



# Kookclub Barendrecht

## CUISINE CULINAIRE

**2023**

## **MENU oktober**

**Langoustine met mango en piccalilly crème**

*Bodegas LAN Rueda Verdejo*

**Duif in pastatoffees á la meuse**

*Bodegas LAN Rueda Verdejo*

**Broccolisoup met krokant van venkel en  
appeltaagliatelle**

*Bodegas LAN Rueda Verdejo*

**Zeewolffilet met noten, slaatje van Brussels lof,  
krokantje van Parmezaan**

*Puerta Santa Ribeiro Treixadura Torrontes*

**Tarte tatin van ananas met sorbet, chocolade en  
espresso**

*De gang die komt te vervallen voor de dag brigade en de  
instapgroep*

*Duif in pastatoffees á la meuse*

# MENU OKTOBER



## Langoustine met mango en piccalilly crème

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Langoustine</b> 10 st langoustine (17/20 met pantser) 1 el tomatenpuree 100 ml witte wijn 300 ml visbouillon	<b>Langoustine</b> Pel de langoustines en bewaar de pantsers en de koppen. Spoel de koppen en de pantsers goed af en schoon. Bewaar de schoongemaakte langoustine (staarten) in de koelkast tot gebruik. Zet de pantsers en koppen aan in wat boter totdat ze roze kleuren. Voeg de tomatenpuree toe. Verwarm deze puree waardoor hij ontzuurt. Blus af met de wijn. Verwarm de visbouillon. Voeg de warme visbouillon toe en laat 20 min trekken. Zeef de bouillon. Bewaar deze tot gebruik.
<b>Piccalilly crème</b> 4 el piccalilly 4 el crème fraîche	<b>Piccalilly crème</b> Pureer de piccalilly met een staafmixer en meng met de crème fraîche. Passeer door een zeef en zet koel weg.
<b>Mango</b> 2 st mango (niet overrijp)	<b>Mango</b> Schil 1 mango en snijd deze brunoise 1x1 cm. Bewaar tot gebruik. Snijd van de andere mango schijven van 2 mm dikte. Steek 10 rondjes van Ø 3cm hier uit.
<b>Monchou</b> 200 g Monchou	<b>Monchou</b> Zorg dat de Monchou heel koud is. Snijd de Monchou brunoise (3x3 mm) en maak voor elk bord een portie van ongeveer 6 blokjes.
<b>Radijs</b> 3 st radijs	<b>Radijs</b> Snijd de radijs in dunne schijfjes van 2 mm. Ze de radijsschijfjes weg in een mengsel van rijstazijn en olijfolie.

# MENU OKTOBER

## Eindbewerking

1,5 g lecithine  
boter  
zonnebloemolie  
Venne cress

## Eindbewerking en presentatie

Kruid de langoustine staarten met peper en zout en bak ze in een half om half mengsel van zonnebloemolie en boter.  
Snijd de 10 mango rondjes in de vorm van 'waaiertjes'.  
Verwarm de bouillon, kruid met peper en zout. Voeg de lecithine toe.  
Haal de pan van het vuur. Schuim de bouillon op met een staafmixer.  
Je maakt schuim door de staafmixer schuin draaiend in de bouillon te steken. Dit zorgt er voor dat er lucht wordt toegevoegd aan de bouillon waardoor het schuim ontstaat. Dit kan je meerdere keren herhalen om tekens nieuw schuim te maken.

Plaats 1 el piccalilly crème op het bord en leg er de langoustine op.  
Garneer met blokjes Monchou, mango, radijs en vene cress.

Doe wat schuim op de langoustine.



# MENU OKTOBER



## Duif in pastatoffees á la meuse

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Groene kleurstof</u></b> 100 g spinazie 1 dl water zeefdoek	<b><u>Groene kleurstof</u></b> <i>Borden warm, snel beginnen met pasta maken en de saus!</i>  Pureer voor de kleurstof de rauwe spinazie met het water heel glad in een blender; zeef de massa door een fijne zeef en daarna door een doek. Verwarm het spinazievocht zachtjes tot tegen de kook; schep het spinazie eiwit, dat stolt en boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spaanlepel: dit is de kleurstof. Laat goed uitlekken.
<b><u>Pastadeeg</u></b> 200 g Italiaanse harde bloem (grano duro) 175 g patentbloem 80 g eierdooier 3 eieren (losgeklopt) 20 ml olijfolie 5 g zout	<b><u>Pastadeeg</u></b> Maak het pastadeeg van de aangegeven ingrediënten. Kleur de helft van het deeg hardgroen met de groene kleurstof. Zorg ervoor dat het deeg van beide pasta's even hard is. Verpak de pasta in aluminium folie en laat minstens een uur op een koele plaats rusten. Haal beide degen door de pastamachine (grootste stand) en steek er vierkantjes van ongeveer 10x10 cm uit. Totaal 10 wit en 10 groen.
<b><u>Biersaus</u></b> 3 duiven 100 g winterwortel 100 g boter 1 flesje bruine trappist 1 dl gevogeltefond 15 ml Madeira 1 ui 3 stengels selderij 1 dl slagroom	<b><u>Biersaus</u></b> Snijd de duivenborstjes/-filet van de duif af, reserveer voor de vulling. Gebruik de karkassen voor de saus. Snijd voor de saus de wortel, ui en selderij fijn en hak de karkassen klein. Braadt de karkassen aan, blus af met het bier en zet onder met gevogeltefond. Voeg de wortel, ui en selderij toe. Voeg de Madeira toe en laat de saus 1 uur zachtjes trekken. Klop intussen de slagroom lobbig en bewaar.
<b><u>Vulling van duif</u></b> 100 g cantharellen 100 g sjalot 30 ml olijfolie (extra vergine) 30 g van de ingebonden biersaus 30 ml Madeira	<b><u>Vulling van duif</u></b> Draai gehakt van de duivenborsten in de Kenwood gehaktmolen.. Snijd de cantharellen in reepjes en de sjalot in fijne brunoise. Verwarm de olijfolie in een sauteer pan, smoor de sjalot glazig, laat de cantharellen even mee smoren. Giet 3 el biersaus en Madeira erover en laat deze snel inkoken. Meng het met het duivengehakt. Breng de vulling hoog op smaak met peper en zout; laat afkoelen en zet koel weg.

# MENU OKTOBER

## **Pasta vervolg**

Snijd het twee kleuren deeg in plakken.  
Draai alle plakken (voorzichtig) dun uit in de pastamachine snijd er 10x10 cm stukken uit.  
Maak 20 bundeltjes van de vulling en wikkel elk bundeltje in een pastavel, bestrijk de rand met een beetje water, zodat de pakjes goed gesloten blijven.  
Knijp de pasta aan beide kanten om de vulling dicht, zodat het toffees zijn. Snijd deze eventueel bij. Laat op een bebloemde doek rusten.  
Kook de pastatoffees 5 minuten in ruim kokend water met een scheutje olijfolie en flink zout.

## **Eindbewerking**

5 rode cherry tomaatjes  
grof zeezout  
olijfolie  
Italiaanse kruiden

## **Eindbewerking en presentatie**

Oven voorverwarmen op 80 °C.  
Snijd de tomaatjes doormidden. Zet aan met olijfolie, zeezout en Italiaanse kruiden.  
Zet ze op een bakplaat in de oven voor 30 minuten.  
Passeer de saus en kook in tot gewenste dikte. Spatel de slagroom erdoor en breng op smaak.  
Verdeel de pastatoffees op de verwarmde borden.  
Geef als garnituur de gedroogde tomaatjes.  
Serveer de biersaus aan tafel over de pasta.



# MENU OKTOBER



## Broccolisoeep met krokant van venkel en appeltagliatelle

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Venkelchips</u></b> 0,5 venkel 50 g suiker 50 g water	<b><u>Venkelchips</u></b> Snijd de venkelknol in flinterdunne plakken van 1 milliliter dikte op de mandoline. Maak het suikerwater door de suiker in het water op het vuur te laten oplossen. Laat afkoelen.  Haal de venkelplakken door het suikerwater en strijk er met je vingers langs om overtollig suikerwater te verwijderen. Verspreid ze over een bakplaat die vooraf bekleed is met een siliconenmatje. Plaats in een oven van 75°C en droog ze ongeveer 2 uur. Draai na ongeveer een uurtje alle plakjes venkel een keer om. Bewaar tot uitserveren
<b><u>Appeltagliatelle</u></b> 500 g appel, Granny Smith	<b><u>Appeltagliatelle</u></b> Smeer een siliconenmatje in met een neutrale olie. Snijd de appels doormidden en leg ze met de platte kant naar beneden op het siliconenmatje. Rooster ze 30 minuten in een oven van 175°C totdat ze zacht zijn. Verwijder de schil en het klokhuis en duw de geroosterde appel door een fijne zeef, zodat het een puree wordt. Maak het siliconenmatje schoon en smeer opnieuw in met een neutrale olie. Smeer de appelpuree hier dun op uit en droog 60 minuten in een oven op 70°C. Snijd tot slot de appelvellen in tagliatelle (2 sliertjes per persoon).
<b><u>Broccolisoeep</u></b> 1 kg broccoli 25 ml olijfolie 2 tenen knoflook 750 ml. Kippenbouillon 140 ml Slagroom 35% 20 g munt 15 g lavas 120 gr parmezaan, geraspt zout en peper	<b><u>Broccolisoeep</u></b> Snijd de broccoli in kleine roosjes.(bewaar de stelen) Stoof onder een cartouche met olijfolie en knoflook voor ca. 15 minuten. Voeg de kipbouillon toe en stoof langzaam verder tot de broccoli gaar is. Draai de soep glad in een blender met de slagroom, munt, lavas en Parmezaanse kaas. Breng op smaak met zout en peper.
<b><u>Kruidenolie</u></b> 17 g basilicum 17g peterselie 23 g dragon 120 ml druivenpitolie	<b><u>Kruidenolie</u></b> Pluk de kruiden en blancheer ze enkele seconden in kokend water. Koel direct terug op ijswater. Knijp de kruiden goed uit, snijd grof en blender vervolgens met de olie. Laat de olie door een fijn zeefje lopen.

# MENU OKTOBER

<p><b><u>Broccolistelen fondant</u></b>          broccolistelen          (restant van brocolisoep)          100 g boter          5 g tijm          1teen knoflook          0,5 dl water          3 g korianderzaad          naar behoefte zout</p>	<p><b><u>Broccolistelen fondant</u></b>          Schil de broccolistelen. Snijd de broccolistelen in de lengte kwarten en daarna in stukken van 4 a 5 cm.          Smeer de boter egaal uit over de bodem van de pan en druk daar de broccolistelen op het snijvlak in.          Voeg de rest van de ingrediënten en voeg 0,5 dl water toe.          Bedek met een cartouche (passend velletje bakpapier) en zet op middelhoog vuur.          Stoom de broccolistelen half beetgaar, alvorens de cartouche te verwijderen.          Laat nu het vocht verdampen, waardoor de boter zal karamelliseren en de broccolistelen goudbruin kleuren.</p>
<p><b><u>Gestoomde bimi</u></b>          100 g bimi</p>	<p><b><u>Gestoomde bimi</u></b>          Gebruik een tourneermesje om eventuele uitstulpingen en kleine aangroeiingen weg te snijden van de steel.          Schil de steel van de bimi met een dunschiller, zodat de donkergroene toplaag netjes weg is en hij over de gehele lengte dezelfde dikte heeft.          Stoom de bimi 3 a 4 minuten tot deze beetgaar is.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b></p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>          Leg alle component enop het bord en giet de soep er pas aan tafel over heen. Sprenkel de olie over de soep.</p> <div data-bbox="662 1120 1252 1556" data-label="Image"> </div> <p><i>Broccoli staat bekend als supergezond, maar niet per sé als de meest culinaire groente. Toch kun je er echt alle kanten mee op en het is een mooie basis voor andere smaken. In dit gerecht wordt de milde smaak van broccoli verdiept en aangevuld door friszoete appel, de anijsachtige venkel en een kruidige olie. Ze hebben allemaal hun eigen structuur en smaak en zijn perfect mise en place bereiden. De broccoli zelf wordt als soep verwerkt en de stelen tot fondant. Door overgebleven stelen te stoven worden ze mooi zacht en door ze vervolgens te karamelliseren in de boter, krijgen ze een prachtige diepe smaak. Het verfijnde zusje van broccoli, bimi, wordt kort gestoomd en geeft veel bite.</i></p>

# MENU OKTOBER



## Zeewolffilet met noten, slaatje van Brussels lof, krokantje van Parmezaan

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Zeewolffilet met noten</u></b> 5 zeewolffilets à 150g 1 ui groot of 2 kleine) 3 teentjes knoflook 15 g platte peterselie 4 draadjes Saffraan 125 g walnoten 125 g blanke amandelen 6 ansjovisfilets 3 el. olie 250 ml witte wijn Paneermeel Zout, peper	<b><u>Zeewolffilet met noten</u></b> Hak de ui, knoflook en peterselie fijn. Vet een ovenschaal in met wat boter en strooi hier de fijngehakte uien, knoflook en peterselie in. Leg de draadjes saffraan in een glazen schaal met 2 a 3 eetlepels water en laat even staan Pureer de walnoten, de amandelen en de ansjovisfilets. Roer de saffraan door de smeuge massa, zodat er een dik papje ontstaat. Snijd de zeewolffilets doormidden en wrijf ze in met zout en peper. Leg de filets -op de ui etc.- in de ovenschaal, schenk de olijfolie en witte wijn erover. Bestrijk de vis met een dun laagje notenmengsel en strooi er wat paneermeel over en dek af met aluminiumfolie. <b><u>Oven voorverwarmen op 160° C</u></b> Plaats de ovenschaal in het midden van de oven en stoof het in ca. 30 minuten gaar. Verwijder de folie en gratineer het in ca. 5 à 10 minuten goudbruin.
<b><u>Saus</u></b> 2 stengels citroengras 350 ml witte wijn 350 ml visbouillon 150 ml kookroom 20% 4 draadjes Saffraan Peper, zout Aardappelzetmeel 40 g. boter (koude)	<b><u>Saus</u></b> Maak de bouillon (15 gr geconcentreerde bouillon en 400 ml heet water) Kneus en plet de stengels citroengras, leg ze in een pan met de witte wijn en de bouillon, kook dit tot de helft in, zeef het mengsel, voeg de kookroom en het saffraan toe en kook in tot de helft. Breng op smaak, (indien nodig wat binden tot een lobbige saus) Verwarm de saus tegen uitserven (niet koken) en klop -met een staafmixer- de saus met de blokjes koude boter -1 voor 1 toevoegen- schuimig
<b><u>Parmezaan</u></b> 150 g Parmezaanse kaas 5 g peterselie	<b><u>Parmezaan</u></b> Oven voorverwarmen op 195° C Hak de peterselie en rasp de Parmezaanse kaas. Meng de peterselie door de kaas. Maak 10 rondjes van het Parmezaan mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in ca. 6 minuten goudbruin. Laat afkoelen voor gebruik.
<b><u>Gepureerde paprika</u></b> 2 rode paprika's Peper, zout Aardappelzetmeel	<b><u>Gepureerde paprika</u></b> Verwarm de oven op 200°C en Blaker de paprika's in ca. 15 min.. Stop ze in een plastic zak, knoop dicht en laat enige minuten liggen Verwijder de schil en de zaadlijsten en snijd ze in stukjes Pureer in de blender of met de staafmixer Breng op smaak en bind eventueel met aardappelzetmeel.



# MENU OKTOBER

<p><b>Witlofsalade</b>          300 g witlof          2 Granny Smith          1 citroen          Olijfolie          Peper, zout          1 tl Poedersuiker</p>	<p><b>Witlofsalade</b>          Snijd de witlof fijn          Schil de appels en snijd in brunoise.          Citroen uitpersen.          Meng de witlof met de appelblokjes.          Maak een dressing van het citroensap (<i>niet te veel</i>), olijfolie, poedersuiker, zout en peper. Meng de witlof en appels er door.</p>
<p><b>Aardappelblokjes</b>          1 kg aardappelen</p>	<p><b>Aardappelblokjes</b>          Frituurolie voorverwarmen 160 °C          Was de aardappelen en snijdt er blokjes van 2x2 cm van. (<i>ca. 5 blokjes</i>)          Spoel ze af en droog ze goed, bak ze in ca. 5 minuten voor op 160 °C          Laat ze vervolgens afkoelen en bak ze <i>tegen uitserveren</i> af op 180 °C.</p>
<p><b>Eindbewerking</b>          Steker 6 cm Ø          Peterselie</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b>          Plaats een steker op het bord en vul dit met de witlofsalade (niet in het midden)          Garneer de witlof met een Parmezaans koekje.          Dresseer de vis op het midden van het bord.          Nappeer de saus eromheen.          5 aardappelblokjes langs de rand van het bord.          Garneer het bord met een streep rode paprikasaus.</p> <div data-bbox="651 1037 1281 1507" data-label="Image"> </div>

# MENU OKTOBER



## Tarte tatin van ananas met sorbet, chocolade en espresso

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Tarte tatin van ananas</u></b> 250 g suiker 2 steranijs 1 el vanille extract 1 ananas 10 plakken bladerdeeg	<b><u>Tarte tatin van ananas</u></b> Karamelliseer de suiker en voeg de steranijs en vanille toe. Zeef en giet in een ingevette taartvormpjes (10,5 cm) waar op de bodem bakpapier is aangebracht. Snijdt de ananas in plakken en steek uit in de maat die precies in de taartvormpjes past. Leg de ananasrondjes in de karamel. Steek het bladerdeeg in rondjes van 12 cm uit, en stop goed in rondom de ananas (met een lepel). Bak af op 160°C voor ca. 30-35 minuten, of als het deeg volledig gaar is.
<b><u>Ananas sorbet</u></b> 1,5 kg ananas 250 g poedersuiker 10 g ananas likeur 60 g eiwit peper citroen, sap van poedersuiker	<b><u>Ananas sorbet</u></b> Maak de ananas schoon en haal de harde kern er uit. Snijdt de ananas in blokjes en pureer deze met de suiker fijn. Haal alles door een zeef. Voeg de likeur toe. Maak op smaak met peper, citroen en eventueel nog wat extra suiker. Klop het eiwit op in een vet vrije schaal. Draai van de massa een mooie sorbet. Voeg de opgeklopte eiwitten toe tijdens het draaien van de sorbet..
<b><u>Schuim van espresso</u></b> 200 ml warme espresso 1 tl vanille extract 15 g suiker 1 g lecithine	<b><u>Schuim van espresso</u></b> Meng de warme espresso met de vanille extract en de suiker. Laat 20 minuten staan, zodat de vloeistof afkoelt en de smaken op elkaar inwerken. Voeg de lecithine toe en meng goed met een staafmixer. Schuim op met een staafmixer of gebruik een vijverpompje.
<b><u>Chocolade-crumble</u></b> 50 g bloem 50 g witte basterdsuiker 50 g amandelpoeder 20 g cacaopoeder 50 g koude boter, in blokjes gesneden	<b><u>Chocolade-crumble</u></b> Meng alle ingrediënten behalve de boter in een planeetmenger. Voeg de koude blokjes boter toe. Verkruimel tussen je handen op een bakplaat. Bak af op 140°C gedurende ca. 35 tot 40 minuten.

# MENU OKTOBER

## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Neem de voor gekoelde borden uit de koelkast.

Plaats als eerste de ananas tarte tatin op het bord en leg deze uit het midden van het bord.

Plaats daarna de ananas sorbet op het bord.

Let op het schuim van espresso pas op het bord plaatsen vlak voor het uitserveren.

Werk daarna het geheel af met de chocolade crumble



## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Bodegas LAN Rueda Verdejo

#### Algemene informatie

Deze wijn bestaat voor 100% uit Verdejo. De wijngaarden bevinden zich op 700 meter boven de zeespiegel en zijn verdeeld in percelen om de persoonlijkheid van het terroir te kunnen uitdrukken. De druiven groeien op een bodem met veel kiezelstenen aan de oppervlakte, weinig organische stof en goede beluchting en drainage. Om de maximale verscheidenheid aan aroma's te behouden, worden de druiven 's nachts geoogst en direct verwerkt bij een temperatuur van tussen de 10°C en 15°C. Dit proces bespaart ook veel energie, wat bijdraagt aan de duurzaamheid van het wijnmaakproces. Bovendien ondergaan de druiven een fermentatieproces bij lage temperatuur voordat ze worden geperst om alle aromatische kenmerken van de Verdejo-variëteit uit de schillen te halen.

#### Proefnotitie

Deze wijn wordt gekenmerkt door verfijnde tonen van wit fruit en mineralen, aangevuld met subtiele hints van anijs. De wijn heeft een volle en rijke smaak op de tong, met een romige textuur en een sprankelende zuurgraad die het gehemelte prikkelt.

#### Wijn / spijs

Past perfect bij koude voorgerechten, zoals Spaanse hammen en lichte visgerechten.



### Puerta Santa Ribeiro Treixadura Torrontes

#### Algemene informatie

Deze wijn combineert 85% Treixadura en 15% Torrontés. De druiven zijn afkomstig van 45 jaar oude wijngaarden in de Miño-vallei, in Puga, in het hart van het Ribeiro-gebied. De wijngaarden groeien op zanderige bodems op een hoogte variërend van 50 meter tot 200 meter boven zeeniveau.

#### Proefnotitie

Een minerale neus, met tonen van steen, nectarine, limoen en groene appel, met een vleugje bloesem. Schone en heldere gele kleur met groene tinten.

#### Wijn / spijs

Deze wijn is ideaal om zo te drinken of te combineren met vis, schaaldieren, Aziatisch eten, pasta of risotto.