

## Kookclub 12 december 2019

**Hapjes verzorgd door Nicole**

**Rendierboulletje met dressing,dille en cracker**

**Gamaba's à la Plancha, couscous, salade van kool ,avocado en mango, chillimayonnaise**

**Fazantfilet, witloof, knolseldercreme, hazelnoot, gele peer,j us met foie gras en truffel**

**Chocolade taart met kersen**

### Panna cotta van gerookte forel met champignons

### Bloedworst met konfijt van witloof met bier en ricotta

### Rendierboulletje met frambozendressing,dille en cracker

Rendiergehakt- dille- pezo – chilivlokken - kruidnagel in poeder –zwarte peper –citroenzeste – geplette cashewnoten – knoflook –sjalot – ei –panko

### Bereiding :

Meng alles met de hand,gebruik enkel gemalen specerijen en versnipper de sjalot en de knoflook zeer fijn, ook de cashewnoten worden geroosterd en gehakt, kruidt lichtjes af met de citroenzeste.

Voeg beetje panlo toe en maak dan vaste balletjes, bak deze aan in boter en olijfolie mooi krokant.

### Frambozen/vlierbessen dressing is gemaakt

### Service :

In een apero potje, een beetje dressing,daarop het balletje, nog wat dressing aan een zijde erop en dan plakken we een cracker aan de dressing, we versieren verder met **enkele** dille takjes.

### Gamba's à la Plancha, couscous, salade van kool, avocado en mango, chillimayonnaise

**Nodig :** 40 tijgergarnalen met kop – limoen - chilipeper – olijfolie - peterselie – citroenen couscous – gekonfijte citroen – rode ui – kippenbouillon – rozijnen -verse koriander – haz-el –hanout

Salade : 1 avocado- - 1 mango – ¼ witte kool - sushi azijn – groene munt

### Bereiding :

**Salade:** versnijdt de avocado en mango in blokjes, besprenkel royaal met limoensap, bewaar.

Versnijdt de witte kool in flinterdunne reepjes en marineer in de sushi azijn en wat olijfolie,kruid met pezo ,bewaar min ½ uur.

Giet de kool af en meng met de mango en de avocado blokjes, meng er nog wat versneden groene munt onder, bewaar.

### Couscous:

Laat de rozijnen wellen in 250 ml warme kippenbouillon

Versnijdt de rode ui in flinterdunne reepjes, doe bij de droge couscous, 150 gram couscous en laat alles zwellen in de warme 250 ml kippenbouillon,versnijdt de gekonfijte citroenen en meng onder de couscous, als alle vocht is opgenomen, kruidt met enkele druppels olijfolie en haz-el-hanout naar smaak, ook chilivlokken mogen erbij evenals de fijn versneden koriander. Bewaar.

## Chilimayonnaise

**Nodig :** verse mayonnaise – chiliolie – look – chilipepertje – limoen pezo –saffraan

### **Bereiding :**

Pers de knoflook.

Hak het pepertje fijn (zonder zaadjes). Meng ze samen met de saffraan door de mayonaise. Breng op smaak met limoensap en pezo

**Gamba's :** Ontdooi de gamba's, knip het pantser open met een schaar en haal het darmkanaal eruit,kruidt de gamaba's met vers gesnipperde look, chilipepertjes, cayennepeper en olijfolie en zeezout, laat marineren tot de service.

Op een super hete pan (geen tefal) of grill doen we wat olijfolie en we bakken de uitgelekte gamba's snel en krachtig gedurende 4/5 minuten in de hete pan, op de hete p&n enkel minuten en dan werken we deze af in de oven , op het einde overstrooien met wat olijfolie, zout en versnipperde peterselie , onmiddellijk serveren.

**Service :** Op een rond bord leggen we een beetje van de mango salade,ook wat couscous en een partje citroen ,daarbij komen dan 3 gegrilde gamba's en de chilimayonnaise mag in potjes aan tafel.

## **Fazantfilet, witloof, knolseldermousseline, zilveruitjes, hazelnoot, gele peer , jus met foie gras en truffel, krokant van Cobourg**

**Cobourg :** cobourg ham, boterpapier

Bedek een bakplaat met vetvrij papier. Leg daarop de plakjes Cobourg. Leg ze strak en plat zonder kreukels en laat tussen de plakjes onderling tussenruimte. Bedek de plakken met een tweede vel vetvrij papier. Druk het lichtjes aan met een andere plaat. Laat krokant worden in een oven van 140°C gedurende 15 à 20 minuten, controleer regelmatig

**Peren :** kleine peren – siroop suiker 50/50 , steranijs,kaneel – vanille- saffraan –citroensap en zeste vd citroen

### **Bereiding :**

Maak de siroop met de genoemde kruiden,suiker en citroensap, ook de zeste en laat even infuseren Schil de peertjes en verwijder zoveel mogelijk klokhuis,zorg dat ze rechtop kunnen staan, laat ze eventjes pocheren in de siroop, haal ze eruit en laat afkoelen. Bewaar.

We serveren de peren recht staand.

### **Fazantfilet met nootjes**

Fazantfilets - 100 gram hazelnoten – eiwit - pezo-honing

Saus : aanbaksels- blanke fond – kalfsfond –mirepoix van groenten,laurier,tijm,champignons

### **Bereiding :**

Hak of plet de hazelnootjes fijn. Voeg er een beetje losgeslagen eiwit bij tot je een samenhangend geheel krijgt en doe er een koffielepel honing bij.

Kleur de fazantfilets langs beide kanten en kruid ze met pezo.

Blus de braadpan met blanke fond zodat alle braadresten loskomen van de pan. Giet het vocht door een zeefje in een sauspan, voeg wat extra water en blanke fod toe,mss ook wat kalfsfond, de mirepoix van groenten enlaurier en de champignons. Laat de saus inkoken,steek door een chinois, werk af met de foie gras en truffelsalsa en enkele klontjes boter,kruidt met pezo.

Verdeel het nootjesmengsel over de aangebakken fazantenfilets.

Gaar de fazantenfilets in een voorverwarmde oven van 140°C gedurende +/- 15 minuten (afhankelijk van de dikte), het vlees moet rosé zijn...

Plaats de fazantenfilets eventjes onder de brander zodat je een krokant korstje krijgt. Neem het vlees uit de ovenschaal en houd het warm. Bewaar. Verdeel de filets voor de service in twee of drie stukken schuin.

### **Mini-witloofjes**

Reinig het witloof, verwijder de harde kern. Bak het witloof in boter lichtjes aan. Kruid het witloof met een beetje zout en witte peper, doe er een héél klein scheutje water bij en leg er een boterpapier op. Plaats er nog een extra deksel op zo gaart het witloof in zijn eigen vocht, voeg royaal boter toe. Gaar het op een zacht vuur gedurende +/- 10/12 minuten afhankelijk van de dikte.

### **Knolselder mousseline**

**Nodig** : Knolselder-room –pezo –boter

### **Bereiding** :

Snijd de knolselder in grove stukken en gaar in de thermomix. Kruid met peper en blender met de boter en room. Bewaar. Warm op voor de service.

**Knolsselder plakjes** knolselder, boter, zout, kippenbouillon

### **Bereiding** :

Snijd de knolselder in dunne plakjes (mandolinne) en snijd er enkel vormpjes uit, driehoekjes mss, uit. Kook de rondjes in ca. 20 min. gaar in water. Warm de plakjes voor het serveren op in water met boter en zout.

### **Zilveruitjes** :

Blancheer de uitjes in kokend water gedurende 3 minuten, verfris ze onmiddellijk en verwijder de pellen.

Snijd de gare uitjes in de helft en bak ze met de gesneden kant naar beneden aan in olijfolie en boter. Breng de uitjes op smaak met peper en zout en laat ze zacht karameliseren met wat suiker. Bewaar.

### **Service** :

Op een lang warm bord, zetten we een dikke toef knolselder mousseline die we open trekken in de lengte, daarin leggen we de fazantenfilet in 2 of 3 stuken gesneden, hier tussen steken we enkele knolsselder plakjes, in de mousseline steken we enkele krokante stukjes cobourg.

We werken af met de uitjes, her en der verspreid over het bord en het peertje en een stronkje witloof (kan mss in 2 gesneden worden, afwerken met de jus indien mogelijk aan tafel).

### **Chcoladestronk 'zwarte woud'**

**Biscuit** : 5 eieren -150 gram kristalsuiker- 2 eetlepels melk- 150 gram zelfrijzende bloem – 2 eetlepels cacao-poeder – kirsch

**Vulling** : 6 eetlepels kirsch -250 gram kersenconfituur

**Biscuit**: Verwarm de oven op 220°C. Klop de eieren met de suiker tot schuim, roer de melk erdoor en spatel de gezeefde bloem erdoor. Strijk het beslag op een dikte van 2 cm uit op een met boterpapier voorziene bakplaat en bak de biscuit 8 à 10 minuten.

Strooi 3 eetlepels suiker op een vochtige propere keukendoek, Leg de doek met de gesuikerde kant op de biscuit en daar bovenop een snijplank, Besprenkel de biscuit royaal met kirsch en bestrijk met de kersenconfituur.

Draai om en rol de biscuit met het bakpapier er nog aan, met behulp van de doek losjes op. Snij de zijkanten bij.

**Ganache** : 150 ml room , 300 gram fondantchocolade en 25 gram boter

Maak de ganache, verwarm de room en laat de chocolade smelten, voeg op het eind de stukjes boter toe. Giet de ganache over de biscuitrol.

**Versier de stukjes taart.**

Klop de room op met de poedersuiker. Doe 'm in een spuitzak met rond spuitmondje.

Spuut mooie toefjes van de room bovenop de stronkstukken, ook meringue. Werk af met de gekonfijte kersen en chocoladeschilfers.