

**Kookclub 19 januari** olv Annemie en Johan.

**Hapje met Yuzu en Sobrasada**

**Lauw geprakte witvis, venkelsalsa, gepoft venkelzaad, toast met rouille en parmezaan**

**Gevulde kwartel met wintergroenten**

**Gecarameliseerde peertjes met sabayon van Poire Williams, kletsskop**

**chutney van peer en amandel**

**Yuzu en steenbolk**

**Steenbolk-yuzu - limoen –zure room - koriander - olijfolie**

Versnijd de steenbolk in flinterdunne sneetjes en leg op een bord waar reeds yuzusap en wat limoensap is opgedaan.

Leg de sneetjes in deze vloeistof en kruidt het pezo, bedruip bovenop nogmaals met wat limoensap en yuzu sap. Bewaar minimaal 30 minuten in de koelkast.

Maak de zure room af met pezo en vers gesneden koriander blaadjes.

Service : Op een apero bordje, deponeer wat gemarineerde steenbolk, werk af met een blaadje koriander, wat lente ui ringetjes; zeste van limoen, klein e kortjes toast en wat zure room

**Toast met sobrasada en eicreme**

Sobrasada gekookte eieren lente ui cayenne peper en olijfolie koolzaadolie

Bak toastjes, zijnde aan de buitenkant krokant en binnenin een beetje zacht.

Smeer de sobrasada op de toastjes.

Maak de eicreme door de gekookte eidooiers in de blender te mixen, voeg wat koolzaad en olijfolie toe, ook wat cayenne peper en zout, zorg dat je een smeuge massa bekomt.

Maak quennelles van de crème en deponeer dit op de toastje besmeerd met de zachte worsr.

Versier met wat wit van ei en lente ui . .

**Lauw geprakte witvis, venkelsalsa, gepoft venkelzaad, toast met rouille en parmezaan**

4 personen

**Nodig :**

Gepunkte vis kan een kabeljauw achtige zijn, wijting-schelvis-skrei-heek-leng, enz :

100g kabeljauw, 1 fijngesnipperde sjalot, olijfolie, citroensap, grof zout, peper

Rouille : 50g aardappelpuree, 2 eidooiers, 1 el mosterd, 1 scheutje witte wijnazijn

2 tenen geplette look, 250 cl olijfolie, zout, cayennepeper & saffraandraadjes

20 g geraspte parmezaan (voor de afwerking)

Venkelsalsa : ½ venkel, olijfolie, witte wijnazijn, grof zout, peper & 1 tl venkelzaad

4 takjes venkelloof (voor de afwerking)

Toast : 4 ronde toastbroodjes (ca 5cm diameter), lookolie, peper & grof zout.

## **Bereiding**

### **Vis :**

Laat de vis in een sauteuse lauwwarm worden met de sjalot, olijfolie, peper & grof zout.  
Prak lichtjes met een vork, besprenkel met citroensap.

### **Rouille:**

Meng de puree, mosterd, witte wijnazijn en look in een mengkom.  
Voeg één voor één de edoiers met een spatel toe en blijf mengen .  
Monteer de massa met de olijfolie tot je de gewenste consistentie hebt bekomen (zoals een mayonaise), kruid met zout, cayenne & saffraan.  
Laat een voldoende rusten zodat de saffraan zijn smaak kan afgeven?  
Meng nog eens goed.

### **Venkelsalsa:**

Snij de venkel flinterdun (mandoline), breng op smaak met een scheutje olijfolie, witte wijnazijn, grof zout en peper.  
Voeg op het einde de in een droge pan gepofte venkelzaadjes toe.

### **Toast:**

Besprenkel de vooraf gesneden broodjes met lookolie, bestrooi met peper en grof zout.  
Bak krokant in de oven op 150°C, zorg dat ze buiten krokant zijn en binnenin zacht.  
Laat afkoelen .

### **Service:**

Maak met een dresseerring een torentje als volgt :  
Eerst een laagje geprakte kabeljauw, daar bovenop komt een laagje rouille, daarna de toast.  
Bovenop de toast komt de venkelsalsa, bestrooid met enkele schilfers parmezaan.  
Afwerken met een takje venkelloof

### **Gevulde kwartel met wintergroenten**

16 personen

16 ontbeende kwartels – 4 lente uitjes in ringetjes – 8 zachte pruimen in stukjes.

**Piccalilly** : 1 el mosterdzaad , 1 ½ el kerriepoeder , ½ el gember poeder,  
1 el mosterdpoeder , ½ el olijfolie , 375 ml witte wijnazijn, 150 g suiker  
150 g bloemkool (in kleine roosjes) , 150 g wortel, 4 radijsjes , ½ rode peper  
3 grote augurken , 50 g zilveruitjes, 5 g maïzena

### **Bereiding :**

Piccalilly\_liefst enkele dagen van tevoren.  
Vijzel het mosterdzaad en roer alle specerijen en de olijfolie erdoor.  
Breng de azijn met de suiker aan de kook en roer het specerijmengsel erdoor.  
Breng opnieuw aan de kook en laat 5 minuten pruttelen.  
Voeg de bloemkoolroosjes en de brunoise van wortel, radijsjes en rode peper toe.  
Laat nogmaals 5 minuten koken. Schep de groenten uit de pan.  
Maak met koud water een papje van de maïzena en giet dat bij het vocht in de pan.  
Roer tot een gebonden saus ontstaat.  
Doe de groenten terug in de pan.  
Laat de piccalilly afkoelen.

**Kwartels** :Ontbeende kwartels-broodkruim-melk-400 gram kippenlevers-100 gram pruimen zacht-2 eieren- 100 ml room-pezo-pistache nootjes-250 gram witte champignons- pijpajjuin

### **Maak de farce:**

Week het broodkruim in de melk gedurende 30 minuten, knijp goed uit tot droog.

Knijp de pruimen uit(indien geweekt) en verdeel in gelijke stukken.

Kuis de kippenlevers op ,versnij de champignons in kleine stukjes.

Bak de champignons in de boter op een hete pan ,voeg de levers toe en bak lichtjes aan,kruidt met pezo en flambeer met de cognac\$van de geweekte pruimen -indien dit is gebeurd),laat eventjes uitdampen .

Meng alles in de cutter,lever, eieren en kruiden,voeg room toe tot een homogene massa, spatel het broodkruim,de stukjes pruim, pijpajjuin,geroosterde pistachenootjes en champignons onder de farce en bewaar.

Steek deze farce in de ontbeende kwartel en bewaar. Bereidt de kwartel als volgt, bak op een vuur zodanig dat de kwartel mooi bruin is, voeg wat wortel, ui, laurier, tijm toe en wat gevogeltesfond, doe in een ovenplaat en laat zachtjes garen bij 120°C gedurende een 20-tal minuten. Controleer de gaarheid en laat rusten.Je kan ze ook elk apart inpakken in plasticfolie en katen garen op 120°C.,wel wat langer in dit geval.Cotroleer de gaarheid met de oventermometer in de kwartels.

**Gestoofde Chinese kool**:Chinese kool-boter - kippenbouillon-pezo

Versnijd de Chinese kool in gelijke slierten.

Stoof de kool aan in boter en blus met wat gevogeltesfond. (niet te lang stoven voor knapperigheid)

Breng op smaak met peper en zout.

**Boschampgnons** volgens aanbod: stoof deze in boter en kruidt met pezo

**Peterseliewortel puree**:250 g peterseliewortel,100g melige aardappels, gekookt,50g boter  
4 el room,zout,nootmuskaat

Schil de peterseliewortel met een dunschiller en kook deze met de aardappels in een water. Laat de groenten goed uitdampen.

Voeg de boter en room toe en draai door de passé-vite tot een smeuijge puree.

Breng op smaak met zout en nootmuskaat.

Voor de chips van peterseliewortel :

Peterseliewortel – Arachideolie – Grof zout

**De rest van de peterseliewortel** fijn snijden met de mandoline en krokant bakken in olie.bij 175°C (frituurspecilist Tina....)

Na uitlekken op keukenpapier, bestrooien met grof zout.

### **Service :**

Leg op een rechthoekig bord een beetje Chinese kool.

Halveer de kwartel en leg deze bovenop de Chinese kool.

Leg met een spatel een streepje peterseliewortelpuree en wat piccalilly.

Werk af met een paar peterseliewortelchips.  
Zet enkele champignons op het bord.  
Versier het bord met een takje groen. (platte peterselie)

### **Gekaramelliseerde peertjes met sabayon van Poire Williams, chutney van peer en amandel,klotskop**

4 personen

Gekaramelliseerde peertjes :4 peren (type Doyenné),40g ruwe rietsuiker,klontje boter  
snuifje kaneel

Sabayon van Poire Williams :5 eierdooiers,3 eierdopjes kristalsuiker,1 eierdopje vanillesuiker  
2 eierdopjes witte wijn,1 eierdopje Poire Williams

Chutney van peer en amandel ;600 g peren,2 uien, gesnipperd,100 g geroosterde  
amandelschilfers,300 g fijne tafelsuiker, 2 kaneelstokje,4 takjes tijm, 40 g verse gember  
300 ml perenazijn

### **Bereiding**

#### **Gekaramelliseerde peren**

Snijd de peren in partjes.  
Smelt de boter in een anti kleefpan en bak de partjes peer.  
Voeg de rietsuiker toe en caramelizeer zachtjes.  
Breng op smaak met kaneel en wat citroensap(enkel druppels)

#### **Sabayon van Poirre Williams**

Doe de eierdooiers in een steelpan.  
Gebruik een halve eierschaal als maatbeker.  
Voeg de dopjes kristalsuiker, vanillesuiker, witte wijn en Poire Williams toe aan de  
eierdooiers.  
Klop het koude mengsel los en zet de pan vervolgens op een zacht vuur.  
Klop het mengsel ononderbroken op tot je een schuimige sabayon krijgt,bij maximum 80°C.

#### **Chutney van peer en amandel.'gemaakt)**

Schil de peren.  
Verwijder de klokhuizen en snijd in stukjes.  
Meng in een pan met de uien, amandelen, suiker, kaneel, plakjes gember en takjes tijm.  
Schenk er ook de azijn bij.  
Breng al roerend aan de kook.  
Laat gedurende 45 minuten inkoken tot een dikke moes, op een laag vuur. Roer regelmatig.  
Verwijder de kaneelstokjes, takjes tijm en stukken gember.  
Laat de chutney verder afkoelen.

#### **Klatskoppen met amandel.**

#### **Nodig :**

100 g boter,100 g bruine suiker,50 g ahornsiroop,50 g bloem,50 g amandelschilfers  
1 koffielepel maïzena,snuifje zout,snuifje kaneelpoeder

### **Bereiding**

Verwarm de oven voor tot 175 °C.

Smelt de boter.

Doe de bruine suiker en ahornsiroop bij de boter op het vuur. Laat smelten.

Voeg er de bloem en de maïzena aan toe en klop goed.

Doe een snuifje zout en een snuifje kaneelpoeder bij het beslag.

Leg een siliconen bakmat of een vel bakpapier op een bakplaat.

Schep beslag op het bakpapier of de bakmat en vorm met de onderkant van een lepel kleine rondjes of één grote cirkel. Strooi er de amandelschilfers over.

Bak tot de koek mooi goudbruin is en laat afkoelen, verdeel de grote koek in kleinere stukjes door af te breken met de hand..

### **Service:**

Plaats wat peertjes in een diep bord.

Schep er de sabayon over en werk af met de chutney.,steek in de chutney een kletskep.

Strooi er eventueel nog wat crumble van speculaas over.