

## Kookclub 15 december 2016

### **Gebrande prei – tongschar - amandelmelk Maatje-avocado-komkommer-pompelmoes en gember**

**Waterzooi van wintergroentjes ,gegrilde griet en toast met dragonmayo  
Springduivel – Polenta – Pas de Bleu – vijgen schorseneer - mango**

### **Gebrande prei - tongschar,- amandelmelk**

200 gram amandels – water – 6 wit van preistaven – koolzaadolie om te grillen  
Azijn-koriander – currypoeder – amandelschilfers

#### **Amandelmelk**

Zet de amandelen (200 gram)gedurende 24 u onder in water. Mix ze vervolgens samen met het vocht tot amandelmelk. Passeer door een neteldoek. Kruid de amandelmelk met een snuifje zout en een koffielepel azijn. Mix schuimig met wat lecitine poeder en een klontje boter.

**Tongscharfilets** : Maak de filets proper en snij overtollige delen weg, geef een tip op het visvlees zodat je de filets kan oprollen ,buitenzijde naar binnen.Pocheer de visrolletjes in een visbouillon (visfumet-preistukken-ui-wortel-laurier-knolselder),reken +/- 2.5 minutt.

Stoom de grote stukken wit van de prei gaar en leg op de zer hete grill.  
Kruid met gemalen korianderzaad en grill eventjes. Bewaar .  
Verdeel de grote stukken in kleine hapklare stukjes van gelijke lengte die in een potje passen.

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

#### **Service:**

Schep enkele lepeltjes schuimige amandelmelk in een potje. Schik 2 stukjes prei er mooi bij.  
Werk af met fijngehakte gegrilde amandelen,en mlichtjes wat currypoeder,versier met koriander blaadjes.

### **Maatje-avocado-komkommer-pompelmoes en gember**

#### **Gemberdressing**

1,5 tl versgeraspte gember    1 fijngehakte teen knoflook    2 dl arachideolie  
4 el sherryazijn                      pezo                      1 eidooier

Meng de eidooier,versgeraspte gember, knoflook, olie en azijn onder elkaar met de soepmixer  
Kruid met peper en zout.

### **Pompelmoes rose en geel**

Schil de pompelmoes tot op het vruchtvlees en snij de partjes van tussen de vliezen. Verdeel in gelijke stukjes.

### **Avocado**

Schil de avocado en verdeel in gelijke blokjes, besprenkel met wat dressing.

### **Komkommer**

Schil de komkommer en verwijder de zaadlijsten, verdeel de komkommer in gelijke stukjes en meng met pezo en versnipperde dille, bewaar.

Maatjes, maak deze proper en verwijder alle overbodige delen, verdeel de maatjes in bvb 3 stukken per kant of twee naargelang de grote van het apero potje. Bewaar, zorg dat je rechte stukken hebt.

### **Service :**

Onderaan in een wit potje, deponeren we wat avocado en komkommer, bovenop het stukje maatje, geflankeerd met de stukjes pompelmoes wit en roze .een lepeltje dressing en versieren met wat dille.

### **Waterzooi van wintergroentjes ,gegrilde griet –toast met dragonmayo**

Knolselder pastinaak aardpeer room , eidooiers  
grietflets visgraten champignons wit  
Grietfilet met vel kervel, dragon platte peterselie selder groen mayo yoghurt

**Visfumet** bereid een bvisfumet met de graten op de klassieke wijze.

**Mayonaise:** 1 volledig ei, tlp mosterd ,150 ml arachide- of koolzaad olie, groen pepertje fijngehakt ,blaadjes dragon fijngehakt, platte peterselie blaadjes 1 minuut geblancheerd ,wat Parmezaanse kaas, ½ teentje look fijngehakt wat geblancheerde spinazie blaadjes en selder blaadjes ,pezo en citroensap.

Maak de mayonaise. Doe het ei samen met de mosterd en de arachideolie in een maatbeker en mix tot een dikke mayonaise.

Meng er de geblancheerde peterselie, groene peper, look, de Parmezaan kaas en dragonblaadjes onder en mix opnieuw. Verfris met enkele druppels citroensap en wat uitgelekte yoghurt . Kruid met peper en zout.

**Toast** ; Versnijdt het stokbrood en rooster het in de oven met wat extra olie en pezo.

## Groenten

Schil de knolselder en verdeel in batonnets (gelijke reepjes van 3 mm op 3 mm op 6 cm), stoom de knolselder gaar in de stoomoven gedurende +/- 10 minuten en verfris onmiddellijk.

Schil de pastinaak en verdeel in gelijke delen in sifletvorm van +/- **3 mm dikte** schuin rond gesneden. Stoom gaar in de stoomoven gedurende +/- 8 minuten en verfris onmiddellijk. Schil de aardperen, verdeel in bolletjers (parisiennelepel) en kook deze gaar in water met melk. Bewaar.

Schil de kooleabi en verdeel in gelijke stukjes kubussen mss. Stoom gaar - +/- 8 minuten.

## Grietfilet

Kuis de filets nog even op, bestrijk lichtjes met wat koolzaadolie, kruidt met pezo en grill op de super hete grillpan op de velkant. Bak voor de service af in de oven bij 160°C gedurende 5 à 6 minuten.

## Waterzooi

We maken de waterzooi, we maken eerst een roux (bloem + boter), laten we goed opwarmen, we blussen met de ingekookte visfumet en roeren de roux los en laten deze eventjes doorkoken, we voegen een klontje boter toe en we verfrissen het geheel met citroensap en laten eventjes afkoelen, we werken de waterzooi af met een liaison (2 eidooiers + 100 ml room). Niet meer opwarmen. Proef de waterzooi, mss nog wat kruiding (pezo)

## Service

In een warm diep bord, deponeren we de verschillende groenten en overgiet met een lepel waterzooi -, bovenop de groenten, de gegrilde vis, vel naar de bovenkant.

We werken af met verse kervelblaadjes en een toast en een lepeltje dragonmayo aan de zijkant of in ene potje als extra.

## Springduivel – Polenta – Schropshire – vijgen - schorseneer – kokoscrumbel – mango -whisky

### Gegrilde polenta

150 gram polenta fijn (maïsmee)      100 gram Schropshire kaas      olijfolie      peper

Maak eerste de polenta, voor 150 gram polenta nemen we ongeveer 250 à 300 ml kippenbouillon (normaliter staat het op de verpakking), we doen geleidelijk de polenta in deze hete vloeistof onder voortdurend roeren, de massa wordt dikker en dikker, op het einde (15 minuten) doen we de verbrokkelde Schropshire kaas onder de polenta (tot deze gesmolten is) en enkele lepels olijfolie, kruiden met peper.

Nu storten we deze massa in een ingeoliede schaal zodat deze kan opstijven (koel in de koelkast), na een tijdje is deze massa vrij stevig en kan men er mooie porties van snijden in gelijk welke vorm., we kiezen voor ondjes die we eventjes grillen opp een zeer hete grillplaat zodat er een bruin lijntje opkomt. Bewaar.

## **Kokoscrumble**

100 gram witte bloem            100 gram geraspte kokos            100 gram boter

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng alle ingrediënten dooreen tot je een kruimelig deeg verkrijgt.

Strooi uit op een bakplaat en bak tot geelbruine kleur.

Brokkel het als het afgekoeld is.

## **Schorseneren**

2zakken schoseneren vers            honing            frituur pezo

Een deel van de schorseneren goed afwassen zonder te schillen, dit is om vte frituren, we zorgen dat er geen aarde meer aanhangt en snijden er dan met de mandolinne zeer fijne sliertjes van de we frituren op 175°C ,lichtjes zouten en bewaren voor e service.

De andere worden gekuist en geschild(bewaren in citroenwater) en in dunne plakjes gesneden(mandolinne) en worden krokant gebakken in een pan met antiaanbaklaag(mycrion) . Daarna kruiden met peper en zout, ze karameliseren met weinig honing. Bewaar voor de service.

## **Vijgen**

7 vijgen

De vijgen versnijden in dunne plakjes en eventjes in boter en suiker wentelen zodat ze wat gaar zijn,bewaren en overstrooien met wat schropshire kaas.

## **Mangosaus**

1 ui            1,5 teentje knoflook            1 gesloten chili            1 glas witte wijn  
vleesjus van de kangoeroe + kalfsfond            1 mango            sap 1 sinaas

De versneden ui met het geperste teentje knoflook en het chilipepertje, waarin men twee insnijdingen heeft gemaakt, in een weinig boter fruiten. De warmte in de pan blussen met witte wijn;sinaassap en kalfsfond. De vleesjus toevoegen en de saus inkoken.

De mango verdelen in stukken aan de saus toevoegen. De saus zeven, de smaak rechtekken met mss wat azijn of wat kruiding.

De andere mango versnijden we en gebruiken als garnering.

## **Kangoeroe filet**

Kangoeroefilets            honing            whiskey

Maak en marinade met de honing en de whiskey en wrijf de kangoeroe filets hoiermee in .Laat ventjes marinieren en bak dan het vlees volgens de gewenste. cuisson.

**Service** : Op lange warme borden