

Kookclub 08 december 2018 – Free style

Boterwafel - manchego - Gandaham
Paprikagelei - forel - knoflookschuim
Kabeljauw - spinazie - kaaskoekje
Eendenborst - pastinaak - witloof
Pavlova - veenbessen - rozemarijn

Boterwafel, manchego, Gandaham

Ingrediënten voor 12 hapjes:

Voor de gel van tomaat: 3 dl tomatensap - 1,5 dl vodka - 22 g suiker - 4.5 g agar-agar –
Tabasco – Selderijzout
12 boterwafels van Jules Destrooper - 3 vijgen - Sauvignon azijn of balsamico - 6 sneetjes
Gandaham - 1 verpakking Manchego kaas - 150 g zure room - 1.5 dl room - Paarse shiso

Bereiding :

Voor de gel van tomaat : Meng alle ingrediënten koud. Kook ze even kort op en laat afkoelen.
Mix glad en doe in een spuitzak of spuitflesje.
Snijd de vijgen in 8 partjes. Besprenkel ze met sauvignon azijn of balsamico.
Versnijdt de Gandaham in repen en draai die tot kleine roosjes.
Snijd de manchego kaas in sneetjes van ca. 3 mm dik. Versnijdt de sneetjes in driehoekjes.
Klop de room en zure room samen op. Kruid met peper en zout.

Service : Spuit toefjes gel van tomaat en room op de wafeltjes. Schik de Gandaham roosjes,
de manchego kaas en de vijgen ertussen. Werk af met de shiso. De bedoeling is dat je bij elke
hap alle smaken in je mond krijgt.

Paprikagelei met Forel en knoflookschuim

Nodig voor 12 glaasjes :

2 grote rode paprikas - 1 mooie ui of 1 preiwit - 1 blokje groentebouillon – 1 liter water - 3
blaadjes gelatine
1 pakje met 2 gerookte forelfilets - 2 lenteuitjes
4 tenen verse knoflook – 2 dl melk – snuifje zout – 3 bladje gelatine - espumafles

Bereiding :

Maak in de thermomix soep van de paprikas, ui of preiwit en de groentebouillon. Meet 300 ml
soep af. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Week de gelatine 5 minuten in koud
water. Knijp de gelatine goed uit. Los de gelatine op in de soep.
Giet de soep in de (eventueel reeds gekoelde) aperitiefglaasjes. Laat opstijven in de koelkast.

Knoflookschuim : breng melk aan de kook en infuseer met de gepelde en versneden
knoflooktenen. Laat 15 minuten rusten en breng op smaak met een snuifje zout. Voeg de
geweekte gelatine toe aan de warme melk. Zeef en giet in de espumafles. Breng 2 cartouches
aan. Laat afkoelen.

Service : Smit op de paprikagelei het knoflookschuim. Leg hierin een stukje gerookte forel. Werk af met zeer fijn gesneden lenteui.

Gebakken kabeljauwmootjes spinazie, krokant kaaskoekje met venkelzaadjes

Ingrediënten voor 12 personen (volgens Ludo 80 à 100 g vis per persoon voor filet)
12 porties kabeljauw (kabeljauwhaasje) van elk 100 g – 1,2 kg spinazie – 500 à 600 g gemalen oude gruyèrekaas – venkelzaadjes - 6 schorseneren - water – 1 à 2 eetlepels bloem - sap van 1 citroen - 5 dl room (4 dl voor saus + 1 dl voor spinazie - muskaatnoot - zout en peper - kervelpluksels

Bereiding

Maak de spinazie schoon en was ze tweemaal. Schil de schorseneren, spoel ze en snijd ze in dobbelsteentjes.

Meng water, citroensap, bloem, peper en zout en doe er de schorseneren in. Laat op een zacht vuurtje 25 minuten gaar koken. Breng voor de saus 4 dl room aan de kook en laat ¼ inkoken. Voeg er vervolgens de schorseneren aan toe. Breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot.

Bak de kabeljauw in een pan met antiaanbaklaag met wat olie lichtbruin aan beide kanten.

Vergeet niet te kruiden met peper en zout.

Stoof de bladspinazie met een klontje boter en kruid met peper, zout en muskaatnoot. Voeg 1 dl room toe en laat inkoken tot de room bijna is verdwenen.

Verwarm de oven voor bij 200° C, neem een bakplaat en maak 12 cirkeltjes (diameter 8 cm) kaas van 50 g. Bestrooi met het venkelzaad. Zorg ervoor dat de kaas voldoende ruimte heeft en plaats gedurende 3 minuten in de oven. Laat de kaaskoekjes eerst afkoelen en haal ze daarna met een spatel van de bakplaat.

Service : Leg de kabeljauw centraal op het bord. Schik er de spinazie op en plaats het kaaskoekje erbovenop. Schik de saus rondom de vis en versier met enkele kervelplukjes.

Eendenborst met pastinaakpuree en witloof

Ingrediënten : 4 eendenborstfilets (ieder een halve filet, +/-120 g vlees per persoon) - 6 witloofstronken – 750 g gemengde bospaddenstoelen - boter - peper en zout

Voor de saus : 750 ml wildfond - kruidentuiltje (peterselie, tijm, laurier) – 6 eetlepels honing – 3 eetlepel balsamicoazijn – 150 g fondantchocolade – 2 stuk steranijs – 2 kruidnagel – 6 jeneverbessen - peper en zout – 150 ml rode port

Voor de puree : 1/2 kg aardappelen – 2 mooie pastinaken – 1 pakje rode bessen – 100 ml melk – 40 g boter – nootmuskaat - peper en zout

Bereiding :

Schil de aardappelen en de pastinaak, snij in stukken en kook ze samen gaar in gezouten water. Giet af en laat even uitdampen. Pureer glad met de melk en de boter. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Hou warm.

Verwarm de oven voor op 180°C. Maak met een scherp mes 3 inkepingen in het vet van de eend. Kruid de filets met peper en zout. Korst de eendenborsten op hoog vuur 3 minuten per kant in een pan zonder vetstof (begin met het vel en bak dan pas de kant met vlees). Laat ongeveer 8 minuten verder garen in de oven. Neem uit de oven en laat rusten onder aluminiumfolie.

Breng alle ingrediënten voor de saus aan de kook, behalve de chocolade. Laat inkoken tot de helft. Zeef de saus. Brokkel er de chocolade bij en laat smelten.

Maak de witloofstronken schoon en halveer ze overlangs. Stoof ze gaar in boter. Kruid met peper en zout. Maak de paddenstoelen schoon en bak ze kort in een pan met wat boter. Kruid met peper en zout.

Schep de puree in een spuitzak met kartelmond en spuit 'kerstboompjes' op de borden.

Versier met rode bessen. Snij de eend in plakken en verdeel ze met het witloof en de paddenstoelen over de borden. Lepel er wat saus bij.

Pavlova met veenbessen en rozemarijn

Ingrediënten (voor 12 kleine pavlovas) : 8 eiwitten - 450 g zeer fijne suiker - 12 tl maïszetmeel - 2 tl witte wijnazijn - 500 ml slagroom – 2 pakjes van ong 350 g verse veenbessen - sap van 2 sinaasappels - 2 el appelazijn – 2 snuifjes kaneelpoeder - 8 el honing - plantje rozemarijn

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 120°C. Klop de eiwitten in een vetvrije kom stijf. Voeg al mixend de suiker toe tot er zich stijve pieken vormen. Spatel het gezeefde maïszetmeel samen met de azijn door de eiwitten. Schep per persoon een cirkel op een met bakpapier beklede bakplaat (eventueel in een geöliede ring). Zet 1,5 uur in de oven. Laat volledig afkoelen in de oven.

Verwarm de veenbessen met het sinaasappelsap, appelazijn, honing, kaneel en rozemarijn. Laat 15 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder de rozemarijn en laat volledig afkoelen.

Haal de pavlova voorzichtig van het bakpapier. Klop de slagroom stijf (met eventueel een beetje bloedsuiker) en schep bovenop de pavlova.

Giet er de veenbessensaus over en werk af met een extra takje rozemarijn.

