



**Fantastische leden van de kookclub! Moge dit nieuwe jaar gevuld zijn met heerlijke culinaire avonturen, sprankelende smaken en bruisende gezelligheid. Laten we samen genieten van creativiteit in de keuken, verrukkelijke gerechten bereiden en onze passie voor koken delen. Proost op een smakelijk en vreugdevol nieuwjaar vol nieuwe recepten, culinaire hoogstandjes en onvergetelijke momenten samen!**

**Willem, Herma, Marjoleine, Cees en Ingrid.**

**Tafelschikking januari 2024**



# Kaaskroketten nieuwe stijl



Copyright <https://kookclubbc.nl/>

★★★★★ (0 Reviews)

**Categorie:**

Amuse Maandmenu januari 2024

## Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

### Flan van Gruyère

400 milliliter volle melk

150 milliliter room

2.5 gram agar-agar

witte peper en zout

2 stuks gelatineblad

200 gram Gruyère (van een blok)

nootmuskaat

### Crème van biet

100 milliliter bietensap

25 gram olijfolie

3 gram agar-agar

leeg

leeg

## Crumble

50 gram amandelen

25 gram Parmezaanse kaas

25 gram panko

10 gram boter

4 plakken Gandaham

0.15 bos krulpeterselie

## Zoetzure groenten

1 stuks rode biet

1 stuks koolrabi

2 eetlepel olijfolie

2 theelepel sushi azijn (rijstazijn)

2 theelepel mirin

peper en zout

## Garnering

1 verpakking bietscheutjes

## Kaaskroketten nieuwe stijl recept

1. **Flan van Gruyère.** Week de blaadjes gelatine in een ruime hoeveelheid koud water. Rasp de Gruyère.
2. Kook de melk op met de room, agar-agar, witte peper en zout.
3. Neem de pan van het vuur, voeg de uitgeknepen gelatine en geraspte Gruyère toe en meng.
4. Mix alles fijn en verwijder het schuim.
5. Breng ruim op smaak met witte peper, zout en nootmuskaat en passeer door een grove zeef.
6. Giet de massa op een plaat, zodanig dat je een dikte van 0,5 cm krijgt. Dek af met plasticfolie en laat opstijven in de koeling.
7. Snijd de afgekoelde flan met een steker in rondjes van 7 cm en plaats 1 rondje in het midden van een bordje.

8. **Vlak voor uitserveren:** Plaats de bordjes gedurende 10 minuten in de warmhoudkast van 60°C.
9. **Crème van biet.** Los de agar-agar op in 100 milliliter bietensap en breng aan de kook.
10. Stort de massa uit op een plaat en laat opstijven in de koeling tot een harde gelei.
11. Stop de afgekoelde gel samen met de olijfolie in een spuitzak en maak er met je handen een mooie gel van.
12. **Crumble.** Verwarm de oven voor op 180°C. Leg een vel bakpapier op een bakplaat.
13. Maal de amandelen, Parmezaanse kaas, panko en boter fijn in een blender.
14. Strooi uit over de bakplaat en bak gedurende 15 minuten in de oven. Laat afkoelen.
15. Droog de Gandaham in dezelfde oven tussen twee bakmatjes bij 180°C gedurende ongeveer 10 minuten.
16. Droog de krulpeterselie op keukenpapier gedurende ongeveer 4 minuten in de magnetron op 600 Watt en wrijf fijn.
17. Verkruiemel de ham en meng deze samen met de peterselie onder de koude crumble.
18. **Zoetzure groenten:** Was de rode biet.
19. Snijd de rode biet en koolrabi apart van elkaar in dunne schijfjes met de mandoline.
20. Steek er rondjes uit.
21. Meng de ingrediënten voor de marinade voor iedere groente 1 eetlepel en 1 theelepel.
22. Laat de groenten apart van elkaar dus ieder in hun eigen marinade gedurende 20 minuten minimaal marineren.
23. **Presentatie.** Haal de bordjes uit de warmhoudkast.
24. Schik er de zoetzure groenten, gel van rode biet en de crumble op.
25. Garneer met scheutjes rode biet.

## Notes

Wijn: Il Grigio - Spumante Brut

# Tarbot met knolselderij lardo en paddenstoelen



★★★★★ (0 Reviews)

**Categorie:**

Voorgerecht    Maandmenu januari 2024

## Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

### Duxelle van champignons

250 gram champignons

500 gram kastanjechampignons

1 stuks sjalot

1 teen knoflook

olijfolie

peper en zout

rode wijnzijn

### Puree van knolselderij en champignons

500 gram knolselderij (geschild)

150 gram champignons

75 gram boter

witte peper en zout

### Aardappel kubusjes met lardo

500 gram bonken (frietaardappel)

75 gram Lardo di Collonata

## Wittewijnsaus

25 gram boter

1 stuks laurierblad

4 stuks witte peperkorrels

1 stuks sjalot

250 milliliter witte wijn

350 milliliter visbouillon (5 (!) gram geconcentreerd)

150 milliliter room

1 stuks citroen

witte peper en zout

## Eryngy

3 stuks eryngy's

olijfolie

peper en zout

## Tarbot

14 stuks tarbotfilet (60 gram)

boter

witte peper en zout

## Garnering

1 bakje affila cress

## Tarbot met knolselderij lardo en paddenstoelen recept

1. **Duxelle van champignons.** Borstel of veeg de champignons schoon. Snijd ze in kleine stukjes.

2. Pel en snipper de sjalot. Pel de teen knoflook en snijd in kleine stukjes.
3. Zweet de sjalot en knoflook aan in een beetje olijfolie.
4. Voeg de champignons toe en stoof tot alle vocht verdampt is.
5. Breng op smaak met peper en zout en een paar druppeltjes rode wijnazijn.
6. **Puree van knolselderij en champignons.** Schil de knolselderij en weeg 500 gram af. Snijd in blokjes.
7. Kook de knolselderij gaar.
8. Borstel of veeg de champignons schoon. Snijd ze in kleine stukjes en bak ze in wat boter totdat het vocht verdampt is.
9. Smelt de boter. Draai de knolselderij en champignons met de boter glad in een blender. Voeg de gesmolten boter in gedeelten toe totdat je een gladde puree krijgt.
10. Breng op smaak met peper
11. **Aardappel stukjes met lardo.** Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes met een omtrek van circa 1,5 tot 2 cm .
12. Frituur de stukjes gedurende 5 minuten bij een temperatuur van 125°C.
13. Laat uitlekken en verspreid de stukjes los van elkaar over keukenpapier.
14. Frituur à la minute op 175°C tot ze lekker krokant zijn.
15. Snijd de Lardo di Collonata in flinterdunne reepje en meng met de gefrituurde aardappelstukjes.
16. **Wittewijnsaus.** Pel en snipper de sjalot.
17. Verhit de boter in een sauspan en voeg de peperkorrels, laurierblad en sjalot toe. Fruit licht aan.
18. Blus af met de witte wijn en reduceer tot een kwart.
19. Voeg de visbouillon en 150 milliliter room en reduceer tot sausdikte.
20. Zeef door een grove zeef.
21. Breng op smaak met citroensap ,witte peper en zout.
22. **Eryngy.** Snijd de eryngy's in de lengte in dikke plakken (ongeveer 5 mm).
23. Vlak voor uitserveren: Bak ze goudbruin in wat olijfolie en kruid met peper en zout.
24. **Tarbot.** Dep de vis droog.
25. Kruid met witte peper en zout, net voordat je de vis gaat bakken.

26. Smelt boter in een passende koekenpan en bak de tarbot kort aan beide kanten totdat het visvlees niet meer doorschijnend is.
27. **Presentatie.** Zorg ervoor dat alles tegelijkertijd warm en gaar is.
28. Leg wat knolselderiepuree links van het midden op het bord. Plaats een steker hiernaast en vul deze voor een deel met duxelle. Verwijder de steker.
29. Leg de vis op de puree. Verdeel de aardappelstukjes rechts van de puree en duxelle.
30. Leg een eryngy over de duxelle.
31. Verdeel de saus rondom.
32. Garneer met cress.

## Notes

Wijn: Lievland - Chenin Blanc

# Ravioli met buikspek en andijvie (Featured Chef Claudio)



★★★★★ (0 Reviews)

**Categorie:**

Maand menu Tussengerechten

Maandmenu januari 2024

## Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

### Buikspek

300 gram ongezouten buikspek

1 bol knoflook

0.5 bosje tijm

2 takjes rozemarijn

1 liter kippenbouillon van bouillonblokken

300 ml sherry

### Ravioli

300 gram oesterzwammen

250 gram mascarpone

200 gram Italiaanse OO-bloem

200 gram semolina

4 stuks eieren

1 el olijfolie

3 stuks tomaten

3 stengels lente-ui

boter

## Andijvie

1 krop / 500 gram andijvie

boter

## Tomatensaus

1 stuks ui

1 stuks winterwortel

3 stengels bleekselderij

1 teentje knoflook

1 bosje basilicum

1 blik gepelde tomaten

200 ml witte wijn

100 ml kippenbouillon van bouillonblokken

1 el suiker

peper en zout

## Ravioli met buikspek en andijvie recept

1. **Buikspek:** Verwarm de Rational voor op 160°C.
2. Maak het buikspek goed schoon en zorg ervoor dat al het kraakbeen verwijderd is.
3. Leg het in een diepe ovenschaal en kruid met zout en peper.
4. Maak overal in het vlees kleine insnijdingen en stop er teentjes knoflook, takjes tijm en rozemarijn in.
5. Schenk er de kippenbouillon en de sherry bij, dek af met aluminiumfolie en zet een uur in de Rational op 160°C.

6. Controleer regelmatig of er nog voldoende vocht in de schaal zit en voeg eventueel wat bouillon toe.
7. Haal het vlees uit de oven, verwijder de kruiden en laat afkoelen.
8. **Vulling:** Snijd de oesterzwammen in stukjes, bak ze in wat boter en kruid met witte peper en zout.
9. Meng de mascarpone erdoor.
10. Snijd het buikspek in kleine blokjes (ongeveer 8 mm), bak ze kort aan en doe het bij het mascarpone mengsel.
11. Snijd de lente-ui in kleine stukjes.
12. Dompel de tomaten 15 seconden in kokend water, koel af in koud water en haal het vel er voorzichtig af.
13. Snijd ze in vieren en haal de pitjes eruit.
14. Snijd ze in kleine blokjes. Voeg de tomaat en lente-ui vlak voor het vullen van de ravioli als laatste toe aan het mascarpone mengsel.
15. **Tomatensaus:** Maak de ui, wortel, bleekselderij schoon en mix ze met de basilicum met de blender.
16. Verhit wat olijfolie en stoof de groenten erin.
17. Breng op smaak met peper en zout, voeg de tomaten, witte wijn en bouillon toe.
18. Doe er de suiker bij en laat sudderen tot alles goed gaar is.
19. Meng alles tot een saus met de staafmixer.
20. Breng, indien nodig, op smaak met zout en peper.
21. **Pasta.** Maak de pasta volgens algemeen recept in de Kitchen-aid. Laat het deeg in plasticfolie een half uur rusten.
22. Rol de pasta uit met behulp van de pasta machine beginnend bij stand 0 en eindigend bij stand 6.
23. Leg pastastroken op een met bloem bestoven werkbank. Pas op voor uitdrogen.
24. Snijd rechthoeken van 8 bij 12 cm voor de onderkant. Snijd rechthoeken van 10 bij 14 cm voor de bovenkant.
25. Leg op elke rechthoek van 8 bij 12 cm in het midden wat vulling, strijk water op de kanten en plak de rechthoekjes dicht tot ravioli.
26. Houd ze vast en duw ze zo dicht dat er geen lucht meer in zit.
27. Gebruik de grootste steker met kartelrand om ze uit te steken.
28. Breng water met zout aan de kook voor de ravioli en breng water aan de kook voor de andijvie.
29. **Andijvie:** Maak de andijvie schoon en snijd 1/3 van de bovenkant. Snijd de onderkant in grove repen.

30. Vlak voor uitserveren: Roerbak de andijvie ongeveer 1 minuut in wat boter.
31. Kook de ravioli in 3 minuten gaar in gezouten water.
32. ***Opmaak:*** Verdeel de andijvie over de borden, leg er de ravioli bij en werk af met de tomatensaus en een blaadje basilicum.

## Notes

Wijn: Alois Lageder - Pinot Grigio

# Fazantenfilet met pistachevulling wortelbotersaus en gefruite knolselderie



★★★★★ (0 Reviews)

Categorie:

Hoofdgerecht Maandmenu januari 2024

## Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

### Fazant

8 stuks fazantenfilet (omrekenen per paar)

100 gram pistachenoten

250 gram gerookt ontbijtspek (blokjes)

1 stuks ei

30 milliliter room

peper en zout

600 gram varkensnet

### Wortelpuree

1 kilogram winterwortel

10 gram groentefond geconcentreerd

room

boter

## Saus

200 gram sjalotten

wortelsap (zie wortelpuree)

2 stuks laurierblad

2 takjes tijm (uit eigen tuin)

room

100 gram boter

peper en zout

## Knolselderie

1 stuks knolselderie (750 gram)

## Garnering

0.13 bos platte peterselie

## Fazantenfilet met pistachevulling wortelbotersaus en gefruite knolselderie recept

1. **Fazant.** Verwijder de kleine filetjes van elke fazantenfilet en verwijder van het kleine filetje het witte peesje.
2. Snijd in kleine stukjes. Doe ze samen met het gerookt spek in een kom van de Magimix en maal fijn.
3. Hak de pistachenoten grof en meng ze samen met een beetje room en het ei onder het gehakt.
4. Kruid goed met peper en eventueel zout.
5. Leg een fazantenfilet met de brede kant naar onder en de spitse kant naar boven. Strijk er 1/8 deel van de pistachevulling op (als je 8 fazantenfilets hebt).
6. Leg een tweede fazantenfilet met de spitse kant naar onder en de brede kant naar boven en strijk ook hier 1/8 deel van de pistachevulling op. Leg de 2e fazantenfilet bovenop de 1e filet, maar omgekeerd: met de spitse kant naar onder en de brede kant naar boven. Zo krijg je een pakketje dat overal even dik is. Herhaal dit 3x.
7. Wentel dit in een enkele laag varkensnet.

8. Voor uitserveren: Smeer een bakplaat in met debic. Braad de fazantenfilet vervolgens rechtstreeks in de oven bij 180°C gedurende 15 tot 20 minuten (geen stoomoven gebruiken), totdat een kerntemperatuur van 65 C bereikt is. Keer tussentijds de filets.
9. **Wortelpuree.** Schil de wortelen en snijd in grove stukken. Zet de wortelen op met water zodanig dat de wortels ruim onder staan. Voeg 10 gram geconcentreerde kippenfond toe.
10. Kook de wortelen gedurende 45 minuten.
11. Laat uitlekken en vang het vocht op en bewaar dit (zie punt 14).
12. Pureer de wortelen en maak de puree aan met room en boter. Breng op smaak met peper en zout en houd warm in de warmhoudkast.
13. **Saus.** Pel en snipper de sjalotten.
14. Fruit de sjalot aan in wat boter, blus af met het opgevangen wortelvocht, voeg de laurierblaadjes en de tijm toe en laat inkoken met een beetje room.
15. Verwijder de laurierblaadjes en de tijm, blender de massa fijn en zeef door een grove zeef.
16. Monteer de saus met de ijskoude boter.
17. Breng op smaak met peper en zout.
18. **Knolselderie.** Rasp de knolselderie grof.
19. Wring uit.
20. Verhit in een steelpan met een doorsnede van ...cm een laagje zonnebloemolie van ongeveer 2 cm hoog en bak ze goudbruin.
21. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
22. **Presentatie.** Leg een spiegeltje saus in het midden van het bord. Trancheer de fazantenfilets schuin en schik hiervan twee centraal op het bord.
23. Leg naast de filets twee quenelles van de wortelpuree.
24. Werk verder af met de knolselderiesnippers.
25. Garneer met enkele takjes platte peterselie.

## Notes

Wijnen: Clos de la Roilette - Fleurie

Vietti - Perbacco Nebbiolo - Langhe



# Eclair à la Maris Piper



Copyright <https://kookclubbc.nl/>

★★★★★ (0 Reviews)

**Categorie:**

Maand menu   Nagerechten

Maandmenu januari 2024

## Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

### Crème anglaise

1 stuks vanillestokje

125 gram volle melk

100 gram suiker

75 gram eierdooier (gepasteuriseerd)

### Soezenbeslag

100 milliliter water

100 milliliter volle melk

100 gram ongezoeten roomboter

zout

100 gram bloem

4 stuks eieren

leeg

## Suikerdeeg

55 gram roomboter

65 gram bruine basterd suiker

60 gram patentbloem

1 snufje zout

## Praline

200 gram hazelnoten

200 gram suiker

50 ml water

## Glazuur

200 gram fondant

1 kopje dubbele espresso

10 gram instantkoffie

## Meringue

35 gram eiwit (gepasteuriseerd)

100 gram suiker

35 milliliter water

5 gram extra suiker

## Botercrème

250 gram roomboter

80 gram crème anglaise (eigen bereiding)

25 gram meringue (eigen bereiding)

85 gram praline (eigen bereiding)

## Amandelschaafsel

50 gram amandelschaafsel

## Afwerking

Grof zout

## Eclair à la Maris Piper recept

1. **Crème Anglaise:** Snijd het vanillestokje overlans open en schraap het merg eruit.
2. Breng de melk met de helft van de suiker en het vanillemerg rustig aan de kook.
3. Meng de rest van de suiker met de eierdooiers tot een gladde massa.
4. Giet eerst al roerend een scheut hete melk bij de eierdooiers.
5. Giet vervolgens al roerend de overige hete melk erbij en roer verder glad met een garde.
6. Giet de massa nu terug in de pan en gaar tot een temperatuur van 82°C.
7. Schenk in een bak en zet in de koelkast om af te koelen.
8. **Soezenbeslag:** Breng het water, de melk en de boter met een snufje zout aan de kook in een steelpan.
9. Neem de pan het vuur, voeg de gezeefde bloem toe en roer tot een gladde massa. Zet het deeg terug op een kleine vlam en roer zolang tot het niet meer aan de pan kleeft (ongeveer 3 minuten).
10. Doe het deeg over in de mengkom van de Kitchen-aid en laat het deeg iets afkoelen.
11. Voeg nu op lage snelheid één voor één de eieren toe, behalve het laatste. Roer na elk ei goed alles door voordat het volgende toegevoegd wordt.
12. Klop het achtergehouden ei los en roer dit, voor zover nodig, bij kleine beetjes er doorheen tot een glad beslag ontstaat (het kan dus zijn, dat men van het laatste ei niet alles nodig heeft). Als het deeg in lange punten van een lepel valt, is verdere toevoeging van ei niet meer nodig.
13. Blijf roeren tot het deeg licht van kleur is en glanst.
14. Doe het vervolgens in een spuitzak met een ronde spuitmond.
15. Spuit mooie banen van het beslag op een met bakpapier beklede bakplaat.
16. De eclairs moeten ongeveer een doorsnede hebben van 2 bij 13 cm.
17. Zet opzij in de koeling.
18. **Suikerdeeg:** Meng alle bestanddelen in een kom en kneed tot een egaal deeg.

19. Rol het deeg uit met een deegroller tussen twee vellen bakpapier tot ongeveer 2 mm dikte.
20. Laat het suikerdeeg koud worden in de vriezer of koelkast zodat er banen van gesneden kunnen worden.
21. **Praline:** Rooster de hazelnoten gedurende 10 minuten in een voorverwarmde hete luchtoven op 155°C.
22. Maak in een steelpan karamel van suiker en het water.
23. Roer niet in de pan, beweeg alleen de pan rustig om de karamel geleidelijk te kleuren.
24. Als de karamel mooi goudbruin is, doe je warme hazelnoten erbij in de pan.
25. Meng ze door de hete karamel en stort op een plaat met bakpapier.
26. Laat afkoelen, breek vervolgens in stukken en draai fijn in de keukenmachine tot een pasta.
27. Draai de praline fijn.
28. **Glazuur:** Breng de fondant heel rustig op een temperatuur van 40°C, zodat deze zacht wordt en kan worden gemengd.
29. Kook de dubbele espresso in tot 2/3 en voeg de instantkoffie toe tot die helemaal is opgelost.
30. Voeg vervolgens de koffie toe aan de fondant en meng dit totdat het een gladde massa is.
31. Doe over in een spuitzak en laat afkoelen.
32. **Vervolg eclairs en suikerdeeg:** Verwarm de oven voor op 200°C.
33. Haal de eclairs en het suikerdeeg uit de koeling.
34. Snijd van het suikerdeeg banen van 15x 3 cm.
35. Leg het suikerdeeg voorzichtig op het soezenbeslag.
36. Bak eerst 6 minuten in de voorverwarmde oven op 200°C.
37. Verlaag vervolgens, **zonder de oven te openen**, de temperatuur naar 180°C en bak nog tot de soezen volledig droog zijn ook de scheuren die je ziet moeten gekleurd zijn.
38. Open voorzichtig de oven om de gaarheid te controleren.
39. Het suikerdeeg moet krokant zijn geworden en de soes ook de scheuren moeten lichtbruin zijn.
40. Laat afkoelen.
41. **Meringue:** Klop het eiwit luchtig in een schone ontvette kom.
42. Zodra het eiwit luchtig begint te worden voeg je de extra suiker (5 gram) langzaam toe.

43. Kook tegelijkertijd een suikersiroop van de 100 gram suiker en 35 ml water.
44. Kook de siroop tot een temperatuur van 121°C en haal van het vuur.
45. Voeg heel langzaam de warme siroop aan het eiwit toe terwijl je rustig blijft kloppen.
46. Nadat alle siroop is opgenomen blijf je rustig kloppen totdat het geheel is afgekoeld en er stevige pieken eiwit blijven staan.
47. **Botercrème:** Let op de dat alle toevoegingen goed afgekoeld zijn anders gaat het schiften.
48. Klop de boter met de mixer luchtig tot deze wit is.
49. Zodra deze luchtig is voeg je rustig 80 gram koude crème Anglaise toe terwijl je blijft kloppen.
50. Spatel hierna voorzichtig 25 gram afgekoelde meringue door de massa, totdat deze goed is opgenomen.
51. Spatel tot slot 85 gram praline erdoor.
52. Mix het geheel nu nog een keer luchtig en de botercrème is klaar.
53. **Amandelschaafsel:** Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan op middelhoog vuur.
54. Blijf goed omschudden.
55. Bewaar apart.
56. **Presentatie:** Halveer zorgvuldig in de lengte de afgebakken éclair en vul de bodem met een klein streepje praline om deze smaak wat extra naar voren te laten komen
57. Spuit vervolgens de botercrème in rondjes of rozetten in de éclair.
58. Bestrooi met geroosterd amandelschaafsel en leg de afgesneden bovenkant erop.
59. Trek met een rond spuitmondje een baan van het glazuur zigzag over de éclair en bestrooi met wat grof zeezout.

## Notes

Wijn: Churchills Ruby Reserve