



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2022

MENU JUNI

Pani Puri

PICPOUL DE PINET CUVÉE PRESTIG

Asperges, champignons, truffelsaus en

crumble van hazelnoot

PICPOUL DE PINET CUVÉE PRESTIG

Tartaar van Schotsrund, ansjovis tapenade

En eierdooiermousseline

PICPOUL DE PINET CUVÉE PRESTIG

Asperges op Limburgse wijze

VAN VOLXEM WEISSBURGUNDER

Aardbeien, basilicum roomijs

MENU JUNI



Pani Puri

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>36 pani puri (kant en klare bal)</u>	<u>Pani puri</u> Haal de pani puri uit de verpakking. Frituur max 6 stuks pani puri op 180 °C.. Ze worden zo groot als een pinpongbal. Hou ze in beweging en bak ze lichtbruin. Haal ze uit de pan en laat afkoelen op keukenpapier. Bewaar ze in een afgesloten doos.
<u>Mayonaise</u> 1 eidooiers M op kamertemperatuur 10 g mosterd 5 ml witte wijnazijn 5 ml citroensap 250 ml zonnebloemolie zout witte peper	<u>Mayonaise te gebruiken voor vulling 1 en 2</u> Doe de eidooier in een schone kom. Voeg de mosterd, azijn, citroensap, peper en zout toe. Klop dit met een garde tot een homogeen mengsel. Voeg nu in een dunne straal de olie toe. Klop met de garde tot alle olie opgenomen is en een mooie mayonaise ontstaat. Dek af en zet in de koeling.
<u>Vulling pani puri 1</u> 1 flespompoeen (gebruik de helft) 1 kleine ui 2 teentjes knoflook 1 g kurkuma 1 g komijnpoeder ½ groentebouillon tablet citroen een paar druppels 1/2 rode peper, zaadlijst verwijderd en fijngesneden peper/zout	<u>Vulling pani puri 1</u> Snij de pompoeen in de lengte doormidden. Leg de andere helft in plastic folie in de koeling. Maak de pompoeen, ui en knoflook schoon, en snij in stukken. Fruit de ui tot ze glazig is in olie, voeg de knoflook n pompoeen toe. Voeg daarna 2 dl groentebouillon toe. Voeg de specerijen, de fijngesneden peper en een beetje zout toe. Kook gaar en laat goed uitlekken in een zeef . Pureer daarna . Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Laat afkoelen, doe in een spuitzak en leg daarna in de koeling tot gebruik.
<u>Vulling pani puri 2</u> 300 g kipfilet Gevogelte concentraat voor 750 ml bouillon 1 prei 2 tl garam massala 10 g peterselie takje tijm olijfolie roomboter peper/zout helft van de mayonaise (recept)	<u>Vulling pani puri 2</u> Maak een krachtige bouillon van gevogelte concentraat. Doe de kipfilet in de bouillon tot deze onder staat en pocheer de kip met de tijm, 8 à 10 minuten. Zet de kookplaat uit. Laat de pan met de kipfilet nog 10 minuten rusten op de werkbank Haal de filet uit de bouillon en laat deze verder afkoelen. Snijd deze vervolgens in stukken. Snij de prei in stukjes en stoof deze met de garma massala aan in roomboter tot deze zacht is. Doe de kip, prei, peterselie, de mayonaise, peper en zout in de blender en draai tot mousse. Voeg evt. nog wat olijfolie toe. Doe in een spuitzak en leg daarna in de koeling tot het gebruik.

MENU JUNI

<p><u>Vulling pani puri 3</u> 200 g gerookte zalm 1/2 citroen 10 g bieslook 5 g dille 1 tl mosterd 1 el olijfolie peper helft van de mayonaise (recept)</p>	<p><u>Vulling pani puri 3</u> Snij de zalm in stukjes. Voeg het sap van de citroen toe. Voeg mosterd, de mayonaise, bieslook dille (steeltjes verwijderen) en peper toe. Doe dit in de kleine keukenmachine en draai tot een mousse. Voeg wat olijfolie toe. Doe in een spuitzak en leg daarna tot gebruik in de koeling.</p>
<p><u>Groene dressing</u> 10 g koriander 10 g munt 1/2 citroen 1/2 rode peper, zaadlijst verwijderd en zeer fijn gesneden olijfolie</p>	<p><u>Groene dressing</u> Hak de blaadjes munt en koriander heel fijn. Meng het met de citroensap, rode peper, olie, zout en peper tot een saus.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> 60 g mesclun sla dille peterselie 2 el amandelschaafsel</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan. Snij een kapje van de pani puri. Vul ze vlak voor het uit serveren 3/4 met zalmmousse + takje dille 3/4 met kipmousse + takje peterselie 3/4 met pompoenmousse met daar op het amandelschaafsel en een 1/2 tl groene dressing. Plaats op 12 borden eerst een bedje van mesclun sla en besprenkel dit met een beetje olijfolie en vervolgens 3 verschillende pani puri's</p> <div data-bbox="667 1532 1123 1877" data-label="Image"> </div>

MENU JUNI




Asperges, champignons, truffelsaus en crumble van hazelnoot

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Truffelsaus 2 sjalotten 300 ml witte wijn 3-4 laurierblaadjes 450 ml room 35 g truffeltapenade	Truffelsaus Snipper de sjalot en laat samen met de witte wijn en de laurier tot de helft inkoken. Voeg de room en de tapenade toe en laat weer tot de helft inkoken. Zeef de saus en bewaar afgedekt in de warmtekast.
Gemarineerde asperges 6 asperges 3el citroensap 1½ tl gladde mosterd 3 tl poedersuiker 9 el olijfolie 1 el bieslook 1 el kervel 1 el peterselie	Schil de asperges, Breek de onderkant eraf en snijd met een dunschiller in linten. Meng overige ingrediënten en marineer de linten hierin voor minimaal 1 uur. Voor opmaak uit laten lekken in zeef.
Hazelnootcrumble 60 g hazelnoot 60 g boter 60 g panko 60 g Parmezaanse kaas	Hazelnootcrumble Hak de hazelnoten fijn. Meng voor de crumble de boter, de panko, de fijngehakte hazelnoten en de geraspte Parmezaanse kaas tot een kruimelig deeg. Verdeel het mengsel losjes over een bakplaat (in de kleine oven) en bak (onder regelmatig losroeren) ongeveer 15 min. (blijf erbij !!) op 150°C tot een mooie goudgelige kleur.
Asperges 18 stuks asperges	Asperges Schil de asperges, breek de houderige onderkant af en snijd elke asperge schuine in 3 gelijke stukken. Kook beetgaar in gezouten water, giet af en bewaar afgedekt in de warmtekast.
Eieren 1 p.p + 2 extra eieren Scheut azijn zout	Eieren Breng pan met water met azijn en zout aan de kook. Gebruik eieren direct uit de koeling. Breek elk ei in een ingevet kopje. Zorg voor een rustige draaikolk in de pan en laat het ei in het hete water glijden. Het water mag nu niet meer koken. Pocheer in 3 minuten en koel terug in water. Snijd de eieren eventueel bij. Leg in de warmhoudkast op een ingevet plateau.

MENU JUNI



<u>Paddenstoelen</u> 1 doosje beukenzwammetjes 1 klont boter	<u>Paddenstoelen</u> Gaar de paddenstoelen kort in de boter. Bewaar afgedekt in de warmtekast.
<u>Radijs</u> 10 stuks radijs	<u>Radijs</u> Was de radijsjes en snijd elk radijsje in dunne plakjes. Bewaar in koud water.
<u>Eindbewerking</u> 50 g bevroren boter peper zout	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Verwarm de truffelsaus en monteer van het vuur af met koude boter. Breng op smaak met peper en zout. Leg de asperges 2 op 2 kruiselings op een verwarmd bord. Leg er een gepocheerd eitje op. Bestrooi met wat peper en zout. Maak het bord verder op met de truffelsaus, paddenstoelen, crumble en radijs. 

MENU JUNI



Tartaar van Schots rund, ansjovis tapenade en eierdooiermousseline

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
12 flinterdunne plakjes stokbrood 24 dunne plakjes spek (langwerpig)	<i>Bekijk het instructie filmpje op:</i> www.receptenvantopchefs.nl/voorgerecht/ Tartaar van Schots Rund - Cees Helder/ Snijd het brood op de snijmachine stand 6 . Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie. Bak goudbruin en knapperig in een oven op 150° C voor ca. 6 minuten. Leg de plakjes spek op bakpapier en laat deze op 18-0 graden in de oven ca. 15 minuten tot ze mooi krokant zijn.
Tapenade 75 g zwarte olijven 1 ½ tl Dijonmosterd 40 g ansjovispuree 1 ½ tl gehakte tijm 2 teentjes knoflook 1 el citroensap 50 ml olijfolie (vierge) peper en zout 1 bakje limon cress (Koppert Cress)	Tapenade Meng alle ingrediënten voor de tapenade, tezamen met de limon cress, de olijfolie en een snufje zout, met een staafmixer totdat een gladde massa ontstaat.
Rundvlees 750 g diamant haas 2 ½ el olijfolie (extra vierge) ½ el olijfolie (vierge) 2 el fijngehakte sjalotten 2 el fijngehakte augurk	Rundvlees Laat het vlees in de vriezer licht aanvriezen. Snijd het vlees in stukken, spreid het uit over een snijplank en hak het met een zeer scherp mes tot een mooie tartaar. Kruid het rundvlees met peper en zout. Besprenkel royaal met beide olijf oliën. Voeg de fijngesneden sjalot en augurk toe. Meng goed door en zet in koeling tot presentatie.
Eierdooiermousseline 80 g eierdooier 50 ml dragonazijn 1 ½ el water 50 ml olijfolie (extra vierge)	Eierdooiermousseline Meng de eierdooier met de dragonazijn plus het water . Klop het geheel 'au bain-marie' tot een luchtige mousseline (max. 80°C.) en roer er vervolgens de olijfolie doorheen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

MENU JUNI

Eindbewerking

8 blaadjes Pousseblette rouge

Eindbewerking en presentatie

Neem i.p.v. een bord een mooi wijd uitlopend glas. Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven. Vul voorzichtig de glazen m.b.v. dezelfde theelepel met het vlees. Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar. Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes (Pousseblette rouge) tussen het stokbrood en het spek



MENU JUNI



Asperges op Limburgse wijze

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Asperge 36 stuks asperges	Asperge Schil de asperges, verwijder de harde stukjes aan de onderkant en snij op lengte van ca. 20 cm. Kook de asperges in water met een wat zout beetgaar. Maak ondertussen de <u>prei-linten</u> . Zie hieronder, 12 pakketjes van 3 asperges
Prei Van 1 prei het groen	Prei Snij van prei in de lengte 12 repen van 5 mm en spoel goed schoon. Blancheer ze 1 minuut in en laat direct afkoelen in ijswater. Doe de linten om 1 van de 3 asperges met een strik.
Eiertorentje 250 g boter op kamertemperatuur 18 st ei zout en azijn peper en zout 12 plakken gegrilde beenham van 3 mm dik. 12 rvs cilinders van Ø 4 cm	Eiertorentje Haal de boter uit de koeling en bewaar op de werkbank. Kook de eieren in water met wat zout en een scheutje azijn ca. 12 minuten. Koel ze af met koud water. Pel ze en scheid het eiwit van het eigeel. Druk het eiwit als ook het eigeel apart door de bolzeef. Meng $\frac{1}{3}$ van de boter door het eiwit en $\frac{2}{3}$ door het eigeel. Breng beide op smaak met peper en zout. Neem plastic folie leg het eiwit erop dek of met folie en maak een plak van ca. 4 mm dikte, idem voor het eigeel. Druk uit iedere plak met een steker van Ø 4 cm 2 plakjes eiwit en 2 plakjes eigeel per persoon., dus 24 eigeel en 24 eiwit pakken. Druk met een steker van Ø 4 cm 5 rondjes per persoon uit de plakken ham. Bouw het torentje op, start met een rondje ham, vervolgens een rondje eiwit, rondje ham en herhaal dit. Eindig met ham.
120 g aardappel 360 g broccoli Boter, scheutje room peper en zout	Aardappelbroccoli puree Schil de aardappels. Snij aardappels en broccoli klein en kook gaar in water met zout. Giet af voeg ze bij elkaar en pureer in de pureeknijper. Voeg wat boter en room toe en maak een smeelige puree. Breng op smaak met peper en zout.
Aspergesaus 1 winterwortel 1 prei 2 sjalot peper, zout, suiker 250 ml visbouillon 250 ml witte wijn 250 g crème fraîche	Aspergesaus Maak de wortel, prei en sjalot schoon. Snijd alles in gelijke stukjes. Fruit de wortel in wat boter. Voeg na 5 minuten de prei en sjalot toe en fruit nog even mee. Voeg een beetje suiker toe en blus af met visbouillon en wijn. Maak fijn met de staafmixer en laat 10 minuten zachtjes koken. Zeef de massa, voeg de crème fraîche toe en laat tot de helft inkoken. Monteer met klontjes koude boter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Maak luchtig met de staafmixer
Gerookte zalm: 300 gram lange plakken gerookte zalm	Snij de zalm in lange repen, 1 p.p.

MENU JUNI



<p><u>Krielaardappeltjes:</u> 36st krielaardappeltjes met schil</p>	<p><u>Krielaardappeltjes:</u> Kook de krielaardappeltjes gaar in water en wat zout.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Maak een quenelle van puree, leg asperge pakketje er dwars op (Eventueel met wat p & z bestrooien) Zet de ei-torentjes erbij. Schenk er wat saus over de asperges en ernaast. Leg de zalm in een krul erbij en garneer met de 3 aardappeltjes.</p> 

MENU JUNI

Aardbeien, basilicum roomijs

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Basilicum roomijs 250 ml melk 250 ml slagroom 150 g kristalsuiker 150 g eidooier (pak) 40 blaadjes basilicum	Basilicum roomijs Verhit al roerend de melk, room, suiker en eidooier tot 82°C. Zeef de massa en koel terug tot circa 40 ° C. Giet de massa in een blender samen met 30 blaadjes basilicum. Draai fijn en zeef opnieuw. Zet afgedekt in de koeling.
Mousse 130 g witte chocolade 60 gr eiwit (pak) 1 ei 40 g kristalsuiker 300 ml slagroom 4 g gelatine 1blaadje = 1,6 gr	Mousse Smelt de chocolade au bain-marie. Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom lobbig. Klop het eiwit (pak) met 20 gram suiker stijf. Klop het ei samen met 20 gram suiker au bain-marie stijf. Knijp de gelatine uit en los deze op in het warme eimengsel. Meng nu alle ingrediënten door elkaar en doe de mousse in een spuitzak. Leg deze in de koeling.
Filodeeg filodeeg roomboter poedersuiker	Filodeeg Bestrijk een bakplaat met gesmolten boter. Steek op een snijplank 84 rondjes (Ø 6 cm) uit het deeg. Leg de filodeeg rondjes op de bakplaat in de gesmolten boter. Bestrijk ook de bovenkant met gesmolten boter en bestrooi rijkelijk en gelijkmatig met poedersuiker. Bak ze vervolgens af in een op 250°C voorverwarmde oven (let op dit kan snel gaan). Haal de krokante filodeeg rondjes van de bakplaat.
Crumble 100 g bloem 75 g boter 40 g suiker	Crumble Mix de ingrediënten goed, spreidt op een bakplaat en bak af op 180° C.
Aardbeien 800g aardbeien 75 g kristalsuiker	Aardbeien Neem 300gr aardbeien en pureer deze met de suiker. Maak de overige aardbeien schoon
Eindbewerking	Eindbewerking en presentatie Bouw op elk bord een torentje van 6 laagjes filodeeg koekjes, met tussen elke laag wat chocolademousse. Hak de resterende basilicumblaadjes ragfijn en maak op smaak. Doe naast het filotorentje wat aardbeien saus met de aardbeien en de basilicum. Leg als laatste wat crumble op elk bord en leg daar een mooie bol ijs op.



Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



PICPOUL DE PINET CUVÉE PRESTIGE

Algemene informatie

Druivenrassen/Vinificatie De wijngaarden van deze Picpoul de Pinet zijn gelegen aan Bassin de Thau omringd door prachtige dennenbomen. De Piquepoul Blanc druiven staan verbouwd op een droog en kiezelrijke bodem. De vinificatie vindt plaats in temperatuur gecontroleerde RVS vaten. De wijn is gebotteld in de 'Bouteille Neptune' wat de wijn drinker eraan herinnert dat de wijn een uitstekende combinatie is met vis, schaal- en schelpdieren.

Proefnotitie

De wijn heeft een prachtige kleur met gouden en groene tinten. In de neus heerlijke fruitige aroma's met citrustonen, de smaak is fris en levendig met een ronde afdronk.

Wijn/Spijs

Heerlijk als aperitief, maar dé begeleider van verschillende visgerechten, schaal- en schelpdieren.



VAN VOLXEM WEISSBURGUNDER

Algemene informatie

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

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

Wijn en spijs

Past uitstekend bij de Provençaalse keuken met bijvoorbeeld parelhoen met morieljes en tijm