

Kookclub 18 januari 2018

Soepje van pastinaak en appel met room van basilicum

Soepje van bataat ,crème van feta,crunch van rijst.

Omeletrolletje van krab, gerookt konijn, gemarineerde groene bloemkool, espuma van avocado,jus van krab.

Forel in zoutkorst, freekeh, slaatje van citrus en geroosterde venkel.

mousseline van limoen en verveine

Carpaccio van bloedsinaasappel met chocolade en Cream Sherry.

Soepje van pastinaak en appel met room van basilicum

Nodig : 500 gram pastinaak, - 1 appel golden – 1 teentje knoflook - 150 gram knolselder blokjes – 1.5 liter kippenbouillon – 1 grote aardappel

Bereiding

Smelt boter in een grote pan en fruit de versneden uien, de blokjes knolselder en 1 teentje versnipperde knoflook op een matig vuur tot de uien glazig zijn.

Roer de geschilde en in blokjes gesneden pastinaken en appel erdoor. Bak alles nog ongeveer 2 minuten. Vergeet niet regelmatig te roeren. Voeg de aardappel in blokjes toe.

Giet de kippenbouillon hierbij en breng het geheel aan de kook.

Laat het geheel 20 minuten zachtjes koken.

Pureer de soep met de mixer. Breng op smaak met peper en zout.

Basilicumroom

Nodig : 1 bosje basilicum beetje spinazie – room 250 ml

Bereiding ;

Blancheer gedurende 30 seconden de basilicum in kokende water,verfris onmiddellijk ,voeg toe aan de room ,ook de diepvriesspinazie en draai de room (in de thermomix) tot een half opgeklopte smeulige room, kruidt met pezo .Bewaar.

Rijstnoedels : frituren op 170°C en bestrooi lichtjes met zout.

Service:

In kleine glaasjes gieten we wat soep ,bovenop de soep gieten we de basilicum room zoals een Irisch koffie, we werken af met gefrituurde rijstnoedels

Soepje van bataat (zoete aardappel) met fetacrème.

Nodig:

750 groentebouillon (of 750 water + 3 groentebouillonblokjes), 350 gram zoete aardappelen (bataten), 50 gram knolselder selder (geschild), 100 gram ajuin, 200 ml kokosmelk, 1 eetlepel witte wijnazijn, 1 grote eetlepel rode thaise currypasta, peper, zout, boter, feta, bieslook

Werkwijze

Schil de zoete aardappelen en snij in grote stukken. Snij de ajuin en de selder eveneens in stukken. Verhit een weinig boter en stoof aardappelen, ajuin en selder aan. Roer er de currypasta door tot het aroma vrijkomt. Laat een tweetal minuten al roerend stoven. Blus met een lepel witte wijnazijn. Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook.

Eenmaal aan de kook, verlaag het vuur en laat de soep 15 minuten sudderen tot de groenten gaar zijn. Voeg de kokosmelk toe. Mix de soep zeer fijn en passeer ook nog eens door een puntzeef. Kruid bij naar eigen smaak met peper en zout.

Fetacrème : In kokosmelk draai de feta los tot een smeùige massa.

Gefrituurde bataat : snij met de dunschiller enkel fijne sneetjes zoete aardappel af, laat ze gedurende ½ uur in gezouten water liggen, dep ze droog en frituur op 170°C krokant, bestrooi lichtjes met zout.

Service : In een glaasje gieten we de soep, we werken af met de fetacrème en verder met de gefrituurde bataten.

Omeletrolletje van krab, gerookt konijn, groene bloemkool jus van krab, espuma van avocado

Espuma van avocado :

Nodig : 2 avocado's – 2 dl room – sap van ½ citroen ½ limoen – piment d'Espelette
Sifon en kogel

Bereiding :

Snijd de avocado's doormidden, verwijder de pitten en lepel het vruchtvlees eruit.

Pureer het avocadovruchtvlees met de room en het citroen- en limoen sap.

Breng op smaak met een mespuntje piment d'Espelette en zout.

Zeef de avocadopuree en vul mogelijks nog wat aan met room zonder verlies van smaak en giet in een spuitbus. Sluit goed af en voeg 1 gaspatroon toe.

Schud en bewaar koel gedurende 1 uur plat in de koelkast.

Krabrolletjes

Nodig

1.5 kg Krabbepoten - 4 eieren - 5 kruidenpoeder – sojasaus

Bereiding :

Haal de poten uit en bewaar het krabvlees. Controleer op kleine stukje bot !

Maak van de schalen de jus. Laat de stukken ui en wortel met het citroengras, gember, laurier, tijm, knoflook samen aanstoven met de schalen van de krab. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meebakken. Bevochtig met witte wijn en water zodat het geheel net onderstaat. Laat sudderen gedurende tot 1½ uur, we zeven en koken de jus verder in tot gewenste smaak, kruidt cayennepeper en wat zout. Bewaar de jus voor de service.

Doe de 4 eieren in een maatbeker, kruidt met 5 kruidenpoeder en wat sojasaus, beetje sesamololie en zet de mixer erin, bak van deze oplossing kleine en dunne omeletjes, laat even afkoelen. Versnij deze omeletjes in vierkanten van 18 op 20 cm en rol daarin de krab, bvb in vierkanten van 10 op 9 cm

zodat je uiteindelijk rolletjes bekomt van ene hoogte van 3cm (2 per persoon)

Leg een omelet op een plastic folie, rol in deze omeletjes het krabvlees erin, strak aantrekken Tot rolletjes met diameter van 2.5 cm maximum. Bewaar in de koelkast !

Gemarineerde groene bloemkool

Nodig : groene bloemkool – peterselie-dragon-chardonnay azijn koriander zaadjes
sinaasap pezo

Bereiding :

Trek de roosjes van de bloemkool en snij ze eventueel verder klein. Doe in een kom, samen met fijngehakte peterselie en dragon, olijfolie, chardonnay azijn, sinaasappelsap en korianderzaad(geroosterd op een droge pan en fijn gestampt of gemalen). Kruid met peper en zout en laat 30 minuten marineren

Komkommerrolletjes Komkommer mandoline pezo olijfolie sushiazijn

Versnijdt de komkommer in flinterdunne reepjes in de lengte.

Rol de reepjes komkommer op. Besprenkel met olijfolie en wat sushiazijn voor de service,

Gerookt konijn

Nodig : 600 gram konijnenfilet rookoventje plastic folie pezo laurier
tijm citroengras gember

Bereiding :

Wrijf de konijnenfilet lichtjes in met olijfolie, kruid met pezo

Kleur de filet op een **hete pan** goudbruin, haal eruit en wikkel in plastic folie met wat laurier, tijm, citroengras en gember en gaar verder in de oven bij 95°C gedurende +/-10 minuten, haal eruit, verwijder de folie en rook de filets gedurende +/- 8 minuten.

Na het roken laat de filets afkoelen in Al-folie en bewaar.

Na afkoeling : verwijder de kruiden, versnijdt de filets met de vleesmachine in de lengte zeer dun en bewaar. Kruid de sneetjes **voor de service** lichtjes met wat pezo en wat olijfolie van goede kwaliteit of citrussolie Bewaar de sneetjes.

Service : op een rond bord dresser en we de producten na overleg. We werken af met de jus van krab. Vergeet de jus niet die wordt lauw geserveerd apart.

Forel in zoutkorst, freekeh, slaatje van geroosterde venkel

Forel in zoutkorst:

Nodig : 7 forellen proper gemaakt met de kop eraan
zeezout dat wat vochtig is, bvb sel de Guérande, dille, sinaasappel, venkelgroen, pezo

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 175 graden. Vul de forellen op met de kruiden en de sinaasappelzeste

Neem een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de helft van het zout over de bakplaat, leg de vissen er op en bedek ze met het resterende zout.

Plaats de vissen gedurende 20 à 25 minuten in de oven.

Geroosterde venkel,sla met citrus

salade: 3 grote venkelknollen 1 el olijfolie 1 sinaasappel 2 roze pompelmoezen
150 gram veldsla 50 g macadamianoten of hazelnoten, grofgehakt

vinaigrette:x 2 1 el limoensap 1 el sinaasappelsap 4 el extra vergine olijfolie
2 el dragon fijngehakt mosterd

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Kuis de venkelknollen op en snij ze in 4, leg ze op een ingevette bakplaat. Druppel er olijfolie over en rooster de venkel gedurende **20 minuten** (draai halverwege eens om). Haal uit de oven en laat afkoelen, versnij de venkel in gelijke delen in de lengte.

Prepareer intussen de citrusvruchten: snij de schil van de sinaasappel en grapefruit op zo'n manier weg dat ook het witte vlies verwijderd wordt (à vif). Snij dan de segmenten tussen de vliezen los, zodat enkel het vruchtvlees overblijft. Verdeel de segmenten in twee
Rooster de noten in een droge pan.

Maak de vinaigrette door alle ingrediënten te mengen en op smaak te brengen.
Controleer de veldsla, maak de blaadjes los en spoel grondig en dep ze droog. Bewaar.
Voeg de noten toe en de veldsla voor de service.
Lepel de vinaigrette over de groenten en de veldsla, en werk af met de noten

Freekeh : Freekeh is tarwe die onrijp wordt geoogst. Het nog groene graan wordt met kaf gedroogd in de zon. Daarna wordt het gewreven, geroosterd en in kleine stukjes gebroken.

Bereiding ;

Stoof de freekeh lichtjes aan met de versneden knolselder en stukjes butternut ,blus met twee delen groentenbouillon (1 deel freekeh en 2 delen vocht) ,laat zachtjes garen durende 15 tal minuten.

Mousseline van verveine en limoen

Nodig :5 dooiers 250 gram koude boter 2 eetlepels water of witte wijn
Sap van 2 limoenen gedroogde verveine

Bereiding

. Doe de dooiers in de sauspan samen met het water, limoensap, peper en zout.
Klop even los met de garde.

Zet de sauspan op een matig vuur en klop de eidooiers krachtig op tot een schuimige massa totdat de eieren beginnen te binden. Zet het vuur lager of neem de pan van het vuur en klop de koude boter onder het mengsels tot je de juiste dikte bereikt hebt.

Klop de saus verder op het vuur tot ze voldoende gebonden is, Koel dan even af op een natte doek. Voeg de gedroogde verveine toe. Bewaar voor de service

Service, zelf in te vullen op lage warme borden !

Carpaccio van bloedsinaasappel met chocolade en Cream Sherry

Nodig : 5 bloedsinaasappels cream sherry melkchocolade en fondantchocolade

Bereiding :

Was de sinaasappels grondig,

Snij het begin en het einde weg en versnij de sinaasappels flinterdun op een snijmachine, deponeer op een bord +/- 4 sneetjes sinaasappel en overlepel met de Cream sherry (+/- 2 soeplepels. Rasp de beide chocolade over de carpaccio en serveer.