



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2024

MENU Maart

Caprese 010

Van Volxem Riesling

Tartaar van forel

Van Volxem Riesling

Preisoep met quenelles van kip

Langzaam in Rodenbachbier gegaarde varkenswang

Torre Oria Seda Monastrell Vina Viejas

Dessert

**Bramenmousse | witte chocolade | merengue
spongecake**

MENU maart 2024



Caprese 010

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Tomaatje</u> 2 burrata's 15 g basilicumolie 500 ml water 100 g tomatenpuree 10 g Kappa poeder 1 groentebouillonblokje 10 druppels Chilipeper olijfolie 10 topjes van de rozemarijn (is het kroontje) Peper en zout</p>	<p><u>Tomaatje</u> 1. Mix de burrata met zout en basilicumolie in een blender. Doe het mengsel in een spuitzak en vul er kleine bolvormige mallen mee. Plaats deze in de vriezer.</p> <p><i><u>Bereid hierna het krokantje en de pesto</u></i></p> <p>2. Doe voor de tomatenglazuur het water, de tomatenpuree in een steelpan. Los de kappa op in een beetje water en voeg dit toe aan de tomatenglazuur. Roer goed door en breng aan de kook. Laat afkoelen tot het nog vloeibaar is.</p> <p>Haal de bevroren burrata balletjes een half uur voor het glazuren uit de vriezer. Haal ze daarna uit de mal en dip ze met een cocktail prikker in het tomatenglazuur. Zet ze op een bord en laat daar ontdooien.</p>
<p><u>Krokantje</u> 200 g 00 bloem en extra voor op het werkblad 100 g verkruimelde Danish blue kaas 170 g roomboter 50 g ei</p>	<p><u>Krokantje</u> Verwarm de oven voor op 180 °C, boven- en onder warmte. Mix met de mixer, met een vlinder, de boter, bloem en blauwe kaas tot een zandachtig mengsel. Voeg dan het ei toe en meng tot een glad mengsel. Laat het deeg even rusten in de koelkast. Rol het deeg daarna uit op een met bloem bestoven werkblad, tot ongeveer 4 mm. Snijd er rondjes uit van 6 cm. Bak ze in de oven tot ze goudbruin zijn. Houd ze goed in de gaten! Laat ze afkoelen op een rooster.</p>
<p><u>Pesto</u> 40 g basilicumblaadjes 2 teentjes knoflook 50 g geraspte Parmezaan 29 g geroosterde pijnboom pitten 100 g olijfolie peper & zout</p>	<p><u>Pesto</u> Pureer de basilicumblaadjes, knoflook, Parmezaan, pijnboom pitten en olijfolie in een keukenmachine tot een egale pasta. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p><i><u>Ga nu verder met 2. Van het tomatje</u></i></p>

MENU maart 2024



Eindbewerking

Balsamicocrème

Eindbewerking en presentatie

Leg het krokantje op een bordje, daarop het tomaatje. Steek een topje basilicum aan de bovenkant als kroontje.

Maak het verder af met de pesto.



MENU maart 2024




Tartaar van forel

(Examengerecht Romy Koopman april 2024)

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Tartaar</u> 700 g forelfilets, gefileerd 1 limoen 150 g hazelnootjes 2 stengels bleekselderij (geschild) peper en zout	<u>Tartaar</u> Controleer de forelfilets op graten en hak deze tot een fijne tartaar. Meng 2 eetlepels van de vinaigrette door de tartaar. Rooster de hazelnootjes, hak ze fijn en meng ze door de tartaar. Snijd de bleekselderij in brunoise en meng door de tartaar. Kruid de tartaar voor serveren met de vinaigrette en peper, zout en limoensap.
<u>Vinaigrette</u> 4 el honing 1 limoen 75 ml olijfolie peper en zout	<u>Vinaigrette</u> Meng de honing en het sap van de limoen. Voeg al kloppend de olijfolie toe en kruid met peper en zout. Meng 2 eetlepels van de vinaigrette door de tartaar en houd de rest apart voor de afwerking.
<u>Knolselderij marshmallow</u> 1/2 knolselderij 8 g gelatine 180 ml eiwit zout	<u>Knolselderij marshmallow</u> Was en schil de knolselderij, snijd in plakken. Kook de schillen en plakken knolselderij in 500 ml gezouten water gedurende 1 uur. Haal de schillen uit de knolselderijbouillon en pureer de plakken met het vocht. Haal de massa door een fijne zeef en kook het in tot 100 ml en houd warm. Week de blaadjes gelatine en meng dit door de nog warme knolselderij crème. Klop het eiwit luchtig tot een vlokkelig geheel. Spatel het eiwit voorzichtig door het knolselderijgelatinemengsel. Stort het mengsel in een bak met vetvrij papier zo dat er een hoogte van circa 2 cm ontstaat en laat 1,5 uur rusten in de koeling. Haal uit de koeling en steek er met een uitsteekring marshmallows uit.
<u>Rucola mayonaise</u> 1 teentje knoflook 35 g rucola 1 ei (kamertemperatuur) 1 eidooier (kamertemperatuur) 5 g mosterd 20 g witte wijnazijn 250 ml zonnebloemolie peper en zout	<u>Rucola mayonaise</u> Pak een blender en doe het teentje knoflook, de rucola, het ei, de eidooier de mosterd, de witte wijnazijn hierin en maal fijn. Doe het mengsel in een kom en klop met de garde straalsgewijs de zonnebloemolie toe. Breng op smaak met zout en peper.
<u>Gemarineerde Champignons</u> 200 g Enoki-paddestoeltjes 20 g suiker 40 ml witte wijnazijn 50 ml water 25 ml hazelnootolie peper en zout	<u>Gemarineerde champignons</u> Meng witte wijnazijn en water en los de suiker erin op, voeg hazelnootolie toe en breng op smaak met peper en zout. Maak de Enoki-paddestoeltjes schoon en marineer deze 1 uur in het mengsel.

MENU maart 2024



<p><u>Koraal tuiles</u> 60 g zonnebloemolie 50 g water 16 g patentbloem 2 druppels groene kleurstof zeezout</p>	<p><u>Koraal tuiles</u> Meng de olie, water en gezeefde bloem met een garde totdat je geen klontjes meer hebt. Voeg de kleurstof toe totdat je de juiste kleur hebt. Hou er rekening mee dat de kleur van het uiteindelijke koekje nog iets feller wordt. Roer de mix nogmaals goed door met de garde. Schenk een lepel van de mix in een koekenpan en laat dit net zolang bakken totdat het niet meer bubbelt. Scheep voorzichtig met een paletmes uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi gelijk met zeezout. Herhaal deze stappen totdat het beslag op is. Meng telkens het beslag weer even goed voordat je een nieuwe lepel in de koekenpan schenkt.</p>
<p><u>Gepocheerd kwartelei</u> 10 kwarteleitjes azijn zout</p>	<p><u>Gepocheerd kwartelei</u> Zet een brede pan met 10 cm water, een flinke scheut azijn en zout op het vuur. Zet er gelijk een bakje ijswater naast. Haal het kapje van het kwartelei en doe het ei in een klein glaasje. Als het water kookt zet het vuur laag. Roer met een garde flink door het water en giet het kwarteleitje in het kolkje. Laat het kwarteleitje stollen en leg het daarna voorzichtig in het ijswater. Haal het kwarteleitje zo snel mogelijk weer uit het ijswater en leg het daarna op keukenpapier.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> 150 g zure room (opgeklopt) blaadjes peterselie</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Neem een kleine dresseerring en schep hierin enkele lepeltjes van de tartaar. Druk zachtjes aan. Leg bovenop de tartaar het gepocheerd kwarteleitje en de koraal tuile. Klop de zure room op. Spuit enkele toefjes van de rucola mayonaise en zure room rondom de tartaar. Schik de gemarineerde champignons en knolselderijmarshmallows rond het torentje van forel en besprenkel de vinaigrette op het bord. Werk af met peterselie.</p> 

Preisoep met quenelles van kip

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Bouillon</p> <p>2 l gevogelte bouillon 1 l soepkip in stukken 2 l water 1 wortel 2 uien 2 stengels bleekselderij ½ stengel prei 5 takjes peterselie 2 kruidnagels 2 g peperkorrels 2 takjes tijm 2 laurierblaadjes</p>	<p>Bouillon</p> <p>Zet de soepkip onder water (= 2 l bouillon en 2 l water) in een ruime snelkookpan, zonder deksel. Breng aan de kook. Schuim de onreinigheden die naar boven komen af met een schuimspaan of lepel.</p> <p>Snijd de groenten grof en voeg ze, samen met de aromaten (peterselie, kruidnagels, peperkorrels, tijm en laurier) toe. Doe nu de deksel op de snelkookpan en laat het geheel 1 uur op een klein vuur zachtjes koken.</p> <p>Giet de bouillon daarna door een fijne zeef en laat eventueel afkoelen.</p> <p>Verwijder de vetlaag aan de oppervlakte om een vetvrije bouillon te krijgen. Laat de bouillon nog wat inkoken indien je een intensere smaak wenst.</p>
<p>Garnituur</p> <p>6 preistronken 4 dikke uien 60 g boter 2 el bloem 2 takjes tijm 2 laurierblaadjes</p>	<p>Garnituur</p> <p>Snijd de gewassen prei en ui fijn. Houd een halve prei achter voor de garnering.</p> <p>Stoof in de boter en strooi er de bloem over.</p> <p>Laat even drogen en bevochtig met 1,5 l van de gemaakte gevogeldebouillon. Voeg tijm en laurier toe.</p> <p>Laat 30 minuten zachtjes onder een deksel stoven.</p> <p>Haal het laurierblad en de takjes tijm eruit en mix de soep heel fijn. Kruid bij met peper van de molen en zout.</p> <p>Snijd de halve prei in julienne, blancheer dit 1,5 minuut in water en gebruik dit om de soep te decoreren</p>
<p>Quenelle</p> <p>500 g kipfilet 60 ml room 26 g eiwitten 2 eieren 60 g cashewnoten peper en zout</p>	<p>Quenelle</p> <p>Maal ondertussen de kipfilet met de room, eiwit en ei heel fijn in de blender.</p> <p>Kruid met peper van de molen en zout (de quenelle heeft flink zout nodig om niet te flauw te zijn).</p> <p>Rooster de cashewnoten en hak ze grof. Meng de helft door de kip massa. Breng bouillon met wat zout aan de kook.</p> <p>Vorm met behulp van 2 koffielepels mooie quenelles van de kip massa en kook ze in 4 minuten gaar. Check bij één of de quenelle gaar is.</p>
<p>Eindbewerking</p> <p>Enkele takjes kervel 30 g pistachenoten</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Verdeel de soep over de warme soepborden en leg een aantal quenelles in de soep.</p>

MENU maart 2024



Werk af met takjes kervel, fijngehakte cashewnoten en geblancheerde julienne prei.





Langzaam in Rodenbachbier gegaarde varkenswang

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Stoof</p> <p>1,5 kg varkenswang 70 g boter 2 sjalotjes 2 st kruidnagel 5 takjes tijm 3 bl laurier 2 fl Rodenbachbier 30 cl 100 ml witte wijnazijn 2 plakken gemberkoek 2 el perenstroop 2 el koude boter</p>	<p>Stoof</p> <p>Ontdoe de varkenswangen aan beide zijden van stevige vliezen en kruid ze met peper en zout. Bak de wangen krokant in de boter in een koekenpan. Doe de krokant gebakken wangen in de snelkookpan. Snipper de sjalotjes en voeg de sjalot, kruiden en specerijen toe aan de wangen. Blus af met het bier en de azijn. Voeg zoveel water toe dat alles ruim onder water staat. Laat alles rustig ca. 50 minuten garen. Houd in de gaten of er steeds genoeg druk is door te controleren of er nog een beetje stoom uit het ventiel komt. Gaat het te hard (te veel stoom) dan de temperatuur verlagen. Haal de wangen uit de pan. Leg ze zolang in de warmhoudkast. Voeg daarna de peperkoek (in blokjes) en de stroop toe aan het stoofvocht en kook dit in tot een licht stroperige saus. Pureer de saus met de staafmixer. Zeef daarna de saus en monteer met koude boter.</p>
<p>Truffelaardappel</p> <p>500 g truffelaardappel 2 teentjes knoflook 3 takjes rozemarijn 2 blaadjes laurier</p>	<p>Truffelaardappel</p> <p>Maak de aardappels grondig schoon. Snijd in schuine plakken van 1,5 cm dik. Kook de aardappelplakken niet helemaal gaar in water met de teentjes knoflook, rozemarijn en laurier. Laat ze afkoelen. Bak de aardappelplakken kort voor uitserveren in weinig boter aan. Kruid met verse peper.</p>
<p>Erwtenpuree</p> <p>2 sjalotten 2 teentjes knoflook 300 ml kippenbouillon (flacon) 500 g doperwten (diepvries) peper, zout</p>	<p>Erwtenpuree</p> <p>Snipper de sjalotten en knoflook. Fruit ze in olijfolie. Voeg de erwten toe samen met kippenbouillon en laat 20 minuten koken. Meng het daarna fijn in de Magimix en zeef. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Geglaceerde worteltjes</p> <p>1 bos bospeen 24 g dragonazijn 25 g boter</p>	<p>Geglaceerde worteltjes</p> <p>Snijd het groene loof van de peentjes tot op 2 cm, schil de peentjes schoon en maak ze allemaal even lang bijv. 7 cm. Kook ze met zout naar smaak in kokend water beetgaar.</p>

MENU maart 2024



	<p>Schep de worteltjes met een schuimspaan uit de pan in een schaal. Laat het kookvocht met de boter en azijn inkoken tot een siroop en giet op de worteltjes.</p>
<u>Eindbewerking</u>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p> <p>Snijd de varkenswang in tien strakke porties en leg ze op een voorverwarmd bord.</p> <p>Maak en veeg van de erwtenpuree.</p> <p>Leg op elk bord drie geglaceerde worteltjes en 3 aardappelplakken.</p> <p>Nappeer de saus naast het vlees.</p>



Bramenmousse | witte chocolade | merengue spongecake

(Examengerecht Romy Koopman april 2024)

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Bramencoulis:</u> 1100 g bramen 60 g suiker 1 citroen 1 g (½ tl) zout</p>	<p><u>Bramencoulis</u> Verwarm de bramen, de suiker, het sap van 1 citroen en het zout. Pureer met een staafmixer en passeer daarna door een zeef. Laat afkoelen in de koelkast. Deze gebruik je voor de bramenspiegel, spongecake en bij de eindpresentatie.</p>
<p><u>Bramenmousse</u> 250 g bramencoulis 8,5 gelatine 225 g room 15 g eiwit 55 g suiker</p>	<p><u>Bramenmousse</u> Verwarm de coulis en los hier de geweekte gelatine in op. Klop de room half op tot yoghurt dikte. Klop de eiwitten op met de suiker tot een schuim. Meng de afgekoelde coulis met de room en spatel er vervolgens het eiwitschuim onder. Giet de mousse in waterglazen in een laag van ca. 2 cm dik en laat opstijven in de koelkast.</p>
<p><u>Witte chocolademousse</u> 500 ml room 300 g witte chocolade 2 eieren 34 g eidooiers ½ el vanillesuiker</p>	<p><u>Witte chocolade mousse</u> Smelt de chocolade voorzichtig op lage temperatuur. Klop de room half op tot yoghurt dikte. Meng de eidooier, het ei en de vanillesuiker en giet de gesmolten witte chocolade hierop. Meng voorzichtig, spatel vervolgens de opgeklopte room hieronder. Giet de chocolademousse op de opgesteven bramenmousse. Zet in de koelkast om op te stijven.</p>
<p><u>Bramenspiegel</u> 340 g bramen coulis 4 g gelatineblaadjes</p>	<p><u>Bramen spiegel</u> Week de gelatine en los die op in de licht verwarmde coulis. Giet de coulis in een egale, dunne laag op de opgesteven witte chocolademousse.</p>
<p><u>Bramenmerengue</u> 44 g eiwit (kamertemperatuur) 60 g suiker 30 g bramen coulis</p>	<p><u>Bramen merengue</u> Klop het eiwit, tegelijk met de coulis en de suiker tot een schuim. Spuit dopjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat gedurende 1 uur drogen in een oven bij 80 °C.</p>
<p><u>Spongecake</u> 82 g ei 30 g eidooiers 52 g poedersuiker 15 g amandelpoeder 30 g bloem</p>	<p><u>Spongecake</u> Mix alle ingrediënten in de blender, zeef ze door een fijne zeef en doe in een kide. Steek 2 gaspatronen op de fles en laat even rusten. Spuit het deeg in kartonnen bekertjes waarin je een paar gaatjes laag in de zijkant hebt gemaakt.</p>

MENU maart 2024

<p>25 g bramen coulis Witte chocoladeplaatjes 400 g witte chocolade rode kleurstof</p>	<p>Gaar in de magnetron op volle kracht gedurende 45 seconden. Witte chocoladeplaatjes Plak een stuk acetaatfolie vast op een marmeren plaat. Druppel wat rode kleurstof op acetaatfolie en maak hiervan, met een kwast, een marmerpatroon. Smelt een deel van de chocolade en voeg chocolade toe tot de chocolade een temperatuur heeft van 28°C. Smeer de chocolade met een glaceermes uit op het acetaatfolie. Zet het 1,5 uur in de koeling totdat de chocolade goed is uitgehard. Steek cirkels uit met dezelfde diameter van de waterglazen.</p>
<p>Eindbewerking 10 bramen 30 blauwe bessen 10 eetbare bloemen</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Leg een braam, de blauwe bessen, een bramen meringue, een sponge cake en een eetbaar bloemetje op de opgesteven bramen spiegel. Leg op de rand van het glas het witte chocolade plaatje.</p> <div data-bbox="737 887 1166 1379" data-label="Image"> </div>

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Van Volxem Riesling

Algemene informatie

Druivensoort/vinificatie: De Riesling in deze wijn is afkomstig van 30 jaar oude wijnstokken die groeien op een grijze leisteen bodem. De late, selectieve oogst vindt plaats met de hand. Daarna wordt de wijn spontaan vergist en 5 maanden in roestvrijstalen tanks gerijpt.

Proefnotitie

Proefnotitie: Deze stuivende Riesling is al jong op dronk met een matig alcoholpercentage. Verleidelijk fruit maakt deze wijn goed door drinkbaar. De minerale tonen in combinatie met het aroma van kweepeer, abrikozen en peer doet je denken aan een Sauvignon Blanc.

Wijn / spijs

Wijn en spijs: Past goed bij de lichte zomerse keuken met vis, schaaldieren, wit vlees, harde kaas of als aperitief



Torre Oria Seda Monastrell Vina Viejas

Algemene informatie

Druivenras/vinificatie 100% Monastrell, gemaakt van de beste druiven die groeien aan zeer oude wijnstokken met een lage opbrengst.

Proefnotitie

Een krachtige wijn met smaken van zwart fruit en mokka. De rijping op eikenhouten vaten zorgt voor zachte tannines en een bepaalde complexiteit.

Wijn / spijs

Past goed bij lam en eend