



Kookstudio
Culinair Centrum

www.culinaircentrum.nl
0492 – 381565

Kookclub van Marlijn menu 11 mei 2017

Amuse

Aardappel - prei - garnalen - wilde kruiden

Voorgerecht

Huzarensalade – tartaar van bavette- komkommer - tomaat - mayonaisesaus

Hoofdgerecht

Tournedos Stroganoffsaus -
haricots verts - witlof met kaas

Dessert

Bavarois van kwark met gebruind schuim en
ananas met kruidnagel en vanille.



Aardappel - prei - garnalen - wilde kruiden

Ingrediënten: (18 personen)

Aardappel-preisoepje

400 g aardappels schoon
400 g prei (wit)
1 ½ ltr. gevogelteaouillon
50 g roomkaas

Flensje

25 g boter (gesmolten)
4 dl melk
150 g bloem
2 st ei
zout/peper

1/6 bosje dille

1/6 bosje bieslook

1/6 bosje peterselie

Garnering

200 g Hollandse garnalen
rode Vene cress

BEREIDING

Aardappel-preisoepje

- Schil de aardappelen en snijd in stukken.
- Maak de prei schoon en snijd in stukken.
- Kook de aardappelen en prei gaar in de bouillon
- Zeef de bouillon (bewaar aardappel en prei) en kook de bouillon in tot 7 dl krachtige bouillon.
- Pureer de aardappel, prei samen met de bouillon en roomkaas.
- Wrijf door een zeef en breng op smaak.
- Laat afkoelen.

Flensje

- Snijd de kruiden zeer fijn.
- Meng ei met bloem. Voeg de melk toe en roer glad. Wrijf door een zeef en breng op smaak.
- Roer de kruiden er door en laat het beslag 30 minuten rusten.
- Bak dunne flensjes (Ø 25cm).
- Rol deze op en snijd in rolletjes van 3 cm lengte.
- Bewaar warm tot serveren.

PRESENTATIE

- Verdeel de lauwarme soep in kommetjes.
- Plaats de flensjesrolletjes in het midden en verdeel de garnalen op de flensjes.
- Plaats de vene cress erop.



Huzarensalade – tartaar van bavette- komkommer - tomaat - mayonaisesaus

Ingrediënten: (18 personen)

Huzarensalade

300 g aardappel

200 g augurk

4 st appels

6 st eieren

Tartaar

1 kg runder bavette

50 g sjalot

30 g kleine kappertjes

75 g augurk

½ Spaans pepertje

1½ el Dijon mosterd

2 st eidooiers

olijfolie

zout / peper

Worchestershire saus

Mayonaisesaus

2 st eidooier

200 ml zonnebloem olie

2 tl citroensap

1 el water

zout / peper

Dressing (let op: ook voor de komkommer)

2 dl zonnebloemolie

½ dl witte wijnazijn

1/5 st sjalot

zout / peper

Garnituur

18 st kleine cherry tomaat

4 teentjes knoflook

zonnebloemolie

1 stuks komkommer

takjes kervel



BEREIDING

Huzarensalade

- Schil de aardappel en snijd in brunoise van 3 mm.
- Blancheer de aardappel beetgaar en breng op smaak met zout.
- Snijd de augurken in brunoise van 3 mm.
- Snijd de appels op de snijmachine in plakken van 3 mm dikte.
- Steek de appels uit met een ring van 4 cm doorsnede.
- Besprenkel de appel met wat citroensap en dressing.
- Kook de eieren hard en laat onmiddellijk afkoelen in bak met koud water.
- Pel de eieren en scheid het eiwit van het eigeel.
- Hak het eiwit en het eigeel separaat fijn.

Tartaar

- Bavette nauwkeurig ontdoen van vliezen en peesjes en in lange dunne reepjes snijden.
- Snijd met een groot mes de reepjes bavette tot een fijne tartaar (of gebruik de kitchenAid gehaktmolen) en meng met de eidooiers.
- Snijd de sjalot en Spaanse peper zonder zaadlijst zeer fijn.
- Snijd de augurk in brunoise van 1 mm.
- Meng de helft van de kappertjes, augurk en Spaanse peper met de bavette.
- Proef de tartaar en voeg naar smaak kappertjes, augurk en Spaanse peper toe.
- Breng verder op smaak met druppels olijfolie, mosterd, Worcestershire saus en zout en peper.
- Verdeel de tartaar over 18 ringen van 4 cm doorsnede.

Mayonaisesaus

- Klop de eidooier los met de garde met citroensap en water.
- Voeg onder voortdurend roeren met garde druppelsgewijs de olie toe.
- Ga vervolgens over op dun straaltje en blijf roeren zodat mayo bindt.
- Smaak af met zout en witte peper en eventueel citroensap.

Dressing

- Snipper de sjalot.
- Plaats alle ingrediënten in een smalle kom en maak een dressing met staafmixer.

Garnituur

- Was de tomaten en wrijf daarna droog.
- Plet de knoflook en verwarm deze met de zonnebloemolie tot 45 C
- Voeg de tomaten toe en laat verwarmen gedurende 2 uur op dezelfde temperatuur.
- Haal de tomaat vlak voor uitserveren uit de olie en laat uitlekken op



papier.

- Spoel de komkommer (niet schillen) goed af onder stromend water.
- Halveer de komkommer en snijd de halve komkommer op de snijmachine in lange plakken van ongeveer 2 mm dikte.
- Leg de plakken in een zak gevuld met de dressing en plaats zak in de vacumeer machine. Laat marinieren tot doorgifte.
- Pluk de peterselie roosjes en frituur.
- Laat uitlekken op een stuk papier.

PRESENTATIE

- Verdeel de ingrediënten in de volgorde eigeel – aardappel – augurk – eiwit – appel over 18 ringen van 4 cm diameter en druk elke laag licht aan. Verwerk tussen iedere laag een klein beetje mayonaisesaus.
- Giet een theelepel dressing in het gat van de appel.
- Plaats de rest van de dressing in kannetjes op tafel.
- Plaats de salade aan de rand van een bord en plaats de tartaar er naast. Garneer met cress.
- Decoreer het bord met tomaat, komkommer rolletjes en mayonaisesaus. Huzarensalade - tartaar van bavette - komkommer



Tournedos Stroganoffsaus - haricotsverts – witlof met kaas

Ingrediënten: 18 personen

Tournedos

18 st tournedos 80 g

zout / peper

boter

Stroganoffsaus

1 st ui

1 el paprika poeder

4 teentjes knoflook

2 el tomaten puree

1 stuks rode paprika

200 g champignons

wodka

100 g boter

3 dl gevogelte bouillon

2 dl kookroom

zout / peper

Champignons

500 g kleine champignons

zout/peper

boter

Witlof met kaas

9 stuks witlof

18 st jonge kaasplakken

Haricots verts

750 g haricots verts

18 plakjes dingesneden licht gerookt spek

Aardappel kroketjes

1200 g aardappel

100 g boter

zout/peper

nootmuskaat

¼ bosje gehakte peterselie

2 st ei

4 st eidooiers

bloem, eiwit, paneermeel



BEREIDING

Tournedos

- Bestrooi de tournedos met zout / peper en bak kort aan.
- Plaats vlak voor uitserveren 4 minuten in een oven van 180°C tot kerntemperatuur van 52° C.

Stroganoffsaus

- Snipper de ui grof.
- Wrijf de knoflook fijn.
- Verwijder de zaadlijst van de paprika en snijd in stukken.
- Halveer de champignons.
- Fruit de ui met de knoflook aan, voeg paprika poeder en tomatenpuree toe en laat mee fruiten.
- Blus af met een scheut wodka en voeg de paprika en de champignons toe.
- Voeg de bouillon toe en kook in tot een derde en blender met staafmixer.
- Voeg de room toe en laat de saus op een lage temperatuur gedurende een uur trekken.
- Passeer de saus door een fijne zeef en breng op sausdikte.

Haricots verts

- Kook de haricots verts beetgaar.
- Verdeel in 18 porties en rol op in spek.
- Bak kort op, vlak voor uitserveren.

Witlof

- Snijd de witlof in lengte doormidden.
- Bak de witlof op de snijkant in een koekenpan met geklaarde boter.
- Verdeel op een bakplaat met bakpapier, met de snijkant onder.
- Snijd de kaasplakken niet groter op lengte en breedte van de witlof stronken.
- Verdeel de kaas voor het serveren op de witlof en gaar goudbruin in de oven op 180° C.

Champignons

- Bak de champignons kort voor serveren in boter en breng op smaak met zout en peper.

Aardappelkroketjes

- Kook de aardappelen gaar en laat na afgieten droog koken. Pureer de aardappels.
- Hak de peterselie fijn en roer deze door de puree.
- Meng de droge aardappelpuree (warm) met de boter, het ei en de eidooiers.
- Breng hoog op smaak met zout, peper en nootmuskaat en laat goed



afkoelen tot puree stijf is.

- Spuit rollen met doorsnede van \pm 3 cm van de puree op een bebloemde plank.
- Snijd in staafjes van \pm 4 cm en zorg dat deze gekoeld blijven.
- Rol de staafjes door de bloem en vervolgens het eiwit en het paneermeel.
- Bij het rollen door paneermeel de rolletjes goed aandrukken.
- Laat de kroketjes verder opstijven in de koeling.
- Frituur de kroketjes voor serveren op 170°C.

PRESENTATIE

- Plaats de tournedos midden op het bord en verdeel wat saus er naast.
- Plaats de overige ingrediënten rondom de tournedos



Bavarois van kwark met gebruind schuim en ananas met kruidnagel en vanille.

naar recept van Kees Helder uit zijn boek Restaurant Parkheuvel

Ingrediënten: 12 personen

450 gram room

450 gram kwark

6 blaadjes gelatine

70 gram eidooier

140 gram suiker

3 eiwitten

100 gram poedersuiker

400 gram zanddeeg

200 gram frangipane

ananascompote

½ ananas in kleine blokjes

4 dl. suikersiroop

1 vanillestokje

gegratineerde ananas

½ ananas

kruidnagels

100 gram rietsuiker

Bereiding:

Bavarois

- Week de gelatineblaadjes in koud water
- Klop de eidooiers en de suiker luchtig.
- Los de blaadjes gelatine op in 1 eetlepel heet water en voeg toe aan dit mengsel.
- Meng vervolgens de kwark en de half opgeslagen room door het eidooier/suikermengsel.
- Vul er voor $\frac{3}{4}$ de ringen (7 cm doorsnede) mee.
- Laat de bavarois opstijven in de koeling.



Eiwitten

- Klop de 2 eiwitten met 1/3 van de poedersuiker luchtig. Voeg tijdens het opkloppen de rest van de poedersuiker toe en klop het eiwit verder stijf.
- Vul dan de ringen met de gekoelde bavarois hiermee tot aan de rand en strijk dit glad met een paletmes.
- Brand er net voor uitserveren met een brander een bruin laagje op.
- Rol het zanddeeg* uit en vul hiermee taartvormpjes.
- Spuit de frangipane* op het zanddeeg en bak af in een oven van 180 C.

Gegratineerde ananas

- Snijd de ½ ananas in blokjes
- Steek in ieder stukje ananas 2 kruidnagels.
- Bestrooi ze met de helft van de rietsuiker en laat ze 1 uur marinieren.
- Strooi ook de resterende rietsuiker over de ananas en karameliseer de stukjes onder de grill.
- Verdeel ze daarna over de afgebakken frangipanebakjes

Ananascompote

- Kook de suikersiroop licht in. Voeg het merg uit het vanillestokje en de blokjes ananas toe.
- Kook dit heel even en laat de compote afkoelen.
- Verwijder de bavarois uit de ringen en plaats ze op de borden. Schik de compote en ananasbakjes er rondom.

* zie sepeeraat recept

Frangipane

Ingrediënten: 18 personen

175 gram boter
250 gram amandelpoeder
250 gram poedersuiker
175 gram eieren
50 gram bloem

Bereiding:

- Roer de boter zacht.
- Meng de bloem, de poedersuiker en het amandelpoeder door elkaar en roer er daarna geleidelijk de boter en de eieren door.

Zanddeeg

Ingrediënten: 18 personen

200 gram boter
400 gram bloem
200 gram suiker
2 eieren
mespuntje zout

Bereiding:

- Meng de eieren, boter, suiker en zout door elkaar en werk er dan geleidelijk de gezeefde bloem door.
- Laat dit deeg in plastic folie een nacht in de koelkast opstijven.