

Kookclub 20/02/2020

**Klare rondsoufflé met garnering**

**Sushi van chinese kool, ei,scampi, wasabi**

**Kwartelei, gratineerd,blauwe kaas**

**Crème van aardpeer, kokkels, Parijse champignons,gefruterd ei**

**Zuurdesem toast, zoete aardappel,spinazie, gepocheerd ei, muerettesaus**

**Advokaat, merengue, speculoos en chocolade**

### **Klare rondsoufflé met garnering**

**Nodig** : rondsoufflé, eiwitten - 2 eiwitten per liter soufflé , 500 grm ronds vlees vermalen , prei, tomaten puree, selder, uien en wortel

### **Bereiding** :

Ontvet de rondsoufflé .

Meng in de cutter alle groenten met de eiwitten, de tomatenpuree en de groenten en de peperkorrels,meng goed tot je een papje bekomt.

Warm de soufflé op ,meng de pap met de rest van de koude soufflé en voeg toe bij +/- 75 ° C ,meng alles goed en laat nu de soufflé tegen het kookpunt zachtjes pruttelen, er vormt zich een soort koek en de eiwitten klaren de soufflé.

Laat ongeveer 1 uur klaren ,verwijder de koek en giet de soufflé door een zuivere neteldoek of gewassen handdoek zodat we een klare soufflé verkrijgen ,kruidt mss nog na met cayennepeper en zout .

**Garnituren** : versnij de wortels op de mandoline,maak van de wortels ruitjes en pocheer ze in water totdat ze beetbaar zijn.

Versnij de selder in gelijke blokjes en pocheer in hetzelfde water met zout,ook beetbaar.

Bak 2/3 flensjes in de koeken pan (100 gram bloem- 1 ei – 200 ml melk- geen suiker wel pezo en wat groene kruiden ),laat afkoelen en versnijd in leuke sliertjes,gelijke sliertjes wel te verstaan.

### **Service** :

Warm de soufflé op, verdeel de garnituren over de glaasjes en giet de hete soufflé in de glaasjes, versier verder met kervelpluksels, serveer.

## **Sushi van chinese kool, ei,scampi, wasabi**

**Nodig** : 3 eieren, pezo , sesamolie, sojasaus, chinese kool versneden en de nerven uitgehaald, *scampi zak ,hou 15 scampo apart , de rest is voor de tartaar* ,komkommer, selder, wasabi, room, cayennepeper, limoen, citroen, aceto balsamico wit.

### **Bereiding** :

Meng de eieren met de sesamolie, sojasaus en mix de eieren met de soepmixer.

Bak zeer fijne omeletten van het eimengsel in arachide olie ,flinterdun en bewaar, laat afkoelen.

Haal de bladeren van de chinese kool en bevochtig lichtjes met witte balsamico, snijd de brede nerven eruit.

Pel de scampi en bak deze 30 seconden in een hete pan, laat afkoelen, verdeel in stukjes

Verdeel ook de komkommer in stukjes, verwijder de zadjes en de schil ook deels, meng deze met wat sushi azijn en wat pezo laat even marineren zodat er vocht uitloopt , giet af en droog af, voeg bij de stukjes scampi.

Versnijd de selder in piepkleine blokjes, voeg bij de scampi.

Maak de **wasabiroom**, klop de room op en voeg wasabi toe tot voldoende smaak,voeg ook wat citroensap toe, meng de scampi en groenten met deze room tot je een smeuije massa hebt ,meng er wat versneden koriander blaadjes onder en wat limoenzeste en cayennepeper .

Leg nu een omelet op de sushi mat, maak er een vierkant van, leg op de omelet de bladeren chinese kool, schep hier het mengsels van scampi in en rol strak op tot een sushi. Bewaar even in de koelkast en verdeel dan de sushi rol in gelijke delen.

Nu bak je de overblijvende scampi -15- ,gepeld ,enkel de staart eraan in hete arachide olie, kruidt met cayennepeper, laat even afkoelen .

Bovenop de sushi spuit je wat wasabi room met een spuitzak en daar plaats je de scampi in, versier met een takje koriander,klaar om te serveren.

## **Kwartelei, gegratineerd,blaawe kaas**

**Nodig** : 15 kwarteleieren, 150 gram Bleu d'auvergne, bunzenbrander , 4 eidooiers

Witte wijnsaus : sjalot, witte wijn, boter, kippebouillon,room,pezo

**Bereiding** : Kook de kwarteleieren gedurende 2 ½ minuut in kokend water,verfris onmiddellijk onder koud water, rol de schelp even los alvorens te pellen, pel de eieren en verdeel in twee, leg in het aperobordje, verdeel wat bleu d'auvergne over de eieren

### **Maak de witte wijn saus :**

Stoof de sjalotten aan in de boter tot goudgeel, blus met witte wijn en kippenbouillon, laat even inkoken, voeg room toe en laat inkoken, voeg dan boter toe, bij de juiste dikte,koelen we even af en voegen 4 eidooiers toe, dan napoeren we de warme saus over de ei-kaas potjes en branden ze onmiddellijk af met de Bunzenbrander zodat ze gegrartineerd zijn, je kan de potjes al in de oven zetten(100°C) zodat de kaas reeds gesmolten is , de rest van de kaas kan je ook bij de saus voegen. Gratineer en serveer met een soldaatje.

## **Crémé van aardpeer, kokkels, Parijse champignons, gefrituurd ei**

**Nodig :** eieren, eiwitten, azijn, panko, frituurolie en pan

500 g aardpeer, 150 gram aardappel, melk laurier, steranijs, look, Parijse champignons, witte wijn

**Voor de zoetzure marinade :**

1 dl witte wijnazijn, 2 dl water, 50 g suiker, 1 eetl. mosterdzaad, 1 steranijs  
1 laurierblad, pezo, fleur de sel

**Bereiding:**

Spoel de kokkels enkele keren in water om alle zand te verwijderen, roerbak de kokkels in de witte wijn samen met tijm en knoflook tot ze open gaan. Haal het vruchtvlees uit de schelpen, bewaar enkele schelpen.

**Rauwe aardpeer :** aardpeer in flinterdunne sneetjes, witte aceto balsamico en notenolie, pezo

Versnij de aardpeer met de mandolinne, marinneer zachtjes met aceto balsamico en notenolie en kruidt met pezo.

Schil de rest van de aardpeer met de aardappels en kook in melk met laurier, steranijs, pezo, teentjes knoflook.

Kook gaar en haal alle kruiden eruit, laat de gekookte aardpeer en aardappels goed uitlekken. Mix in de thermomix of blender fijn.

Maak een **zoetzure marinade**.

Breng de witte wijnazijn water aan de kook, samen met de kruiden.

Laat de marinade afkoelen.

Snij de champignons in 4 stukken, laat gedurende 10 minuten marinieren.

**De gefrituurde eieren :**

Breng water aan de kook, voeg voldoende azijn toe aan het warme water, breek de eieren in aparte kopjes en pocheer de eieren, gedurende 2 minuten

Werk het eiwit snel rond de eieren.

Koel de eitjes in ijswater.

**Paneren :** Klop de eiwitten los met water, breng op smaak met pezo.

Wentel de eieren eerst in bloem, in eiwit en in panko.

Frituur gedurende 2min. in arachideolie op 175 graden

**Service :**

Op een lauw bord, trekken we een drietal strepen met aardpeer crème, tussen de strepen werken we af met de kokkels en de champignons en als einde het gefrituurde ei, royaal bestrooien met kervel pluksels, werk verder af met enkel sneetjes rauwe aardpeer in een lege kokkelschelp.

## **Zuurdesem toast, zoete aardappel, spinazie, gepocheerd ei, meurettesaus**

**Meurette saus** : rode wijn, shii-také champignons, spekjes ,kalfsfond  
Zuurdesem brood , spinazie, zoete aardappel, eieren ,azijn,

### **Bereiding** :

Versnij het zuurdesem in toasten van 7 cm lengte en 4 cm breed en 1.5 cm dik en laat eventjes grillen in de oven bij 135°C. Bewaar.

Maak de zoete aardappels, versnij op de mandoline in sneetjes van 2 tot 3 mm dikte, bestrijk met olijfolie en grill op de pan ,kruidt met pezo,bewaar.

**Spinazie** : verwijder de grootste stelen en spoel de bladeren in koud water, stoof de spinazie aan in de pan met boter, kruidt met nootmuskaat en pezo. Bewaar.

De Shii-také worden verdeeld in quasi gelijke stukken, bak aan in een pan met mycrio en kruidt met pezo,bewaar.

Bereid **de meurette saus** : bak de sjalotten glazig in boter, blus met rode wijn en kalfsfond, laat inkoken met laurier en tijm.

Zeef de saus door een chinois en voor de service werk ze af met enkele klontjes boter, bewaar.

Versnijd de spek in kleine blokjes, bak deze gaar in de pan, stort op keukenpapier om het vet weg te nemen en bewaar, voor de service voegen we deze toe aan de warme meurette saus,ook de champignons gaan in de saus.

**Pocheer de eieren** in water en azijn gedurende 3/4 minuten ,droog af op een keukendoek en snij de eieren even bij zodat er geen aanhangsles aanhangen, ververs het water regelmatig, gebruik twee hoge potten.

### **Service** :

Bouw op de toast, eerst de zoete aardappel, dan de spinazie en als slot het gepocheerde ei met wat fleur de sel.

Rondom de toast voorzien we voldoende saus met spekjes en shii-také,werk af met veel peterselie pluksels.

## **Advokaat, merengue, speculoos en chocolade**

Nodig : advokaat, room, eiwit, chocolade, brésilienne nootjes,speculoos

Bak een crumble van speculoos, 100 g speculoos, 100g ongezouten boter, 75 g suiker,100 gram bloem

**Bereiding** : meng alles, verkruimel de speculoos en meng met de bloem, boter en suiker, strijk open op een bakplaat en bak gedurende 10 minuten bij 185 °C in de oven .

Bewaar, deponeer onderaan in een glaasje.

Advokaten room : 2 dl verse room 25 g suiker 300 ml advocaat - 2 blaadjes gelatinne- 2 ewitten

Week de gelatinne in koud water.

Klop de room op tot half stijf,hetzelfde voor de ewitten.

Los de gelatinne op in een beetje room.

Spatel de ewitten onder de advokaat, daarna spatel je de opgeklopte room ook onder de advokaat, bewaar

Bak de merengue , klop de eiwitten op met suiker 50/50 ,maak hoopjes op een Si mat en bak gedurende 2 uren af in een oven van 95°C, bewaar.

Op de speculoos crumble deponeren we een lepel advokaatroom, daarbovenop de merengue en dan spuiten we advokaten room met een spuitzak met gekartelde mond enkel toefjes op de merengue,werk af met chocolade schilfers en bréseliennenootjes.