

Kaokklup Biétgaar

alle gerechten van seizoen 21



(2021 – 2022)
v1.0

Inleiding

Op een nazomerse woensdagavond zijn we met een aantal heren in Café de Keulsche Kar in Venlo een glaasje bier gaan drinken. Iemand kwam met een idee om met dit stel en enkele anderen maandelijks te gaan koken. Toen we eenmaal uitgediscussieerd waren en de neuzen dezelfde kant op stonden, was Venlo een nieuwe kookklup rijker: Kaokklup Biétgaar.

Biétgaar is een club van mannen van zowel jonge- als gerijpte heren die op de derde maandag van de maand hun kunsten vertonen bij Kookstudio Les Quatre Mains in Venlo. Iedere keer is iemand anders chef de cuisine, hij zorgt dan voor het menu, receptuur, de boodschappen en is verantwoordelijk voor de presentatie.

Helaas hebben we dit seizoen vanwege covid-19 maar drie keer kunnen koken.

U vindt hier menu's die samengesteld zijn door leden van Biétgaar. De leden van Biétgaar wensen u veel kookplezier en smakelijk eten!

Inhoud

Inleiding	2
Inhoud	3
1.) 20-10-2021 Samengesteld door Dave Vercoulen	4
Paddenstoelencappuccino	4
Tagliatelle met romige pompoensaus	6
Kipsaltimbocca met gnocchi	7
Italian Mess	9
2.) 20-04-2022 Samengesteld door Frank Theeuwen	10
Wortelsoep met kokos, garnaaltjes, taugé en bosui	10
Geroosterde auberginepuree met gemarineerde teriyakivlees	11
Syllabub (limoncello toetje)	13
3.) 18-05-2022 Samengesteld door Rob Drissen	14
Lentesalade met asperges, aardbeien en geitenkaas	14
Cannelloni met asperges en geitenkaas	16
Mango-mascarpone-toetje	17

1.) 20-10-2021 Samengesteld door Dave Vercoulen

Aantal personen: 5

- Paddenstoelencappuccino
- Tagliatelle met romige pompoensaus
- Kipsaltimbocca met gnocchi
- Italian Mess

Paddenstoelencappuccino



Ingrediënten:

Paddenstoelencappuccino:

- olijfolie om in te bakken
- 500 g paddenstoelenmix
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 5 takjes tijm
- 2,5 takjes rozemarijn
- 750 ml water
- 250 ml kookroom
- 1,5 bouillonblokje
- 375 ml volle melk
- 1 bosje bieslook

Bladerdeegswirls:

- 3 plakken bladerdeeg
- 1 ei
- 1 eetl. sesamzaadjes

Extra nodig:

- bakpapier

Bereiding:

Bladerdeegswirls:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Ontdooi het bladerdeeg en kluts het ei. Bestrijk het bladerdeeg met het geklutste ei en bestrooi met sesamzaadjes. Snijd het bladerdeeg in repen van circa 2 cm breed en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Pak de bladerdeegrepen aan de uiteindes vast en draai 1 slag in tegenovergestelde richting van elkaar in. Bak de bladerdeegswirls in de oven in circa 20 minuten goudbruin en gaar.

Paddenstoelensoep:

Maak de paddenstoelen schoon en snijd in kleine stukken. Verhit een scheutje olie in een (soep)pan en bak de paddenstoelen circa 5 minuten op hoog vuur. Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Ris en snijd de blaadjes tijm fijn. Ris en snijd de naaldjes rozemarijn fijn. Roer de ui, knoflook, rozemarijn en tijm door de paddenstoelen en bak circa 2 minuten. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Schenk het water en de kookroom erbij en voeg het bouillonblokje toe. Breng de soep aan de kook, zet het vuur laag en laat circa 10 minuten koken. Breng de soep op smaak met een beetje zout en peper.

Serveren:

Serveer de soep in een cappuccinokop of glas. Breng de melk in een pan al kloppend met een garde aan de kook. Schep met een lepel de gecreëerde schuimlaag over de soep (Het is belangrijk om volle melk te gebruiken). Pluk en snijd de bieslook fijn. Bestrooi het schuim met een beetje bieslook. Serveer met de bladerdeegswirls.

Tagliatelle met romige pompoensaus

Ingrediënten:

- 320 g tagliatelle
- 300 g pompoen
- 1 ui
- 0,5 el kaneelpoeder
- 1 teen knoflook
- 150 ml haveremelk
- 180 g cantharellen
- zout
- peper
- 0,25 bos gehakte peterselie
- 5 eetl olijfolie



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius. Schil de pompoen en snijd 'm in blokjes van ongeveer 2 cm. Besprenkel de blokjes met 2 eetlepels olijfolie en wat zout en peper. Rooster de pompoen ongeveer 10 minuten of tot de pompoen gaar is.

Kook de tagliatelle zoals op de verpakking vermeld staat.

Snijd de ui in ringen. Doe twee eetlepels olijfolie in een hapjespan en laat de ui hierin ongeveer 5 tot 10 minuten karamelliseren. Rasp de knoflook en voeg samen met de kaneel toe aan de ui. Bak 1 minuut mee. Voeg daarna de pompoen toe.

Bak in een andere pan de cantharellen met wat olie in 5 minuten knapperig.

Voeg de haveremelk toe aan de pan met de uien, knoflook en pompoen en laat 3 minuten meepruttelen. Mix dan het geheel met een staafmixer tot een gladde saus. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de tagliatelle toe aan de pompoensaus. Roer goed door.

Schep de tagliatelle op een bord of in een kom. Garneer met de knapperige cantharellen en peterselie.

Kipsaltimbocca met gnocchi



Ingrediënten:

Gnocchi:

- 2 st kleine rode ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 rode peper
- 500 g pomodoritomaten
- 350 g geroosterde rode paprika's
- olijfolie om in te bakken
- 500 g gnocchi di patate

Kipsaltimbocca:

- 500 g kippendijen
- 0,5 bosje salie
- 100 g parmaham
- 100 g rucola
- 3 eetl balsamicostroop

Extra nodig:

- bakpapier
- prikkers

Bereiding:

Gnocchi

Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Halveer de rode peper in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de peper in halve ringetjes. Snijd de tomaten in blokjes. Snijd de paprika's grof.

Verhit een scheutje olie in een steelpannetje en fruit de ui, knoflook en de rode peper circa 2 minuten. Voeg de tomaten en de paprika's toe en bak in circa 8 minuten stuk. Pureer het geheel met een staafmixer en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Kook de gnocchi gaar volgens de bereidingswijze op de verpakking. Roer de gnocchi door de geroosterde paprika-tomatensaus.

Kipsaltimbocca

Verwijder het vet e.d. van de kippendijen. Leg ze uit op een vel bakpapier. Vouw het bakpapier dubbel en sla de kippendijen plat met behulp van een pan. Pluk de blaadjes salie en verdeel over de platgeslagen kippendijen. Verdeel de plakken ham over de salie en zet ze eventueel vast met een prikker. Breng op smaak met een beetje zout en wat versgemalen peper.

Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak de kipsaltimbocca om en om in circa 8 minuten gaar en krokant.

Serveren

Verdeel de gnocchi over de borden. Verdeel de kipsaltimbocca en de rucola erover. Lepel de balsamicostroop eroverheen.

Italian Mess

Ingrediënten:

- 125 g pure chocolade
- 125 g nougat
- 100 g meringues
- 10 cantuccini
- 5 bollen vanille-ijs
- 5 hete espresso's



Bereiding:

Hak de chocolade en de nougat fijn met een scherp mes. Verbreek de meringues en de cantuccini.

Verdeel chocola, meringues, cantuccini en nougat over de vier glazen. Schep hier een bolletje vanille-ijs op.

Serveer de espresso apart bij het ijs. Indien gewenst kan men dan zelf de hete espresso over het ijs gieten.

2.) 20-04-2022 Samengesteld door Frank Theeuwen

Aantal personen: 5

- **Wortelsoep met kokos, garnaltjes, taugé en bosui**
- **Geroosterde auberginepuree met gemarineerde teriyakivlees**
- **Syllabub (limoncello toetje)**

Wortelsoep met kokos, garnaltjes, taugé en bosui

Ingrediënten:

- 4 grote winterpenen
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 600 ml groentebouillon
- 500 ml kokosmelk
- 1 cm geraspte gember
- 2 eetlepels sinaasappelsap vers
- komijnpoeder
- snuf peper
- garnaltjes
- taugé
- bosui



Bereiding:

Snijd de ui fijn en bak dit in olijfolie glazig. Schraap de winterpenen en snijd ze in blokjes (hoe kleiner de blokjes hoe eerder de wortel gaar is). Snijd de knoflook fijn.

Voeg de winterpeen, gember, knoflook, peper en een beetje komijnpoeder bij de uien en bak dit even mee. Voeg hierna de groentebouillon toe en laat de wortels hier een kwartiertje in pruttelen. Voeg de kokosmelk en citroensap toe en verwarm die even mee. Pureer de soep met een staafmixer.

Als je de soep te dik vind, voeg dan een beetje water toe zodat het vloeibaarder wordt. Als laatste voeg je de garnaltjes, taugé en bosui toe.

Geroosterde auberginepuree met gemarineerde teriyakivlees



Ingrediënten:

Teriyakivlees:

- 800 g kophaasjes / biefstukken
- 0,6 flesje teriyakisaus
- drupje worcestersaus
- 2,5 eetl. grove mosterd
- 1,25 eetl. honing
- 2,5 teentje knoflook
- rode paprika
- noedels voor 5 personen

Geroosterde aubergine puree:

- 5 aubergines
- 2,5 eetl. roomboter
- 0,5 eetl. crème fraîche
- citroen
- bladpeterselie
- satéprikkers

Bereiding:

1. Snijd het vlees verticaal en prik het op saté prikkers
2. Pel en snijd de knoflook fijn
3. Doe de teriyakisaus, honing, worcestersaus, mosterd, zout, zwarte peper en de helft van de knoflook in een pan en breng het geheel al roerend aan de kook.
4. Marineer het vlees met de saus en laat het een paar minuten intrekken.
5. Prik de aubergine op een vork en rooster hem boven het fornuis
6. Pluk de blaadjes van de bladpeterselie en snijd de peterselie fijn.
7. Rasp en pers de citroen
8. Pel de geroosterde aubergine als het iets afgekoeld is en meng het met de roomboter, bladpeterselie, citroen en crème fraiche en pureer het geheel. Breng op smaak met zout en peper.
9. Snijd de paprika in kleine blokjes en blancheer deze.
10. Voeg de rest van de knoflook bij de paprika
11. Bak het vlees gaar in een grillpan, Breng eventueel op smaak met zout en peper.
12. Kook de noedels gaar en voeg de paprika blokjes toe.
13. Schep de auberginepuree op een bord. Hierover heen de noedels en serveer met het vleesspiesje op de puree en noedels.

Syllabub (limoncello toetje)



Ingrediënten:

- rasp van 5 citroenen en het sap
- 100 g limoncello
- 775 g double creme (mascarpone en slagroom)
- 75 g suiker
- amarettikoekjes of italiaanse koffie koekjes
- citroenschillettjes

Bereiding:

1. De citroenrasp minstens half uur in de citroensap marinieren.
2. Het sap vervolgens boven een kom zeven.
3. De helft van de suiker met de slagroom kloppen tot zachte pieken ontstaan.
Daarna de andere helft met de mascarpone mengen.
4. De limocello en citroensap door het mascarpone mengsel mengen
5. Daarna de slagroom erdoor mengen.
6. De mousse over glazen verdelen en in koelkast plaatsen.
7. Net voor het opdienen de coupes garneren en met een citroenschillette en gebroken amaretti koekjes.
8. Koud serveren.

3.) 18-05-2022 Samengesteld door Rob Drissen

Aantal personen: 6

- Lentesalade met asperges, aardbeien en geitenkaas
- Cannelloni met asperges en geitenkaas
- Mango-mascarpone-toetje

Lentesalade met asperges, aardbeien en geitenkaas



Ingrediënten:

Salade:

- 170 g veldsla
- 700 g witte asperges (niet te dik)
- 400 g aardbeien
- 200 g geitenkaas met honing
- geroosterde zonnebloempitjes
- versgemalen zwarte peper

Dressing:

- 5 eetl. olijfolie
- 10 basilicumblaadjes
- 1 aardbei fijn geprakt
- 3 eetl. witte wijnazijn
- 3 theel. suiker
- versgemalen zwarte peper
- zout

Bereiding:

Hak de basilicum fijn en maak de dressing. Rooster de zonnebloempitjes. Schil de asperges, snijd ze in 3 stukken en halveer de stukken overdwers. Was de aardbeien en ontdoe ze van de kroontjes. Snijd ze doormidden en bestrooi ze met versgemalen zwarte peper.

Doe een beetje olijfolie in een grillpan en gril hierin de asperges ongeveer 5 tot 10 minuten.

Verdeel de sla over de borden en verdeel de gegrilde asperges en de aardbeien over de sla. Leg de plakken geitenkaas heel eventjes om en om in de hete grillpan en leg ze meteen op de sla. Verdeel de dressing eroverheen.

Cannelloni met asperges en geitenkaas

Ingrediënten:

- 2 pakken verse pastavellen
- 1 kg groene asperges
- 18 plakken parmaham
- 80 g bloem
- 60 g boter
- 800 ml melk
- 400 g geitenkaas
- versgemalen zwarte peper
- zout
- 1 klein zakje croutons

Bereiding:

Snijd 1 cm van de onderkant van de groene asperges en kook ze 5 minuten in een pan met water.

Smelt de boter in een steelpannetje en voeg de bloem toe en bak de roux 2 minuutjes. Giet dan beetje bij beetje de melk erbij en roer tot een gladde saus met een garde. Voeg dan 3/4 van de geitenkaas toe aan de saus en laat deze opnemen. Breng de geitenkaassaus op smaak met versgemalen peper en zout.

Verwarm de oven op 200 graden. Leg een lasagnevel op een snijplank en leg een plak parmaham hierop. Leg hier 3 a 4 asperges op en rol op. Herhaal dit met de rest. Verdeel een dun laagje saus over de bodem van de ingevette ovenschaal. Leg de pastarolletjes hier in. Giet de rest van de geitenkaassaus er over. Het is mooi om de uiteinden van de asperges vrij te laten. Kruimel de rest van de geitenkaas er over en de croutons.

Bak de cannelloni met asperges 15 minuten in de oven tot de croutons bruin kleuren.

Mango-mascarpone-toetje

Ingrediënten:

- 200 g digestive (haver-tarwe) koekjes
- 40 g roomboter, gesmolten
- 4 eetl. bruine basterdsuiker
- 2 normale of 1 grote mango
- 400 g mascarpone
- 4 eetl. Griekse yoghurt
- 50 g poedersuiker
- 4 passievruchten



Bereiding:

Verkruimel de koekjes in de keukenmachine en maal fijn met de roomboter en bruine basterdsuiker. Zo krijg je een kruimige koekbodem. Verdeel die over de glazen en stamp iets aan.

Maak de mango('s) schoon en snijd in grove stukken. Doe deze in een hoge mengkom en voeg daar de mascarpone en yoghurt aan toe. Maal dit helemaal fijn met een staafmixer. Roer de poedersuiker erdoor en maal nog even kort met de staafmixer. Verdeel dit mango-mascarpone mengsel over de glazen. Snijd de passievruchten doormidden en verdeel het vruchtvlees over de glazen. Dek de glazen af met vershoudfolie en laat opstijven in de koelkast. Laat ze 15 minuten op temperatuur komen voordat je ze serveert.