

OO HET KOOK COLLEGE

COOKING - MEETING - TRAINING



KERSTDINER 2011

Dim Sum met kwartel en Hollandse garnaaltjes
Dalila Feudo Arancio - Grillo Viognier

Carpaccio van gele biet, kreeft en basilicum
Hensel - weissburgunder Chardonnay

Heldere vissoep met gerookte tarbot
Paul Mas - Vermentino

Mangoshake met limoen en cointreau

Lasagne van oesterzwam met hert en Kriek
Bon Courage - Shiraz

Crouquembouche met frambozen
Badberg - Rooimuskadel

Bonbon met sinaasappel en gember
Koffie, Cointreau of Grand Marnier

Dim sum met kwartel en Hollandse garnaltjes

4 personen

Ingrediënten

50 g garnalen

50 g kwartel filet

½ ei

¼ lente ui

1 eetlepelsojasaus

5 druppels sesamolie

½ theelepel tapiocameel

8 wontonvellen(15 cm)

Bereidingswijze

1. Snijd de kwartelfilet fijn.
(net zo groot als de garnaltjes).
2. Meng de garnaltjes, kwartel, ei, lente ui, sojasaus, sesamolie en 1 theelepel tapioca door elkaar.
3. Doe in een klein schaalje een wontonvel, daarin 2 eetlepels vulling en vouw voorzichtig dicht.
4. Bind het af met een stengel bieslook.
5. Stoom de pakketjes in 10 minuten op 100°C.

Serveer met sausje

Sausje: meng 1 deel sojasaus(less salt), 1 deel gembersiroop en naar smaak sambal door elkaar.



Carpaccio van gele biet, kreeft en basilicum

4 personen

Ingrediënten

40 g aardappelen

20 ml olijfolie

60 ml slagroom

¼ bos basilicum

1 gele biet

1 kreeft(je)

1 teen knoflook

25 g boter



Bereidingswijze

1. **Aardappelbasilicumschuim.** Schil de aardappel, snijd in kleine blokjes en kook in ruim water met zout in 15 minuten gaar. (met koud water opzetten).
2. Verwarm de slagroom en de olijfolie in een steelpan.
3. Draai de aardappelen en de basilicum samen met het warme olie/room mengsel fijn in de keukenmachine. Breng indien nodig op smaak met peper en zout.
4. Giet de mousseline in de kidde en zet onder druk met twee gaspatronen. Plaats de kidde in een bad warm water.
5. **Biet.** Snijd de gele biet in dunne plakken en blancheer deze 8 minuten. Laat de plakken op een bord uitwasemen.
6. **Kreeft.** Snijd de knoflook fijn en smelt de boter langzaam samen met de knoflook in een pan met brede bodem.
7. Pocheer de kreeft in de knoflookboter. (Schep regelmatig de boter over de kreeft).
8. Leg de gele biet in een cirkel op een bord. Daarop de kreeft en garneer met een toef aardappel/basilicum schuim.

Heldere vissoep met gerookte tarbot

4 personen

Ingrediënten

½ prei
½ venkel
1 stengel bleekselderij
½ ui
1 liter water
1 eetlepel aardappelzetmeel
1 tarbot
1 bosje lavas
Pastis



Bereidingswijze

1. Snijd de prei, venkel, bleek in kleine stukjes.
2. Pel en snipper de ui fijn.
3. Fileer de tarbot en bewaar de graten.
4. Zet de graten en groenten met 2 liter koud water op.
5. Kook de soep 30 minuten. Zeef de soep en zet terug op het vuur. Breng op smaak met peper en zout. Voeg naar eigen smaak Pastis toe.
6. Bind de soep met de aardappelzetmeel. Maak met koud water een papje (verhouding zetmeel en water is 1 op 1).
7. Rook de tarbot in een rookpan. Zet het vuur uit zodra de rook tevoorschijn komt.
8. Gaar de tarbot in 10 minuten gaar. Laat op dat de vis niet te gaar wordt.

Mangoshake met limoen en cointreau

4 personen

Ingrediënten

½ rijpe mango

¼ sinaasappel

75 ml yoghurt

Sap van ½ limoen

25 ml (=¼ borrelglas) Cointreau

75 g ijsblokjes



Bereidingswijze

1. Schil de mango's en doe ze in de keukenmachine/blender.
2. Schil de sinaasappel, snijd ze in stukken en doe ze bij de mango.
3. Voeg de yoghurt, limoensap en cointreau toe.
4. Draai het geheel samen met de ijsblokjes haal door een zeef en serveer in een champagneflutelijf.

Lasagne van koningsoesterzwam met hert & Kriek

4 personen

Ingrediënten Lasagne

3 Koningsoesterzwammen

1 eetlepel pijnboompitten

50 g champignons

½ eidooier 5 blaadjes lavas

½ boterham

Parmezaanse kaas

Zwarte peper



1. **Lasagne.** Snijd de uitstekende delen van de oesterzwammen af en bewaar deze.
2. Snijd de oesterzwammen in 4 plakken.
3. Rooster de pijnboompitten goudbruin.
4. Doe de champignons met de afsnijdsels, paddenstoelen, lavas in een keukenmachine en draai fijn.
5. Voeg de dooier toe.
6. Voeg de boterham toe en draai ook fijn. Draai de pijnboompitten kort mee. Breng op smaak met peper en zout.
7. Leg op een bakplaat 10 plakken oesterzwam, smeer ze in met olijfolie en bestrooi met zout. Schep het mengsel erop en dan weer een plak oesterzwam. Herhaal dit nog 1 keer. Eindig met de vulling, geraspte kaas en zwarte peper.
8. Gratineer de lasagne 20 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.

Lasagne van koningsoesterzwam met hert & Kriek

Ingrediënten Bitterbal

100 g spruiten
½ eidooier
25 ml slagroom
5 g boter
12 g bloem
Nootmuskaat
Kerriepoeder
Bloem
1 ei losgeklopt
Paneermeel
Olie om te frituren



Bereidingswijze

9. **Bitterbal.** Kook de spruiten en pureer ze met de eidooier en slagroom in de keukenmachine.
10. Smelt de boter in een pan en roer de bloem erdoor.
11. Laat de bloem 1 minuut garen.
12. Haal de pan van het vuur en roer de gepureerde spruiten erdoor en blijf, op laag vuur, roeren tot het ei begint te binden.
13. Breng op smaak met nootmuskaat, kerriepoeder, zout en peper.
14. Schep de puree over in een schaal en laat de puree 1 uur opstijven in de koelkast.
15. Vorm van de puree balletjes en rol ze door de bloem.
16. Rol ze hierna door het losgeklopte ei en vervolgens door het paneermeel.
17. Frituur de bitterballen in kleine porties en laat ze uitlekken.

Lasagne van koningsoesterzwam met hert & Kriek

Ingrediënten Hert

150 g hertenzadel
2 plakken Parmaham

Bereidingswijze

1. **Hert.** Bestrooi het hert met peper en zout en omwikkel het met Parmaham.
2. Bak de hert kort in een voorwarmde pan met olijfolie.
3. Verwarm de oven voor op 170°C. Gaar het hert gedurende 8 minuten in de oven.
4. Snijd 10 dunne plakken van ongeveer 2 centimeter van het hert en bestrooi met zout en peper.



Ingrediënten saus

¼ fles kriekbier
20 Amarene(blik)
Zwarte peper
Zout
½ eetlepel tapiocameel

Bereidingswijze

1. Blus de pan af met kriekbier en giet het geheel in een steelpan.
2. Voeg de amarene(zonder al teveel siroop), zout en peper toe.
3. Laat 5 minuten koken.
4. Bind de saus met de tapiocameel(koud papje maken) en laat nog 5 minuten doorkoken.

Crouquembouche met frambozen

4 personen

Ingrediënten soezen

75 ml water

30 g boter

40 g bloem

mespunt zout

2 tot 3 eieren

50 g chocolade



Bereidingswijze

1. **Soezen.** Verwarm de oven voor op 180°C. hete lucht.
2. Breng het water met de boter aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer met een pollepel de bloem erdoor en laat vervolgens op het vuur al roerende het deegje gaar worden.
3. Neem de pan van het vuur en spatel de eieren er een voor een door.
4. Doe het soezenbeslag in een spuitzak. Spuit kleine toefjes deeg op een besmeerde bakplaat en bak de soesjes in 10 tot 12 minuten goudbruin.

Ingrediënten frambozencrème

35 g frambozenjam

75 g boter

10 g suiker

Bereidingswijze

5. **Frambozencrème.** Klop de boter met de suiker en de jam luchtig.
6. Snijd met een klein mesje de soezen open.
7. Neem een spuitzak met het kleinste spuitmondje en vul daarmee de soezen.

Crouquembouche met frambozen

8. **Chocolade.** Smelt 65 g chocolade au bain Marie. Snijd de overige 35 g fijn.
9. Haal de gesmolten chocolade van het vuur en spatel beetje bij beetje de chocoladebrokjes door de gesmolten chocolade zodat een mooie egale chocolade massa ontstaat.
10. Doop de soezen dan in de gesmolten chocolade.

Ingrediënten Kletskep

25 g frambozen
65 g witte basterdsuiker
Zout
30 g boter
25 g bloem

Bereidingswijze

11. **Kletskep.** Verwarm de oven voor op 180°C.
12. Draai de frambozen fijn in een keukenmachine en haal door een zeef.
13. Meng het frambozensap door de suiker.
14. Smelt de boter in een steelpan. Giet de boter bij de basterdsuiker en roer tot het een homogene massa is.
15. Schep de bloem erdoor tot een stevig deeg ontstaat. Laat minimaal 20 minuten rusten.
16. Vorm het deeg tot balletjes van een ½ centimeter dik. Leg de balletjes met een tussenruimte van 8 centimeter op een bakplaat. Doe er 6 op een bakplaat. Bak de kletskep in 6 minuten bruin en gaar.
17. **Dresseren.** Leg 1 kletskep op bakpapier. Leg daarop 5 soezen in een rondje. Daarop een kletskep, dan 3 soezen, kletskep en 1 soes. Garneer met frambozencrème.

Bonbon met sinaasappel en gember

Ingrediënten

100 ml jus d'Orange
1 g agar agar
½ eetlepel honing
1 centimeter fijngesneden gember
50 g chocolade



Bereidingswijze

1. Breng de jus d'Orange met de fijngesneden gember en de honing aan de kook. Voeg de agar agar toe en laat 8 minuten doorkoken.
2. Zeef het mengsel.
3. Giet het mengsel in de vorm.
4. Zet het in de koelkast om op te stijven.
5. Smelt tweederde van de chocolade au bain Marie.
6. Hak de rest van de chocolade fijn.
7. Haal de pan van het vuur en roer de fijngehakte chocolade in 3 delen erdoor.
8. Haal de gelei blokjes door de chocolade en leg op bakpapier.
9. Zet de bonbons in de koelkast om de chocolade te laten stollen.

AFSCHUIMEN is het verwijderen van overtollig schuim dat ontstaat bij de bereiding van bouillon

ARROSEREN is het bedruipen van groot vlees met het eigen braadvet

BARDEREN is het omwikkelen of bedekken van producten met vers vet spek

BLANCHEREN is een voorproces met als doel ingrediënten kort te garen of reinigen

BLENDEREN is producten machinaal fijnsnijden

BRADEN is een bereiding voor grote dierlijke producten bij een temperatuur tussen de 150°-250°C.

BRUNEREN is het donker kleuren van producten met als doel: smaak, geur en kleur te veranderen

CANNELEREN is het aanbrengen van groeven in producten op gelijke afstand van elkaar

CHAUD-FROIDEREN is het bedekken of overgieten van chaud-froids met een saus

CHEMISEREN is het aanbrengen van een dunne laag gelei of ijs in een vorm

CISELEREN wordt toegepast om zeer snel zeer dunne plakjes van een product te verkrijgen

CLARIFIËREN is het helder maken van vloeistof of vetstof

DEGLACEREN is het losweken van roastingresten uit een pan

DEGRAISSEREN heeft tot doel vet van een vloeistof te verwijderen

DRESSEREN is het rangschikken van bereide producten op een bord of een schaal

FILEREN is het gelijkmatig lossnijden van vlees, vis of gevogelte van graten of beenderen

FLAMBEREN is het aan verschillende gerechten en sauzen alcoholische dranken toevoegen om de smaak

van het gerecht of saus te versterken of te verbeteren

FONCEREN is het aanbrengen van een dunne laag deeg in een vorm of bakblik

FRAPPEREN heeft tot doel glaswerk of servies snel te koelen voor direct gebruik

FRITUREN is een bereidingsproces met een hoge bereidingstemperatuur waarbij in een vetstof een product

geheel wordt onderdompelt

FRUITEN is het verhitten van groenten met weinig vet in een pan zonder deksel

GELEREN is ter bescherming of verfraaiing en omvat het bedekken van gerechten met een gelei

GLACEREN is het aanbrengen van een glanslaag op producten m.b.v. boter, suiker of jus

GRATINEREN is een proces dat bij een temperatuur wordt uitgevoerd die varieert tussen de 250 en 300°C

met als doel kleuring en korstvorming

GRILLEREN is een product op hete grill de juiste gaarheid geven en aan de buitenkant een knapperige, krokante korst met de typische grillsmak

KARAMELISEREN is het kleuren van suiker door middel van verhitting

KOKEN is het zachter en lichter verteerbaar maken (garen) van ingrediënten

LARDEREN is het doorrijgen van producten met repen vers vet spek

LIËREN is het binden van een vloeistof met een bindmiddel

MASKEREN is een product bedekken met een saus, crème of geslagen room, zodat het oorspronkelijke uiterlijk niet meer te zien is

MONTEREN is het binden van een warme vloeistof met klontjes koude boter

MYOTEREN is op laag vuur verwarmen van specerijen met weinig olie of boter

NAPPEREN is producten in bereide vorm bedekken met een warme of koude saus

PANEREN is het aanbrengen van een korst van fijngemalen broodkruim of paneermeel

PAREREN is het verwijderen van pezen, zenen en vetdelen van vlees, wild, gevogelte en orgaanvlees

PASSEREN is het filtreren door een zeef

PIKEREN is reepjes spek met een pikeernaald door de oppervlakte van vlees rijgen

PINCEREN is het aanbranden van beenderen in een oven op 180°C

POCHEREN is een product in bouillon op lage temperatuur (85°) garen

POËLEREN is een product bereiden met veel vetstof en aangefruiten groenten in een gesloten pan

REDUCEREN is het inkoken van vloeibare producten zodat een sterke concentratie overblijft

RISSOLEREN is producten snel voorzien van een bruin korstje en dichtschroeien

SMOREN is het garen en zachter maken van producten die door hun samenstelling ongeschikt zijn voor de korte bereidingstechnieken

SNIPPEREN is een techniek waarbij het product, bijvoorbeeld een ui, verkleind wordt tot kleine blokjes, stukjes of snippers

STOMEN is een product in stoom garen, waarbij smaak en kleur deels behouden blijven

STOVEN is een nat bereidingsproces bij een lage bereidingstemperatuur

TOEREN is de verzamelnaam voor het uitrollen en vouwen van een gezet deeg, met name bladerdeeg

TOERNEREN is producten verfraaien, door ze gelijkmatig van vorm te maken/snijden

TRANCHEREN is een product schuin wegsnijden om het groter te laten lijken

TREMPEREN is het besprenkelen van producten met alcohol, suikersiroop of een geurige vloeistof

Het Kook College Wijchen Nieuweweg 303 6603 BN Wijchen Telefoon 024 - 6455611
Internet: www.kookcollegewijchen.nl e-mail: info@kookcollegewijchen.nl

De wijnen uit deze workshop zijn afkomstig van
Wijnhandel 'In de blauwe druif'
www.dedruif.nl