

Kookclub 24 april:

Pissaladière- Provençaalse uientaart met ansjovis en olijf

Op hooi gerookte forefilet, witte Belgische asperges, gegrilde amandels, mousselinesaus van hazelnoot, couscous van bloemkool, geitenkaas met spekjes.

Zeewolf , crème van rode paprika , lentegroen , chorizo, rozemarijnkrieltjes.

Ananas met meringue , kokoscrème en passiefruit.

Pissaladière-Provençaalse uientaart met ansjovis en olijf

2 pizzabodems	2 el water vermengd met 2 el olijfolie en 2 tl zout
1 kg uien, in ringen	2-3 tenen knoflook, in plakjes
Laurier en tijm samengebonden	
ansjovisfilets	olijfolie zwarte olijven, ontpit, gehalveerd

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Gebruik je pizzadeeg, rol dat dan uit tot een rechthoek van 4 mm dik. Prik er gaatjes in met een vork en bestrijk met het water-olie-zoutmengsel. Laat rijzen terwijl je de uiringen bakt.

Zet een pan met dikke bodem op laag vuur en bak de uiringen, knoflook en kruiden onder regelmatig roeren – zo'n 20-30 minuten of tot de uiringen zacht zijn

Versnijdt enkele ansjovisfilets en laat deze tussen de uiringen wegsmelten, druppel ook wat ansjovisolie over de bereiding.

Neem ze uit de pan, gooi het kruidenbundeltje weg en voeg zout en peper toe. Spreid het uimengsel over het deeg en laat rondom een rand vrij. Leg de ansjovis erop in een ruitpatroon en vul verder aan met halve zwarte olijven . Bedruppel met olie en bak de pissaladière in 20 minuten goudbruin. Neem uit de oven en verdeel de taart in hapklare apéro hapjes.

Op hooi gerookte forel - gegrilde asperges.- geitenkaas en spekjes – Couscous van bloemkool- 3 noten

200 g zachte geitenkaas	100 g gerookte spekblokjes	
bieslook	geschaafde amandelen	
60 g boter	eidooiers	boter
Witte wijn	notenolie	spek
Geitenkaas	bloemkool	

Forel

Maak de forellen schoon (snijd alle overtollige aanhangsels weg (vinnen-buikvet), droog en kruid met peper en zout. Bak de forellen op het vel in een tefalpan in olijfolie en wat boter op hoog vuur gedurende 1 à 2 minuten. Neem uit de pan en leg in een rookrooster ,ingewreven met wat olijfolie.

Verwarm de oven voor op 110°C.

Leg de forellen in de schaal, zet deze even in een pot met gebrand hooi dat goed rookt! Voor het roken in hooi: neem een grote pot, vul die met hooi en gedroogde kruiden zoals sumac, rozemarijn, tijm, jeneverbessen,... Zet op een hoog vuur tot het hooi rookt verminder het vuur, plaats een schaaltje met de forel op het hooi en dek af. **Wacht een minuut** Laat 1 minuut in de pot en gaar de forellen ongeveer 8 à 10 minuten op 110°C in de voorverwarmde oven. Verwijder het vel van de forel en bewaar.

Het vel bakken we krokant op de tefalpan in wat olie, we plaatsen een gewicht op het vel zodat het zeer crispy wordt, bestrooi lichtjes met fijn zout en bewaar. Blijf erbij !

Geitenkaas met spekjes

Bak de spekblokjes aan in een weinig olijfolie.

Plet de geitenkaas en meng er de spekblokjes onder, kruid met peper (zout is niet nodig vanwege het spek) en meng er de fijngesnipperde bieslook onder. Maak een gelijkmatig rolletje voor de service en bewaar.

Asperges

De asperges worden geschild en in koud water opgezet met zout en boter ,als het water kookt reken ongeveer 2 minuten en zet het vuur uit. Neem de asperges uit de het water na afkoeling en we grillen de asperges na op de zeer hete grillpan. Bewaar in een ovenschaal reken ongeveer 2 versneden asperges per persoon.

Grill de amandelschilfers in een droge tefalpan en bewaar, bestrooi lichtjes met fijn zout.

Saus : smelt de boter in een waterbad, verwijder het witte gedeelte en bewaar enkel de olie, voeg bij deze boterolie extra hazelnootolie in een verhouding van 1/3, klop de eidooiers op met wat witte droge wijn (4 dooier en 4 soeplepels wijn + 2 soeplepels water) ,verwarm dit mengsel zachtjes op een vuur (tot +/- 70°C) wanneer de eieren gebonden zijn voegt men zachtjes het warme(70°C) olie/boter mengsel toe zodat we een gladde saus bekommen.

Couscous van bloemkool:

Bloemkool pistachenootjes gekonfijte citroen platte peterselie

Maal de bloemkool in een keukenrobot met de grove rasp tot een korrelige structuur. Hak de pistachenootjes en snijd de citroenschil heel fijn. Versnijdt de peterselie en meng alles onder elkaar, kruid met wat geklaarde boter en notenolie.

Service : we dressereren op een lang bord, twee stukjes asperges, een stukje gerookte forel geflankeerd door een krokant velletje, een rondje geitenkaas ,terug twee asperges, een stukje forel met velletje en op het eind en toefje couscous, de saus wordt in een streep naast de lijn getrokken en versierd met enkel gegrilde amandels.

Zeewolf met lentegroenten, crème van rode paprika, rozemarijnaardappels.

Zeewolf filet	erwtjes	lente-ui	wortels
Rode zoete paprika	verse chorizo	rozemarijn	aardappels
Room	boter	kippenbouillon	
Laurier	tijm	rucola	tomaat
Platte peterselie	spinazie		

Bereiding

Rooster de rode paprika's in de oven bij 200°C gedurende +/-15 minuten,haal uit de oven en deponeer in een afgesloten plastic zak,verwijder het vel en de zaadlijsten en versnijdt in stukken, stoof deze stukken aan met wat knoflook en ui,blus met kippenbouillon en mix fijn in de blender,werk af met wat room en kruidt met pezo.

Versnijdt de tomaatjes in gelijke stukken ,besprenkel royaal met olijfolie en wat versniperde knoflook,plaats in de oven gedurende 10 minuten bij 150°C zodat ze konfijten. Bak de spinazie en de rucola samen aan in een pan in de olijfolie,kruidt met tijm en pezo,bewaar.

Dop de erwtes, pocheer in water (+ klontje suiker) gedurende +/-5 minuten, koel onmiddellijk af en zet op met een klontje boter en kruidt met pezo.

Maak de worteltjes schoon en versnijdt ze in staafjes,versnijdt de peultjes en versnijdt de lente-uitjes in schuine stukken,stoof alle groenten beetgaar in wat boter samen met wat tijm en laurier(verwijder nadien).

Versnijdt de chorizo in ringetjes, bak ze eventjes aan in de pan en bewaar. Stoom de aardappels gaar in de schil,verwijder de schil en maak gelijke vormen van de aardappels ,deponeer in een tefalpan en bak met versnipperde rozemarijn ,bewaar in een bakplaat,zorg dat je minimaal één mooie uitgestoken aardappelvorm hebt per persoon waar zeker voldoende rozemarijn “aanplakt”.

Bak de vis in een tefalpan in olijfolie, gekruid met pezo Plaats de vismoten op een bakplaat en laat ze ongeveer 8 minuten verder garen in de oven op 120° C.

Service, vul een ring met rucola en spinazie mengsel,druk aan,verdeel wat gekonfijte tomaat en druk aan , Haal de ring weg, leg de vis voorzichtig op de groenten en giet de saus rond de constructie. Werk af met 3 rondjes warme chorizo bovenop de vis. Naast de vis de groenten, erwtes en jonge wortels en lente-ui en een aardappel !

Ananas met meringue, kokoscrème en passievruchten soulis.

1 verse ananas
350 gram eiwitten

1 dunne laag biscuit
500 g fijne suiker

1 pakje vanillesuiker
kaneel

Bereiding :

Schil de ananas en verwijder alle oogjes. Snijdt in plakken en steek het harde “hart” eruit. Steek biscuitrondjes uit ,met een uitsteekvorm ,die even groot of een ietsje groter zijn dan de plakken ananas. Bak de schijven ananas in boter en suiker en kruidt met wat kaneel,laat afkoelen.

Kokoscrème:

250 gram marscarpone kokosmelk rum vanillesuiker

Meng de marscarpone met de vanillesuiker, de rum, de kokosmelk en de poedersuiker tot een luchtige crème. Zet tot gebruik in de koelkast.

Passiessaus

passiefruitcoulis vanillesuiker physalis poedersuiker
limoen passievruchten rum

Meng de passiecoulis met de rum en het limoensap, wanneer te zuur voeg wat honing toe.

Leg een ½ schijf ananas op elke plak biscuit. Schik in een braadslede.

Klop de eiwitten op met 50 g suiker tot ze stevig zijn.

Voeg dan stilaan de rest van de suiker en de vanillesuiker toe en klop door tot een zeer stevige massa bekomen wordt.

Spuit de meringue over de ananas tot alles bedekt is.

Kleur even in een zeer hete oven. Laat niet te lang rusten want de meringue verwatert omdat ze onvoldoende gebakken is !Geef kleur met de Bunzenbrander.

Serveer de ½ ronde biscuit annas in het midden, spuit wat kokoscrème in het midden ,werk af met passievruchtencoulis, versier verder met ¼ passievrucht en een physalisvruchtje.