

Menu 22 april 2010 kookclub

Hapjes rond avocado

- * Koude avocadosoep.
- * Avocado billetjes met beenham en fijn afgestemde mosterdressing.
- * Krokante ravioli met kingkrab, avocado en tomaat.

- * Doornhaai met kokkels ,gevuld scheermesje en mayo-toast
- * Gebraden lamsbout, gevulde courgette en gesmolten aardappel met slakjes.
- * Gewokte rabarber met gember, tartaar van aardbei en mousse van witte chocolade en geitenkaas.

*Koude avocadosoep met snelle scampo

2 teentjes knoflook	2 sjalotjes
½ liter karnemelk of (¼ yoghurt en ¼ sojaroom)	basilicum
4 avocado's	komkommer
citroensap	peper en zout
cayennepeper	salie

Pel de scampi, verwijder het darmkanaal en snij in kleine stukjes, kruid met een beetje cayennepeper. Bak zeer snel aan in wat arachideolie (± 1 ½ minuut zelfs minder). Bewaar. Mix 2 teentjes knoflook met 2 sjalotjes en 1/2 liter karnemelk en bewaar koel. Een komkommer schillen en de zaden verwijderen. Het vlees uit 4 rijpe avocado's halen. Een vierde van het vlees van de komkommer en de avocado in kleine blokjes snijden en besprenkelen met citroensap. De rest pureren en mixen met het karnemelkmengsel. De soep afsmaken met fijn gesneden salie, cayennepeper en verse basilicum. De gebakken scampi als extra garnituur toevoegen.

*Avocado stukjes met beenham en wasabi

avocado	cayennepeper
limoen	citroen
wasabi	mayonaise
been-ham gekookt	platte peterselie

Snij de avocado middendoor en verwijder de schil ,verdeel de avocado in hapklare stukjes
Neem wat vers gemaakte mayonaise, voeg extra limoensap, citroensap en wasabi toe
Haal de stukjes avocado voorzichtig door het mayo-mengsel., laat wat afdruipe
Schik in een laag apero-potje of een lepel deze avocadostukjes
Versnipper de beenham
Bestrooi met de hamsnippers.
Versier met een blaadje platte peterselie en een billetje limoen(uitgesneden à vijf)

Krokante ravioli van Kingkrab met avocado en tomaat

4 won-ton velletjes of filo deeg	4 x 15 g krabvlees van kingkrab
rijpe avocado	tomaten
koriander vers	limoen
peper	rood pepertje
zeezout	olijfolie extra vierge
sjalot	komijn
hazelnoten geroosterd	pomelo

Bereid de korianderboter, bij wat zachte boter voeg je de fijngesneden koriander toen , enkele druppels limoensap,de zeste van de limoen,gebroken hazelnoten en wat panko broodkruim laat eventjes rusten in de koelkast

Snij de king krab poten open en verdeel de krab in apérostukjes,teken ongeveer 4 cm per stukje.

Wrijf de stukjes krab met een ½ schelp aan, in met de korianderboter en schuif in de oven bij 180°C gedurende 10 minuten .

Was de tomaat en snij ze in 4, verwijder de zaadjes en het vel en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Pel de avocado en prak het vruchtvlees fijn, besprenkel met het sap van de limoen, pers het lookteentje er boven uit en voeg de gesnipperde sjalot toe. Meng alles grondig,voeg de tomaat toe en breng verder op smaak met peper van de molen en zeezout.

Voeg wat komijnpoeder (rooster in een pan en dan in de vijzel fijnstampen)toe en voor wat meer pit mag je er een fijn gesnipperd rood pepertje aan toevoegen.

Steek of snijd cirkels uit de wonton velletjes.

Fruit de wontonvelletjes 1 voor 1 in de friteuse op 180°C(of in de pan). Duw ze lichtjes onder met behulp van een frituurspaan en haal ze uit wanneer ze goudbruin zijn. Let op: dit gaat snel! Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Snij de pomelo à vif

Doe een lepeltje avocado mousse in een apéro-potje , steek twee gebakken wontonvelletjes in de mousse,langs beide zijden. Middenin zet je het krabvlees en versier met wat extra stukjes avocado en wat koriander.

Als we frituren met filodeeg ,ga je als volgt te werk,snij het filodeeg in ronde deeltjes en frituur ,tijdens het frituren duw je het filodeeg onder met een pollepel zodat je een soort kommetje bekomt. Serveer de avocadomousse in het kommetje en werk af met een stukje pomelo, je kan dan nog een vierkant stukje filo gebruiken als extra versiering

Hondshaai met kokkels ,gevuld scheermesje en mayo – toast

200 g nette hondshaai	2 toasten (casinobrood)
kokkels	platte peterselie
look	citroensap
witte wijn	5 dl visbouillon
boter	room
mayonaise(zelf gemaakt!!!)	parmezaan (Reggiano)
sjalot	tomaat
basilicum	peterselie
citroen zeste	scheermesjes

Scheermesjes

Scheermessen zorgvuldig onder de koude stromende kraan schoonspoelen en indien nodig afborstelen. Laten uitlekken.

Olie verhitten, schelpen toevoegen en even aanbakken.

Gehakte sjalotten toevoegen, even meebakken tot ze zachtgeel zijn en op laag vuur even verder stoven.

Met wijn en fond blussen, aan de kook brengen en dan meteen de scheermessen uit de pan nemen(.± 5 minuten) Het kookvocht bewaren ,mogelijks zeven. De schelpen proper maken en opvullen voor de helft met volgende bereiding

Vul op met in olijfolie “gebakken “ tomaat ,look en sjalot,blussen met wat witte wijn op het einde voegen we wat basilicum toe, met deze bereiding vullen we de scheermesjes op,bestrooien met panko broodkruim en wat olijfolie en eventjes grillen in de oven.

Bereidingswijze hondshaai en kokkels-----fileren of niet !!!!

Maak een mayonaise met de hand(dooier-mosterd-pezo-olie(geen olijfolie))

Werk op met citroenzeste en gemalen parmesaankaas!

Spoel de kokkels meermaals in vers proper water

Laat de kokkels in de pan op hoog vuur open komen(4 à 5 minuten).Zorg ervoor dat de pan niet te vol is !!!!Poffen noemt men dat Giet de schelpen in een zeef en vang de jus op !!!!

Haal het vlees uit de schelpjes en bewaar.

Bak de hondshaai- moten(of filets) kort aan in olijfolie(en wat boter). Gaar de vis eventjes verder in de oven bij 70/80 °C..

Versnipper de sjalot, de look en de peterselie. Rasp de citroen en pers.

Stoof de sjalot en blus met de witte wijn en de visfumet,voeg de gefilterde kookjus van de beide schelpbereidingen toe. Laat voor 2/3 reduceren. Voeg naar smaak extra look toe. Mix samen met een beetje room en boter,voeg de peterselie toe op het einde !

Voeg het vlees van de schelpdieren en de vis toe en verwarm niet meer.

Snijd een rechthoekige toast en bak in olijfolie,bedruppel bij het bakken met olijfolie. zorg dat ze smeug blijven.

Mix de mayonaise met de peterselie, de parmezaan en de geraspte citroenschil.

Bestrijk de afgekoelde toasten met de mayonaise en beleg met wat extra Parmesaan kaas.

Serveer in een kom of diep bord ,twee stukken hondshaai ,daarbovenop de scheermesjes(2) en daarnaast de “soep” met kokkels en mesjesvlees en leg de toasten op de kant van het bord.

Gebraden lamsbout met groenten,slakken,gesmoorde look en gesmolten aardappel

1 lamsbout

Nicola-aardappels om in een vormpje uit te steken

knoflook

sluimererwten -groene boontjes

1 blik slakjes (petits gris)

olijfolie

peper en zout

salie

rapen

bonenkruid

jonge wortels

bouillon

boter

gedroogde oregano

dragon

rozemarijn

bloemkool

zeezout

Start met de rapen, versnij in mooie vormen (zo'n 2 à 3 cm hoog)die gedeeltelijk uitgehaald worden met een parisiennelepel.

Gaar de raapjes tot bijna gaar in kippenbouillon en boter,laat afkoelen in de bouillon.

Gaar de peultjes, de groene boontjes en de jonge wortel

Jonge wortels kan je garen in bouillon en boter zoals de raapjes..

De peultjes eventjes stomen in de stoomkoker,afkoelen in ijswater met zout

De groene boontjes kan je stomen en afkoelen

Enkele roosjes van bloemkool ook eventjes stomen.

Rol de groenten eventjes in de gesmolten warme boter,kruidt met pezo.

Druppel een beetje olijfolie in de raapcirkels ,kruid binnenin met pezo.

Vul de raapjes op met de groenten : bloemkoolroosje-versneden worteltjes(en siflet)

peultjes,groene boontjes ,bestrooi met oregano ,schik in een schaal en warm op in de oven voor de service(70/80°C)

Versier met een takje groen bij het serveren !

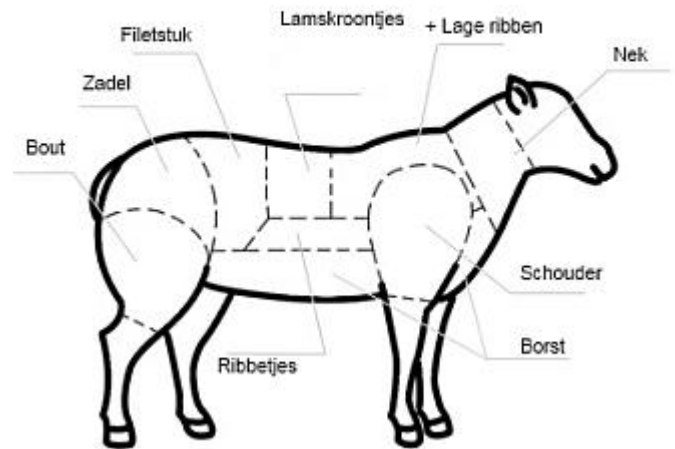
Gesmoorde look

Pel minstens 1 hele bol knoflook of meer en pocheer de tenen 5 minuten in een klein pannetje water. Na 5 minuten gooi je het water weg en doet er vers water bij. Nu nog eens 10 minuten koken. Afgieten en de tenen fijnprakken met 1 of 2 eetlepels room afhankelijk van hoe dik je het wilt hebben en wat zeezout en fijngesniperde rozemarijn.

Lamsbout

Bereid de lamsbout voor, snij het been los, ook het overvloedige vet mag weg, vul de ontstane holte op met daslook, rozemarijn, salie, dragon en peterselie. Bindt de bout mooi op met keukentouw ! Het vlees inwrijven met peper en zout, desgewenst ook nog met tijmblaadjes en enkele rozemarijnnaaldjes. Kruid flink met peper en zout.

Korst het vlees rondom in hete boter en braad zo'n 20 minuten verder in een oven op 170°C op een bakplaat, voeg een braadmirepoix toe (wortel- ui- kruidentuiltje- selder). Verlaag dan de oven naar 140°C en laat nog eens 10 minuten in de oven.



Overgiet regelmatig eens met het braadvocht voor een mooi bakresultaat.

Schil de aardappelen en snijd er cilindervormen uit. Zet de aardappelen rechtop in een kookpan en zet ze half onder in de bouillon en boter, voeg wat look en rozemarijn toe. Laat ze ± 30 minuten zachtjes garen. Onder een boterpapier.

Voor de jus, kook het aanbaksel los van de braadslede met wat kalsfond (of lamsfond indien voorradig), zeef door een chinois en bind met een klontje boter.

Slakkenboter:

boter op kamertemperatuur
sjalotten
een scheutje cognac

bosje verse peterselie
1 teentje knoflook
peper en zout

Maak intussen de slakkenboter klaar. Doe daarvoor de gesnipperde sjalotten en peterselie bij de zachte boter. Breng op smaak met een scheutje cognac, peper en zout.

Doe op het allerlaatste moment de slakjes bij de aardappelbouillon, gewoon om nog even te warmen.

Laat het vlees 10 minuten rusten voor je het in mooie plakken snijdt.

Serveer met de courgette, de groenten en de aardappelen.

Schik de slakjes op de aardappel.

Bedruppel de aardappels met de gesmolten boter

Trek een streepje met de lookpasta.

Hou ongeveer twee aardappelvormpjes per persoon, dus ook 2 slakjes.

Versier met een takje rozemarijn.

Gewokte rabarber met gember,tartaar van aarbei en witte chocolade-geitenkaasmousse!

Rabarber

rabarber	olijfolie
zakje vanillesuiker	suiker
witte wijn	gember

Snij de rabarber (geschild of niet geschild ???) in blokjes.
Verhit de olijfolie in de wok en roerbak de rabarber met de fijn gesneden gember.
Voeg suiker en vanillesuiker(of vanille-essence) toe en laat karameliseren.
Voeg dan de witte wijn toe. Roerbak nog even en laat afkoelen.
Proef ,indien te “zuur” suiker bij doen
Doe in een glaasje.

Aardbeien

aardbeien	mango
rozensiroop	witte rum
fijngehakte munt	

Spoel de aardbeien met de kroontjes. Verwijder de kroontje .
Snij de aardbeien en ± 1/2 mango in kleine blokjes en meng met de rozensiroop, rum en munt.

Witte chocolade-geitenkaas mousse

100 gram witte chocolade	1 dl room
1 dl geitenkaas	suiker
100 cc eiwit	

Smelt de witte chocolade met de ½ van de room en de verse geitenkaas.
Klop het eiwit stijf in pieken. en voeg het suiker op het einde toe.
Klop de rest van de room ook stijf.
Spatel de stijve room onder de chocolade-kaas pasta
Klop het eiwit onder de vorige pasta.
Giet in een glaasje een deel en laat opstijven bovenop de rabarber.

Serveer in een glaasje,onderaan de rabarber,daar bovenop de witte choco geitenkaasmousse
de aardbeientartaar op de mousse en versier met een plukje groene munt of gembermunt.
Steek eventueel uit de rest van de mango een leuk vormpje en plaats het tegen het glaasje.