

**Kookclub 15/02/2024**

**Kabeljauw hapje met crème van aubergine**  
**Gegrilde pastinaak met witloofkonfijt, geitenkaas**  
**Krokante hondshaai met wakame en kokos soep.**  
**Gevulde kalkoen rollade zacht gegaard met**  
**kikkerwrwten pannenkoeken snippers, a la putanesca**  
**Rolcake met ijs, mérengue ) l'italienne, Amaretto**

### **Kabeljauw hapje met crème van aubergine**

**Crème van aubergine :**

**Nodig:**

Aubergine, olijfolie, look, citroen, ui, tahinn cayennepeper

**Bereiding:**

Snijd de aubergine doormidden, kerf het vruchtvlees in met een mes en leg de aubergine in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie, knoflook, zeezout en cayennepeper. Rooster de aubergine gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Schep het vruchtvlees uit de aubergine en mix het tot een gladde massa met een staafmixer. Verhit olijfolie en fruit de gesnipperde ui. Mix met het auberginevlees, de sesamzaadpasta en olijfolie tot een smeùige crème. Breng op smaak met peper en zout en voeg wat citroensap toe.

### **Kabeljauw samosa**

**Nodig:** uien, look, gember ½ chilipeper, 200 gram kabeljauw 1 pak filodeeg, boter, pezo

**Bereiding:**

Pel de ui, snijd de look en de chilipeper fijn en rasp de gember.

Stoof de ui, de look, de gember en de chili aan in een klontje boter. Snijd de kabeljauw in blokjes en voeg toe. Kruid het geheel met pezo en plet het geheel een beetje plat met een vork, bewaar.

Snijd het vel filo deeg in lange repen (5 cm). Smeer in met gesmolten boter. Leg op elke reep een lepeltje van het mengsel en vouw er driehoekjes van.

Bak in de pan met wat boter of in de oven tot ze goudbruin zijn. (reken op 15 minuten met omdraaien bij 190 graden, frituren kan ook, 5 minuten)

**Service:** In een breed apero potje, wat aubergine crème met de samosas en afwerken met groen kruiden

## **Gegrilde pastinaak met witloofkonfijt,geitenkaas**

**Nodig:** geitenkaas vers, pastinaak, witloofkonfijt, olijfolie, look, gember, room

### **Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Schil 2 pastinaken en snij ze overlangs in 4 of 8, afhankelijk van de dikte van de pastinaak.

Meng deze stukken met wat olijfolie en grill ze stevig op de grill.

Doe wat olie in een ovenschaal en schik de gegrilde(rouwe)pastinaken erin. Plet de knoflook en snij de gember in plakjes, leg ook bij de pastinaken. Pers het sap van de citroen uit over de ovenschotel en leg ook de citroenhelften erbij. Dek af met aluminiumfolie en zet 25 minuten in de oven tot gaarheid.

**Geitenkaas:** verse geitenkaas en room, pzo

Meng de kaas met wat room tot je een smeùige massa verkrijgt, kruidt eventueel met pezo.

**Witloofkonfijt:** 2 stronken witloof, boter, honing, een beetje citroensap

Snij het witloof fijn en stoof in boter.

Voeg het citroensap, de honing en de fijngesneden zeste toe.

Laat even konfijten

Breng op smaak met pezot. Laat afkoelen.

### **Service:**

Verdeel het witloof in potjes ,schik een pastinaak erop en werk af met een quenelle van geitenkaas versier met wat bieslook

## **Krokante hondshaai met wakame en kokos.**

### **Tempura beslag**

*Haal de te frituren groente, vis of vlees , paddenstoelen of vis eerst door wat maïzena voor je ze door het tempura beslag haalt, dan blijft het beslag beter zitten.*

*Zorg dat het water voor het beslag echt ijskoud is. Dat zorgt voor een luchtiger beslag. Zet desnoods een kan water met wat ijsblokjes een paar uur in de koelkast.*

**Nodig:** 150 gram bloem, 30 gram maïzena, 1/2 theelepel bakpoeder, 225 ml ijskoud water, pezo

### **Bereiding**

Meng in een grote kom 150 bloem, 30 gram maïzena, een 1/2 theelepel bakpoeder en wat peper en zout. Voeg hier vervolgens 225 ml ijskoud water aan toe en roer alles goed door elkaar, maar niet te lang.

Het tempura beslag is nu klaar om te gebruiken. Maak het pas als je direct gaat frituren, het moet echt koud zijn. Dus zorg dat de frituurpan op de juiste temperatuur is (180 graden) en dat de te frituren groente, vis, paddenstoelen, et cetera, gesneden klaar staan.

Frituur de stukjes ongeveer 2 minuten en laat ze even uitlekken op wat keukenpapier en serveer de tempura direct. Frituur kleine porties tegelijk. Hiermee voorkom je dat de olie teveel afko

## **Soep van wakame; spiesje van hondshaai**

**Nodig :** sjalotten, wit van prei, gedroogde wakame geweld in water , 200 cc kokosroom, witte wijn , 1 liter groentebouillon, gegrilde sesamzaadjes, ½ groen chili pepertje

### **Bereiding:**

Stoof de sjalotten lichtjes aan, blus met de witte wijn en groentebouillon. Voeg de geweekte wakame toe en laat enkele min. koken. Voeg de boter toe en mix de soep. Voeg de kokosroom toe en mix opnieuw. Breng op smaak met pezo. Zeef de soep en houd warm. Droog een deel van de geweekte wakame in de ven bij 80 graden tot je, chips krijgt.

### **Service:**

In een warme soepbord met brede rand, serveren we de wakame soep, we werken af met stukjes tempura van hondshaai, de soep werken we af met gegrilde sesamzaadjes en mss wat koriander.

## **Gevulde kalkoen rollade zacht gegaard met kikkerwrwtten pannekoeken snippers, a la putanesca, groene asperges**

### **Groene asperges :**

**Nodig :** groen asperges 2 pakken , pezo, notenolie, boter,

### **Bereiding:**

Verwijder het harde gedeelte en snij de uiteinden bij, we grillen de asperges gedurende 3 minuten op de grill pan met olijfolie, nadien kruiden we af met notenolie en pezo, bewaar. Versnidt en siflet.

### **Rolleau van kalkoen met Italiaanse vulling :**

**Nodig :** kalkoen dijen en/of filet, ricotta, zongedroogde tomaat, oregano, tijm gedroogd, pezo, verse basilicum, ½ chilipepertje

### **Bereiding :**

Snij mooie gelijke plakken van de kalkoen filet, plaats deze tussen twee vullen plastic folie en klop ze plat met een deegrol ,verwijder de plastic folie en kruidt met pezo. foelie, salie

**Maak de vulling :** Doe het resterende vlees van de kalkoen filet en/of bouten vlees van de bouten in de cutter maal dit fijn samen et zout en wat eiwt, voeg toe ricotta, de versneden basilicum en salie, chilipepertjes, versneden zon gedroogde tomaten,geroogde tijm en oregano,pezoen wat folie poeder, de vulling mag smeug zijn.

Neem nu de plat geslagen stukken kalkoen en voeg de vulling eraan toe en rol deze op in plastic folie, draai stevig aan en laat even rusten in de kloelkast .

Deze roleau gaan we nu garen in vacuum op 65 graden gedurende 2 ½ uur met wat extra kippenbouillon ,laurier, tijm en salie .

Na deze garing versnijden we de rolleau in medaillons en deze bakken we krokant aan op één kant ,klaar voor de service.

## **Kikkererwten pannenkoeken**

**Nodig** : 250 gram bloem van kikkererwten, 500 ml water, 2 soeplepels, olijfolie, pezo, lookpoeder, gedroogde tijm en oregano

### **Bereiding** :

Doe het meel in een kom en voeg langzaam het water toe aan het meel tot je een homogene massa krijgt, op het einde ook de 2 eetlepels olijfolie en de gedroogde kruiden, kruidt met pezo. Laat even rusten

In een anti kleef pan warmen we olijfolie op en we bakken pannenkoeken zo dun mogelijk en ook krokant, de pannenkoeken laten los en dan kan je ze omdraaien

Als ze afgekoeld zijn dan versnijden we de opgerolde pannenkoekjes in super fijne sliertjes en deze bewaren we tot de service, we warmen ze op in de oven als mise en place met een beetje olijfolie.

### **Saus Putanesca:**

**Nodig** : ansjovis, pasata- 500 gram, look 3 teentjes, zwarte ontpitte olijven ,kappertjes, bladpeterselie , zacht chili poeder, pezo, groentebouillon, bloem, olijfolie

**Bereiding** : Pel twee tenen knoflook en snij je ze grof door. Hak de ansjovis fijn.

Hak de olijven, kappertjes en peterselie fijn. Wanneer je kappertjes in zout gebruikt moet je deze tenminste een uur laten weken in lauw water.

In een pan doe je nu een beetje olie en fruit je de look, samen met wat zacht chili poeder.

Voeg de olijven en ansjovis toe en roer gedurende ongeveer tien seconden, zodat de olie op smaak komt. Voeg op dit punt de tomaten en de kappertjes toe en bak op een laag vuur ongeveer 10 minuten.

Voeg wat extra bouillon met extra bloem toe, genoeg zodat je een romige saus krijgt. Bewaar.

### **Service:**

Op een warm bord een torentje van de pannekoek sliertjes ,enkel asperge stukken ertussen of erin , bovenop een mooie medaillon van de kalkoen en rondom de saus , we werken af met platte peterselie blaadjes

## **Cake met ijs, mérengue 0 l'italienne, Amarett**

**Nodig** : 75 gram suiker,75 zelfrijzende bloem,een snuifje zout, boter  
3 eieren,

### **Bereiding** :

Weeg alle ingrediënten zorgvuldig.

Doe de juiste hoeveelheid suiker in de mengkom van de keukenmachine.

Voeg de eieren toe en laat de machine op een stevige snelheid draaien. Voeg tussendoor een snuifje zout toe. Blijf het mengsel kloppen tot het een luchtige bleke egale massa is.

Weeg tussendoor de juiste hoeveelheid patisseriebloem. Zeef de bloem, zodat er geen enkel klontertje in zit.

Giet de bloem bij het luchtige eiermengsel en laat de machine nog even draaien, tot alle ingrediënten goed gemengd zijn.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Wrijf de bakplaat in met een klontje boter. Leg erbovenop een groot vel bakpapier. (Het papier moet ook de randen bedekken.) De boter kleeft het papier aan de bakplaat. Strijk het papier zo glad mogelijk. Roer nog even door het luchtig beslag en schep het op de bakplaat. Kantel de bakplaat tot het laagje beslag zich verspreid heeft over de hele oppervlakte van de plaat.

Bak het beslag tot een biscuit in de hete oven van 200°C. Er is slechts een korte baktijd noodzakelijk. Haal de biscuit uit de oven zodra het een licht goudbruin kleurtje krijgt. (Reken een baktijd van 7 tot 10 minuten, afhankelijk van je oven.)

## **Mokka ijs en amandel ijs van 't Klein Veldeken te Zele**

### **Merengue à l'Italienne**

Merengue à l'italienne Italiaanse meringue is een eiwitschuim dat wordt gemaakt met behulp van een hete suikersiroop. Door deze suikersiroop als het nog gloeiend heet is aan het opgeklopte eiwitschuim toe te voegen, kook je het eiwitschuim als het ware gaar. Italiaanse meringue wordt daardoor ook wel kookschuim genoemd. Dankzij deze methode blijft dit schuim langer goed, waardoor het verwerkt kan worden op taarten, gebak en toetjes. In tegenstelling tot bijvoorbeeld Franse meringue, die je eigenlijk altijd meteen afbakt in de oven tot knapperige schuimpjes of pavlova.

**Nodig :** 200 gram eiwit,75 gram poedersuiker,325 gram kristalsuiker,85 gram water

**Bereiding :** Klop in een vetvrije kom de eiwitten stijf en voeg de poedersuiker toe. Dit laat je even zo staan, straks voegen we de suikersiroop hier aan toe. Doe het water en de kristalsuiker in een steelpannetje en kook tot een siroop van 121 graden. Je moet niet roeren in het pannetje. Zodra de siroop de juiste temperatuur heeft bereikt, zet je de mixer met het schuim vast aan. Een staande mixer is nu fijn zodat je je handen vrij hebt. Zorg dat een eventuele spatdeksel niet meer op de mixer/kom zit. Haal de steelpan van het vuur en schenk de siroop langzaam bij het schuim terwijl de mixer aan staat. Blijf kloppen op de hoogste stand tot het schuim koud is en er pieken ontstaan, de kom zelf voelt op dit punt meestal nog lauwwarm aan. We scheppen of spuiten de merengue op de taartjes en branden deze af met de brander tot een mooi bruin kleurtje. Werk af met gekonfijte citroenzeste !

### **Saus met amaretto en koffie**

**Nodig :** 45 gr suiker,1 el koud water, 150 ml koffie ,45 gr basterdsuiker,90 gr eidooiers  
15 gr gewone boter, 75 gr gezouten boter, 50 cl amaretto

### **Bereiding :**

Karamelliseer de suiker met amaretto. Blus de karamel geleidelijk aan met de koffie en amaretto . Voeg vervolgens de basterdsuiker en de eidooiers toe en verwarm tot 80 graden op het vuur zodat je een binding krijgt.

Doe de koffiesaus in een kom en laat afkoelen tot 35 graden.

Doe er als laatste nog de drie delen de malse boter bij.

Giet de saus in een kannetje en zet even opzij.

**Service:** We steken een rondje of een vierkantje uit van de cake, we plaatsen hierop een bolletje amandelijs en mokka ijs, dit bedekken we met meringue à l'Italienne die we onmiddellijk afbranden ,we werken dit af met de koffie saus en ene koffieboon op de meringue .