

Creatief met Gehakt op donderdag 16/02

Paté van kippengehakt met chutney van witloof en appel
Scampi kroketjes met mayonaisse van wasabi
Babi Pangang met kalfsstick
Gehaktballetjes gelakt met cherry coke
Lamsburgers met gehakte pistachenoten, lente-uitjes, citroenzeste, koriander en munt
salsa van citrus,cactusvijg en Marokaasne kruiden
Gevulde pannenkoek met witte kool en cottagecheese
Gehakttaart met kaas

Apero : Tournée Minérale

20 ml limoensap 100 ml spuitwater 40 vlierbloesem 8 basilicum blaadjes
3 eetlepels Crushed ice kaneelpoeder

Alles mengen

Paté van kippengehakt met chutney van witloof en appel Nicole

Nodig :

Chutney – 1 kg witloof ,½ kg appelen , 4 uien , 100 ml witte wijn ,100 ml appelazijn
100 g zústo of suiker ,rozemarijn ,pezo, geraspte gember ,kruidnagel,75 gram gember vers

Alle fijnsnijden en laten garen op een zacht vuurtje.

Paté 350g kippenfilet in blokjes , 125g rauwe ham in fijne reepjes ,250 kippengehakt
2 eiwitten ,5cl gevogeltebouillon ,1mp nootmuskaat ,1mp kruidnagelpoeder
1 tl gember geraspt ,olijfolie
2 sjalotten gehakt ,2 teentjes look gehakt ,1tl thijm ;1 laurierblad ,pezo

Bereiding

Bak de rauwe ham krokant
Kippenfilet cutteren en krokante rauwe ham meecutteren tot fijne puree
Voeg gehakt toe
Voeg eiwitten, gevogeltebouillon, pezo, nootmuskaat, kruidnagel en gember toe
Sjalotten met thijm, look en olijfolie stoven en bij de vleesbereiding voegen. Mengen.
Smeer (cake)vorm in en doe de mengeling erin
Leg laurier bovenaan
Dek af met aluminiumfolie
Laten garen au bain-marie 20' op 220°C
Temp verlagen naar 165° en nog 30' laten verder garen, waarvan de laatste 10' zonder folie
Controleer op gaarheid.
Laat gedurende minstens 3h afkoelen.

Serveer vb op een toast

Scampi kroketjes met ma yonnaise van wasabi Ria

zak scampi sjalotje zeste en sap limoen olijfolie
1 takje platte peterselie zout cayennepeper
bloem, ei en panko om te paneren arachideolie om te frituren

Wasabi mayonaise: 2 dooier 1 tl mosterd 250 ml koolzaad olie pezo
wasabi limoensap sojasaus

Werkwijze

Ontdooi de scampi's in warm water, pel ze en verwijder het darmkanaal.
Snipper het sjalotje heel fijn en hak de peterselie en

Doe het scampi vlees in de cutter en voeg 1 à 2 eiwitten toe + zout en laat draaien
Meng met de versnipperde sjalot en peterselie, breng op smaak met het limoensap en de cayennepeper Portioneer en maak ronde balletjes.

Paneer à l'anglaise. Wentel de kroketjes eerst door bloem (schud de overtollige bloem af), daarna door losgeklopt ei en tot slot door panko.

Verhit een pan met voldoende arachideolie en frituur hierin de kroketjes.

Wasabi mayo

Neem een mengschaal en doe er de mayonaise, wat sojasaus en een toefje scherpe wasabi bij.
Meng alles met een kleine garde. Gebruik een hoeveelheid van de Japanse wasabi, naar persoonlijke smaak

Salade :

radiccio pompelmoes avocado geroosterde en gezouten cashewnoten

Maak de sla blaadjes los en was de sla. Doe de sla in een grote kom. Verwijder het klokhuis van de appel maar schil hem niet. Snij de appel in dunne plakjes.

Schil de avocado en snij het vruchtvlees in blokjes.

Maak een vinaigrette door de **mosterd, framboosazijn, citroensap en olijfolie** te mengen.

Maak de sla aan met de vinaigrette en verdeel er appel, avocado, en noten over.

Serveer 2 scampikroketje per persoon op een bordje met wat salade en een toefje wasabimayo.,

Babi Pangang met kalfsstick

Annemie

1 pakje brickdeeg 20 g grof broodkruim

vulling : 300 g kalfsgehakt, 15 g mosterd, 1 ei, 30 g versnipperde ui, 15 g gehakte peterselie
2g gesnipperde look, 1 g zwarte peper, 1,5 g zout

saus : 400 g blokjes tomaat (blik), 150 g puntpaprika, 1 sjalot, 50 g gember
laurier, 6 tenen look, rasp van 1 citroen, 0,1 dl olijfolie

zoetzure deel : 100 g griessuiker, 1,5 dl azijn, 50 g sambal oelek

Bereiding

Meng alle ingredienten voor de vulling dooreen
Snijd de brickdeeg in velletjes van 8,5 bij 12,5 cm
Leg op ieder velletje 17 g vulling en rol strak op
Paneer de uiteinden met grof broodkruim (evt. panko)
Leg op keukenpapier en dep af
Bereid de basiscoulis

Schil de paprika, gember, sjalotten en snijd in grove stukken
Stoof paprika, gember, sjalotten aan in olijfolie, voeg look en laurier toe
Blus met de tomatenblokjes, voeg citroensap toe en laat sudderen tot de groenten gaar zijn
Mix de saus in de blender en passeer door een fijne zeef
Stel nu de bamipangangsous samen :per 100 g basiscoulis 50 g van het zoetzure mengsel
Leg de sticks op een groot bord, serveer er een kommetje met de saus bij

Balletjes gelakt met cherry coke

Annemie

Balletjes : 250 g gehakt (varken/kalves), 15 g mosterd, 1 eidooier
15 g sjalot, 30 g paneermeel, 30 g boter, 3 g grof zeezout
Voor de lak : 100 gram bruine suiker – 125 ml cherry coke spaans pepertje 40 ml azijn aceto

Bereiding

Meng het gehakt met de mosterd, de sjalot, het ei en het paneermeel tot een homogene massa
Rol de gehaktballen tot een diameter van 6 cm en blancheer ze tot ze gaar zijn.

Meng de cherry coke met de bruine suiker en azijn in een pan met een dikke bodem en voeg hier de Spaanse peper aan toe. Breng dit aan de kook en laat dit op zacht vuur in ca. 7 tot 10 minuten zachtjes tot een dikke siroop inkoken.

Bestrijk de gehaktballen met het glazuur en zet ze nog even 5 minuten terug in de oven (190°C), rol ze daarna in de bicky uitjes.

Salade van witloof, appel en waterkers, dressing van Bleu d'auvergne

Waterkers witloof 2 stronken 1 appel bleu d'auvergne 100 gram pezo

Maak de dressing, los de blauwe kaas op in een beetje warm water en klop los, vermeng met een koffielepel mosterd, 1 soeplepel appelazijn en 1 soeplepel griekse yoghurt, meng met olijfolie en notenolie.. Versnijdt de appel in grove julienne, ook het witloof, meng samen met de waterkers met de dressing en bestrooi met wat gekneusde walnoten.

Salade van rode kool, appel en rode bessen

Rode kool appel gedroogde rode bessen en zaden aceto balsamico pezo en water

Versnijdt de rode kool in julienne, ook de appel in blokjes, meng alles samen met de gedroogde rode bessen en de zaden. Kruidt met pezo en meng met aceto baslsamico en wat water en laat eventjes marinieren.

Lamsburgers met gehakte pistachenoten, lenteuitjes, citroenzeste, koriander en munt met salsa van citrus en Marokaasne kruiden

Johan De Bremme

Nodig :

400 g lamsgehakt	4 lente-uitjes	gekonfijte citroen	koriander	
Munt	rode ui	pistachenoten	olijfolie	pezo

Bereiding

Rode ui fijnsnijden.

Plet de geroosterde de pistachenoten

Snij de lente-uitjes in kleine stukjes.

Spoel de schil van de gekonfijte citroen en. versnij de schil in sliertjes en blokjes..

Snijd de verse munt en koriander blaadjes.

Doe het gehakt in een kom en meng met de pistachenoten, de fijngesnipperde lente-uitjes, de citroenschil en de koriander en de munt.

Neem een handvol gehakt en vorm een burger

Verhit de olijfolie in een pan en bak de burgers goudbruin en gaar.

Salsa van citrus en Marokaasne kruiden

Nodig :

1 sinaasappel, sap van 1 limoen, cactusvijgen 2 stuks, sjalot, honing, koriander olijfolie.
kannelpoeder haz-el hanout gember poeder komijnpoeder

Bereiding

Schil en versnij de cactusvijg in blokjes, pel de sinaasappel à vif en versnijd ook in blokjes

Meng de blokjes sinaas, cactusvijg ,limoensap ,honing en de fijn versnipperde sjalot ,werk af met de blaadjes koriander en haz-el-hanout kruiden ,kaneel, gember en komijn poeder.

Meng goed en laar eventjes rusten.

Service : rooster en pita broodje, snijd het doormidden en deponer ee hamburger op een bord met wat salsa en versier met het broodje.

Gevulde pannenkoek met witte kool en cottagecheese

Nodig

Flensjesbeslag voor 12 flensjes : 150 gram bloem – 300 ml melk- 3 eieren -50 gram gesmolten boter –zout

400 gram gehakt	½ witte kool	speksneetjes	cottage cheese	panko
curry	gemalen oud Brugge kaas	ui		panko

Bereiding

Maak het flesnjesdeeg en bak +/- 15 flensjes in een goed ingeoliede en warme pan(tefal)

Versnij de witte kool op de mandolinne en stoof deze aan in gesmolten boter,bewaar.

Bak de ui en het gehakt rul in de pan ,voeg de witte kool sliertjes toe,laat eventjes afkoelen en voeg de cottage cheese toe ,kruidt met curry poeder

Deponeer de vulling in de flensjes en rol ze stevig op en plaats in een vuurvaste schotel.

Overstrooi met de gemalen Oud Brugge kaas en panko en plaats in de oven onder de grill.

Bereidt een witte wijn saus met gevogeltefond en witte wijn,laat inkoken en voeg wat room toe ,tot je een mooie binding krijgt. Werk af met mosterd

Bak de speksneetjes crispy.

Serveer een flensje met de mosterd saus ene een crispy speksneetje

Gehakttaart met kaas

Johan De Bruyne

Nodig :

bladerdeeg	350 gr gehakt	geraspte kaas(zelf raspen-Oud Brugge)
kaas in blokjes-taleggio	gedroogde oregano	1tl mosterd
1 tl tomatenpuree	pezo	2 eieren
Sjalot	ui	paprikapoeder

Bereiding:

Meng het gehakt, mosterd, gedroogde oregano, versnipperde ui en sjalot ,paprikapoeder, tomatenpuree en het zout en de peper en mss een eidooier zodat het wat smeuiig wordt .

Haal uit de bladerdeeg rondjes van +/- diameter 8 cm en strijk in met eidooier

Leg op een rondje bladerdeeg op de bovenste helft wat gehakt en plooi het onderste deel over, zet recht en plooi nogmaals dubbel.

Maak voldoende van die segmentjes om de buitenrand van een cirkelvormige bakvorm vol te leggen,

Maak op dezelfde wijze segmentjes met de geraspte kaas, vervolgens terug met gehakt, etc ... tot de bakvorm vol is.

Leg in de segmentjes bladerdeeg nog een blokje kaas, bestrooi lichtjes met paprikapoeder

Strijk vervolgens de bovenkant in met losgeklopt ei.

Plaats vervolgens de taart 40 minuten in een oven op 190 graden.