

Kookclub 21 februari 2019-02-12

Rode kool bloedworst chili

Kalf - oester –radijs

Zwezerik – ravioli - artisjok - peterselie

Steenbolk – spinazie – lamsoren - – venkel – cobourg – dijonaise

Ricotta -kriek - advokaat

Gingerito mocktail :

Groene munt, limoensap, suikersiroop 50/50 , bruiswater en gember

Duw de munt e de limoen (in srukjes) samen met de suikersiroop plat met een muddler.
Vijzel de gember nmeng alles in een shaker en giet dit in een glas en vul aan met ijsblokjes en spuitwater ,versier met een blaadje goee munt en de zeste van limoen.

Gemarineerde rode kool met krokante bloedworst ,konfijt van chili

Nodig :

Rode kool bloedworst rode ui konfijt van chili

Dressing ; 2 el water , 2 el vloeibare honing, 1 kl groene peper, in ringen gesneden,

1 el fijngesneden koriander , 2 el azijn ,1 lente ui, fijngesneden

1 kl geraspte gember,rasp van 1/2 citroen

Bereiding :

Meng alles voor de dressing .

Snij 300 gram rodekool flinterdun, voeg brunoise van rode ui toe en marineer 10 min. in de dressing. Kruidt met pzo.Bewaar..

Ontvel de bloedworst en verdeel in rondjes van 1.5 cm dik,kruidt met pezo en bak deze krokant aan in wat olie en boter. Zorg dat ze binnenin nog sappig zijn.

Service :

In een apero schaalte legen we wat gemarineerde rode kool , daarbovenop een krokant bloedworst stukje en we werken af met een kleine quenelle van chilikonfijt en enkele blaadjes koriander.

Tartaar van kalsvlees, kroepoek met oester en radijs

Nodig : 300 gram kalsvlees , 4 oesters , radijzen , bieslook , sjalot , pompelmoes
gember siroop, olijfolie

Bereiding : Versnijdt de radijzen met de mandolinne ,flinterdun en leg op ijs water zodat ze wat opkrullen ,bewaar voor de service.

De rest van de radijs versnijden we in brunoise .

Versnijdt de sjalot .

We plaatsen het kalsvlees eventjes in de diepvriezer en versnijden het in flinter dunne stukjes met een scherp mes, we mengen met de brunoise van sjalot en een deel van de brunoise van radijs,meng en kruidt met pezo.

Haal de oesters uit de schelp en bewaar, filter hun sap en bewaar.

Versnijdt de oesters in brunoise.

Pers de pompelmoes en bewaar het sap.

Voor de service mengen we enkel druppels of meer pompelmoes sap bij de tartaar en de versneden oesters, ook de versneden bieslook en wat geraspte gember, goed mengen, proeven en afsmaken met olijfolie. Bewaar maar niet te lang, onmiddellijke service.

Frituur de kropeek voor de service.

Maak een lichte vinaigrette van het pompelmoessap en de gembersiroop met olijfolie en de rest van het oestersap, kruidt met peper.

Service ; In een aperopotje deponeren we wat brunoise van radijs gemengd met de vinaigrette, een quenelle van de kalfstartaar in de lengte, we versieren de quenelle met de sneetjes radijs en stukjes krokant gebakken kroepoek.

Kalfszwezerikken - ravioli van champignons - tapenade van artisjok - - jus van peterselie – korst van panko en hazelnoot.

Panade ; 50 gram geroosterde pijnboompitten – 50 gram geroosterde hazelnoten – 50 gram boter - 50 gram panko - - 50 gram Parmezaanse kaas

Bereiding ;

Maal de pijnboompitten en hazelnoten fijn tot de olie er bijna uitkomt. Voeg de panko, Parmezaanse kaas en boter toe. Mix alles tot een smeug geheel en strijk uit op een vel boterpapier. Leg er een tweede vel boterpapier bovenop en rol er met een deegrol over. Plaats in de koelkast en snijd in de gewenste vorm wanneer de panade koud is.

Tapenade van artisjok 1 bokaal artisjok – olijfolie - citroensap – cashewnoten – 1 teentje look – geitenkaas geitenkaas –peterselie

Bereiding ; haal de artisjokken uit de bokaal, spoel goed af met water en bewaar even in water met citroensap, haal terug uit het water en droog ze af, versnijdt ze en cutter ze samen met de licht geroosterde cashewnoten, olijfolie en een versnipperd teentje knoflook, voeg ook wat geitenkaas toe, tot je een vrij smeugige massa bekomt, meng de versnipperde peterselie onder de bereiding bewaar in een spuitzak.

Zwezerikken :

1.2 kg zwezerikken - wortel – uien - knolselder - pezo - kalfsfond - kippenfond, pezo

Degorgeer de zwezerikken gedurende 12 uur in gezouten water, ververs regelmatig het water. Blancheer de zwezerikken in kokend water gedurende 3 minuten, laat afkoelen en ontvlies de zwezerikken.

Braiseer de zwezerikken, stoof brunoise van de wortel, de uien en de knolselder aan in wat boter, voeg de ontvliesde zwezerik toe en bevochtig met kalfs- en gevogelte fond, wat peper, 2 laurier blaadjes, braiseer gedurende 20 minuten zachtjes.

Haal de zwezerik uit de bouillon en deponeer ze op en bord in de koeling onder plastic folie met een gewichtjes (bv een blik groenten), laat afkoelen zodat ze structuur nemen..

Wanneer voldoende afgekoeld verdelen we de zwezerikken in gelijke stukken, die we lichtjes in de bloem wentelen alvorens te bakken in **geklaarde boter, dit is wel voor de service.**

Ravioli van champignons : kastanje champignons - pasta deeg voor ravioli - pezo

Bereiding ; Maak het deeg voor de ravioli ,

Meng 300 g hard tarwemeel met 3 volledige eieren en kneed 5 minuten goed door. Verpak de deegbal in plastic folie en laat een halfuur rusten in de koelkast.

Rol het deeg tot een worst en snij deze in gelijke porties. Haal elke portie door de pastamachine die je tot de dunste stand instelt.

Vulling ;600 gram kastanjechampignons - room - pezo –pamezaanse kaas – ui – citroensap

Smelt een klontje boter in een brede pot

Snipper een ui zeer fijn en fruit deze lichtjes in de boter.

Verwijder de steeltjes van de champignons. Snij ze eerst in horizontale plakjes en vervolgens nog eens verticaal in reepjes. Snij nu de champignons in **een hele fijne brunoise**.

Voeg de blokjes champignon bij de ui en zet het vuur hoog. Voeg een scheut room toe en laat inkoken tot een homogene massa.

Maak de ravioli's

Maak zo van elke deegportie een lange dunne deeglap. Leg deze op een met bloem bestoven werkblad; dek steeds af met folie . van 6 cm breed en leg om de 5 à 6 cm een hoopje duxelles op de pasta ,nog wat geraspte parmezaan kaas op de hoopjes,bestrijk rondom de vulling het deeg met wat ei en water gemengd, en leg hetzelfde stuk pasta op de hopen en druk zachtjes aan

Steek de ravioli uit ,bvb met een uitsteekvorm en knijp de randen met je vingers goed dicht.

Kook de ravioli in een ruime pan in kokend water met zout in 3 min gaar. Bewaar en voor de service wentelen we ze door de gesmolten geklaarde boter en kruiden met pezo.

Peterselie jus : peterselie - braiseer jus van de zwezerikken – citoensap –witte wijn pezo

Blancheer een bos platte peterselie gedurende 2 minuten in kokend water, koel onmiddellijk af,bewaar.

Zeef het braisseervocht van de zwezerikken

Stoof 2 sjalotten aan in boter tot glazig ,blus met het vocht en een scheut witte wijn ,laat inkoken ,wanneer ingekookte voeg dan room toe en laat inkoken tot saus dikte,op het einde mengen we de geblancheerde peterselie en mixen we de saus op ,kruidt met pezo.

Service : Haal de ravioli's door de gesmolten boter (2 per persoon) , bak de zwezerik krokant in de geklaarde boter , leg boven op de zwezerik een juist stukje panade en bak het af met de bander,plaats op het warme bord, een ander stukje wordt niet gebrand.

Spuut de tapenade met toefjes op het bord ,werk af met de saus van peterselie ,mss is er nog wel een paddestoeltje te versieren of gefrituurde peterselie.

Steenbolck – spinazie – venkel – lamsoren -cobourg

Steenbolck : steenbolck filets – cobourg – pezo – Oud Brugge kaas –paneermeel –ei –bloem

We gebruiken steenbolck filets, die hebben twee delen en dik en een dunner deel zoals bij een tong filet... We maken een soort cordon bleu ,maw gevuld met kaas en ham in dit geval cobourg,licht gerookte ham. We snijden de steenbolck filets op gelijke stukken ,bvb van 60 cm lengte recht of schuin afgesneden ,twee maal dan heb je twee gelijke stukken, de rest voor vissalade.....

We kruiden beide stukken en paneren het dunste stuk met ,bloem-ei en paneermeel ,bewaars even.

Het dikste deel beleggen we met een stuk Oud Brugge kaas ,juist gepast gewikkeld in een sneetje Cobourg,ook juist gepast op het stuk steenbolck passend.

Bereiding :

We bakken het gepaneerde deel eventjes aan zodat het krokant wordt op één kant ,dan leggen we dit op de andere delen zodat we een pakje verkrijgen paneer deel- ham-kaas-ham- vis , dit bakken we af in de oven bij 150° C gedurende 5 minuten en tot de kaas gesmolten is.

Venkel ; venkel – olijfolie - venkelzaad – pezo – lamsoren 100 gram

Bereiding ; snij de venkel knol doormidden en verwijder het harde binnenste , versnijdt de venkel op de mandolinne in flinterdunne sneetjes.

Stoof aan in de warme olijfolie ,voeg de gespoelde lamsoren toe en laat even meestoven kruidt met gemalen en geroosterd venkel zaad en pezo,bewaars.Het moet nog wat knapperig zijn.

Aardappelmousseli met spiazie

400 gr spinazie- 500 gram geschilde aardappels - pezo – nootmuskaat
melk– boter

Spinazie : verwijder zoveel mogelijk steeltjes van de spinazie,bak ze aan in gesmolten boter en als ze gaar is ,draaien we ze door de blender of cutter zodat we een gladde puree bekomen. Bewaars.

Kook de aardappels gaar in melk ,giet af en bewaars de melk.

Laat de aardappels op vuur zachtjes drogen en steek ze door een roerzeef

Meng de aardappels met de warme melk en veel klontjes boter tot je een bijna lopende massa krijgt ,een mousseline dus. Meng nu de spinazie puree door de mousseline maar zorg er voor dat deze nog steeds vrij glad en licht lopend is,kruidt met pezo en nootmuskaat,doe dit voor de service.

Dijonaise saus

3 eidooier - 75 cl witte wijn en 25 ml water - 200 gram koude boter - scherpe mosterd – pezo – citroensap – cayennepeper

Klop de eidooiers in een steelpan met de witte wijn en het water. Zet de pan op een niet te hoog vuur en blijf kloppen. Haal de pan van het vuur zodra de draden van de garde in de saus staan.

Snijd de boter in klontjes en doe ze bij de saus. Klop tot de boter volledig gesmolten is. Zet de pan heel even terug op het vuur als de boter niet goed meer smelt.

Werk de saus af met de mosterd en kruidt met pezo en citroensap en mss wat cayennepeper. Maak voor de service.

Service :

Op een warm bord, trek een dikke streep aardappel/spinazie mousseline, schep een beetje venkel lamsoor in het midden van het bord ,daarbovenop de cordon bleu van steenbolk en werk af met een lepel Dijonaise saus.

Ricotta -kriek - advokaat

Vlaai van ricotta en yoghurt : 200 gram ricotta en 300 gram uitgelekte yoghurt

1 vanillestok - 200 gram amandelpoeder – 4 eieren – 80 gram suiker –150 gram kokosolie

Citroen

Verwarm de oven voor op 190°.

Voor het deeg: Neem een mengkom. Snij een vanillestokje open en schraap de vanillezaadjes eruit. Voeg 1 el suiker toe en een eetlepel yoghurt. Meng dit alvast tot een homogene massa.

Voeg daarna de ricotta, en de rest van de yoghurt toe.

Voeg de eieren, amandelpoeder en zachte kokosolie(120 gram) toe.

Werk af met zeste van een citroen.

Vet de vormpjes in met een dunne laag kokosolie.

Vul de vormpjes met het deeg

Plaats de vormen 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Haal uit de oven en laat even afkoelen ,ontvorm de vormpjes en bewaar de vlaaitjes.

Krieken :

Haal de krieken uit de bokaal, smelt een klont boter met de donkerbruine suiker in een pan en laat de krieken in deze karamel even smaak nemen. Bewaar.

Afwerking : we snijden de bovenste zijde van de vlaaien gelijke en plaatsen er de gebakken kriekjes op zodat de bovenkant vol ligt. Bewaar en klaar.

Coulis van bosfruit : Maak met het bosfruit een coulis in de cutter ,voeg wat suiker en citroensap toe,steek door een puntzeef, zorg dat deze licht lopend is. En goed op smaak.

Ijs van advokaat : klaar

Brésillienne nootjes : klaar

Service

Op een rond bord plaatsen we een vlaai met kriekjes en trekken een lijn met de coulis en in de coulis plaatsen we een bolletje advokaat ijs me wat brésilienenoetjes erop.