

## Kookclub 23 januari 2014

**\*Tonijn met prei en mousseline van chorizo,Fregula Sarda**

**\*Varkenskaak met gekonfijte schorseneer,pastinaak,kastanjes,linzen en rode wijn saus**

**\*Kaasbord met garnituur voor elke kaas**

**Geiten kaas -Brie de Meaux-Manchégo en Shropshire)**

**\*Koffie**

### **\*Tonijn met prei en mousseline van chorizo en Fregula Sarda**

#### **Fregola Sarda**

Fregula Sarda – Comté kaas –witte wijn –sjalot –kippenbouillon

Fregola ook wel Fregula is een specialiteit uit Sardinië. Deze pastasoort is gemaakt van grove griesmeel (semola). Er zijn verschillende varianten verkrijgbaar.

#### **Bereiding**

Stoof een sjalot aan in de boter ,voeg de fregola toe en bak eventjes mee,blus met wat witte wijn en nadien warme kippenbouillon,kruidt met peper en zout. Reken ongeveer 20 minuten. Op het einde van de gaartijd voegen we de geraspte Comté kaas toe(systeem risotto).

#### **Prei**

Was de preien grondig,snij ze zeker niet middendoor om te spoelen,hou ze volledig en versnijd in gelijke hoogtes de volledige preistukken (rondjes als het ware).Deze stukjes zetten we op met kippenbouillon en boter in een ondiepe pan en garen deze stukken tot gaarheid.

#### **Pijpajuin**

Kuis de pijpajuin maar hou deze volledig,wrijf ze in met geklaarde boter en grill ze stevig maar kort op de grillplaat,bewaar !

#### **Tonijntournedos**

Wrijf de vis in met wat geklaarde boter en kruid met pezo. Leg de vis in de zeer hete grillpan en wacht tot deze aangekleurd is. In optie naar gelang de dikte van de tonijn- Draai nu een kwartslag en laat opnieuw kort aankleuren. Door een kwartslag te draaien bekom je een ruitvorm in de vis.. Doe hetzelfde aan de andere kant. Kruid opnieuw af naar smaak. Gaar eventueel verder in de oven,denk eraan de tonijn moet binnenin glazig zijn !!!

#### **Mousseline van chorizo**

Chorizo pikant – eidooiers- boter –Pimentòn de la Vera

Versnijd de gedroogde chorizo(pikant) in blokjes,zet deze aan met wat geklaarde boter Op een zacht vuurtjes zodanig dat het “vet” uit de wordt smelt en zich vermengt met de boter, wacht tot je een mooie hoeveelheid vet hebt en bewaar.

De krokante stukjes chorizo bewaren voor de linzen !Niet opeten Marleen aub !

Klop de mousseline met 6 eidooiers en voorzie +/- 500 gram geklaarde boter op temperatuur,alles moet op dezelfde temperatuur zijn. Je kan twee pannen voorzien. Klop de eidooiers los met 6 eetlepels water De massa wordt eerst schuimig later bekomt men een stevig schuim. De temperatuur mag ook hier de 70° C niet overschrijden. Bij het gemonteerde schuim wordt nu de geklaarde boter geroerd, zoals bij mayonaise. Indien men de boter te snel toevoegt of als de temperatuur van de boter te hoog is zal de saus een sterk glanzende indruk geven, men voegt dan een scheutje water toe om de saus te stabiliseren. Indien de saus toch schift kan men herbeginnen met een weinig water of room, koud of warm naargelang de saus schiftte wegens te hoge of te lage temperatuur. De verkregen olie van de chorizo wordt toegevoegd tijdens het opkloppen met de geklaarde boter ,kruidt nog mogelijks af met Pimenton de la Véra. Voorzie wat licht opgeklopte room en klop deze eronder. De thermomix mag ook maar zorg dat de verhoudingen juist zijn ,er zijn maar enkele extra eieren besteld !

### **Service**

Er is per persoon één stuk tonijn,doe een schep van de fegula sarda in een diep bord,daarnaast twee stukken prei en daarbovenop de gegrilde tonijn,op de tonijn worden de geplooidde pijpajuin gelegd,werk af met de mousseline saus op één kant.

### **Varkenskaak ,gekonfijte schoseneer,pastinaak frieten,kastanje, linzen, crispy Bicky uitjes en rode wijnsaus.**

#### **Varkenskaak**

Varkenskaken – rode wijn -steranijs- kaneel –kruidnagel –wortel-ui –selder -laurier  
Tijm – bruine fond –Luikse siroop –Aceto Balsamico- sinaasappel- bloem - boter

Kuis de kaken op,verwijder alle overtollige velletjes en hou enkel het zuivere vlees over.

Kruidt stevig met peper en zout en zet de kaken aan in een pan met boter tot ze mooi bruin gekleurd zijn,voeg verder de specerijen toe(steranijs-1/2 stokje kaneel-3 kruidnagels –sinaas zeste van ½ sinaasappel),verder een stoofmirepoix (wortel-tijm-laurier-selder-ui- ook aanbakken),saingeren met wat bloem,bevochtig nadien met rode wijn(tempranillo) en bruine fond .Laat de kaken gedurende minimaal 1 ½ uur tot 2 zachtjes stoven,nadien halen we de kaken eruit en zeven we de saus door een chinois,kook de saus nog eventjes in tot gewenste dikte en zet de saus op punt met wat aceto balsamico of met Luikse siroop.  
Bewaar de kaakjes tot de service.

**Schorseneren** : sinaasappelsap –kippenbouillon- azijnwater – nootmuskaat en pezo

Pel de schorseneren met handschoenen ,bewaar in azijnwater tot gebruik,verdeel de stukken schoseneer in ongelijke lengte maw een lange en een korte voorzien per persoon.

Zet de witte schorseneren aan in de boter en bedek met vers sinaasappelsap,kippenbouillon en wat extra boter en wat suiker,laat gedurende 25 minuten zachtjes konfijten onder een boter papier.

### **Groene linzen** kippenbouillon-wortel-ui –tijm –laurier- stukjes chorizo

Spoel de linzen in ruim water, giet af. Stoof een sjalot aan, samen met wat stukjes chorizo, stukjes wortel, selder, laurier, tijm, peper en zout. Blus met kippenbouillon zodat de linzen juist onder staan, laat gedurende 20 minuten zachtjes garen. Bewaar.

### **Kastanjes**

Volg de aanwijzingen op de verpakking, er zijn twee zakjes met 5 kastanjes, maw elk een halve kastanje! Verwarm de zakje gedurende 5 minuten in warm water? haal uit het zakje en snij middendoor, leg ze op een warmplaat en bedek met gesmolten boter voor de service, kruidt met zout!

### **Pastinaakfrietten**

Schil de pastinaken en verdeel deze in frieten, voorzie twee frieten per persoon. Verwarm de oven voor op 200 graden, leg een bakplaat klaar bedekt met bakpapier (of Siematje). Leg de frieten in een grote kom en bestrooi met een laagje aardappelzetmeel. Gebruik je handen om ze goed door elkaar te mixen. Leg de frieten op de bakplaat en besprenkel ze met olie, zout en peper. Zorg ervoor dat de frieten elkaar niet aanraken omdat ze anders niet goed gebakken zullen worden. Bak ze op deze zijde 25 minuten. Haal ze dan uit de oven en draai ze om met een tang. Bak ze vervolgens verder nog 20 minuten of totdat ze er goed bruin en knapperig uitzien. De baktijd kan erg verschillen door de dikte van de friet, de laag aardappelzetmeel, let dus goed op de kleur van de friet. Bewaar.

**Bicky burger uitjes**- te koop in de winkel, open het pakje en bewaar !

### **Service**

Op een lang bord, starten we met een gekonfijte schorseneer, dan een pastinaak friet, de linzen en bovenop de linzen de varkenskaar (één per persoon), daarna opnieuw een pastinaak friet om te eindigen met de andere schorseneer, de halve kastanje nabij de varkenswang. Overgiet de wang met de saus en overstrooi de wang met de Bicky uitjes.

### **Dessert kaas met garnituur**

We hebben in voorraad, chutney van kweepeer (Isabelle), konfituur van mango en ananas en chutney van vijg en appel (Nicole).

De kazen zijn

Iedereen die ook maar denkt enig idee te hebben mag en kan een garnituur presenteren, We maken het volgende :

**Geitenkaas** –Tartaar van Granny Smith appel, versnijdt de appel in fijne reepjes (zoals geraspte wortel) en marineer de appel in citroensap met extra agave siroop en zeste van limoen.

**Brie de Meaux** De konfituur van mango en ananas serveren we bij de Brie de Meaux met als extra een stukje zuurdesembrood (Nicole), dit kan je uitsteken in rondjes.

## Zuurdesembrood

*Zuurdesem- of desembrood is brood waarvan het deeg niet met [gist](#) is gerezen, maar met zurig deeg als rijsmiddel. Desem is zuur geworden deeg. De bakker maakt een dun beslag van meel en water en laat dat rusten. Na een paar dagen ontwikkelt zich de gewenste "microflora" van bacteriën en gisten. Deze doen het beslag opborrelen en een fris-zure geur verspreiden. Bij het deeg maken wordt iets van dit verzuurde deeg toegevoegd om het brooddeeg te laten rijzen. Het allereerste brood, ongeveer 1500 jaar voor Christus, werd op deze manier gebakken. Door de lange rijstijd heeft desembrood een bijzondere, volle, rijpe smaak. Desembrood is wat steviger dan gistbrood (gist geeft meer volume aan een brood).*

Manchégo -De chutney van kweepeer(Isabelle) serveren we bij deze kaas, mogelijk passen we de chutney wat aan, mag zeker niet te zuur zijn. We serveren hier ook wat gegrilde amandelnootjes bij en een koekje van amandel van De Strooper.

Shropshire -De chutney van vijg en appel (Nicole) serveren we op een fijn gesneden stukje vijg(carpaccio) en een halve quenelle honing van melata di bosco...

## **Koffie en mignardises.**