



KamerKook

Catering & kookworkshops



Kookworkshop Hollands koken Amsterdam 2014

Beknopt receptenboekje

In dit beknopte boekje vindt u enkele recepten uit de Nederlandse keuken zoals deze tijdens de [Hollandse kookworkshop van KamerKook](#) worden gebruikt.

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

Pieter Hubregtse / KamerKook Catering en Kookworkshops, Amsterdam
Ook een kookles of kookcursus doen in Amsterdam? tel. 06 / 284 194 10 of mail info@KamerKook.nl

inhoud:

Peterseliepesto	pagina 3
Lolly van schapenbrie uit het Waterland en peer	pagina 4
Gevulde dadels met zuurkool en spek.....	pagina 5
Groentebouillon	pagina 6
Gepocheerde wilde zalm met dragon en sinaasappel	pagina 7
Rundersukade.....	pagina 8
Mosterdsaus.....	pagina 9
Stamppot aardappel – pastinaak met veldsla	pagina 10
Ovengeroosterde groenten	pagina 11
Speculaasijds.....	pagina 12
Gestoofde peren	pagina 13
Kletskoppen.....	pagina 14

Peterseliepesto

Ingrediënten:

1 bosje bladpeterselie
30 gr hazelnoten
50 gr oude kaas
1 teen knoflook
1 dl olijfolie
grof zeezout

Bereiding:

Draai in een kleine keukenmachine de pesto van peterselie, hazelnoten, kaas en knoflook. Voeg al draaiende de olijfolie toe. Breng op smaak met wat zeezout (pesto die over is kun je in een gesloten potje een week in de koelkast bewaren).

Lekker bij een gebakken stukje visfilet, met zachte geitenkaas, op een stukje geroosterd bruinbrood!

Lolly van schapenbrie en geconfijte peer

Voor 6 personen

Ingrediënten:

150 gram schapenbrie (bijv. Skeapsrond van boerderij de Dikhoeve)
2 stuks stevige handperen (Conférence of Doyenné du Comice)
poedersuiker

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160° C.

Was de peren maar schil ze niet. Snijdt met een scherp mes, een dunschiller of een mandoline zo dun mogelijke plakjes van de peer. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat of nog liever op een siliconenmatje. Bestrooi ze met een beetje poedersuiker.

Plaats de bakplaat met peren 8 minuten in de oven. Draai de peren voorzichtig om met een vorkje en bestrooi ze opnieuw met poedersuiker. Plaats ze nog 6 minuten in de oven. Ze zijn dan als het goed is wat uitgedroogd. Laat ze buiten de oven op het bakpapier wat afkoelen.

Snijd de brie in blokjes van 2x3 cm en 1 cm dik. Prik elk blokje aan een houten ijslollystokje of aan een prikker. Plak aan beide zijden van de kaas een plakje peer.

Serveer direct (de brie gaat na een tijdje uitlopen).



Gevulde dadels met zuurkool

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4	st	dadels, zonder pit
2	el	zuurkool, uitgelekt
4		smalle plakjes ontbijtspek of rauwe ham

Bereiding:

Vul elke dadel met een plukje zuurkool. Rol de dadel dan in een plakje ham.

Leg de dadels op een bakplaat met wat bakpapier.

Bak de dadels ca. 10 minuten in de oven op 180° Celsius. De ham wordt dan bruin en knapperig.

Groentebouillon

Ingrediënten:

300	gr	ui, geschild en grof gesneden
300	gr	winterwortel, geschild en grof gesneden
300	gr	prei, in de lengte doorgesneden, gewassen en dan grof gesneden
300	gr	knolselderij, geschild en grof gesneden
6		zwarte peperkorrels, gekneusd
3		takjes thijm
		handvol peterseliestelen
2		laurierblaadjes

Bereiding:

Zet een grote pan met 2½ koud water op het vuur. Voeg alle ingrediënten toe en breng bijna aan de kook. Laat de pan dan op een laag vuur enkele uren trekken, zonder deksel. Gebruik eventueel een sudderplaatje onder de pan.

Zeef de inhoud van de pan en gooi de uitgelekte groentes weg. De smaken zijn uit de groente in de bouillon getrokken.

De bouillon is nu klaar voor verder gebruik maar nog niet gezouten.

Voor een donkere groentebouillon : verhit de lege pan (met dikke bodem) op hoog vuur met alleen de uien erin tot ze wat gaan verkleuren en een beetje walmen. Géén vetstoffen of iets dergelijks gebruiken. Dan de overige ingrediënten er door roeren en als laatste het water. Dan het vuur weer laag om te laten trekken.

Gepocheerde wilde zalm met dragon en sinaasappel

Ingrediënten:

6		wilde zalmfilets met vel
1	st	sinaasappel
1	st	venkelknollen
½	bosje	verse dragon
		olijfolie
		zout en peper



Bereiding:

Was de venkelknol. Snij op de mandoline in zeer dunne reepjes (vraag om uitleg). Breng op smaak met peper en zout. Giet er wat sinaasappelsap en olijfolie over. Even voorzichtig omscheppen en koud wegzetten.

Snij de zalmfilets in gelijke grootte. Dep de vis af met wat keukenpapier. Bestrooi met wat peper en zout.

Rasp de schil van de sinaasappel (niet het wit) en pers hem dan uit.

Bestrijk een bakplaat met een beetje olijfolie. Verdeel de vis erover (velkant onder). Strooi de geraspte sinaasappelschil erover en doe de blaadjes dragon erop. Giet tenslotte wat sinaasappelsap erover.

Plaats de zalm in een oven van 90° Celsius gedurende ca. 10 minuten. Controleer dan of de zalm al voldoende gegaard is. Let op: vooral niet laten uitdrogen. Serveer op een voorverwarmd bordje met wat gemarineerde venkel en garneer met enkele blaadjes dragon.

Rundersucade

Ingrediënten:

1	kg	rundersucadelappen (op kamertemperatuur)
40	gr	boter
2	el	olijfolie
		zout en peper
3	st	laurierblaadjes
3	st	kruidnagels
3	st	sjalotten, gesnipperd
4	dl	groentebouillon
		snelkookpan



Bereiding:

Dep het vlees droog. Bestrooi met peper en zout.

Smelt wat boter en olijfolie in een koekenpan. Bak de stukken sucadelap op hoog vuur rondom aan tot ze bruin zijn. Fruit de sjalotjes even aan.

Steek alle kruidnagels in 2 laurierblaadjes die je op elkaar legt.

Doe de bouillon in de snelkookpan samen met het vlees, de laurierblaadjes en de sjalotten. Verhit gedurende ca. 1½ uur de snelkookpan zo dat deze zachtjes sist. Koel de snelkookpan dan onder de koude kraan even af zodat de druk eraf kan.

Haal het vlees er voorzichtig uit. Zeef het overgebleven vocht en gebruik dat als basis voor een mosterdsaus.

Leg de stukken vlees op een bakplaat met bakpapier en zet voor serveren nog 10 minuten in de voorverwarmde oven op 180° Celsius.

Zonder snelkookpan kan ook : doe de gebakken stuk vlees en sjalotjes in een pan met dikke bodem. Voeg de overgebleven ingrediënten toe. Zet de pan met deksel (schuin) op een heel laag vuur. Gebruik een sudderplaatje onder de pan. Laat 4-5 uur zachtjes sudderen. Controleer af en toe of er nog voldoende vocht in de pan is en voeg zonodig wat bouillon of water toe.

Mosterdsaus

Ingrediënten:

3	dl	stoofvocht van de sucadelappen (of 3 dl bouillon)
4	el	mosterd
1	dl	droge witte wijn
1	dl	room

Bereiding:

Breng het gezeefde stoofvocht, de witte wijn, de room en de mosterd aan de kook.
Laat inkoken tot de gewenste dikte.

Proef even en maak af met peper en zout.

Aardappelmousseline met pastinaak en veldsla

Ingrediënten:

600	gr	geschilde aardappelen
200	gr	pastinaak, geschild en in blokjes
3	dl	melk
75	gr	boter
		zout en peper
		nootmuskaat
		doosje veldsla

Bereiding:

Breng de gesneden pastinaak met de melk aan de kook. Laat het ongeveer 20 minuten koken. Let op: kookt snel over! Verwijder de pastinaak maar bewaar de melk. Stamp de pastinaak fijn.

Breng een flinke pan met gezouten water aan de kook. Voeg de gesneden aardappelen toe. Kook de aardappelen in ongeveer 20 minuten gaar. Giet ze dan af en laat ze in de pan even uitdampen. Voeg de boter toe en pureer de aardappelen met een pureeknijper of een stamper. Voeg wat van de melk toe en meng met de pastinaak. Breng op smaak met gemalen nootmuskaat en zout/peper. Voeg eventueel nog wat boter toe om de mousseline zachter te maken.

Vlak voor serveren: de rauwe blaadjes veldsla door de mousseline spatelen.

Geroosterde groenten

Ingrediënten:

500	gr	wortelen (geel en paars)
500	gr	bieten (geel)
500	gr	pastinaak
3		knoflooktenen
½	bos	rozemarijn of verse thijm
½	dl	olijfolie
		zout en peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180° Celsius.

Pel de knoflooktenen en snijd ze in grove stukken.

Schil de bieten met de dunschiller. Snijd elke biet in zes stukken (grotere bieten in acht stukken).

Schil de pastinaken met een dunschiller. Snijd ze in gelijke stukken.

Schil de wortelen met een dunschiller. Snijd ze in gelijke stukken.

Leg wortelen, bieten en pastinaken op aparte bakplaten of ovenschalen in verband met verschillende gaartijden en verkleuren. Strooi er zout, peper en thijm/rozemarijn over. Voeg olijfolie toe en schep om.

Rooster de groenten in ca. 30 minuten gaar. Even controleren met een vork. Meng dan de geroosterde groenten en doe ze op één schaal.

Speculaasijs

Ingrediënten:

400	ml	slagroom
600	ml	volle melk
9		eigeel (=180 gram)
130	gr	suiker
50	gr	glucose (of 50 gr suiker extra)
1		vanille peul
2	tl	speculaaskruiden
		speculaasbrokken

Bereiding:

Doe de melk in een pan. Snij de vanillepeul in de lengte in tweeën. Schraap de zaadjes uit de vanille in de melk.

Breng de melk en de room met de vanillepeul, de glucose, de vanillezaadjes aan de kook. Laat op een heel zacht vuur 5 minuten trekken.

Mix intussen suiker, speculaaskruiden en eigeel in een grote kom tot het schuimig is en de suiker is opgelost. Zeef het hete mengsel met een bolzeef in de kom met het ei. Goed roeren!

Giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het tot 80° Celsius. Niet heter. Anders wordt het roerei...

Laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Breek de speculaasbrokken, niet te fijn (ca. 2 x 2 cm).

Doe het mengsel dan in de sorbetière (ijsmachine) en laat het draaien tot het ijs wordt. Schep het tot gebruik over in een bak, roer de speculaasbrokken erdoor en plaats het in de vriezer.

Alternatief zonder ijsmachine: volgen de bovenstaande stappen maar zonder de room mee te koken. In plaats daarvan, sla de slagroom stijf en spatel deze met een eetlepel rum of Corenwijn door het volledig afgekoelde mengsel.

Bekleed een cakeblik met plasticfolie. Doe het mengsel met speculaasbrokken in het cakeblik en zet het een nacht in de vriezer. Haal 10 minuten voor serveren uit de vriezer en snij er plakken van met een heet broodmes.

Gestoofde peren

Ingrediënten:

½	fles	rode wijn
500	ml	water
12	st	stoofperen (bijvoorbeeld Giesser Wildeman)
100	gr	kristalsuiker
½	st	vanillestokje (in de lengte open gesneden)
3	st	steranijs
2	st	kaneelstokjes

Bereiding:

Schil de peren, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Als je meer tijd hebt kun je de peren ook heel laten, schil ze dan alleen en reken op een stooftijd van 3-4 uur.

Zet een pan op met rode wijn, water, suiker, bijbehorende smaakmakers en de peren.

Breng aan de kook en zorg dan voor een zacht vuur, bijvoorbeeld met een sudderplaatje. Laat de peren in minimaal 1½ uur gaar stoven maar langer mag ook.

Tip : als je stoofperen maakt, kun je prima een flinke pan tegelijk bereiden. Na het schillen is het werk al klaar eigenlijk.

Je kunt de afgekoelde peren zeker enkele dagen in een gesloten koelkastdoos in de koelkast bewaren. En invriezen gaat ook heel goed.

Kletskoppen

20 stuks

Ingrediënten:

50	gr	bloem
100	gr	witte basterdsuiker
35	gr	roomboter (niet koud)
30	gr	amandelen, in grove stukjes
20	ml	water
1,5	tl	kaneel

siliconenmatje (of een bakplaat bekleed met bakpapier)

Bereiding:

Roer de boter zacht in een kom en meng suiker, kaneel en gebroken amandelen erdoor. Zeef de bloem boven de kom en spatel door het mengsel. Voeg het water toe en meng nog een keer goed.

Verwarm de oven voor op 220° C.

Maak met twee theelepeltjes kleine bergjes deeg van ca. 2 cm. doorsnee op ruime afstand van elkaar. Het deeg gaat smelten en uitlopen.

Bak de koekjes in ca. 6 minuten of tot ze bruine randjes krijgen. Let op dat ze niet te donker worden (bitter).

Laat afkoelen op een rooster.

