestoelen

Van Volxem Weissburgunder

Coquilles | venkel | avocado | aardappelchips

Esprit de Crès Ricards Viognier

Kwartelhammetje op Elzasser wijze

Esprit de Crès Ricards Viognier

Klassieke zabaglione | grapefruit | honing boerenyoghurtsorbet | dragon

MENU

Cashewpaté | paddenstoelen | krokante zadencrackers | zilveruitjes Monegask

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Cashewpaté 665 ml paddenstoelenbouillon 335 g ongebrande cashew noten 135 g ui 4 takjes tijm - blaadjes 1 t knoflook 335 g kastanjechampignon 100 ml Madeira 155 g kokosvet 35 g lichte misopasta nootmuskaat peper, zout zonnebloemolie	**Cashewpaté** Breng de paddenstoelenbouillon met de ongebrande cashewnoten met de aan de kook en laat 30 minuten zachtjes koken. Schep de noten uit de bouillon en zet ze apart weg. Snijd de ui en de knoflook fijn. Rits de tijmblaadjes van de takjes. Zweet de ui, tijm en knoflook aan in wat zonnebloemolie in een grote pan. Voeg daarna de Madeira toe en laat even doorkoken. Snijd de kastanjechampignons in dunne plakjes en bak ze apart gaar in wat zonnebloemolie. Bak ze zo lang tot er geen vocht meer in de pan zit. Breng 300 ml bouillon, samen met de uien, de cashewnoten en de kastanjechampignons aan de kook. Draai daarna glad in een blender. Smelt het kokosvet en voeg dit samen met de misopasta toe aan de bouillon. Controleer op smaak en voeg eventueel peper, zout en nootmuskaat toe. Doe het in een spuitzak en vul daarmee ramaquins en laat minstens voor ½ uur opstijven in de koeling.
Crackers 50 g pompoenpitten 40 g lijnzaad 50 g sesamzaad 65 g chiazaad 4 g venkelzaad 3 g zout 0.5 g cayenne peper 150 ml water	**Crackers** Verwarm de oven voor op 150°C. Meng in een grote kom alle ingrediënten door elkaar. Laat het mengsel 15 minuten trekken zodat het chiazaad het water kan opnemen. Neem een met bakpapier beklede bakplaat en stort hierop het zadenmengsel uit. Verdeel de zaden gelijkmatig en zo dun mogelijk over de hele plaat. Plaats de crackers 35 minuten in de oven. Laat ze afkoelen en breek de crackers in grove stukken.
Zilveruitjes Monegask 2 potten zilveruitjes a 370 ml 120 g suiker 150 g rozijnen 40 g tomatenketchup Heinz 4 laurier blaadjes 2 g kruidnagelpoeder 0,5 g cayennepeper 1 tl aardappelzetmeel	**Zilveruitjes Monegask** Giet de zilveruitjes af en bewaar het vocht. Laat de suiker, met een beetje water, in een pan met dikke bodem karamelliseren tot goudbruin. Blus de karamel voorzichtig ! met het vocht van de zilveruitjes. Voeg de rozijnen, tomatenketchup, laurierblaadjes, kruidnagelpoeder en cayenne toe. Laat dit 15 minuten zachtjes koken. Voeg nu de zilveruitjes toe en laat nogmaals 15 minuten zachtjes koken. Bind dit met de aangemaakte aardappelzetmeel. Laat de compote afkoelen en bind zonodig met aardappelzetmeel.

MENU

Eindbewerking	**Eindbewerking en presentatie**
zadencrackers cashewpaté zilveruitjes Monegask	Serveer de paté met de crackers en compote. Eet smakelijk! 

MENU

Ratatouille bospaddestoelen

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Amandelcrème 11 sneetjescasinobrood wit 50 g amandelen 2 t knoflook 260 ml volle melk 30 g amandelolie 15 ml hazelnootolie peper en zout	**Amandelcrème** Snij de korstjes van het brood. Bewaar de korstjes voor de croutons. Maak in de vijzel de amandelen fijn. Doe dit in de keukenmachine, samen met de amandelen en de knoflook. Draai dit tot de ingrediënten fijn zijn. Haal de ingrediënten eruit en doe het in een metalen schaal. Voeg dan de melk en beide olies toe. Als het korrelig is; haal het door de fijne zeef. Voeg nog wat melk toe indien de crème te dik is. Doe dan in een spuitzak. Zet in de koeling.
Ratatouille 900 g bospaddenstoelen 40 g roomboter 1 Scheutje olijfolie 4 sjalotten 4 t knoflook peper en zout	**Ratatouille** Maak de bospaddenstoelen schoon, niet wassen. Snijd ze in gelijke stukken. Bak de paddenstoelen in 3 batches. Smelt de boter in een koekenpan en bak hierin de bospaddenstoelen. Snijd de sjalotten en knoflook zeer fijn en voeg toe aan de bospaddenstoelen. Voeg als laatste peper en zout toe. Zet apart in een schaal en warm voor het serveren nog even op in de koekenpan.
Croutons Korstjes van brood 15 g roomboter peper en zout	**Croutons** Snijd de korstjes in blokjes. Smelt de boter in een koekenpan en bak hierin de blokjes bruin. Beweeg ze zodat gaan vastkleven. Bestrooi met peper en zout. Laat ze daarna op keukenpapier uitlekken.

MENU

Eindbewerking		**Eindbewerking en presentatie**
12 pl	rauwe ham	Let 3 à 4 dopjes amandelcrème op een bord. Leg hierop wat bospaddenstoelen en garneer met wat peterselie. Trek stukjes van de plakken ham en leg deze op de paddenstoelen. Rasp er vervolgens wat Parmezaanse kaas overheen en bedruppel met wat goede olijfolie. 
200 g	Parmezaanse kaas	
30 g	krulpeterselie	
	olijfolie	

MENU

Coquilles | venkel | avocado |aardappelchips

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Coquilles 24 Coquilles	**Coquilles** Dep de ontdooide coquilles goed droog. Snijd ze overlangs in dunne plakjes en verdeel het voor 12 personen. Zet afgedekt met huishoudfolie weg tot de eindbewerking.
Arrdappelchips 3 grote vastkokende Aardappelen. Bij voorkeur Agria ˚ 1 l zonnebloemolie ˚. Agria bakt het hele seizoen goed.	**Aardappelchips** Was de aardappelen zorgvuldig en schil ze niet. Gebruik de mandoline of dunschiller en maak 36 dunnen plakjes of iets meer als reserve. Droog de aardappelplakjes. Verhit de zonnebloemolie tot ca 170˚C. Plaats de plakjes één voor één in het vet zodat ze niet aan elkaar plakken. Bak niet te veel schijfjes tegelijk anders daalt de temperatuur van de olie teveel. Bak ze in 3 tot 5 minuten goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Bestrooi met zeezout. Zet apart tot aan de eindpresentatie.
Venkelsalade 2 venkelknollen 1 limoen Sushi azijn Arbequina olijfolie van Valderrama (smaak: groende appeltjes, banaan, mango, vers gemaaid gras)	**Venkelsalade** Snijd het groen van de venkel en was het. Zet apart. Snijd op een mandoline mooie flinterdunne! plakjes van de venkel. Op smaak maken met een beetje sushi azijn, Arbequina olijfolie, limoen zeste en een beetje limoensap.
Knoflookolie 25 ml druivenpitolie 1 teen knoflook	**Knoflookolie** Pers de teen knoflook en meng met de druivenpitolie en laat gedurende tenminste 30 minuten intrekken.
Vinaigrette 100 ml Sushi azijn 100 ml Hojablanca olijfolie 10 g fijn gehakte kruiden (dille, bieslook) 2 gezouten citroen Zeste van 1 limoen	**Vinaigrette** Hak de kruiden heel fijn. Meng de zeste met de olijfolie. Spoel de gezouten citroen af, verwijder het vruchtvlees (wordt niet gebruikt) en snijd de schil brunoïse (5 mm) Alle ingrediënten mengen en goed door roeren. Op smaak maken met een drupje knoflook olie.

MENU

Avocadocrème 1 avocado 30 g geraspte Parmezaanse knoflookolie zout peper	**Avocadocrème** Maak deze avocado crème vlak voor serveren zodat de crème groen blijft. Pureer de avocado samen met de Parmezaanse kaas met een staafmixer en enkele ml knoflookolie naar smaak. Op smaak brengen met peper en zout. Zeven en in een spuitzak doen tot de eindafwerking.
Eindbewerking Aclla cress Borage cress	**Eindbewerking en presentatie** Leg de dunne plakjes coquille dakpansgewijs in een cirkel in het midden van het bord. Meng de dressing goed en schep er een paar lepels over heen, (à la minuut marineren). Dresseer daarna de venkelsalade op de coquilles. Spuit er dopjes van de avocado crème tussen. Schep nogmaals de vinaigrette over het geheel. Maak royaal af met de Aclla Cress en de Borage Cress. Garneer met de aardappelchips. 

MENU

Kwartelhammetje op Elzasser wijze

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Kwartelhammetje **Kwartelhammetje** 6 st kwartels 28 plakjes ontbijtspek (zeer dun gesneden peper en zout boter Instructiefilmpje	**Kwartels** Wrik (niet breken) het voetje los van het onderbeen. Stroop het los en snij dan weg. Snijd de vleugeltjes eraf, leg de kwartel op zijn rug, met de pootjes naar je toe, en maak het vlees met de punt van een scherp uitbeenmes aan weerszijden langs de borstkas los. Begin vanaf het midden en werk naar je toe. Draai de kwartel een halve slag en schrap het vlees aan de voorzijde los. Maak één helft verder los van het wensbotje en de borstkas. Snijd dan deze over de hele ruggengraat los van de rest. Dijbeen en borstje worden nu door het vel bijeengehouden. Schrap het bovenbeenbotje schoon en breek het eruit. Het onderbeenbotje is nog intact. Leg het vlees plat op de velkant. Zet het beentje rechtop, vouw het losse vlees van het beentje netjes naar binnen en druk het beentje dan als een prikker door het borstvel. Omwikkel het hammetje met een plakje spek en gebruik het uitstekende botje als prikker. Wikkel het tweede plakje er 90° gedraaid omheen. Doe hetzelfde met de andere hammetjes. Plaats de hammetjes op een met olie ingevette schaal. Verwarm de oven voor op 250 °C. Zet de hammetjes op een bakmatje en braad ze voor 5 minuten, kerntemperatuur 63°C. Bewaar afgedekt tot gebruik. **Gebruik de karkassen en afsnijdsels voor de saus.**
Zuurkool 500 g zuurkool 4 el suiker 80 ml azijn 400 ml witte wijn 5 st laurierblad 8 st jeneverbes 100 ml water	**Zuurkool** Spoel de zuurkool in een zeef met koud water. Doe de zuurkool met de overige ingrediënten in een pan. Breng het geheel aan de kook en stoof het op klein vuur gaar. Laat uitlekken in een zeef en verwijde de laurierblaadjes en jeneverbessen. Bewaar de zuurkool afgedekt in de warmhoudkast.
Puree 1 kg aardappel, kruimig 75 ml melk 20 g boter peper en zout nootmuskaat	**Puree** Schil de aardappels, snijd in kleine stukken en kook ze in water met wat zout gaar. Giet het water af. Pureer de aardappels door de pureeknijper en voeg de melk en boter toe. Meng tot puree. Voeg naar smaak peper, zout en nootmuskaat toe. Bewaar in de warmhoudkast.
Saus Afsnijdels en karkassen van de kwartels 1 ui 1 winterwortel 3 kruidnagels	**Saus** Maak de groente schoon en snijd fijn. Bak de karkassen en afsnijdsels in een klont boter flink aan in een sauspan. Voeg de groentes en overige ingrediënten toe en bak deze ook enkele minuten aan. Blus af met de witte wijn. Voeg de

3 laurierblaadjes 3. foelieblaadjes 1 takje peterselie 1 takje salie 1. takje rozemarijn 100 ml witte wijn 1,5 l gevogelte fond Boter Peper en zout	gevogeltefond toe en laat 30 minuten trekken. Zeef en kook in tot ca. 300 ml. Bindt de saus eventueel met een blanke roux. Zet apart Vlak voor het uitserveren de saus nogmaals verwarmen en monteren met koude boter. Breng op smaak met peper en zout.
Eindbewerking	**Eindbewerking en presentatie** Snijd de plakjes bacon doormidden. Plaats een ring (Ø 8 cm) op het bord en vul met wat puree en daarop wat zuurkool. Verwijder de ring. Leg het pootje schuin de zuurkool, plaats hiernaast het hammetje met de huid naar boven.. Nappeer het hammetje met wat saus. Garneer met cress. Schenk na het uitserveren aan tafel de saus om het torentje .
Eindbewerking	**Eindbewerking en presentatie** Snijd de plakjes bacon doormidden. Plaats een ring (Ø 8 cm) op het bord en vul met wat puree en daarop wat zuurkool. Verwijder de ring. Leg het pootje schuin de zuurkool, plaats hiernaast het hammetje met de huid naar boven.. Nappeer het hammetje met wat saus. Garneer met cress. Schenk na het uitserveren aan tafel de saus om het torentje . *Geen foto beschikbaar*

MENU

Klassieke zabaglione | grapefruit | honing boerenyoghurtsorbet | dragon

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Lange vingers 150 g eiwit (7eieren) 125 g fijne kristalsuiker 3 eidooiers – vers 110 g bloem 25 g maizena poedersuiker	**Lange vingers** Verwarm de oven voor op 200˚C. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop hiervan met de kristalsuiker een stevig parelmoerkleurig schuim. Klop in een andere kom de eidooiers los. Spatel de eidooiers voorzichtig door de geslagen eiwitten. Zeef de bloem samen met de maizena op de eiwitten en spatel ook dit voorzichtig door. Doe het mengsel in een spuitzak met een glad mondje en spuit lange vingers ofwel lepelbiscuits op een bakmat. Bestuif flink met een laagje poedersuiker om een mooie glanzende laag te krijgen. Bak de lange vingers circa 10 minuten in de oven.
Boerenyoghurtsorbet 1000 g volle boerenyoghurt 450 g fijne kristalsuiker 30 g dragonblaadjes	**Boerenyoghurtsorbet** Leg een aluminium bakplaat in de vriezer. Doe de boerenyoghurt, suiker en blaadjes dragon in een maatbeker en pureer met de staafmixer tot de massa mooi lichtgroen is. Giet door een zeef om de stukjes dragon te verwijderen. Draai er ijs van in de ijsmachine. Maak daarna ijsbollen of quenelles met een portioneerschep en leg deze op de koude bakplaat uit de vriezer. Dek af met plastic folie om ijskristallen te voorkomen. Zet terug in de vriezer tot gebruik.
Grapefruit 5-6 roze grapefruits 75 g bijenhoning zwarte peper 75 ml water 75 g suiker	**Grapefruit** Schil de grapefruits met de dunschiller. Probeer zo min mogelijk wit mee te schillen. Schraap zo nodig met theelepel het teveel aan wit weg anders wordt zeste erg bitter. Snijd de schillen vervolgens in fijne julienne. Snijd de rest van de grapefruit uit met de plisseer techniek. Leg de partjes op een stukje keukenpapier of zeef en laat in de koelkast uitlekken. Breng de julienne gesneden grapefruitschil in een pannetje water met wat zout aan de kook. Spoel de julienne daarna af. Blancheer de julienne 3 keer, telkens met schoon water en spoel tussendoor af. Zet na 3 keer blancheren de julienne op met 100 ml water en 100 g suiker. Gaar dit zachtjes op lage temperatuur in 20 minuten. Laat het afkoelen in de siroop.
Zabaglione 200 ml Marsala ½ citroen – rasp 150 g fijne kristalsuiker 6 - 7 eidooiers – vers	**Zabaglione** Doe de wijn, citroenrasp, eidooiers en suiker in een grote kom en klop dit au-bain-marie tot een dik romig lint. Zorg dat het niet warmer dan 70˚C wordt.

MENU

Eindbewerking	**Eindbewerking en presentatie**
grapefruit bijenhoning grapefruit julienne zabaglione boerenyoghurtsorbet lange vingers	Leg de partjes grapefruit dakpansgewijs in een diep bord. Verdeel er wat bijenhoning over. Karamelliseer de grapefruit licht met een gasbrander en maal er wat verse zwarte peper over. Verdeel de gekonfijte schilletjes grapefruit erover. Schep de Zabaglione boven op de grapefruit en schep er een mooie quenelle of ijsbol van het yoghurtsorbet bij. Garneer met de lange vingers. Ze horen traditioneel bij de sabayon. 

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Van Volxem Weissburgunder

Algemene informatie
Omschrijving De pinot blanc druiven in deze wijn zijn afkomstig van de steile hellingen aan de Saar met een leisteenbodem en een uniek microklimaat. De oogst vindt plaats met de hand. Aansluitend vindt de spontane vergisting plaats. Daarna ontwikkelt de wijn zich 5 maanden in roestvrijstalen tanks en houten vaten.

Proefnotitie
Proefnotitie De licht geel-gouden wijn is zijdezacht van smaak. Het aroma is rijk aan tropisch fruit, lentebloesem met een fijne touche van houtrijping.

Wijn / spijs
Wijn en spijs Past uitstekend bij de Provençaalse keuken met bijvoorbeeld parelhoen met morieljes en tijm.



Esprit de Crès Ricards Viognier

Algemene informatie

Algemene informatie Druivenrassen/Vinificatie. . Esprit de Crès Ricards is gestart in 1960 in het dorpje Ceyras in een gebied wat bekend staat als Crès Ricards. 50 jaar later zijn de 28 hectare wijnstokken, gelegen aan de voet van de Mont Baudile, overgenomen door JeanClaude Mas. De mooie combinatie van rode klei aarde met leisteen en kiezelstenen zorgt er voor dat uit dit gebied zijdezachte wijnen met een intense smaak voortkomen. De druiven worden zeer zorgvuldig geselecteerd op het relatief lage gebied, wat van essentieel belang is voor de smaak. In 2012 heeft Jean-Claude Mas de wijnvelden uitgebreid naar 39 hectare. Deze Cres Ricards wijn is gemaakt van 100% Viognier druiven van gemiddeld 19 jaar oude wijnstokken. Proefnotitie Proefnotitie. . De kleur van deze wijn is helder goud. Zeer elegante neus met tonen vandroge vruchten, perzik, vanille en bloemige aroma's. Op het palet rijk, fris en zacht met een lange afdronk met abrikozen en toast.

Proefnotitie

Proefnotitie. . De kleur van deze wijn is helder goud. Zeer elegante neus met tonen van droge vruchten, perzik, vanille en bloemige aroma's. Op het palet rijk, fris en zacht met een lange afdronk met abrikozen en toast.

Wijn / spijs

Deze wijn is heerlijk met zeevruchten en visgerechten, evenals witvlees, blauwe kaas en gekruide gerechten.