

Kookclub 17 januari 2013

Stokbrood met tapenade van zongedroogde tomaten

Groentesalade met gele paprika, broccoli..

Tomatensoep

Zalm met groentje, bearnaisesaus en puree met mascarpone en salie Risotto met

Butternut en crumble van peperkoek

Semi sorbet van mango

sabayon

Dip met gedroogde tomaten:

3 takjes basilicum, 1 teentje look, 200 gr zongedroogde tomaten in olie(olie verwijderen), 15 a 20 olijven, 1 chavrouxkaasje of philadelphia, 1 eetlepel olie

- Breng de look in de thermomix hak 3 sec / snelheid 8
- Spatel alles naar beneden, voeg de tomaten en olijven, basilicum toe, 3a4 sec/snelheid 6
- Spatel alles opnieuw naar beneden, nazien alles goed gehakt is
- Chavroux kaasje en olijfolie toevoegen, 15 sec/ snelheid 3
- Afsmaken met fleur de sel

Groentesalade:

200 gr broccoli in roosjes, 100 gr gele paprika, 100 gr rode paprika, 100 gr appel in vieren (met schil), 20gr witte balsamico azijn, 20 gr olie, 1 tl vloeibare honing, 1 tl mosterd, 1 tl kruidenzout, peper

- Voeg al de groenten en specerijen in de mengkom. 3-4 sec/ stand 4,5

Tomatensoep:

-125 gr uien, 125 gr wortelen, ½ teentje knoflook, 60 gr tomatenconcentraat, 200 gr tomaten, 150 gr aardappelen, 2 bouillonblokjes, 900 ml water, 20 gr vetstof, snuifje paprika, snuifje curry, peper en zout

- Breng uien en look in de mengbeker
- Hak 5 sec/snelheid 5
- Open kom en spatel alles naar beneden
- Voeg vetstof erbij
- 3 min/100 graden/ snelheid1
- Breng alle grof gesneden ingrediënten in thermomix (tomaten, wortel, tomatenconcentraat, bouillonpasta (of blokje), aardappel)
- Hak 5 sec/ snelheid 5
- Voeg ½ l water warm water toe
- Stel in 16 min/ snelheid 1/ 100 graden of met zalm, asperges:**
- Mix geleidelijk tot 10/ 1 ½ min
- Voeg water toe naar smaak
- Afsmaken en nogmaals mixen
- Eventueel nog eens laten koken 2 min/80 graden/ stand1
- Indien te dik nog wat water toevoegen

Indien zalm + courgette (of ander groentje) mee stomen:

- Stel 9 min / snelheid 1/ varoma
- Leg de vis op de varomaschaal kruid met paprika poeder (geen zout dit onttrekt vocht)
- Leg de in stukjes gesneden courgette onderaan het schaalje
- Zet nu opnieuw 7 min/stand 2/ varoma
- Controleer de vis + courgette, eventueel kan je nog bijstellen
- Indien vis + courgette ok, verwijder de varomaschaal (voor de warmte te behouden laat het deksel zoveel mogelijk toe)
- Mix de soep door stand 10 gedurende 2 min (geleidelijk snelheid opdrijven + handdoek op dopje)
- Voeg nog wat water toe, verwarm 2 min/90graden/snelheid 1
- Kruid ondertussen met peper, zout, currypoeder en paprikapoeder (kruiden doen we steeds na het mixen, anders kan de soep pikant worden)

Aardappelpuree met mascarpone en salie

½ kg aardappelen (goeie bloemaardappelen), 170 gr melk, peper, zout en nootmuskaat, 1 lepel mascarpone, olijfolie, salie

- Vlinder in de thermomix aanbrengen
- Aardappelen in kleine stukjes snijden
- Melk toevoegen
- 18 a 20 min op 100 graden, messen linksomdraai stand 1
- Messen linksomdraai niet uitschakelen!
- Vlinder laten zitten en voeg 1 lepel mascarpone, enkele blaadjes salie in fijne reepjes, peper, zout en nootmuskaat toe
- Meng het mengsel nog even door, opgepast weer messen linksomdraai, snelheid tussen 3 en 4 tot gewenste puree

Béarnaise saus

Gastrique voor bearnaise: 100 gr sjalot, 1 eetlepel maïsolie, 200 gr dragonazijn, 200 gr witte wijn, 4 eetlepels dragon blaadjes, 2 theelepels gemalen peper

- Sjalot malen: 5 sec/snelheid 5
- Maïsolie toevoegen: 2 min/varoma/snelheid 2
- Dragon azijn, witte wijn, dragonblaadjes en gemalen peper toevoegen en tot de helft in koken: 18 min/ 100 graden/ snelheid1 (zonder dopje)
- Laten afkoelen
- Zeven en in flesje bewaren in koelkast

Dit kan je maanden in de koelkast bewaren

Bearnaise saus:

4 eigelen, 125 gr half gezouten zachte boter in stukjes snijden, veel dragon in kleine stukjes snijden, peper en zout

- 35 gr gastrique en 4 eigelen in de thermomix
- 3 ½ min /80graden/snelheid 3 ½
- Boter in stukjes afwegen op het deksel en laten liggen
- Stel in 4 min/80 graden/snelheid3
- Één voor één stukjes boter in mengbeker toevoegen

Crumble van peperkoek:

- Voeg bij de parmesaan kaas, een sneetje peperkoek, handvol walnoten en handvol pijnboompitten
- Maal fijn tot crumble op turbo stand (opgepast niet te lang, moet crumble blijven)

Semi sorbet van mango/frambozen/ananas

300 gr. mangoblokjes in diepvries (ofwel mangoblokjes snijden en los van elkaar invriezen of wel kant en klare diepgevroren mangoblokjes kopen) 200 gr. volle melk in zakjes of siliconematjes invriezen, 90 gr. suiker

Bereiding :

Voorbereiding daags voordien: - De suiker in de machine afwegen en tot poedersuiker malen : 10 seconden / stand 9 - Voeg de melk toe en warm ongeveer 7 min/ 80 graden/stand 4 tot de suiker is gesmolten - giet dit mengsel in ijsbakjes en laat afkoelen; invriezen

Dessert moment...: - Voeg eerst het fruit en dan het bevroren melk toe en geleidelijk crushen 1 min / stand 10 - Tijdens het proces de zijkanten bijspatelen

Sabayon

6 eigelen, 100 gr suiker, 160 gr witte wijn/ cava/ champagne /of 120 gr witte wijn + 40 gr marsala wijn

- plaats de vlinder
- 8 min /80 graden/ stand 4