

Kookclub 18 april 2019-04-11

**Kip - atjar**

**Paprika – feta – chorizo**

**Zoete aardappel – maïs – hondshaai – kokos**

**Zeebaars – rösti – aubergine –vierge – komkommer**

**Burrata – Munster - Shropshire**

### **Kip-Atjar**

**Nodig** : 500 gram kipfilet - kipkruiden - 20 ml room – 3 eieren ( 2 om te paneren) – cornflakes – bloem –zoet/zuur saus

### **Bereiding** :

Snijdt de kipfilets in stukken en doe ze in een cutter. Kruidt met kippenkruiden en pezo en voeg het ei toe. Cutter tot een homogene massa.

Giet de room erbij en cutter nog even samen. Laat rusten in de koelkast.

Neem 2 eetlepels en dompel ze even in **warm water**. Schep quenelles van het kippenmengsel. Draai ze eerst door de bloem, daarna door het losgeklopt eigeel (met water) en op het einde door de fijngemalen cornflakes en panko(cutter). Druk ze wat plat in een vorm naar keuze. Verhit een bodempje arachide olie in een pannetje en bak daarin de chicken nuggets krokant en goudbruin.

### **Atjar Tjampoer**

**Nodig** : wortel in julienne, knolselder in julienne, prei in julienne,- gele puntpaprika in julienne - sojascheuten ,gember\_– knoflook- 50 gram suiker – kurkuma – 100 ml azijn- 50 ml water

### **Bereiding** :

Blancheer elke groente gedurende 1 minuut in kokend water en koerl onmiddellijk af. Schil de gember. Snijdt de gember in stukjes. Maal met de knoflook, kurkuma en 2 tl zout in de vijzel tot pasta. Snijdt de gember en knoflook heel fijn en meng met de kurkuma en het zout. Laat de groenten uitlekken.

Breng de azijn en water met de suiker aan de kook en voeg de knoflook toe. Laat 3 min. koken en schep de groenten erdoor. Laat in 10 min. volledig afkoelen.

**Serveer** de kipnuggets met de atjar in een glazen potje ,geef er wat zoet/zure saus bij , een andere saus mag je ook ter plekke uitvinden.....

## **Paprika – feta – chorizo**

**Nodig** 4 rode paprika's – uii – 1 chorizo pikant - boter –feta- verse tijm

### **Bereiding :**

Grill de paprika's en de ui in de schil in de oven bij 200°C gedurende 25 minuten ,verwijder de schil en cutter de rode paprika en en het binneste van de ui. tot een crème ,voeg lichtjes olijfolie (indien nodig ) toe,kruidt met pezo. Bewaar.

Verdeel de feta in gelijke blokjes en bwaar.

Verdeel de overige twee paprika's in gelijke recht hoekige stukken ,besprenkel lichtjes met olijfolie en pezo ,bewaar , de rest mag in de paprika crème.

Rits de tijmblaadjes van de steeltjes en ga er eens door met een mes,bewaar.

Droog de dunne sneetjes chorizo in de oven bij 130°C ,tot ze krokant zijn.

### **Service:**

Onderaan in een glazen potje een schepje crème ,daarin steken we enkel paprika stukjes ,in het midden de feta blokjes die we overstrooien met de tijm blaadjes,werk af met de gedroogde chorizo sneetjes.

## **Zoete aardappel – maïs – hondshaai – kokos**

We maken de gele curry pasta zelf

**Nodig** : 7 rode gedroogde chilipepers-150g sjalot-1 el zeer fijngehakte citroengras  
5 grote teentjes knoflook - 2 el fijngehakte verse gember) 1 tl gemalen witte peper  
2 tl kerriepoeder -1 tl gemalen komijn - 2 tl gemalen korianderzaad -  
1 tl garnalenpasta - 1 tl gemalen kurkuma

### **Bereiding :**

Alle ingrediënten in de blender

Voeg zo nodig een paar eetlepels water of arachide olie toe en cutter je een mooie, fijne currypasta draait. De currypasta is een week, misschien wel twee weken te bewaren in de koelkast.

## **Curry van groenten**

**Nodig** : zoete aardappel 1 stuks – maiskolffjes 15 stuks -3 wortels – 3 uien - ½ knolselder-  
½ bloemkool - gember –citraengras -kokosmelk 500 ml - kurkuma –limoen  
verse koriander

Schil de zoete aardappel en verdeel in stukken,hetzelfde voor de knolselder, de uien , de wortels en de bloemkool , bak al de groenten in de gesmolten boter en hou apart.

In een andere pot bakken we de gele currypasta even aan in arachide olie en we voegen de gebakken groeten toe en we blussen met kippenbouillon en kokosmelk,voeg ook de versnipperde gember en het citroengras toe ,we laten dit alles +/-15/18 minuten garen ,verwijder het citroengras op het einde

Zorg dat de saus licht gebonden is en niet te dun (je kan ook wat extra room gebruiken).

Werk af met limoensap en zeste.

### Hondshaai

We degorgeren de hondshaai in gezouten water, we verwijderen alle staartstukken en verdelen de haai in gelijke delen, we drogen deze goed af en kruiden met pezo, bakten kort in boter en olie, bewaar.

### Service:

Verdeel de warme hondshaai stukken over de warme borden en schep de groentencurry over de stukken, werk af met korianderblaadjes, je zou er ook papadums kunnen bijgeven.

### Zeebaars – rösti – aubergine – vierge – komkommer

Gebrande komkommer komkommer – olijfolie- pezo – brander

Schil de komkommer, verwijder de pitten. Snijdt de komkommers in reepjes. Leg ze in een vuurvaste schaal en bestrijk met een beetje olijfolie. Brandt de komkommers kort met de bunzenbrander.

Besprenkel de komkommers met een scheutje olijfolie en witte wijnazijn. Roer om en bestrooi met peper en zout. Bewaar.

### Rösti van venkel

400 gr aardappels - 2 venkelknollen - 2 sjalotten – 1 ei - maïzena - 1 ui

Olie en boter om in te bakken

Schil de aardappels en maak de venkel schoon. Snijdt de harde stukken eruit. Rasp de aardappels en venkel. Versnijdt de ui in fijne julienne. Doe alles in een kom en meng met een eetlepel maïzena en het ei.

Maak rösti met de ijsschepper en duw ze plat in de pan waar olie en boter is gesmolten, bak ze goedbruin aan beide zijden gedurende +/- 6 à 7 minuten. Bewaar.

### Vierge saus

extra vierge olijfolie - gesnipperde sjalotjes - 2 tenen knoflook, gesnipperd

2 el kappertjes - 1 el fijngehakt bieslook - 1 el fijngehakte dragon - pezo

1 el citroensap – 2 eetlepels gehakte peterselie - 2 eetlepels gehakte groene olijven

Doe alle ingrediënten voor de sauce vierge in een pannetje en verwarm zachtjes tot max 60°C op een matig vuur. De olie mag niet koken, anders gaat het aroma verloren

Gegrilde zeebaars : zeebaars filets met vel - zeezout – peper – olijfolie

Pareer de filets zodat je gelijke stukken hebt, wrijf de zeebaars langs beide kanten in met wat zeezout en laat 15 minuten ‘marineren’, spoel het zout weg en droog goed af, snijdt het vel lichtjes in met een scherp mes, wrijf ze nu in met olijfolie en bak de filets op een **zeer hete grill pan** op de velkant, strijk ook de grill in met arachideolie. tegen plakken. Gaar +/- 2 à 3 minuten, bewaar. Kruidt met vergemalen peper.

**Aubergine crème** : 2 aubergine – 1 teentje look – 1 sjalot – beetje tahin - zout –citroensap

**Bereiding** : Plaats de aubergine met schil, de sjalot en de look ook met schil in een oven van 190°C. Rooster de groenten gedurende +/- 20 minuten. Haal eruit en verwijder de schillen en mix het vruchtvlees van de groenten met een staafmixer,voeg ook olijfolie toe en een half koffielepel tahin en pezo. Verfris alles met wat citroensap,zorg dat de crème licht en zacht is.

**Service** :

Op een warm bord ,plaatsen we een rösti van venkel, op de rösti de zeebaars filet, langs een zijde een streep aubergine crème en langs de andere zijde de gebrande komkommer. We werken af met een lepel vierge saus en een enkel blaadjes platte peterselie en een schijfje ontpitte citroen.

**Kaas** : burrata – munster –shropschire

Bij elke kaas wordt een andere garnituur en een ander soort brood of koek aangeboden .

**Burrata** combineren we met gekonfijte tomaat met veel suiker,aardbei en basilicum. Snijdt de aardbeien in gelijke stukken in de lengte,kruidt met zwarte peper en meng lichtjes met enkele blaadjes versnipperde basilicum,bestrooi met suiker en laat eventjes marineren. Konfijt de tomaten met olijfolie en suiker n de oven bij 145 °C, verdeel de tomaat in 6 tot 8 stukjes ,kruidt lichtjes met zout en olijfolie en suiker, laat konfijten in de oven gedurende 25 minuten,laat afkoelen en verwijder de schil, bewaar.

**Munster** : hierbij geven we een chutney van appel en dadels op een stukje rozijnen brood (licht getoast maar nog zacht binnenin)

**Shropshire Bleu** ,deze kaas combineren we met peperkoek en op de peperkoek een laagje melkcaramel en daarboven op verse vijg rijkelijk bestrooid met bloedsuiker en lichtjes afgebrand.