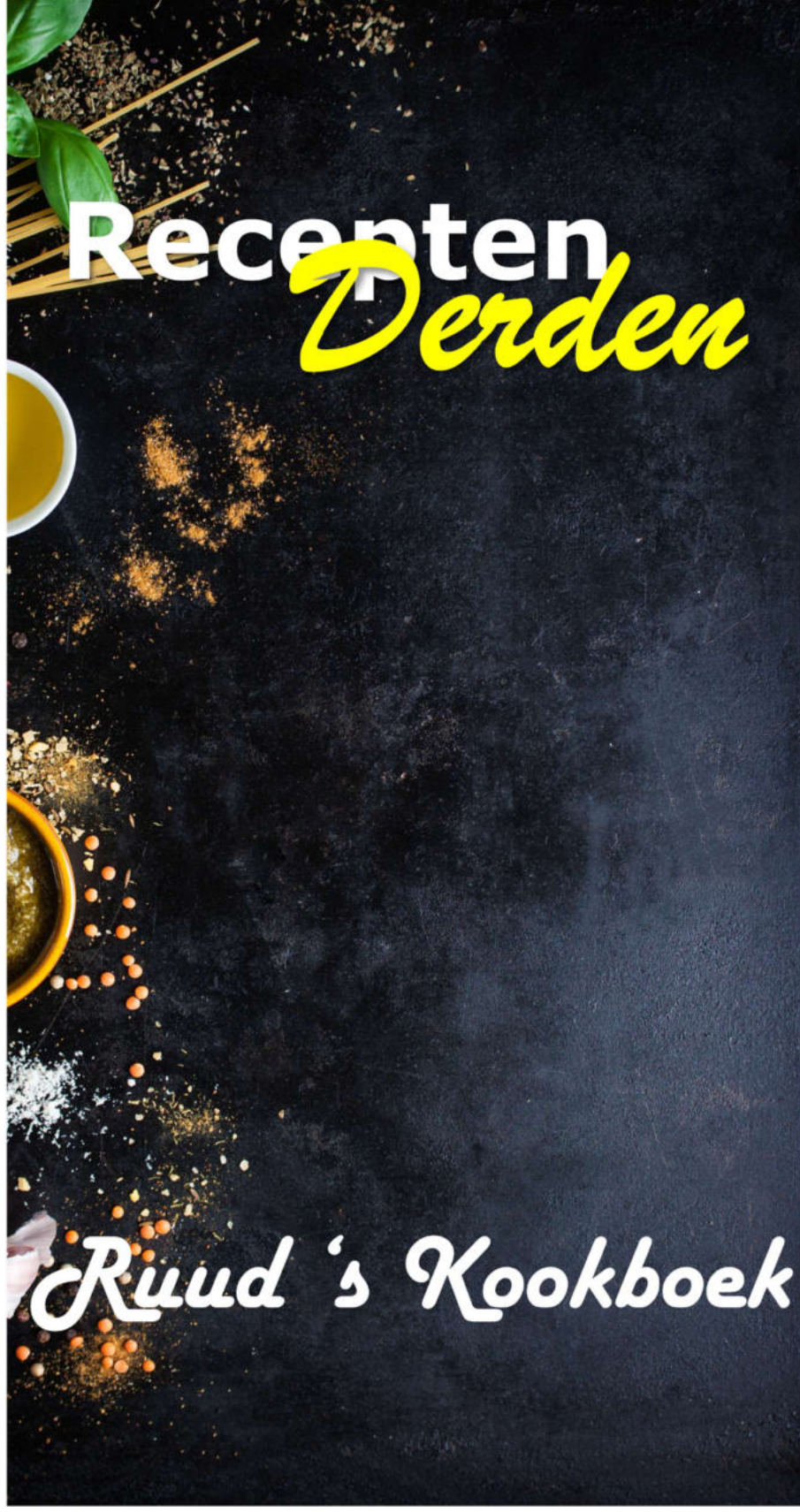
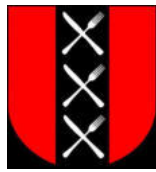




Kookworkshop afternoon tea, high tea
(KamerKook.nl)



KamerKook
Catering & kookworkshops

Kookworkshop afternoon tea (high tea) Amsterdam 2011



In dit beknopte boekje treft u een selectie aan van recepten zoals deze tijdens de kookworkshop afternoon tea / high tea van www.KamerKook.nl worden gebruikt.

De recepten zijn steeds voor 6 personen tenzij anders vermeld. Veel kookplezier bij het (opnieuw) koken van de recepten en tot ziens in de kookstudio in Amsterdam.

Uw suggesties, op- of aanmerkingen zie ik graag tegemoet.

Pieter Hubregtse
KamerKook Catering en Kookworkshops, Amsterdam

Hartig:

quiche Lorraine	pagina 3
pinwheels	pagina 4
filodeeg met verse kaas en bieslook	pagina 5
hartige maïsmuffins met kaas	pagina 6
waterkerssandwiches	pagina 7

Zoet:

carrot cake	pagina 8
chocolade-mocca brownies	pagina 9
scones	pagina 10
aardbeienjam	pagina 11
chocoladetruffels	pagina 12
Battenberg-cake	pagina 13

Quiche Lorraine

Voor 1 grote quiche of ca. 20 miniquiches

Ingrediënten:

Quichedeeg (pâte brisée)

125	gr	boter
250	gr	bloem
1	st	eigeel
	snuf	zout
½	tl	suiker

vulling:

2	st	sjalotten (fijngesnipperd)
150	gr	spekblokjes
15	gr	boter
150	gr	geraspte kaas (traditioneel Gruyère of Emmental)
2½	dl	melk
2½	dl	crème fraîche
2 of 3		eieren
		zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:

Meng de ingrediënten voor het deeg tot een soepel deeg voeg zonodig enkele theelepels koud water toe.

Verwarm de oven voor op 180° Celsius.

Bekleed een quichebodem met bakpapier met het uitgerolde deeg. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem. Vouw de rand een beetje naar binnen en werk mooi af. Of bekleed individuele vormpjes met het deeg. Zet koud weg tot de vulling klaar is.

Verhit een pan en laat de spekreepjes of blokjes zachtjes uitbakken. Fruit de sjalotten even mee. Verdeel de spekjes over de bodems. Strooi er de kaas over.

Maak een mengsel van melk, eieren en crème fraîche. Breng op smaak met peper, zout en wat geraspte nootmuskaat. Giet het mengsel over de bodems.

Bak de quiches circa 30 minuten (kleine quiches zijn in 20 minuten wel gaar). Je kunt ook de quiche ook op een bakplaat maken en na het maken in mooie blokjes snijden of met een stekertje uitsteken.

Pinwheels

Ingrediënten:

- | | | |
|-----|-------|---|
| ½ | | witbrood, in de lengte gesneden
(vraag maar aan de bakker) |
| 1 | st | komkommer |
| ½ | bakje | roomkaas |
| | | rasp en sap van een halve limoen |
| 8 | | sprietjes bieslook, fijngehakt (of takjes verse dille) |
| | | schoteltje melk |
| | | zout |
| | | peper |
| 100 | gr | zalmsnippers |



Bereiding:

Haal met een dunschiller of kaasschaaf de schil van de komkommer. Schaaf daarna in de lengte dunne repen van de komkommer. Doe er een heel klein beetje zout op en laat ze uitlekken boven een vergiet.

Snij de korstjes van de lange boterhammen.

Leg steeds twee boterhammen met de lange kant tegen elkaar. Maar die rand vochtig met behulp van een kwastje met wat melk. Leg de twee plakken dan iets over elkaar heen en bedek ze met een stuk plasticfolie. Rol er een paar keer met de deegroller overheen.

Meng de roomkaas met limoenrasp en sap en de fijngehakte bieslook of dille. Besmeer elke lap met een dun laagje roomkaas. Leg er dan netjes een dun laagje komkommer en wat zalmsnippers op. Je kunt er nu een klein beetje peper over strooien.

Rol nu de lappen heel voorzichtig op en doe er een laagje plasticfolie omheen. Leg de rollen tot gebruik in de koelkast.

Snij er voorzichtig zonder te duwen plakjes van en leg ze op een mooi bordje, bijvoorbeeld met wat rucola.

Filodeeg met verse kaas en bieslook

Voor ca. 18 hapjes

Ingrediënten:

½		ui, gesnipperd
1	st	ei
½	dl	slagroom
20	gr	geraspte Parmezaanse kaas
¼	bosje	verse bieslook, fijngehakt
125	gr	verse kaas (meikaas of feta)
4		velletjes filodeeg
		zout, peper, nootmuskaat
		olijfolie

Bereiding:

Zweet de gesnipperde ui aan in wat olijfolie. Niet bruin laten worden. Breng op smaak met peper en zout.

Verkruimel de kaas, meng met de ui, Parmezaan, bieslook, ei, room en nootmuskaat.

Kwast een velletje filodeeg in met wat olijfolie (of gesmolten boter) en leg er nog een velletje bovenop. Kwast nogmaals in. Snij het deeg dan in vierkantjes van ca. 8 x 8 cm.

Leeg de dubbele velletjes voorzichtig in een siliconenvorm en bak 4 minuten op 180° Celsius in de oven.

Vul dan de bakjes met het kaasmengsel en bak ze nog 7-8 minuten tot ze mooi goudbruin zijn.

Hartige mini-maismuffins

10-12 stuks

Ingrediënten

100	gr	bloem
100	gr	grof maismeel
1	tl	zuiveringszout
½	tl	bakpoeder
½	tl	zout
½	tl	suiker
40	gr	boter
2	dl	karnemelk
1	st	groene chilipeper, ontpit en fijngehakt
70	gr	geraspte kaas, bijvoorbeeld Cheddar
40	gr	maiskorrels (diepvries of blik)
2	st	eieren, geklopt
1	st	gehakte bosui



Bereiding:

Meng in een kom de bloem met het maismeel, zuiveringszout, bakpoeder, zout en suiker. Roer de boter erdoor, daarna karnemelk, chilipepers, kaas en eieren, mais en bosui, meng alles losjes.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Schep eetlepels van dit beslag in ingevette mini-muffinvormen en bak ze eventueel in porties 9 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat de muffins iets afkoelen en leg ze dan op een rooster.

Leg de muffins op bakplaten en warm ze vlak voor serveren nog eens 5 minuten door in de oven op 160°C.

Sandwich eiersalade met waterkers

Voor 6 personen



Ingrediënten:

6	sneden	sandwichbrood (wit of bruin brood naar keuze, door de bakker <u>in de lengte</u> gesneden)
3	st	eieren
1	dl	mayonaisse (pot of zelfgemaakt)
½	tl	mosterd
½	bosje	waterkers, gewassen
		zout
		peper

Bereiding:

Kook de eieren hard in een ruime pan water (ca. 8 minuten). Laat ze afkoelen onder koud stromend water en pel ze.

Snij de gekookte eieren in stukjes en meng met de mayonaisse en de mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Hak de helft van de blaadjes fijn. Meng er op het laatst de blaadjes en gehakte waterkers doorheen.

Snij zonodig de korstjes van het brood.

Beleg de helft van het brood met de eiersalade. Beleg met de andere helft van het brood en snij er dan netjes driehoekjes van.

Dek tot serveren af met plasticfolie of een vochtige theedoek.

Je kunt de presentatie ook anders doen: bijvoorbeeld drie lagen brood (2x beleg ertussen) en dan een bamboeprikker er doorheen steken.

Carrot cake

Voor 8 personen

Ingrediënten:

200	gr	winterwortel
150	gr	boter
150	gr	fijne kristalsuiker
2	st	eieren
200	gr	zelfrijzend bakmeel
1	tl	kaneel
125	gr	blanke rozijnen



Voor de glazuurlaag:

125	gr	poedersuiker
1	tl	vanillesuiker of gebruik het merg uit een halve vanillepeul
50	gr	zachte boter
100	gr	verse roomkaas

Bereiding:

Vet een bakvorm in en bekleed met bakpapier.

Schil en rasp de wortel (fijn). Smelt de boter. Klop in een kom de gesmolten boter, geraspte wortel, suiker, mespunt zout en eieren met een mixer door elkaar.

Zeef het bakmeel en kaneel en voeg toe aan het ei-wortelmengsel. Roer als laatste de rozijnen door het beslag. Giet het beslag in de bakvorm.

Bak de wortelcake in een voorverwarmde oven van 175 graden in ongeveer 45 min. goudbruin en gaar. Gaarheid kun je testen door in cake te prikken met houten prikker (het stokje moet schoon uit de cake komen).

Haal de cake uit de oven en laat afkoelen op een rooster.

Zorg dat de boter zacht is (niet smelten). Klop de roomkaas, poedersuiker en vanillesuiker met mixer door elkaar tot een glad glazuur. Cake uit bakvorm nemen en op serveerschaal leggen. Glazuur met spatel over cake uitstrijken, glazuur langs rand laten druipen. Cake nog 15 min. in koelkast zetten, zodat het glazuur weer wat opstijft (dit type glazuur wordt niet hard).

Cake in blokjes / plakjes snijden en deze diagonaal of recht halveren.

N.B. Je kunt ook cupcake vormpjes of siliconenvormpjes gebruiken. De baktijd is na ca. 15 minuten korter.

Chocolade-mocca brownies

Voor ca. 10 stukken

Ingrediënten

120	gr	boter
6	el	cacao
2	el	zonnebloemolie
1	el	oploskoffie
3	el	koffielikeur (optioneel)
70	gr	bloem
½	tl	bakpoeder
		zout
200	gr	suiker
2	st	eieren
2	tl	vanillesuiker

Bereiding

Boter tot en met koffielikeur laten smelten (niet koken!) en doorroeren.

Maak de eieren, suiker en vanillesuiker met een mixer glad. Zeef de bloem en meng zout en bakpoeder er doorheen. Spatel door het chocolademengsel.

Bekleed een bakplaat met een opstaande rand met ovenpapier. Giet het mengsel erop (als het goed is ca. 2 cm hoog, het gaat nog rijzen).

Ca. 25 minuten op 180°C bakken. Na 20 minuten even controleren of het niet te droog wordt. De binnenkant mag een klein beetje vloeibaar zijn. Dit stolt als de brownies afgekoeld zijn.

Snijd de plaat in ruitjes, driehoekjes, rechte stukken of steek er rondjes uit.

Ook hierbij kun je individuele vormpjes of een siliconenvorm gebruiken. De baktijd zal 5-10 minuten korter zijn.

Scones

Voor 10 scones

Ingrediënten:

225	gr	tarwebloem
2	tl	bakpoeder
		snuf zout
75	gr	boter
2	el	basterdsuiker
1		ei, losgeklopt
90	ml	karnemelk
		extra karnemelk om te bestrijken



Bereiding:

Meng bloem, bakpoeder en zout in een grote kom. Mengen, dus niet kneden. Wrijf met je vingertoppen stukjes boter er doorheen tot het vlokjes worden. Voeg suiker toe.

Roer beetje bij beetje het ei en de karnemelk er losjes doorheen. Niet te lang bewerken!

Keer het deeg om op een met bloem bestoven werkblad. Rol het een beetje uit met een deegroller tot ca. 3 cm dikte. Steek met een stekertje van ca. 6 cm doorsnee er stukjes deeg uit en leg ze op een bakplaat met bakpapier.

Bestrijk de bovenkant met een beetje karnemelk. Bak de scones 12-15 minuten in een heteluchtoven op 180°Celsius.

Serveer met clotted cream en jam.

Aardbeienjam

Voor ca. 650 gram

Dit is een snelle manier om jam te maken, waarbij pectine (geleermiddel) wordt toegevoegd.

Ingrediënten:

375	gr	aardbeien
350	gr	geleisuiker (bijvoorbeeld Van Gilse)
		sap van een halve citroen

Bereiding:

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snij ze in vieren. Doe ze samen met de geleisuiker in een hoge pan en breng aan de kook. Laat als het borrelt 4 minuten doorkoken.

Doe de jam na het koken in een platte bak (groot oppervlak=sneller afkoelen) en zet koud weg tot gebruik. De jam wordt dik (dit heet geleren) als deze afkoelt.

Houdbaarheid: een week in de koelkast.

N.B. je kunt ook bijvoorbeeld Marmello gebruiken. Je hebt dan veel minder suiker nodig. Verkrijgbaar in de natuurvoedingswinkel.

Chocoladetruffels

Ingrediënten:

250 gr pure chocolade
125 gr slagroom
eventueel stukje verse gember,
vanillestokje, scheutje likeur,
zeer sterke koffie



extra chocolade, cacaopoeder

Bereiding:

Breng de slagroom aan de kook. Laat eventueel de slagroom trekken met een kaneelstokje, vanille of andere smaakgever. Breng de slagroom weer even aan de kook na het trekken. Breek de chocolade in kleine stukken in een kom. Giet de kokende slagroom over de chocolade en wacht 20 seconden met roeren. Roer nu met een spatel, vanuit het midden, de slagroom door de chocolade. Dit wordt een gebonden en gladde massa. Laat ongeveer 15 minuten op kamertemperatuur staan zodat het mengsel steviger wordt. Mix dan met een handmixer het mengsel: het wordt luchtiger en lichter van kleur. Je kunt ook een staafmixer gebruiken om het mengsel te homogeniseren.

Doe het mengsel over in een spuitzak met een spuitmondje. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat kleine truffels (bolletjes). Laat in de koelkast gedurende een uur opstijven.

Bedek met getempereerde, net gesmolten chocolade (snel doorhalen met bijv. een vleesvorkje) en rol eventueel door de cacaopoeder. Laat buiten de koelkast rustig hard worden.

Battenberg cake

Voor 2 stuks

Deze cake werd gemaakt ter ere van het huwelijk in 1884 van koningin Victoria's kleindochter met Prins Louis of Battenberg, waarbij de vier vlakken stonden voor de vier Battenberg prinsen: Louis, Alexander, Henry en Francis Joseph.



Ingrediënten:

Cake 1 (geel)

175	gr	zachte boter
175	gr	basterd suiker
140	gr	zelfrijzend bakmeel
50	gr	gemalen amandelen
½	tl	bakpoeder
3	st	eieren
½	st	vanillestokje, het merg

Cake 2 (rose)

175	gr	zachte boter
175	gr	basterd suiker
140	gr	zelfrijzend bakmeel
50	gr	gemalen amandelen
½	tl	bakpoeder
3	st	eieren
½	tl	rode kleurstof (voeding)

Voor de montage:

200	gr	abrikozenjam
2x300	gr	witte marsepein (poedersuiker)

2 mengkommen, handmixer, 2 bakplaatjes, deegroller, kwastje, plasticfolie

Bereiding:

Meng in twee aparte kommen de cakebeslagen met behulp van een mixer.

Bekleed twee rechthoekige bakplaatjes met opstaande rand met bakpapier en vet ze in met boter. Doe met behulp van een spatel het beslag in de bakplaatjes.

Bak de cakes in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 20-25 minuten. Laat ze 10 minuten afkoelen in de bakplaat en keer ze dan om. Snij van van elke plaat 4 lange staven met gelijke zijden. Je hebt dan 4 gelige staven en 4 roze staven. Gebruik bijvoorbeeld een lineaal.

Verwarm de abrikozenjam in een pannetje met een eetlepel water. Roer even door en zeef de jam. Gooi de stukjes weg.



Bestrijk 1 zijde van een gele cakestaaf met een kwastje met wat aardbeiengelei. Plak er een roze staaf tegenaan. Bestrijk nu de bovenkant met gelei en leg een gele staaf op de roze. Bestrijk 2 kanten (de hoek) die nog open zijn met gelei en leg de overgebleven staaf erin. Vanaf de beide uiteinden zie je 4 verspringende vlakken.

Leg de twee blokken voorzichtig op een stuk bakpapier opzij. Bestrijk bovenkant en zijkanten met de gelei. Maak het werkblad schoon en kruimelvrij.

Bestuif het werkblad met wat poedersuiker. Rol een stuk marsepein onder plasticfolie uit tot een rechthoekige lap die groot genoeg is om een blok te omhullen. Gebruik steeds poedersuiker op de lap, de werkbank en de deegroller als anti-plak. Leg een blok gekleurde cake op de lap marsepein. Vouw voorzichtig de marsepein om de cake en strijk glad. Snij zonodig bij en herhaal met het tweede blok cake.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

 **Blind Elephant**
Stg. **Experience**

...U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756