



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2023

MENU NOVEMBER

Tartaar van paprika met geitenkaas en noten

Masquenada Chardonnay / Viura Organic

Mini tartaar van eend met cranberry compote

Masquenada Chardonnay / Viura Organic

Tempuragarnaal met sesamkletskep en meloen

Masquenada Chardonnay / Viura Organic

**Patrijs met knolselderij chips, gekaramelliseerde
spruitjes en oesterzwamsaus**


Masquenada Monastrell / Syrah Organic

Oliebollen met appelcompote en sabayon

MENU november




Tartaar van paprika met geitenkaas en noten

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Tartaar 10 grote rode paprika's 200g amandelen olijfolie</p>	<p>Tartaar Verwarm de oven op 200 °C. Leg de paprika's in een ovenschaal. Smeer ze in met olijfolie. Laat de paprika's in 30-45 minuten zwart blakeren, af en toe keren. Als de paprika's klaar zijn, laat ze in een gesloten plastic zak afkoelen. Verwijder het vel van de paprika's en verwijder de pitten. Snijd met een mes tot grove compote en laat in een vergiet uitlekken. Bruineer de amandelen in een oven op 180 °C (circa 10 minuten). Bewaar 2-3 amandelen per persoon en hak de rest grof.</p>
<p>Geitenkaas 350 g zachte geitenkaas 50g gembersiroop 30 g zonnebloempitten (zonder schil) 30 g pompoenpitten (zonder schil) 30 g pijnboompitten</p>	<p>Geitenkaas Vermeng de pitten en bruneer circa 8 minuten op 180 °C in de oven. Nadat de gemengde pitten goed zijn afgekoeld, grof hakken in de Magimix. Draai de geitenkaas met de siroop en laat opstijven tot het verwerkt kan worden tot kleine bolletjes (circa 25 mm diameter – 1 per persoon). Zet weg in de koeling.</p>
<p>Bieslookolie 50 g bieslook 150 ml zonnebloemolie boter 5 st bleekselderij</p>	<p>Bieslookolie Draai 150 ml zonnebloemolie met gehakte bieslook in de blender en maal fijn tot een groene olie. Giet de olie door een passeerdoek. Schil de stengels bleekselderij en snijd in dunne balkjes. Smelt de boter (niet bruin laten worden) en bak de bleekselderij beetgaar.</p>
<p>Eindbewerking</p>	<p>Eindbewerking en presentaties</p> <p>Rol de bolletjes door de gehakte pitten.</p> <p>Plaats de paprikacompote met een ring (diameter 8) op de borden. Garneer met amandel, bleekselderij en een bolletje geitenkaas. Druppel er wat groene bieslookolie rondom en garneer met wat gehakte amandelen.</p> 

MENU november



Mini tartaar van eend met cranberry compote

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Tartaar</p> <p>3 eenden filets (ca 40 g p.p.) 1 klein sjalotje 3 cornichons 3 g mosterd 2 st ansjovis 2 g kleurzout 10 stengels bieslook fijngesnipperd 10 g kappertjes 25 g crème fraîche peper</p>	<p>Tartaar</p> <p>Snijd het vel voorzichtig los, snijd dit brunoise en bak in een droge koekenpan uit.</p> <p>Zeven: het vet opvangen en de vetspekjes laten afkoelen. De vetspekjes vijzelen tot een crumble. Dit gebruiken we later als garnering bij het opmaken.</p> <p>Verwarm de oven voor tot 120° C. Neem 2 el van het opgevangen vet en bak hierin de filets snel aan en neem ze uit de pan. Leg ze op een bakplaat in de voorverwarmde oven en laat ze garen tot een kerntemperatuur van 52° C (rosé). Haal uit de oven, wikkel in alufolie en laat ca. 10 min rusten.</p> <p>Vervolgens anderhalve filet in plakjes snijden en in een rookpan met 1 el rookmot ca 5 min roken. Daarna brunoise snijden.</p> <p>De rest van de filet ook brunoise snijden. Meng beide bereidingen van eend. Meng vervolgens met kleurzout, fijngesnipperd cornichon, fijngesnipperde sjalot, bieslook, kappertjes, ansjovis, mosterd en crème fraîche. Breng op smaak met peper en 2 el van het vet.</p>
<p>Cranberrycompote</p> <p>300 g cranberries 200 ml water 35 g suiker 1 sinaasappel 1 steranijs 2 g kaneel</p>	<p>Cranberrycompote</p> <p>Doe de cranberries in de pan en voeg hier 200 ml water en het sap en fijne rasp van 1 sinaasappel aan toe. Voeg de suiker, kaneel en steranijs toe. Zet de pan op het vuur en breng heel zachtjes aan de kook. Laat de cranberry compote zo'n 15-20 minuten zachtjes stoven. Roer regelmatig tussendoor en zet uit wanneer de compote de gewenste dikte heeft bereikt.</p>
<p>Kwarteleitjes</p> <p>10 kwarteleitjes</p>	<p>Kwarteleitjes</p> <p>Pocheer de kwarteleitjes in een kolkje water aan de kook met daarin een scheutje azijn.</p>
<p>Eindbewerking</p> <p>veldsla bieslook</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Gebruik een steekring van 5 cm.</p> <p>Maak m.b.v. de steekring een torentje van de tartaar van gerookte eend. Leg er een gepocheerde eitje op. Garneer de cranberrycompote eromheen. Verdeel de spekcrumble op het bord. Garneer met een blaadje sla en een paar sprietjes bieslook.</p> 

MENU november



Tempuragarnaal met sesamkletskep en meloen

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Garnaal</u> 20 grijze garnalen 2 Cantaloupe meloenen	<u>Garnaal</u> Maak de garnalen schoon en verwijder het darmkanaal. Zet vervolgens koel weg tot gebruik. Steek met een parisienneboor 50 bolletjes (circa 25mm-30mm diameter) uit het meloenvruchtvlies en bewaar tot serveren
<u>Kerriemayonaise</u> 1 sjalot ¼ granny smith 5 g kerrie 5 g gembersiroop 75 ml mayonaise 1 dl water 1 el olijfolie	<u>Kerriemayonaise</u> Snipper de sjalot en snijd de appel zonder schil brunoise. Verwarm de olijfolie en fruit hierin de appel met 1 eetlepel sjalot en de kerrie. Blus af met water en laat enkele minuten rustig doorkoken tot alles goed gaar is. Pureer het mengsel en laat afkoelen. Vermeng vervolgens met de mayonaise en de gembersiroop en breng op smaak.
<u>Kletskep</u> 50 g boter 40 ml jus d'orange 50 g blank sesamzaad 1 g sambal 30 g bloem 80 g poedersuiker zout (let op niet teveel)	<u>Kletskep</u> Smelt de boter en vermeng alle ingrediënten. Verwarm de oven op 170 °C. Gebruik de voor dit recept gemaakte sjabloon van een cirkel met doorsnede 10 cm. Leg het sjabloon op een bakmat op een bakplaat. Maak met behulp van het sjabloon dunne kletskepken, 6 per keer. Smeer het beslagje dun uit. Bak de kletskepken in circa 8 minuten tot ze mooi krokant en licht gekarameliseerd zijn. Zodra ze afgekoeld zijn moeten ze krokant zijn. Bak er 1 per persoon + enkele reserve i.v.m. breuk.
<u>Dressing</u> 50 ml ketjap manis 100 ml olijfolie 10 ml gembersiroop	<u>Dressing</u> Voeg de ingrediënten samen tot een geschifte dressing

MENU november

Eindbewerking

100 g veldsla
bieslook
olijfolie
1 g gemberpoeder
1 g mespunt kerrie
100g tempurameel
5 g gehakte verse gember

Eindbewerking en presentatie

Vermeng de sla soorten met wat olie. Snijd mooie pijpjes bieslook.

Maak van de kerrie, gember en tempurameel met ijswater volgens instructie op het pak een tempurabeslag. Haal de garnalen door het beslag en frituur op 180 °C.

Maak een mooie cirkel van de kerriemayonaise op het bord. Dresseer hier gedoseerd wat gehakte gember op/over/rond. Lepel een beetje ketjapdressing rond de mayonaise. Plaats 5 meloenbollen binnen de cirkel en leg er een klets kop op. Leg op de klets kop 2 gefrituurde garnalen, wat aangemaakte sla en enkele pijpjes bieslook.






MENU november

Patrijs met knolselderij chips, gekaramelliseerde spruitjes en oesterzwamsaus

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Patrijs 1</u> 5 patrijzen pot ganzenvet 2 takje tijm takje rozemarijn 20 ml olijfolie peper zout 2 teentjes knoflook WUPS: wortel, ui, prei en selderij	<u>Patrijs 1</u> Fileer de patrijzen in filets, pootjes en karkas. Trek van karkas een mooie bouillon met WUPS in de snelkookpan (ca 25 min). Zet net onder water. Laten inkoken. Deze is bedoeld voor de saus. (zie oesterzwamsaus). Filets met geritste tijm en rozemarijn, peper, zout en olijfolie vacuümtrekken. In sous vide op 60 °C 45 min garen. De pootjes bestrooien met peper en zout, takje tijm en 2 geplet teentjes knoflook toevoegen daarna konfijten in ganzenvet op 80 °C, 3 uur in oven.
<u>Bieten</u> 2 rode bieten 2 gele bieten 4 takjes tijm olijfolie 4 tenen knoflook	<u>Bieten</u> Pof de bieten in de over (200 °C) gedurende ca 1 uur . Wikkel de bieten in alufolie, met een drupje olie, takje tijm, zout en een teen knoflook. Snijd deze in wedges.
<u>Knolselderij chips</u> 1 knolselderij 1 takje salie 1 takje tijm melk room	<u>Knolselderij chips</u> Schil de knolselderij. Op snijmachine in heel dunne plakjes snijden. Rondjes van ca 5 cm uitsteken. Van hetgeen overblijft maken we een puree. Zachtjes gaar koken met zout, een beetje melk en room. Maak een bouquet garni van tijm en salie. Pureer de knolselderij en passeer door een zeef. Vlak voor het uitserveren in frituurpan olie verhitten tot ca. 170 °C. Ca 1/4 deel van plakjes knolselderij in ca. 4 minuten krokant frituren. Tijdens frituren plakjes met schuimspaan van elkaar losmaken. Knolselderijchips uit frituurpan nemen en op keukenpapier laten uitlekken. Rest van knolselderij op zelfde manier krokant frituren. Knolselderijchips bestrooien met zout
<u>Spruitjes</u> 200 g spruitjes 50 g olijfolie 5 g mosterd 5 g honing	<u>Spruitjes</u> Als eerste maak je de spruitjes schoon. Dit doe je door het kontje van het spruitje af te snijden, in te kruisen en de buitenste blaadjes te verwijderen. Vervolgens spoel je de spruitjes schoon in een vergiet. Kook de spruiten net beetgaar. Dit duurt meestal 5 tot 10 minuten. Wanneer de spruitjes gaar zijn laat je ze even uitlekken. Meng de mosterd en de honing door elkaar. Als het goed is krijg je een mooie glad mix. Als de mix te stroperig is kun je altijd een beetje lauw water toevoegen.

MENU november

	<p>Verwarm een bakpan met de olijfolie. Zet de pan op een laag pitje en voeg de mix toe.</p> <p>Roer de mix goed door de pan. Schep als allerlaatste de spruitjes toe aan de mix en roer alles goed door elkaar.</p> <p>Bak de spruitjes en de mix goed samen tot de spruitjes er mooi gekarameliseerd uitzien.</p>
<p><u>Oesterzwamsaus</u> 250 g oesterzwammen 100 ml bouillon (zie boven) 150 ml room gehakte peterselie boter olijfolie peper en zout</p>	<p><u>Oesterzwamsaus</u></p> <p>Verwijder de rubberachtige uiteinden van de oesterzwammen. Borstel of wrijf de oesterzwammen voorzichtig met wat keukenpapier schoon (indien nodig).</p> <p>Verwarm een klontje boter en een scheutje olijfolie in een pan. Bak de oesterzwammen op hoog vuur goudbruin in ca. 5 minuten. Voeg 100 ml van de patrijsbouillon toe.</p> <p>Giet er de room bij en laat de saus voor de helft inkoken. Breng op smaak met peper en zout en strooi er wat van de peterselie over.</p>
<p><u>Patrijs 2</u></p>	<p><u>Patrijs 2</u></p> <p>Bak de filets om en om even aan in een klontje boter met een scheutje olijfolie. Doe hetzelfde met de pootjes.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p> <p>Verwarm de bieten wedges in een beetje boter voor wat glans. Snijd de patrijsfilets schuin doormidden. Samen met 1 pootje p.p. op het midden van het bord. Napperen met de saus.</p> <p>Garneren met de spruitjes, chips en de biet.</p> <div style="text-align: center;">  </div>

Oliebollen met appelcompote en sabayon

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Oliebollen 250 g melk 5 g droge gist 15g suiker 1 eidooier 1 eiwit 250 g bloem snufje zout 2,5 g vanillepoeder 50g suiker 1 tl kaneelpoeder</p>	<p>Oliebollen Verwarm de melk tot lauw. Los de gist op. Voeg de bloem toe en roer door met een garde. Voeg de suiker, vanille, eidooier en het zout toe. Klop het eiwit stijf en spatel het door de rest van het beslag. Laat het beslag circa 30 min rijzen onder een vochtige doek. Verwarm zonnebloemolie tot 180 °C en bak met een ijslepel kleine oliebolletjes mooi goudbruin. Meng de 5 eetlepels suiker en de theelepel kaneel door elkaar en rol de warme net gefrituurde oliebolletjes door de kaneelsuiker.</p>
<p>Appelcompote 35 g boter 25 g kristal suiker sap van 1/2 citroen snufje zout 320 g jonagoldappel (2 stuks) 175 g golden delicious appel 5 g lichte basterd suiker</p>	<p>Appelcompote Laat 25 gr boter smelten. Voeg suiker, citroensap en zout toe en tot slot de geschilde en in blokjes gesneden jonagold. Laat dit alles gedurende 30 min op een laag vuur tot een compote koken. Roer af en toe om aanbranden te voorkomen. Schil de golden delicious en snijd brunoise. Smelt 10 gr boter en zodra het schuimt, de suiker toevoegen. Roer los met enkele druppels citroensap. Voeg de appelbrunoise toe en laat karamelliseren. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Meng vervolgens met de compote.</p>
<p>Sabayon 100 g room 100 g witte dessertwijn 100 g eidooier 65 g suiker</p>	<p>Sabayon Klop de room lobbige. Klop de dessertwijn met suiker en eidooiers au bain marie tot 82 °C. Klop vervolgens koud en voeg de lobbige room toe. Bewaar in de koelkast.0460</p>
<p>Appelpuree 300 g golden delicious appel 50 g suiker 100 g boter 50 g room</p>	<p>Appelpuree Schil de appel en snijd in fijne brunoise. Stoof de appel in boter en strooi de suiker er over. Laat verder garen tot de appel een beetje zacht is. Mix in de blender en passeer door een fijne zeef. Klop de room lobbige en spatel door de afgekoelde appelpuree</p>

MENU november



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel van de sabayon. Leg daarop wat appelcompote. Leg daarnaast een oliebol en garneer met appelpuree.



Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Masquenada Chardonnay / Viura Organic

Algemene informatie

A little music in our lives? "Oaria raio Obá, obá, obá... MASQUENADA, we gonna make you feel a lil hotter." Peas and Sergio Mendes heating up the scene with some samba! With this energy, we decided to name our organic line: MasQueNada. Druivenrassen/vinificatie Deze wijn bestaat uit chardonnay en viura.. De wijn ondergaat de pressing gedurende de nacht bij gecontroleerde temperatuur. De extractie vindt plaats gedurende de opvolgende morgen. De wijn rijpt in stalen tanks.

Proefnotitie

Proefnotitie Een prachtige lichtgele wijn me tonen van perzik, citrus, limoen en nectarine.

Wijn / spijs

Wijn/spijs Past perfect bij gegrilde kip, gefrituurde vis en zalm met dille.

Product details

Productnummer	6341/22	Ei allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk allergenen	Nee
Gebied	-	Sulfiet	Ja
Subgebied	-	allergenen	
Kleur	Wit	Gluten	Nee
Alcohol	13	allergenen	
Restsuiker	2.97	Biologisch	Ja
Zuurgraad	5.98	Vegan Friendly	Nee
Inhoud	0.75	Type sluiting	Kurk
Offline product in		Aantal per	6
Gedistilleerd	Nee	verpakking	
		GTIN product	8425020097038
		GTIN verpakking	28425020097032



Masquenada Monastrell / Syrah Organic

Algemene informatie

Druivenrassen/vinificatie Deze wijn bestaat uit monastrell en syrah.. .
A little music in our lives? "Oaria raio Obá, obá, obá... MASQUENADA,
we gonna make you feel a lil hotter." Peas and Sergio Mendes
heating up the scene with some samba! . . Deze wijn wordt vergist bij
gecontroleerde temperatuur in een omgeving waar er geen zuurstof
bij het sap kan. Het is altijd bij een lage temperatuur zodat geen enkel
aroma verloren gaat.

Proefnotitie

Proefnotitie Een prachtige rode kleur met tonen van zwart fruit,
kruiden en tabak.

Wijn / spijs

Wijn/spijs Past perfect bij pasta, lam en wild.

Product details

Productnummer	6340/22	Ei allergenen	Nee
Land	Spanje	Melk allergenen	Nee
Gebied	-	Sulfiet	Ja
Subgebied	-	allergenen	
Kleur	Rood	Gluten	Nee
Alcohol	14.5	allergenen	
Restsuiker	4.97	Biologisch	Ja
Zuurgraad	5.18	Vegan Friendly	Nee
Inhoud	0.75	Type sluiting	Kurk
Offline product in		Aantal per	6
Gedistilleerd	Nee	verpakking	
		GTIN product	8425020097021
		GTIN verpakking	28425020097025