



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2023



Menu Februari

Carnaval food

Loempia/ Mini groenteburger

Jean Chardonnay Vin de France

Worstenbroodjes/ kibbeling ravigottesaus

Jean Chardonnay Vin de France

Zjoervlees, rode kool & puree

Jean Gamay Vin de France

Dessert

Bossche bol / Crème brulee van Tonkabonen





MENU Februari



Loempia

Ingrediënten 10 personen:

Loempia

10 grote vierkante loempiavellen
300 g kipfilet
200 g schouderham
250 g wortel
250 g Chinese kool
250 g prei
250 g ui
5 lente-uitjes
5 g taugé
5 teentjes knoflook
2 tl djahé (gemalen gember)
2 tl ketoembar (gemalen koriander)
3 el ketjap manis
5 el arachide -of zonnebloemolie
zout & zwarte peper

Bereidingswijze:

Loempia

Begin met de mise-en-place. Schrap de wortel en snijd in fijne julienne. Snijd de Chinese kool en prei heel fijn en de lente-uitjes met het groen in heel dunne ringetjes. Snipper de ui en de knoflook fijn. Snijd de kip in kleine reepjes. Verhit een eetlepel olie in een wok en bak hierin op een hoog vuur de kipblokjes gaar. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en zet weg. Voeg nog een lepel olie aan de wok toe voeg de djahé en ketoembar toe, laat 1 minuut bakken. Voeg de wortel, kool, prei, uien, knoflook en ketjap toe en roerbak dit ca. 5 minuten. Snijd de ham in blokjes. Voeg kip, ham en taugé toe en schep alles goed om. Breng flink op smaak met zout en peper en laat nog een minuut op laag vuur doorwarmen. Doe het geheel over in een grote zeef en laat het heel goed uitlekken en afkoelen. Zorg dat de vulling zo droog mogelijk is. Dit voorkomt scheuren van het loempia vel. Neem een half loempia vel en verdeel 1/20 deel van het mengsel in het midden (beter iets minder dan iets meer vulling). Laat aan de zijkanten voldoende ruimte vrij. Vouw de zijkanten naar binnen over het mengsel heen. Vouw vervolgens de onderkant over het mengsel klap het geheel nogmaals om tot de loempia dicht is. Plak de naad goed dicht met water.

Eindbewerking

Voor frituren:
2 ltr arachide -of zonnebloemolie

Eindbewerking en presentatie

Bereiding frituren: verhit de olie op 180 graden in een frituurpan of grote pan met dikke bodem en frituur de loempia's per 4 in ca. 8 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Keer ze halverwege om. Serveer de loempia's met een schaalje chilisaus en mangochutney.





MENU Februari



Mini groenteburger

Ingrediënten 10 personen:

Broodjes

150 ml water (lauw)
7 g gist
13 g suiker
275 g bloem
50 ml olijfolie (+ wat extra om de kom in te vetten)
2 g zout
15 g eigeel
15 ml melk
7 g maanzaad

Bereidingswijze:

Broodjes

Meng het water, de gist en de suiker, bloem, olijfolie en het zout in de Kenwood keukenmachine met kneed dit met kneedhaak ca. 5 minuten tot een soepel deeg van.

Maak van het deeg een bol, vet de kom in met een beetje olijfolie. Leg hierin de bol deeg en keer om zodat hij rondom een laagje olijfolie heeft. Dek af met plastic folie en een theedoek; en laat het deeg 1 uur rijzen in de grote oven met een beetje stoom op 30 graden tot het verdubbeld is. Daarna verdeel je het deeg in 10 bolletjes met een gewicht van 30 – 35 gram per stuk zodat ze allemaal even groot zijn. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Kluts het eigeel samen met de melk en bestrijk hiermee de broodjes. Verdeel naar smaak wat maanzaad er overheen. Dek de broodjes voorzichtig af met plastic folie en laat ze nu nog 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven 10 minuten voordat je gaat bakken op 200 °C, boven- en onder warmte.

Bak de broodjes goudbruin in 9-11 minuten. Dek ze na het bakken direct af met een theedoek zodat ze lekker zacht en luchtig worden en goed af koelen.

Groenteburger

400 g kikkererwten
250 g broccoli
42 g gebroken lijnzaad
2 tenen knoflook
150 g blauwe kaas in stukjes
2 lente ui
4 el zonnebloemolie
2 g nootmuskaat
Peper en zout
10 g garam masala
3 g mosterdzaad
15 g mangochutney
1/2 granaatappel*
25 g verse munt
150 g Yoghurt (volle)
40 g Bombaymix (zoutjes)
10 mini broodjes (recept hierboven)
100 g eiwit
Schaaltje panko

Groenteburger

Snijd de broccoli in stukjes en blancheer 5 minuten, laat goed uitlekken. Hak met een keukenmachine de broccoli, kikkererwten, gebroken lijnzaad, knoflook, lente-ui en kaas tot een grof mengsel.

Breng op smaak met peper en zout en de nootmuskaat.

Maak met natte handen 10 tot 12 burgers. Gelijkmatic platte burgers worden egaal gaar.

Bak in een koekenpan de groenteburger gaar.

Schep de mangochutney in een kom. Snijd de granaatappel doormidden en pers er wat sap uit en voeg dit aan de chutney toe zodat deze wat vloeibaarder wordt. Haal uit de rest van de granaatappel de pitjes en voeg dit ook toe. Zet afgedekt weg.

Verdeel het deeg in 10 delen. Rek het deel uit, vouw het dubbel en maak er een bolletje van en vervolgens een burgertje, passend voor op het broodje. Zie instructie filmpje van Robert van Bekhoven: opbollen. [Uitlegvideo Opbollen - YouTube](#)

Klop het eiwit los met een beetje zout. Haal de burgertjes eerst door het eiwit, daarna door de panko en herhaal dit nog eens.



MENU Februari



* bewaar de andere helft voor de volgende dag, of check of er nog een helft ligt.

Doe boter in de koekenpan en bak de burgertjes op laag vuur mooi bruin en krokant.
Kneus de Bombaymix grof in een vijzel.
Snij de munt fijn en voeg toe aan de yoghurt. Roer goed door tot een dikke saus ontstaat

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Snij de broodjes open en rooster de binnenkant licht aan.
Scheep de muntyoghurt op de onderste helft van de broodjes.
Leg er een burger op, en doe daarop de chutney en wat Bombaymix. Leg de kapjes erop, druk aan en serveer.





MENU Februari



Worstenbroodjes

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
Deeg 250 g tarwebloem 100 g melk 7 g poedergist 60 g boter 10 g basterd suiker 1 g zout 25 g losgeklopt ei Eidooier om te bestrijken	Deeg Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng alle ingrediënten voor het deeg, behalve de eidooier. Kneed ze net zolang tot je een soepel deeg hebt. (gebruik de deegmachine met deeghaak) Verdeel het deeg in 10 platte stukjes. Leg een stukje deeg op een met bloem bestrooid aanrecht. Vouw de zijkanten naar het midden en draai het deeg om. Druk en rol het deeg nu met je hand tot een glad bolletje. Maak zo nog 9 bolletjes. Bedek de bolletjes met plasticfolie en laat ze 20 minuten rijzen.
Soezenbeslag (150 g) 1 ei 25 g boter 25 g water 25 g melk 25 g bloem	Soezenbeslag 150 g Breng het water en melk aan de kook, voeg de boter toe en laat die smelten. Voeg in één keer de gezeefde bloem toe en roer goed door elkaar. Blijf roeren tot het deeg een bal vormt en van de bodem loslaat. Roer één voor één de eieren erdoor; wacht met volgend ei tot het vorige ei volledig is opgenomen Voeg toe aan de vulling zoals beschreven.
Vulling 350 g rundergehakt 150 g soezenbeslag 15 ml Worcestersaus Zout Nootmuskaat gemalen kruidnagel Peper Bij geen gewichten naar smaak	Vulling Meng alle ingrediënten. Zet het 15-20 minuten in de koeling zodat het gehakt kan opstijven om er makkelijk worstjes van te maken. Verdeel het gehakt in 10 worstjes van 40 gram.
Eindbewerking Geklaarde boter 1 ei met een snufje zout	Eindbewerking en presentatie Rol de bolletjes deeg uit tot een ovale vorm die ongeveer zo lang is als je worstjes. Leg in het midden van elk deeglapje 1 gehaktworst. Vouw het deeg dicht rondom het worstje. Druk de randjes aan. Klop de eidooier los. Bestrijk met een kwastje alle broodjes aan de buitenkant met eidooier. Leg de broodjes op de bakplaat en bak ze in 15-20 minuten goudbruin en gaar Bestrijk de worstenbroodjes na het bakken met zelf gemaakte geklaarde boter en serveer



MENU Februari





MENU Februari



Kibbeling met ravigottesaus

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Inleiding</u>	<u>Inleiding</u> We gaan het net even iets anders doen dan gebruikelijk. Normaal werk je met een deegbeslag. Dat gaan we hier ook doen maar dan met tempurabeslag. Tempurameel is kant en klaar te koop, maar voor nu maken we dit zelf. Tempura is oorspronkelijk Portugees. Inmiddels is het gerecht echter onmisbaar in de Japanse keuken. Tempura is trouwens de naam van het gerecht én de bereidingswijze. Het houdt simpelweg in dat verschillende ingrediënten zoals groenten en vis worden gedoopt in tempura beslag en vervolgens worden gefrituurd. Het resultaat: een waanzinnig lekker licht en krokant laagje.
<u>Vis</u> 450 g witvis	<u>Vis</u> Dep de vis goed droog en snijd deze in stukken.
<u>Tempurabeslag</u> 2.5 dl tempurameel 2 dl ijskoud water scheut chilisaus	<u>Tempurabeslag</u> Meng 2.5 dl tempurameel met 2 dl ijskoud water. Voeg aan dit mengsel een scheut chilisaus toe.
<u>Ravigotesaus</u> 5 el mayonaise 1 klein sjalotje 7 g kappertjes 2 kleine zure augurkjes (ongeveer duim groot) 15 g peterselie mosterd zout & zwarte peper	<u>Ravigotesaus</u> Snipper het sjalotje zo fijn mogelijk, snijd de augurk in kleine blokjes en hak de kappertjes, de peterselie en de dragon fijn. Voeg mayonaise en mosterd naar smaak toe. Roer het allemaal goed door. Proef even en breng op smaak met een zout en wat versgemalen peper.
<u>Eindbewerking</u> olie tempurabeslag ravigotesaus	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Verhit een dikke laag olie op 180 graden in een diepe pan. Haal een stukje vis door het tempurabeslag.



MENU Februari

Frituur in een paar minuten de vis goudbruin. Houd goed in de gaten en draai om als het nodig is. Laat uitlekken op een vel keukenpapier. Bestrooi met peper en zout en serveer de vis direct op een klein bordje. Leg een lepeltje ravigotesaus naast de vis en versier de vis met een takje peterselie.





MENU Februari



Zjoervlees, rode kool & puree

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Zjoervlees 1 kg riblappen 4 uien in halvingen 275 ml witte wijnazijn 275 ml water 3 laurierbladeren 5 jeneverbessen 3 kruidnagels 1 runderbouillon-blokje 40 g boter 30 g olie Peper en zout</p>	<p>Zjoervlees Snijd het vlees in grove stukken. Braad dit aan en neem uit de pan. Doe witte wijnazijn samen met het water in een grote kom. Snijd 2 uien in halvingen. Verdeel deze uien samen met de laurierbladeren, de jeneverbessen en de kruidnagel over het vlees en doe samen met de witte wijnazijn en het water in een glazen schaal en laat alle ingrediënten 30 minuten intrekken. Haal het vlees uit de glazen schaal, marinade gebruiken voor de snelkookpan. Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit de boter en olie in de snelkookpan. Doe het vlees met marinade en een bouillonblokje in de snelkookpan en laat dit 30 minuten garen. Snijd 2 uien in halvingen. Bak deze in een stukje boter en voeg toe aan het vlees nadat het 30 minuten heeft gegaard.</p>
<p>Saus 60 g appelstroop 2 plakken ontbijtkoek Bloem Peper en zout</p>	<p>Saus Neem het vlees uit de pan. Proef de saus. Voeg eventueel wat water toe als de saus te zuur is. Voeg de ontbijtkoek en de appelstroop toe. Laat de saus koken totdat de ontbijtkoek is opgelost. Bind de saus met wat bloem en breng op smaak met peper en zout. Leg het vlees terug in de pan.</p>
<p>Rode kool 450 g rode kool 1 g kaneel 1 kruidnagels 1 laurierblaadjes 1 jeneverbes 15 g bruine suiker 1.5 goudrenet appels in blokjes 18 g appelazijn 400 ml water 13 g boter peper en zout</p>	<p>Rode kool Snijd rode kool fijn en kook in een pan met het water (2 tl zout op 400 ml water), kruidnagels, laurier, jeneverbes, kaneel, suiker en azijn. Meng het geheel even goed door en breng aan de kook. Laat ongeveer een uur zachtjes pruttelen onder af en toe omscheppen. Roer na een uur de appelstukjes erdoor en laat nog 5 minuten meestoven. Roer er een eetlepel boter door en breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Puree 750 g gekookte aardappelen 2 dl. melk 20 g boter zout & peper nootmuskaat</p>	<p>Puree Kook de aardappelen. Pureer de gekookte aardappelen met een stamper of pureeknijper. Breng de melk aan de kook, klop de kokende melk en de boter door de aardappelmasa en breng de puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Zet de pan op laag vuur en blijf kloppen tot een luchtige puree ontstaat. Strooi er voor serveren nog een klein beetje nootmuskaat over en leg eventueel nog een klein klontje boter op de aardappelpuree.</p>



MENU Februari



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Maak in het midden een kuiltje van puree en doe daar een schep Zjoervlees in. Daaromheen schep je wat rode kool.





MENU Februari



Bossche bol

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
Beslag 150 ml water 150 ml melk 150 g boter Snufje zout 150 g bloem (dubbel zeven) 6 eieren op kamer temperatuur	Vulling Verwarm de oven voor op 210 °C. Breng een pan water met melk, boter en zout aan de kook. Roer de bloem erdoor en laat gaar worden in ca. 5 minuten (tot het deeg glazig wordt) Haal de pan van het vuur en roer één voor één de eieren erdoor (het volgende ei bij pas toevoegen als het vorige helemaal is opgenomen in het deeg) Scheep het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat grote doppen en bak de soezen in de oven in ca. 20 a 25 minuten goudbruin en gaar (let op bak tijd kan verschillen per oven)
Glazuur 80 g water 250 g suiker 125 g chocolade puur	Glazuur Breng de suiker met het water aan de kook Haal de pan van het vuur. Roer de stukjes chocolade erdoor tot ze helemaal gesmolten zijn. Verwarm het glazuur voor gebruik tot 60 °C, zodat het vloeibaar is, let op niet schrikken als hij gaat schiften Doe even de staafmixer erdoorheen zodat de chocolade glanzig wordt en de eventuele schifting verdwijnt Doop de soezen door de glazuur en laat uitharden op een koele plek. Eerst soezen door de glazuur en dan pas vullen met slagroom ???
Vulling 450 ml slagroom 35% 50 g suiker	Vulling Klop de slagroom stijf met de suiker en scheep de slagroom in een spuitzak met een glad spuitmondje Maak een gaatje aan de onderkant van de soezen en spuit de slagroom erin.



MENU Februari



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Serveer de bol samen met het andere dessert.





MENU Februari



Crème brulee van Tonkabonen

Ingrediënten 10 personen:

200 ml volle melk
450 ml slagroom
4 tonkabonen
150g eidooier
4 eieren
150 g kristalsuiker
naar behoefte rietsuiker

Bereidingswijze:

Crème brulee

Verwarm de melk, room, suiker en de tonkabonen, haal van het vuur en laat 5 minuten infuseren. (Intrekken van smaken)
Zeef de tonkabonen eruit.
Roer de eieren en de eidooiers los en meng dit vervolgens met het roommengsel.
Giet de massa in 10 lage bakjes en dek de bakjes per stuk af met alu folie.
Gaar de crème brulee au bain-marie in een oven van 110°C gedurende 40 minuten. (let op iedere oven heeft een andere gaar tijd)
Verwijder de folie direct zodra de crème brulee gaar is.
Laat de crème brulee goed afkoelen op de werkbank.

Eindbewerking

10 witte schaaltjes
rietsuiker

Puree

Bestrooi vlak voor het serveren met rietsuiker en brand af met een gasbrander.





Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Jean Chardonnay Vin de France

Algemene informatie

Druivenras / Vinificatie Deze wijn is gemaakt van Chardonnay druiven. Hij ondergaat een traditionele vinificatie bij gecontroleerde temperaturen van 18°C. Vervolgens rijpt hij op zijn fijne lie en zorgt een malolactische vergisting ervoor dat de juiste zuurgraad wordt behouden. De opslag vindt plaats in een temperatuur gecontroleerde tank onder inert gas om de aromatische eigenschappen van de Chardonnay druif naar voren te laten te komen.

Proefnotitie

Jean heeft een schitterende lichtgele kleur met groene highlights. In de neus heeft het tonen van citrus, lychees en witte bloemen met een minerale toets. De mond is rond met een aangename zoetheid. De balans is perfect. De Jean Chardonnay is makkelijk toegankelijk en zit vol frisheid. De aanhoudende afdronk is mooi zacht.

Wijn / spijs

Foodparing Past uitstekend bij schelpdieren, verschillende soorten witvis en paddestoelen



Jean Gamay Vin de Francewijn

Algemene informatie

Druivenras en Vinificatie Deze wijn is gemaakt van Gamay Noir druiven. Druiven van specifieke percelen worden geselecteerd op hun perfecte rijpheid en conditie. Ze worden gesorteerd en gedeeltelijk ontsteeld. Temperatuur gecontroleerde maceratie heeft als doel de zachte tannines voorzichtig te extraheren, terwijl de versheid van het fruit behouden blijft. Jean rijpt op de fijne lie in tanks om zijn complexiteit naar voren te brengen.

Proefnotitie

Proefnotitie De mond van Jean vertoont een diepe granaatkleur. Deze wijn heeft intense aroma's van rijpe zwarte bes en bosbes, met zoethout en minerale tonen. Het mondgevoel is rond met een aangename zoetheid en intense fruitsmaken. Jean is makkelijk toegankelijk, vol frisheid en heeft een heldere lange afdronk.

Wijn / spijs

Foodparing Deze wijn combineert uitstekend bij verschillende roodvlees gerechten, charcuterie en zachte kazen.