

Kookclub 22 januari 2015

Zeebaars,sojascheut,Granny- Smith en avocado

Gemarineerde kip,bloedsinaasappel,notenkorst,salsa van mango en komkommer

Gevulde kwartel met hoisin, bospddestoelen,maïskroketje en veldsla

Iberico rugstuk, knolselder en aardpeer, Shii-také, gemarineerde vijg en krokante spruitjes.

Truffel van havermout, gel van bloedsinaasappel, mango crème.

Zeebaars,sojascheuten,Granny Smith en avocado

Jef-Lieve-Yves-Jeanien-Tina

Nodig:

100 gram sojascheuten – 1 avocado –Granny Smith appel – ½ limoen – zeebaarsfilet – foreleitjes- koriander – olijfolie- pezo

Vinaigrette:- 2 eetl olijfolie – 1 eetlepel ciderazijn – 1theelepelt mirin – sap en zeste van ½ limoen -1/2 theelepelt geraspte gember -1/2 appel Granny-Smith in blokjes – koriander fijn gesneden

Bereiding :

Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette onder mekaar.

Schil de avocado, verwijder de pit en snij in reepjes. Kruid met peper, zout, olijfolie, het sap en de zeste van een halve limoen.

Laat water koken en gier dit over de soja scheuten zodat ze nog krokant blijven maar toch wat gaar zijn.

Breng de soja scheuten op smaak met limoensap, olijfolie, peper en zout.

Plaats de zeebaars +/- 30 minuten in de diepvriezer

Verwijder het vel van de zeebaarsfilet en snij de vis vervolgens in dunne plakjes. Kruid met peper, fijn zeezout en limoenzeste.

Overgiet met de vinaigrette maar zorg ervoor dat je dit niet te lang op voorhand doet, want limoensap gaart de vis

Serveren:

Plaats onderaan de sojascheuten

Dresseer de avocadoreepjes mooi bovenop de plakjes zeebaars . Werk af met de sojascheuten, foreleitjes en enkele fijngesnipperde blaadjes koriander.

In bloedappelsien gemarineerde kip met notenkorst, salsa van mango, appel en komkommer

Karine-Nicole-Hilde

Nodig :

Kippenreepjes Losgeklopt ei (om te paneren) boter

Panade : 1/3 gemalen macadamia noten, 1/3 cashewnoten, 1/3 broodkruim

Marinade : per bloedappelsien : het sap; 4 el sojasaus, 6 el olijfolie, 2 el acaciahoning, 1 tl roze peperbessen

Bereiding

Salsa per mango : brunoise van 1 mango, brunoise van 1/3 komkommer(zonder pit en zonder schil), brunoise van ½ Granny-Smith appel, 2 el fijngesnipperde rode ui, fijne brunoise van ½ rode peper, limoensap

Salsa , alle ingrediënten bij elkaar voegen en goed mengen.

Laat de kippenreepjes gedurende 1-2 uur marineren in de marinade
Panade de kip door ze eerst door het losgeklopte ei en dan door de panade te halen.
Laat even rusten in de koelkast
Bak de reepjes in boter.

Service:

Plat rechthoekig schaalpje met hierop een stukje kip en ernaast een lijntje salsa

Gevulde kwartel met hoisin, bospaddenstoelen, maïskroketje en veldsla

Jef-Lieve-Yves-Jeanien-Tina

Nodig :

8 uitgebeende kwartels van elk 150g 50 g gevogeltelever
100 g mousse van foie gras of roompastei van eend
150 g rauwe ham 50 g panko 200 g bospaddenstoelen
2 sjalotjes 150 g boter wortel 1 ui 2 teentjes knoflook
1 dl droge witte wijn mosterd sherryazijn
Hoisin of char siu saus versgemalen zwarte peper en zout

Bereiding :

Mix de mousse van foie gras of de roompastei fijn met de gevogeltelever en de ham.
Breng op smaak met peper en zout en doe de mosterd erbij.
Vul de kwartels met de vulling en naai ze dicht of duw ze in vorm met alu-papier , na ze ingestreken te hebben met hoisin of char siu.
Pel de ui, maak de wortel schoon en snijd in stukken..
Vet een braadslede in met boter en leg de kwartels erin. Doe d wortel en ui erbij, nog eens 50 g boter en de in stukken gehakte karkassen.
Zet in oven op 200°C en laat gedurende 25 min braden.

Verwijder de aluminium en laat nog +/- 10 minuten verder garen tot ze bruin zijn.
Deglaceer met de witte wijn voeg wat hoisin toe en zeef de saus. Monteer met boter
Fruit de paddenstoelen en de sjalotten en look met micrio .
Breng op smaak met peper en zout en voeg 1 eetlepel sherryazijn toe.

Sojascheuten

Blancheer de sojascheuten 1 minuut in kokend gezouten water.
Spoel in een zeef met koud water af.
Stukje rode paprika schillen in brunoise snijden en korte tijd in olie garen.
Voor opdienen lichtjes opwarmen met hoisin en met citroensap

Crumble van ui

Snijd de uien fijn en laat 15 minuten weken in de melk. Laat uitlekken. Haal ze door de bloem. Frituur op 140°C tot ze goudgeel zijn.

Laat ze uitlekken op keukenpapier. Smaak meteen af met fijn zout. Zorg dat ze olledig droog en afgekoeld zijn en hak fijn.

Maïsballetjes.

6 gelatineblaadjes	400 g maïs (blik)	50 g harde geitenkaas
4 eiwitten	pezo	50 g witte bloem
120 g maïsmeel		

Week de gelatineblaadjes in koud water

Giet de maïs met het sap uit het blik in de mixerkom van de keukenrobot.

Houd 100 g maïskorreltjes over voor de afwerking. Mix de maïs in de keukenrobot

Neem 100 ml van de maïspuree, warm het op, voeg de geraspte geitenkaas aan toe en los er de gelatine in.

Meng het meteen onder de maïsbrij. Mix verder tot een gladde massa .

Stort het mengsel in een kom en laat verder afkoelen. Neem de helft van de maïspuree en maak er kleine bolletjes van.

Klop de eiwitten met pezo.

Doe de bloem en het maïsmeel in aparte kommetjes. Rol eerst door de bloem dan door het eiwit en daarna door het maïsmeel. Verwarm de frituurpan gevuld met arachideolie op 175°C.

Bak de krokettjes 5min in de hete olie.

Mix de andere helft fijn. Warm het eventjes op en giet over in een plastic knijpflesje.

Was de veldsla en droog ze, verwijder de voetjes en kruidt de veldsla met pezo en wat olie.

Service :

Liefst op langwerpige borden: Enkele fijne lijntjes saus. De halve kwartel splitsen en borst en bil op rechte lijn plaatsen samen met de paddenstoeltjes, de sojascheuten en de maïsballetjes.

Enkele dotjes maïscrème De maïskorrels en de ui-crumble er rond strooien op de **veldsla**

Iberico rugstuk, gratin van knolselder en aardpeer, Shíitak, in rode wijn gemarineerde vïjg en krokante spruítjes.

Johan De Bremme-Annemie-Johan De Bruyne-Marina-Leo

Gratin van knolselder en aardpeer.

Nodig

1 l melk	600 g aardpeer	600 g knolselder	5 cm gemberwortel
15 g boter	teentje look	200 ml room	150 g geraspte kaas
75 g Parmezaan		pezo	

Bereiding:

Giet een liter melk in een kookpot en voeg zout toe.

Was de aardperen grondig

Schil de knolselder . Snij de groenten in schijven

Schil de gemberwortel en snijd in kleine brunoise.

Kook de groenten half gaar en laat ze uitlekken

Bak de gedroogde groenteschijven goudbruin in de boter

Beboter een ovenschaal en wrijf in met een teentje look
Schik de groenten in de beboterde ovenschaal en overgiet met de room en kookmelk(1/1)
Kruid het geheel met peper en zout
Meng de geraspte kaas en de parmezaan en strooi over de groenten
Bak 15 min in een voorverwarmde oven van 220°C en bewaar.

Shii také

350g shiitake-paddenstoelen	2 sjalotten	2 teentjes look
100 ml witte wijn	salie	

Bereiding:

Maak de paddenstoelen schoon en snij ze in grove stukken.
Versnipper de sjalotten en plet de teentjes look
Smelt een klontje boter in een pot(of bak met micrío) en voeg er ook een scheutje olijfolie aan toe,blus het mengsel met witte wijn en laat de alcohol verdampen,voeg verse verssneden salie toe en laat nog eventjes nagaren.

Iberico rugstuk

rugstuk met been en vet	bakmirepois(ui-wortle-selder-tijm-laurier-peterselie)
1 takje rozemarijn	boter pezo

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 145 °C.
Snij het vet van het rugstuk in, zodat het kan doorsijpelen in het vlees.
Kruidt het rugstuk met peper en zout.
Kleur het vlees in een droge pan met de velkant naar onder,braadt het goed aan en haal het vlees uit de pan en leg even opzij.
Bak ook de aromaten (tijm-laurier-wortel-selder-ui en look) en de rozemarijn aan in de pan in de boter. Bovenop de aromaten leggen we het vlees en bakken dit af in de oven gedurende een uur (reken ongeveer 40 minuten per 1 kg vlees)
Arroseer het vlees regelmatig met de gesmolten boter.
Neem het vlees amls het gaar is uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.
Blus de aanbakels met witte wijn en kook los en bewaar.

Verse vijgen

10 verse vijgen	1 kaneelstokje	100 ml rode wijn	150 ml rode port
Cassissiroop	lepel honing	6 jeneverbessen	steranijs klontje boter

Bereiding:

Breng de rode wijn, porto, jeneverbessen, cassissiroop, steranijs,honing en kaneelstokje aan de kook. Laat inkoken tot een stroop
Versnijdt de vijgen in 4 gelijke delen Plaats de vijgdelen in een ovenschotel op een bodempje marinade,bestrijk de vijgen met de marinadestroop en een klontje boter.
Gaar in de oven bij +/- 180 °C ,reken op +/- 8 à 10 minuten

Krokante Spruiten

400 gr spruitjes	15 walnoten	1 sjalot	boter	look	nootmuskaat
------------------	-------------	----------	-------	------	-------------

Bereiding:

Snij de voetjes van de spruiten en maak de blaadjes los.

Breng licht gezouten water(+ Na bicarbonaat) aan de kook en blancheer de blaadjes 1 min. .

Verfris onder koud water.

Hak de walnoten grof.

Snipper de sjalot fijn en snij de knoflookteentjes grof.

Smelt boter in een pan en stoof de fijngesnipperde sjalot glazig.

Voeg de spruitenblaadjes en de grof gehakte walnoten toe en stoof alles kort (max. 2 min.).

Kruidt met nootmuskaat, peper en zout.

Bakjus

koude boter kalfsfond

Bereiding:

De bakresten van de pan en de oven losweken met wat witte wijn en de jus in een pan overbrengen. Indien mogelijk ontvetten, wat inkoken, op smaak brengen met wat kalfsfond.

Opwerken met koude boter.

Truffel van haverhout, gel van bloedsinaasappel, mangocrème

Karine-Nicole-Hilde

Gemarineerde bloedappelsien

Pel een bloedappelsien à vif. Laat de stukjes marineren in eigen sap, maar voeg steranijs en kardemomzaadjes toe.

Mangocrème

Pureer 1 rijpe mango en voeg 200 ml kokosmelk, 50g suiker en 1 el limoensap toe

Gel van bloedappelsien

Kook 100 ml sap van een bloedappelsien en voeg 1g agar agar toe. Giet uit in een schaal (2mm dikte)

Haverhouttruffel

Meng 90g haverhout, 90g gemalen amandelen, 60g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 1 el cacao, 2 el gemalen koffie, 100g plattekaas, 20g malse boter en 1 tl gekneusde roze peperbessen

Maak bolletjes ter grootte van een knikker

Rol in gemalen chocolade en laat opstijven in de koelkast

Service :

Opbouw van het glaasje

Leg in elk glaasje een stukje gemarineerde bloedappelsien,

Vul aan met de mangocrème

Steek vormpjes uit de gel van bloedappelsien uit en leg "een velletje" op de crème

Steek een truffel op een stokje en laat dit over het glaasje hangen