

RON BLAAUW

**No-nonsense koken
op topniveau**



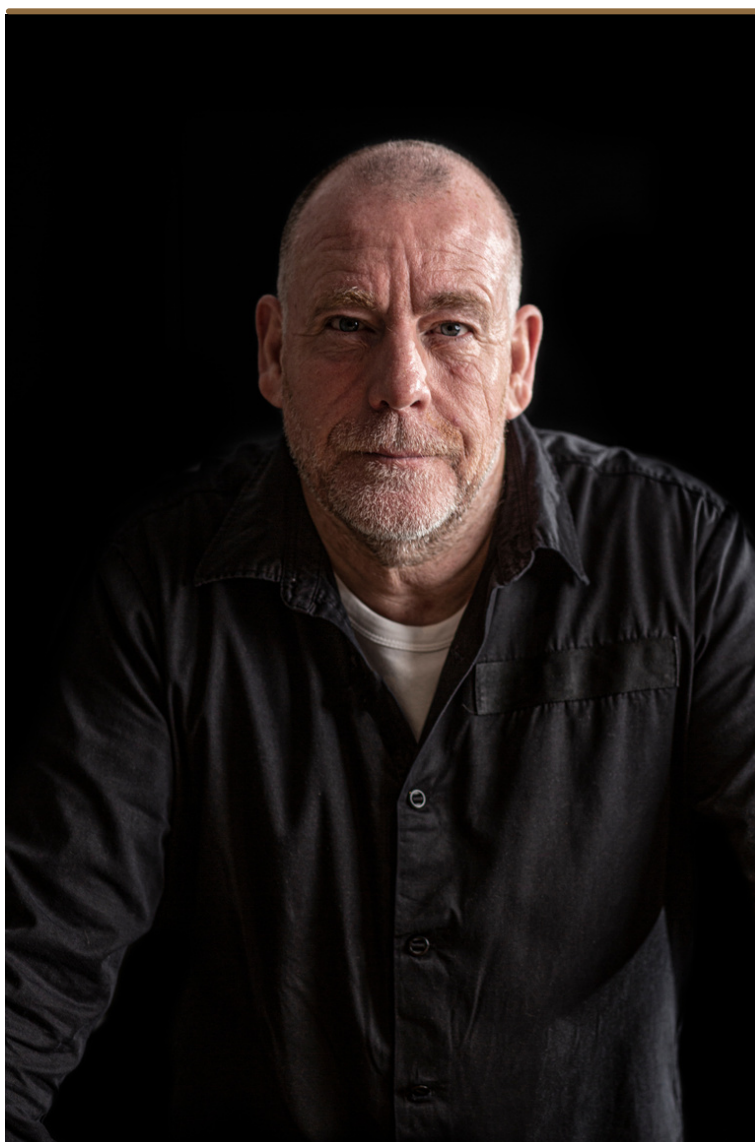
CHEFLIX



INHOUDSOPGAVE

Over deze masterclass	5
Over de chef	5
Hartige mille-feuille met komkommersalade en gerookte zalm	6
Chinese bouillon met King boleet en knoflookcrunch	8
Risotto van paddenstoelen	10
Cocktail van citrusvruchten met granola	12
Kooktechniek - Gepocheerd eitje	14

**RON
BLAAUW**



OVER DE MASTERCLASS

Ron Blaauw leert je in zijn masterclass hoe je met relatief weinig ingrediënten hele smaakvolle en bijzondere gerechten op tafel kunt zetten. Of je nu een beginnende of gevorderde kok bent, je leert de technieken en principes die je het inzicht en de vaardigheden geven om de lekkerste resultaten te behalen. Deze topchef heeft al heel veel, inmiddels welbekende, chefs opgeleid en is daarom de perfecte leermeester voor dit vak. Hij gelooft dan ook dat iedereen kan leren koken, zolang ze het maar willen. In zijn masterclass deelt hij een aantal leuke trucjes zoals het poffen van couscous en het pocheren van een eitje. Neem een uniek kijkje in de keuken van deze toonaangevende chef en maak zelf deze heerlijke gerechten voor een culinaire avond.

OVER DE CHEF

De in Hoorn opgegroeide Ron Blaauw wilde na het afronden van zijn middelbare school maar één ding en dat was naar Amsterdam. Veel van zijn leeftijdsgenoten wisten toen al dat ze chef-kok wilden worden maar Ron had dat totaal niet. Hij wist wel dat hij leren niet leuk vond en ging op zoek naar een opleiding met veel praktijklessen. De keuze viel voor de koksschool in Amsterdam waar zijn culinaire avontuur begon. Na het afronden van deze opleiding en een aantal jaren hard werken opent hij in 1999 zijn eerste eigen restaurant waar hij 5 jaar later al wordt beloond met een Michelinster. Daarna nam zijn carrière een vogelvlucht met vele samenwerkingen en nog een aantal eigen restaurants. Ook was hij mentor van vele chefs die inmiddels hun eigen Michelinster hebben bemachtigd, waaronder Joris Bijdendijk en Stefan van Sprang. Kortom, een inspirerende chef die jou meeneemt in de schoonheid van zijn vak tijdens zijn masterclass.



MILLE-FEUILLE VAN WASA DELICATE CRISP MET KOMKOMMER EN GEROOKTE ZALM

VOORBEREIDEN

1
pers

25 min.
bereiden

Tip De komkommersalade is goed van te voren te bereiden

INGREDIËNTEN

Mille-feuille met zalm

- 16 dunne crackers (Wasa delicate thin crisp sesame & seasalt)
- 5 gram bieslook
- 2 tl wasabi sesamzaadjes (of normale sesamzaadjes)
- 2 tl zwart geroosterde sesamzaadjes
- 2 el Griekse yoghurt
- 10 gram sushi gember
- 400 gram gerookte zalm

Komkommersalade

- 1 komkommer
- 15 gram bieslook
- 2 tl wasabi sesamzaadjes (of normale sesamzaadjes)
- 2 tl zwart geroosterde sesamzaadjes
- 3 el Griekse yoghurt
- 2 tl sesamolie
- 2 tl wasabi
- 2 tl sojasaus
- peper
- zout

BENODIGDHEDEN

- Zeef
- Microplane/rasp
- Mengkom

BEREIDEN

- 1 Voor de komkommersalade; Was de komkommer, verwijder de kern en rasp grof boven een zeef. Vang het vocht van de komkommer op. Snijd de bieslook en sushi gember fijn. Meng de komkommer met de bieslook, wasabi- en zwart geroosterde sesamzaadjes, yoghurt, sesamolie en sushi gember. Breng op smaak met peper en zout.
- 2 Snijd de gerookte zalm bij zodat het mooi op de cracker past.
- 3 Maak een sausje van het opgevangen komkommerwater. Meng dit met de overige Griekse yoghurt, wasabi en sojasaus en breng op smaak met peper en zout.
- 4 Smeer drie crackers per persoon in met de komkommersalade en leg op iedere cracker een plakje gerookte zalm. Stapel vervolgens 3 crackers per persoon op elkaar. Smeer een vierde cracker in met de saus en strooi hier de overige wasabi- en zwart geroosterde sesamzaadjes overheen. Leg vervolgens bovenop de andere drie belegde crackers. Garneer tot slot het gerecht met de overige bieslook.



CHINESE BOUILLON MET KING BOLEET EN KNOFLOOKCRUNCH

VOORBEREIDEN

1
pers

20 min.
bereiden

Tip Maak de knoflook-couscouscrunch een dag van te voren

INGREDIËNTEN

- 2 King Boleten
- 1 teentje knoflook
- ½ rood pepertje
- 1 lente ui
- 4 cm gember
- 300 ml groentebouillon
- 1 tl sesamolie
- 1 tl sojasaus
- 2 el couscous
- 1 tl knoflookgarnulaat
- 1 el arachideolie
- 1 el olijfolie
- peper
- zout

BENODIGDHEDEN

- Koekenpan
- Wokpan
- Zeef
- Mengkom

BEREIDEN

- 1 Poets met een keukenpapiertje eventuele modder van de King Boleet en halveer deze. Pel de knoflook en snijd in dunne plakjes. Snijd de rode peper en lente ui in ringetjes. Schil de gember en snijd in fijne julienne (reepjes). Verhit de arachideolie in een koekenpan en bak de King Boleet aan beide kanten mooi goudbruin (ongeveer 2 minuten per kant). Haal vervolgens van het vuur en voeg de knoflook, rode peper, lente ui, gember, groentebouillon, sesamolie en sojasaus toe. Zet het geheel opzij.
- 2 Verhit in een wokpan de olijfolie en bak de couscous knapperig. Breng op smaak met knoflookgarnulaat. Leg de crunch vervolgens op een keukenpapiertje of in een zeef en laat uitlekken. Breng op smaak met peper en zout.
- 3 Serveer de bouillon in een diep bord en garneer het gerecht met de knoflook-couscouscrunch.



RISOTTO VAN PADDENSTOELEN

VOORBEREIDEN

2 pers

25 min.
bereiden

INGREDIËNTEN

Risotto

- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 200 gram risotto (uit een jute zakje)
- 150 ml (droge) witte wijn
- 800 ml groentebouillon
- 50 gram ongezouten roomboter
- 30 gram Parmezaanse kaas
- 30 gram Pecorino
- 2 el olijfolie
- peper
- zout

Paddenstoelen

- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 200 gram paddenstoelenmix (Oesterzwam, Shiitake, Enoki)
- 15 gram gedroogd eekhoorntjesbrood
- 15 gram gedroogde morille (optioneel)
- 1 el olijfolie
-

BENODIGDHEDEN

- Koekenpan
- Kookpan
- Microplane/rasp

BEREIDEN

- 1 Voor de paddenstoelenmix; Laat het gedroogde eekhoortjesbrood en eventueel wat gedroogde morille even weken in een laagje water. Pel en snipper de sjalot en knoflook. Scheur de Oesterzwam in stukken en snijd de Enoki en de Shiitake grof. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Zweet de sjalot en knoflook 2 minuten aan. Voeg vervolgens de paddenstoelenmix toe en bak mee op middelhoog vuur. Snijd ondertussen het geweekte eekhoortjesbrood en de morille in grove stukken en bak mee voor 2 à 3 minuten. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Haal van het vuur en laat rusten.
- 2 Voor de risotto; Pel en snipper de sjalot en knoflook. Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit hierin de sjalot en de knoflook ongeveer 2 minuten. Doe dan de risottorijst erbij en bak deze ook even goed aan in de olie. Zet het vuur middelhoog en blus het geheel af met de witte wijn. Laat de alcohol inkoken en voeg dan de groentebouillon erbij. Zet het vuur laag zodra het kookt en laat rustig sudderen voor 10-15 minuten tot de bouillon is opgenomen.
- 3 Rasp ondertussen de Parmezaanse kaas en Pecorino fijn.
- 4 Warm de paddenstoelen kort op indien nodig. Meng ze vervolgens door de risotto samen met de boter en de helft van de kaas. Serveer de risotto met wat versgemalen peper en de rest van de geraspte kaas.



COCKTAIL VAN CITRUSVRUCHTEN MET GRANOLA

VOORBEREIDEN

2
pers

15 min.
bereiden

INGREDIËNTEN

- 1 grapefruit
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 1 mandarijn
- 1 tl honing
- ½ el vanillesuiker
- 30 ml Cointreau
- 2 takjes munt
- 100 ml verse slagroom
- 1 el amandelsiroop
- 60 gram verse granola

BENODIGDHEDEN

- kookpan met dikke bodem
- steelpan
- zeef
- micoplane (of rasp)

BEREIDEN

- 1 Schil de sinaasappel, de grapefruit en de mandarijn en snijd de witte delen eventueel weg, deze hebben een bittere smaak. Dompel de mandarijnpartjes in een bakje met water, zo laten de vliesjes straks makkelijk los. Snijd voorzichtig de partjes uit de sinaasappel en de grapefruit. Vang het vocht op dat hierbij vrijkomt. Haal de vliesjes van de mandarijn met een klein mesje. Meng alle fruit partjes met het opgevangen vocht en voeg hier de honing, de vanillesuiker en de Cointreau aan toe. Rasp een klein beetje van de citroenschil door het fruitmengsel. Snijd de helft van de muntblaadjes fijn en voeg dit ook toe aan het mengsel. Proef en voeg eventueel extra suiker toe.
- 2 Klop in een beslagkom de slagroom lobbijg. Meng de slagroom met de amandelsiroop.
- 3 Serveer het dessert in een mooi whiskey glas. Verdeel het fruit over de glazen, schep de slagroom op het fruit en top het af met wat verse, knapperige granola. Garneer tot slot met de overige muntblaadjes.



KOOKTECHNIEK - GEPOCHEERD EITJE

VOORBEREIDEN



INGREDIËNTEN

- 1 ei
- 2 eetlepels azijn
- peper & zout

BENODIGDHEDEN

- Steelpan
 - Garde
 - Kopje
-

BEREIDEN

- 1 Breng in een pan water tegen de kook aan. Voeg de azijn en een snuf zout toe.
- 2 Maak met een garde of vork een draaikolk in de pan. Breek het ei in een kopje en laat het ei voorzichtig in het midden van de kolk 'vallen'. Houdt het water tegen de kook aan en pocheer het eitje ongeveer 3 minuten.
- 3 Haal na 3 minuten voorzichtig uit de pan en breng op smaak met peper en zout.

CHEFLIX

