

Kookavond 21 januari 2016-01-14

Coppa –feta –rode biet –rammenas
Kabeljauw - vodka - granaatappel

Kwartel- framboos –foie gras – witloof

Kalfslever – boerenkool – Rivesaltes – bloedsinaasappel - andijvie

Dacquoise –Single Malt – Peca noot – roze pompelmoes

Coppa –feta –rode biet –rammenas

1 rode biet fijne sneetjes coppa -feta van schapen - rammenas
Sushi azijn - mirin – gembersiroop – sinaasappel

Bereiding

Stoom de rode biet in de schil gedurende +/- 40 minuten, maak ene mousse van de rode biet in de cutter ,meng met pezo , wat geitenkaas ,enkel druppels frambozenazijn en mss wat zure room, je komt tot een vrij smeutig geheel, laat ven opstijven in de koelkast in een spuitzak.

Rol de sneetjes coppa op zodat je een rolletje bekomt.

Verdeel de feta in blokjes

Versnijd de rammenas met de mandoline en stook er kleine rondjes uit , marineer deze in 50 ml sushi azijn en 50 ml mirin en 20 ml gembersiroop, pezo gedurende +/- 30 minuten.

Service

Spuut in een potje wat bietenmousse, daar bovenop een rolletje coppa, werk af aan de zijkanten met de blokjes feta en enkel gemarineerde rammenas schijfjes. Lichtjes afwerken met wat sinaasappel zeste en een blaadje bloedzuring.

Kabeljauw - vodka - granaatappel

Kabeljauw	limoen	granaatappel	amandelschilfers
Zure room	vodka	pezo	koriander

Halveer de granaatappel. Knijp de helften uit met de hand en houd het sap en pitjes apart. Rasp de helft van de limoenen en pers alle limoenen uit. Meng limoensap, vodka granaatappelsap, limoensap en -rasp en olijfolie en roer door elkaar. Bewaar .

Snijd de kabeljauw in flinterdunne plakken en leg ze op een apero bordje . Borstel de marinade pover de kabeljauw plakjes. Dek af met plasticfolie en laat minstens 20 minuten marinieren in de koelkast.

Werk af met de granaatappel pitjes en de gegrilde amandelschilfers en een toefje zure room met wat limoenrasp. Een blaadje koriander mag niet ontbreken.

Kwartel- framboos –foie gras – witloof

naar Lieve Raes

Kwartels	framboos	200 gram foie gras mi-cuit
Grondwitloof	gemengde sla	spekjes pijnboompitten
Room	frambozenazijn	

Bereiding

De kwartel langs de rugzijde open snijden ,zo kan deze dan plat gedrukt worden. In feite kan de hele ruggengraat met de nek en het nekvel weggeknipt worden met een stevige schaar,zo bekomt met een platte kwartel, makkelijk te verdelen in twee na het bakken en ook snel gaar. Kruidt de kwartel en bak de kwartel krokant op de pan in boter en wat olie en bak verder af in de oven bij 90°C zodat hij sappig blijft,verdeel de kwartel in twee gelijke delen.

Maak de sla,versnijdt het witloof in julienne ,kruidt met pezo en wat citroensap.

Was en versnijdt de overige sla en bewaar.

Bak de spekblokjes krokant en meng onder de sla.

Kook de room in.

Maak een dressing met de frambozenazijn ,wat mosterd ,1/3 noten olie en 2/3 druivenpit olie,peper en zout in de blender. Meng met de ingekookte room. Besprenkel de sla en meng.

Verdeel de foie gras in blokjes en kruidt lichtjes met fleur de sel.

Rooster de pijnboompitten.

Dresseer de sla onderaan en overstrooi lichtjes met de pijnboompitten , leg de ½ kwartel boven op de sla en plaats de witloof julienne tegen het geheel,oversaus met de dressing en werk af met de blokjes foie gras, omring met verse frambozen.

Kalfslever – boerenkool – Rivesaltes – bloedsinaasappel - andijvie

Boerenkoolstoemp

1 boerenkool - 1 ui 4 aardappels Bintje boter kippenbouillon pezo nootmuskaat
1lookteentje

Spoel de boerenkool, haal de taaie bladstengels en de dikste nerven weg en snij in brede repen. Snipper de uien grof en plet de lookteen tot pulp.

Smelt een klont boter in een stoofpot op een matig vuur. Stoof de uien en de look en voeg de boerenkool toe. Roer af en toe.

Schil de aardappelen, snij ze in kleine dobbelstenen en voeg ze toe bij de boerenkool. Laat een paar minuten meestoven, giet er een bodempje kippenbouillon bij en zet het deksel op de pot. Laat 25 minuten stoven, tot de aardappelen helemaal zacht zijn. Haal alles uit het vocht en laat eventjes drogen.

Prak de aardappelen en de kool met een vork,voeg eventueel wat kookvocht toe of wat warme melk, kruidt met pezo en nootmuskaat en bewaar.

Bloedsinaasappel

4 bloedsinaasappels

Pel de sinaasappels à vif en haal al de billettjes uit de sinaasappel, bewaar, ook het sap.

Andijvie

2 andijvie boter

Verwijder het buiteneinde van de andijvie zodat je het bijna witte gedeelte overhoudt ,maw snij +/- 3 à 4 cm weg en verdeel de rest zeer goed, spoel de bladeren flink in water ,laat zeer goed uitlekken.

Stoof de blaadjes andijvie in de gesmolten boter,gedurende +/- 4 à 5 minuten ,kruidt met pezo en nootmuskaat. Bewaar.

Kalfslever

Verdeel de kalfslever in gelijke stukken,meng bloem met peper en zout op een bord en bebloem de lever lichtjes met de bloem.

Verhit een (antikleef)pan op een stevig vuur. Om lever te bakken moet de pan zeer heet zijn Schenk een scheutje olie in de pan en leg de lapjes lever erin. Voeg na een halve minuut een klontje boter toe. Bak de kalfslever ongeveer anderhalve minuut. Laat de boter niet verbranden.

Draai het vlees om en laat het nog een minuut bakken.

Serveer de gebakken lever meteen.

Saus van Rivesaltes

Rivesaltes	sinaassap	rode wijn	boter	kalfsfond
1 steranijs	sinaas schil	2 kruidnagel	dragon	champignons
kleine ui	rode wijn	CS azijn		

Bereiding

Versnijd de witte champignons en de ui in grove stukken. Stoof de champignons in een klontje boter samen met de versneden kleine ui en sinaasappel zeste,kruidnagel en steranijs, blus met kalfsfond en laat +/-25 minuten smaak pakken. Zeef de saus door.

Laat +/- 50 gram boter smelten en voeg +/- 50 gram bloem toe , laat de bloem eventjes bakken en zorg dat ze wat licht bruin woord, zo bekom je een licht bruine roux,blus met de bovengemaakte fond, de Rivesaltes en een scheut rode wijn,laat goed doorkoken gedurende enkele minuten .

Voeg op het einde het sinaassap toe en laat opnieuw wat inkoken tot saus dikte,werk af met wat extra klontjes boter ,mss een druppeltje Cabernet Sauvignon azijn. Voor de service voeg je de sinaas partjes toe. Werk af met de versnipperde dragonblaadjes.

Waterkers

Spoel de waterkers grondig en pluk de blaadjes, zwier zeer droog en meng de waterkers met wat pezo en wat druivenpitolie voor de service.

Service

Op een warm bord in een grote ring, onderaan de andijvie, daar bovenop de boerenkoolstoemp, allebei een laagje.

Bovenop de cirkel de gebakken lever, werf af aan de zijkanten met de saus, bovenop de lever enkel blaadjes waterkers.

Dacquoise –Single Malt – Pecanoot – Roze pompelmoes

naar Nicole Quiquater

Dacquoise of noten meringue

Naar goede gewoonte zijn er een kleine 1000 recepten voor deze bereiding, wijn vervangen het amandelpoeder door hazelnootpoeder.

Recept

Scheidt de eieren in dooier en eiwit

Ingrediënten x 3

135 g hazelnootpoeder 150 gram poedersuiker 50 g suiker(voor het eiwit)
200 gram eiwit(eiwit van 6 eieren)

Bereiding

Klop het eiwit samen met de suiker op.

De droge stoffen mengen(hazelnoot en poedersuiker) en voorzichtig onder het eiwit spartelen.

We spuiten met een spuitzak een dun laagje op boterpapier of we strijken de het deeg op een Si matje om af te bakken, liefst zo fijn mogelijk(+/- 1 à 2 mm). Denk eraan dat we dit als het afgebakken is in vormen uitsteken.

Doe het beslag in een spuitzak en spuit in een cirkel op een bakplaat.

Bak gedurende 20 minuten in een oven van 180°C. Laat afkoelen omgekeerd met het bakpapier naar boven, na enkele minuten bevochtig het bakpapier met water zodat het makkelijk loskomt na afkoeling, een Si- matje niet natuurlijk.

Versnijdt de meringue in de gewenste vormpjes, we hebben +/- 40 vormpjes nodig.

Single Malt crème x 2

Ingrediënten

225 g room 75 g dooiers(5 dooiers) 110 g suiker
65 g whisky 2 blaadjes gelatine

Warm de Single Malt eventjes (60°C) op en los hierin de geweekte blaadjes gelatine op.

Klop de room op

Klop de suiker en de eidooiers tot een ruban, tot ze wit zien, meng de Single Malt met de opgeloste gelatine onder de eidooiers en spatel hieronder ook de opgeklopte room.

Laat opstijven in een spuitzak met gekartelde mond in de koelkast.

Peca noten

Rooster de peca noten eventjes in de pan tot ze licht bruin zijn,verpulver ze in de thermomix tot een fijne korrelig poeder.

Service

Leg een meringue vormpje plat op tafel en puit de whiskycrème in puntjes van 2 à 3 cm hoog op de meringue,tot deze volledig is bedekt met de crème ,plaats bovenop een ander meringue koekje. Plaats dit op een bordje,naast de mille feuille leggen we wat verpulverde peca noten waarin we een bolletje roze pompelmoes sorbet deponeren.