



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2022

MENU APRIL

Tonijn met Mangochutney Vitello tonnato

Chibet Réserve Chardonnay-Viognier

Gevulde ravioli met-Dashlook-hazelnootboter

Chibet Réserve Chardonnay-Viognier

Compositie van Tomatentartaar

Kalfswang met tuttifrutti & pommes duchesse

Merlot 'Deakin' - Deakin Estate

Bananenijs met Cappuccino en

Amandel crumble

Tonijn met mangochutney

Vitello Tonnato

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Filodeegvormpje</p> <p>2 vel Filodeeg (<i>Tante Fanny AH</i>) 30 g boter Gepasteuriseerd eiwit</p> <p>1½ el sesamzaad (zwart)</p>	<p>Filodeegvormpje</p> <p>Oven voorverwarmen 200°C. Smelt de boter, leg de vellen filodeeg op de werkbank en smeer de bovenkant van ieder vel in met de boter en vouw de vellen dubbel. Smeer de vellen in met het eiwit, snijd er repen van 5 x 8 cm (<i>12+ 3 reserve</i>) van. Gebruik een emaille bakplaat, leg er een siliconen matje op. Neem de 2 dunne stokken van Ø 2 cm, rol deze geheel in bakpapier, leg ze op de bakplaat, leg de repen filodeeg over de stokken, zodanig dat een boogvorm ontstaat. Strooi het sesamzaad er over. Bak af in de oven (200 °C) duur ca. 6 min. Bewaar de vormen na het bakken tussen keukenpapier.</p>
<p>Sojasaus en tonijn</p> <p>20 g sojasaus less salt ½ dl gevogeltesfond 150 g verse tonijn <i>ca.1½ cm dik</i> Doseerflesje</p>	<p>Sojasaus en tonijn</p> <p>Kook de sojasaus met fond in tot licht stroperig. Blijf erbij, het kan snel aanbranden. Doe de saus in een doseerflesje. Droog de tonijn en bak ze heel kort (max. 10 sec.) aan beide zijden in een koken hete koekenpan. Haal uit de pan, laat afkoelen en verdeel het daarna in 12 langwerpige stukjes zodat deze in de filodeeg vormpjes passen. Bestrijk de stukjes met de ingekookte saus en bewaar onder folie op de werkbank.</p>
<p>Vitello tonnato rolletje</p> <p>140 g tonijn uit blik 1 blikje ansjovisfilets 1 el kappertjes 2 el mayonaise 25 g rucola 24 st plakjes kalfsmuis dun gesneden Peper en zout</p>	<p>Vitello tonnato rolletje</p> <p>Laat de tonijn goed uitlekken. Dep de ansjovisfilets en de kappertjes droog met keukenpapier en hak ze beiden heel fijn. Prak de tonijn fijn met een vork en meng de mayonaise, de ansjovis en de kappertjes erdoor. Breng op smaak met p & zout. Verwijder van de rucola de steeltjes. Leg 2 plakjes kalfsmuis op een snijplank, iets overlappend. Leg hierop enkele blaadjes rucola, <i>die aan beide zijdkanten uitsteken</i>, breng op de plakjes wat tonijn crème aan. Maak 12 rolletjes (<i>1 p.p</i>) Rol ze strak op en bewaar onder plasticfolie in de koeling.</p>
<p>Garnalen</p> <p>12 st zoetwatergarnalen (21/25 rauw gepeld) 1 teentje knoflook Zonnebloemolie Peper en zout</p>	<p>Garnalen</p> <p>Controleer de garnalen, verwijder eventuele resten van het darmkanaal, spoel ze schoon en droog ze. Leg ze in een schaal, Snijd de knoflook in plakjes, meng ze in de olie en schenk het over de garnalen, zet het in de koeling en laat minimaal 30 minuten marinieren. Roer af en te om. Haal de garnalen uit de marinade en bak ze kort in een droge pan bestrooi ze eventueel met peper & zout. Laat afkoelen.</p>

MENU APRIL

<p><u>Komkommer</u> 2 komkommers 500 ml sushi azijn 1 tl gembersiroop ½ el sesamolie 12 basilicumblaadjes 1½ gemberbollettje</p>	<p><u>Komkommer</u> Was de komkommer en snijd er lange, dunne plakken van. let op! Gebruik geen plakken met zaad. Leg de plakken in een platte schaal. Meng sushi azijn, gembersiroop en sesamolie in een kom, voeg iets peper en zout toe en giet dit over de komkommerplakken. Dek af en laat het minstens 30 minuten marineren. Haal de komkommer uit de marinade en laat uitlekken. Snijd de basilicum in smalle reepjes, hak de gember heel fijn. Leg de plakken komkommer op een snijplank en leg er een garnaal op. Leg op de garnaal een mespuntje gember, wat basilicum reepjes en rol de garnaal in de komkommer. Maak 12 rolletjes. <i>1 p.p.</i></p>
<p><u>Eindbewerking</u> Oestersaus 2 el mangochutney Rucola (<i>naar keuze</i>)</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Presenteer de drie onderdelen, in een rij, op het bord. (je kunt, naar keuze, wat rucola op het bord leggen) Leg een tl-chutney op het bord, doe een stukje tonijn in de filodeegvormpjes en zet dat op de chutney. Doe er nog wat chutney op. De komkommerrol met garnaal en nappeer met enige druppels oestersaus. Leg het rolletje Vitello tonnato erbij. Druppel nog wat saus op het bord.</p> <div data-bbox="751 1115 1161 1332" data-label="Image"> </div>

MENU APRIL



Gevulde ravioli met-Daslook-hazelnootboter

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Pastadeeg 200 g grano duro 200 g bloem type 00 4 eieren 1 eierdooier 2 el Olijfolie 1tl zout(1tl is 3g)</p>	<p>Pastadeeg Het deeg gaan we mengen m.b.v. een keukenmachine. Alle ingrediënten in de kom en met een deeghaak 1 min draaien, totdat er een rol ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koeling.</p> <p><i>Voor de bloem kun je gebruik maken van gewone bloem, waarmee je het deeg licht, goed van structuur en makkelijk hanteerbaar maakt. Veel pastamakers geven de voorkeur aan het gebruik van een deel bloem en een deel farina semola di grano duro (durum, tarwegriesmeel), dat smaak, kleur en structuur ten goede komt. Het grano duro maakt het deeg iets moeilijker om mee te werken.</i></p>
<p>Vulling 60 g daslook 200 g ricotta 30 g boter 2 sjalotjes middelgroot</p> <p>In plaats van daslook 50 g bieslook fijngenhakt 4 tenen knoflook 200 g ricotta 30 g boter 2 sjalotjes middelgroot</p>	<p>Vulling Daslook even aanzetten met een sjalotje in de wok. Uitlekken, fijnsnijden Vermengen met de ricotta. Zout en peper naar smaak.</p> <p>Snijd de bieslook zeer fijn. Snipper de sjalotten fijn en zet aan in de wok. voer de bieslook pas toe als de pan van het vuur is. Als alles is afgekoeld de ricotta en peper en zout.</p>
	<p>Uitrollen met de pastamachine Bevestig de pastamachine aan de rand van het werkblad met de daarvoor bestemde plank. Verdeel het deeg in 4 porties bewaar koel en maak van iedere portie rechthoeken. Zet de rollers op stand 0 en haal het deeg erdoor. Vouw het deeg in drieën, draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. Doe dit ca 6 keer, tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer. Zet de roller steeds een tandje hoger, haal het deeg erdoor, tot standje 5 Leg de plakken op de werkbank, leg er hoopjes vulling op, maak het deeg wat nat. Leg daarover de volgende plak deeg en druk deze aan. Maak de ravioli met een uitsteker. De ravioli zo snel mogelijk in de vriezer op een met bloem bestoven blad!!! Gekoelde /bevoren ravioli is juist heel goed te koken en het voorkomt barsten.</p>

MENU APRIL

Hazelnootboter

250 g gemengde
paddenstoelen
1 scheutje olijfolie
200 g hazelnoten
30 g boter
½ dl Kookroom

Hazelnootboter

Maak de paddenstoelen schoon met keukenpapier verhit een scheut olie in een koekenpan en bak ze. Haal de paddenstoelen uit de pan, en laat de boter in de pan lichtbruin kleuren. Rooster de noten zonder olie in de pan en hak ze daarna fijn. Voeg ze op het laatst toe aan de boter.

Eindbewerking

20 g bouillonpoeder

Eindbewerking en presentatie

Koken ravioli

Pan met ruim water koken, doe er ca 20 gram bouillonpoeder in en kook de ravioli in ca. 6 min gaar. (Proeven

Presentatie

In klein diep bord een drietal/viertal ravioli scheppen en een schepje saus er overheen schenken.



MENU APRIL



Compositie van Tomatentartaar

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Krokantje</u> 90 g eiwit 90 g bloem 50 g olijfolie Fleur de sel Zwarte peper Gedroogde tijm en Basilicum	<u>Krokantje</u> Verwarm de oven voor op 170 graden , roer de bloem, eiwit, olijfolie tot een geheel. Smeer de helft van dit mengsel dun over de bakplaat met bakpapier. Bestrooi met fleur de sel, zwarte peper, gedroogde tijm en gedroogde basilicum. Zet in de oven 9 à 11 minuten, tot deze mooi krokant en laat deze afkoelen op een oven rooster. En herhaald deze stap met de andere helft. Breek na afkoelen in stukken voor de garnering.
<u>Gepofte knoflook</u> 3 bollen knoflook Olijfolie, Aluminiumfolie	<u>Gepofte knoflook</u> Snij de 3 bollen knoflook door de helft en smeer deze in met olijfolie, en verpakt deze alle 3 apart in aluminiumfolie. Zet de knoflookbollen 40 minuten in de oven op 180 graden . Daarna laten afkoelen. (Controleer de gaarheid)
<u>Basilicumolie</u> 50 g verse basilicum 1 dl olijfolie, extra vergine zeezout en versgemalen zwarte peper.	<u>Basilicumolie.</u> Blancheer de basilicum 10 seconden in een zeef in een pan met kokend water. Laten uitlekken in een zeef en spoel de bladeren af onder koud water. Spreid de basilicum uit en dep goed droog met keukenpapier. Pureer basilicum in de Magic bullled voeg in een dunne straal de olie toe. Breng de groene olie op smaak met peper en zout. En zeef deze door een passeerdoek tot een heldere olie. En doet deze in een spuitflesje voor garnering
<u>Tomatentartaar</u> 12 pomedorie tomaten 3 banaansjalotten 50 g kappertjes 20 kalamata olijven 15 blaadjes basilicum 8 zongedroogde tomaatjes Olijfolie, 1 el mosterd, peper en zout	<u>Tomatentartaar.</u> Plisseer(zie onder voor uitleg) de tomaten. Haal het vruchtvlees uit de tomaat en dep met papier de partjes droog snijd daarna in kleine brunoise. Laten uitlekken in een fijne zeef met papier, doet daarna de tomaten brunoise in een rvs kom. Snijd de kappertjes, olijven, zon- gedroogde tomaatjes en de basilicum fijn. Voeg deze toe aan de tomaten brunoise deze verder, op smaak brengen met mosterd, peper, zout en olijfolie. <u>Plisseren</u> Breng in een pannetje voldoende water aan de kook. Zet een kruisje onder in de tomaat. Leg de tomaten in het kokende water totdat de schil een beetje gaat barsten. Dat is het moment om ze uit het kokende water te halen. Let op dat je ze niet te lang laat liggen want dan krijg je zachte tomatenstukjes. Haal de tomaten met een schuimspaan uit het kokende water. Leg ze dan even in koud water. Dat heet laten schrikken.(zodat ze niet verder garen).

MENU APRIL

Avocado mouse

4 avocado's
160 g kruimige aardappel
Limoensap,
Witte peper, zout
Mayonaise
Gepofte knoflook

Avocado mouse

Kook aardappel in wat zout gaar en laat deze afkoelen. Knijp de aardappel door een puree knijper.
Mix de avocado, s met peper, zout, limoensap en de uitgeknepen gepofte knoflook. Breng verder op smaak met witte peper en zout naar behoefte. Doe het geheel door een bol zeef. Voeg mayonaise toe maar, zorg dat het nog wel een stevig geheel blijft.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

12 kwarteleitjes
5 hele kappertjes per bord
Basilicumolie
12 eetbare viooltjes

Eindbewerking en presentatie

Bak de 12 kwarteleitjes (dooier heel laten). Daarna uitsteken op een plank met een ring. Bestrooi met zwarte peper en zout. Doe de avocado mouse in een kookring daarop de tomatentartaar met het gebakken kwarteleitje. Dresseer de basilicumolie rond de tomatentartaar met de kappertjes. Steek een krokantje in de tartaar en leg er een viooltje naast (zie foto)

...



MENU APRIL



Kalfswang met tutti-frutti & pommes duchesse

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Tutti-frutti 200 g tutti-frutti zonder zwarte pruimen aardappelzetmeel 200 g zwarte pruimen 2,5 dl kalfsfond</p>	<p>Tutti-frutti Kook ruim water in een pan en breng de kalfsfond in een andere pan aan de kook. Leg de tutti-frutti (zonder zwarte pruimen) in het water (wellen van de tutti-frutti) en plaats de pan voor 1½ uur in de warmhoudkast. Grote delen gedroogd fruit (peren) kunnen eventueel worden gehalveerd. Leg de zwarte pruimen in de opgewarmde kalfsfond (wellen van de pruimen) en plaats de pan voor 1½ uur in de warmhoudkast. Haal de tutti-frutti uit de pan en plaats dit terug in de warmhoudkast. Kook het vocht van de tutti frutti in en bind dit wanneer nodig met aardappelzetmeel. Houd ook dit warm in de warmhoudkast. Haal de pruimen uit de kalfsfond. <i>De kalfsfond kan worden toegevoegd aan het kookvocht van het vlees voordat deze wordt gereduceerd.</i> Zet 2/3 (minimaal 24 stuks) van de pruimen terug in de warmhoudkast. 1/3 deel wordt gebruikt in de saus (<i>eindbewerking</i>). Deze pruimen halveren.</p>
<p>Kalfswang 1,2 kg kalfswang Zonnebloemolie 12 st sjalotten 30 g tijmtakjes 4 blaadjes laurier 20 kruidnagels 10 jeneverbessen geplet 30 g rode balsamico 10 dl kalfsfond 5 dl water</p>	<p>Kalfswang Braad de kalfswang aan in olie, voeg de grofgesneden sjalotjes en kruiden toe en blus af met balsamico, kalfsfond en het water (zorg dat het vlees onder het vocht staat). Laat dit 1½ uur zachtjes stoven met deksel op de pan. Neem het vlees uit de pan bewaar tot gebruik in de warmhoudkast. Zeef het kookvocht en reduceer dit tot 1/3. Zet deze vervolgens apart.</p>
<p>Pommes duchesse 600 g knolselderij 500 g aardappels (kruimig) 50 g hazelnoten 25 g pijnboompitten 2 el boter 0,5 dl room peper (naar</p>	<p>Pommes duchesse Schil de knolselderij en de aardappel. Snijd deze in blokjes, kook gaar en giet af. Leg de hazelnoten 8 minuten en de pijnboompitten 5 minuten in een oven van 180°C. Schud tussendoor een keer om. Hak alles daarna fijn met een staafmixer. Haal de knolselderij en de aardappel door de pureeknijper. Meng dan de noten, boter en room (naar behoefte) erdoorheen. Breng op smaak met peper. Doe de puree in een spuitzak met kartel spuitmond en spuit (minimaal) 36 toefjes puree met een diameter van ongeveer 4 cm op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de pommes duchesse in ongeveer 15 minuten op 190 graden in de oven.</p>

MENU APRIL

Eindbewerking

peterselie
aardappelzetmeel

Eindbewerking en presentatie

Verwarm het gereduceerde kookvocht van het vlees.
Doe nu de 1/3 van de zwarte pruimen er bij, pureer vervolgens de saus en laat de saus heel rustig wat inkoken tot de juiste dikte.

Warm het kookvocht van de tuttifrutti op.

Hak wat peterselie fijn.

Verwijder de harde vette delen van het vlees en trancheer het vlees in dunne plakjes (bij voorkeur 36 plakjes).

Leg het vlees trapsgewijs iets uit het midden van het bord.

De tuttifrutti mag daarna tegen het vlees aan worden gelegd. Leg aan de buitenzijde van de tuttifrutti de pruimen.

Drapeer het ingekookte kookvocht over de tuttifrutti.

Drapeer de saus over het vlees.

Leg drie pommes tegenover het vlees naast de tuttifrutti.

Strooi als laatste de peterselie over het bord.





MENU APRIL

Bananenijs met Cappuccino en Amandel crumble

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Mascarpone espuma</u> 60 g suiker 150 g mascarpone 3 dl kookroom 20% 1 dl melk Kidde ½ liter met 2 patronen	<u>Mascarpone espuma</u> Los de suiker op in de verwarmde melk. Voeg room en mascarpone toe en roer tot een gladde massa. Vul de kidde met deze massa, sluit af met de deksel. Voeg twee patronen toe en schud de kidde. Zet 2 uur in de koelkast.
<u>Chocolade gelei</u> 110 g pure chocolade 6 g gelatine, blaadjes 2 el honing 100 g glucose 2 el Grand Marnier 2,5 dl room	<u>Chocolade gelei</u> Breek de chocolade in kleinere stukken. Week de gelatine in koud water. Verwarm de honing met de glucose en slagroom. Doe de stukjes chocolade erbij en blijf roeren tot er een gladde massa ontstaat. Haal van de warmtebron en los de uitgeknepen gelatine op in de room. Bedek 2 platte witte ronde designborden (met opstaand randje) met plasticfolie. Giet de chocolade gelei-massa op deze borden (ong 5 mm dikte). Laat het zo lang mogelijk opstijven in de vriezer
<u>Cappuccinosaus</u> 1 tl vanille extract 40 g suiker 2,5 dl kookroom 20% 60 g eigeel 1 dubbele espresso	<u>Cappuccino</u> Doe de room, suiker en vanille extract in een pan en breng dit aan de kook. Laat dit 15 minuten zachtjes trekken. Laat dit afkoelen (tot onder 60°C) en voeg het eigeel toe. Verhit en klop de massa au bain-marie onder toevoeging van espresso totdat binding ontstaat bij ong. 80°C. Zet de massa in de koeling.
<u>Bananenijs</u> 2 dl melk 2 dl room 120 g suiker 1 tl vanille extract 4 g gelatineblaadjes 400 g bananen zonder schil. 40 g rum	<u>Bananenijs</u> Doe de melk, room, suiker en vanille extract in een pan en breng dit aan de kook. Laat de massa 15 minuten zachtjes trekken. Haal de pan van het vuur en voeg de in het water geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Schil de bananen en voeg deze in kleine stukjes toe en pureer de massa. Laat goed afkoelen. Voeg de rum toe draai ijs in de ijsmachine (duurt ong. 45 min)

MENU APRIL

<p><u>Amandelcrumble</u> 75 g boter 75 g rietsuiker 75 g amandelen (Gepeld en grof gehakt) 75 g bloem Zout 0,5 tl kaneel ½ citroen, alleen rasp ervan</p>	<p><u>Amandelcrumble</u> Roer de zacht geworden boter met de rietsuiker los. Voeg daarna de overige ingrediënten toe en maak een crumble deeg. Stort op bakplaat met bakpapier en bak in ca. 15 min. Op 160 graden. Laat afkoelen. Doe over in een plastic zak en sla tot fijne crumble. Leg de opgesteven chocolade met het plastic eronder vanaf de borden op een plaat en steek er daarna voorzichtig 12 rondjes van Ø5cm uit met een ronde steker. Schep de gelei-rondjes voorzichtig met een paletmes los van de plaat.</p>
<p><u>Chocoladesaus</u> 35 g melkchocolade 0,25 dl slagroom 3 g roomboter</p>	<p><u>Chocoladesaus:</u> Breng de slagroom aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de chocolade toe. Als de chocolade gesmolten is de boter toevoegen. Roer tot een egale saus. Doe over in spuitzak ter garnering en bewaar op de werkbank.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> 10 blaadjes munt</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Zie foto: snijd munt blaadjes ragfijn en strooi over de espuma</p> <div data-bbox="684 1066 1155 1335" data-label="Image"> </div>

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Chibet Réserve Chardonnay-Viognier

Algemene informatie

De druiven ondergaan een korte schilnweking en worden dan zacht geperst en vergist. De gisting vindt plaats in inox-tanks, bij lage temperatuur. Tijdens de rijping komt de wijn in contact met houten staven die in de inox-tank aanwezig zijn. Dit geeft de wijn een lichte houttoets mee.

Proefnotitie

Stevig houtgerijpte wijn met aromatische tonen van vooral veel bloemen en geel fruit en hout. Zachte vanilletoon, rijp maar toch fris.

Wijn / spijs

Gebakken / gegrilde zalm en witvis, gegrilde gamba's, gevogelte, zwezerik, zachte jonge kazen.



Merlot 'Deakin' - Deakin Estate

Algemene informatie

De wijn heeft een krachtige geur met veel kruidigheid. Laurier, paddenstoelen, gaan samen met een aangenaam vleugje eiken. De smaak is mooi vol en rijk. De romige smaken combineren met fruit als kersen, pruimen en een fraaie houttoon, die het fruit absoluut niet overheerst. In de finale zijn er rijpe en zachte tannines. Een wijn die uitstekend is te combineren met stoofschotels, gevogelte, rood vlees van de grill, pastagerechten en zachte kazen.

Proefnotitie

Een mooie volle en rijke smaak, heerlijk romig, met mooi fruit - kersen, pruimen- en een fraaie houttoon, die het fruit absoluut niet overheerst; eindigt met rijpe en zachte tannines.

Wijn / spijs

Uitstekend te combineren met stoofschotels, gevogelte, rood vlees van de grill, pastagerechten en zachte kazen.