

## Kookclub 16 januari 2020

**Garnalensoepje afgewerkt met een scheutje**

**Gerookte eend met sinaasappel,geitenkaas en gelei van sinaas**

**Gerookte eend met Fourme d'Ambert,rode biet,aceto balsamico**

**Gefrituurde steenbolk op de wijze van Mc Donald.**

**Zacht gerookte makreel, koekje van aardappel,ui en spinazie, erwtes en sausje van kropsla met merikswortel.**

**Wentelteeftjes van brioche, bavarois van kokos, coulis van passievrucht, crumble van koffie.**

## Garnalensoepje afgewerkt met een scheutje

**Garnalenfumet**,reeds bereid

Bak de garnalenkoppen en pantsers stevig aan in wat olie, voeg toe ,versneden witte selder,ui en tomaten puree, bak ook aan ,ook laurier en wat tijm.

Blus alles met een scheut cognac en laat uitdampen, blus dan met witte wijn en visfumet en water ,laat maximaal 25 minuten pruttelen,roer krachtig in de fumet zodat alle smaken los komen.Steek door een chinois en kook de fumet in tot volledige smaak.

**Afwerking** : we werken de fumet af met klontjees boter en wat half opgeklopte room en een scheut cognac en versieren met wat garnaaltjes.Pterselie mag niet ontbreken.

## Rode biet - gerookte eendenborst - blauwe kaas en vinaigrette

**Gerookte eendenborst :**

180 g gerookte eendenborst-

24 sneetjes

100 gram Fourme d'Ambert)

**Bereiding voor rode biet:**

**Nodig :** 4 rode bieten ,bieslook,100 gram (4 el) gehakte walnoten,1 dl rijstazijn

**Bereiding :**

De rode bieten schillen en in zeer dunne schijfjes snijden met mandoline en er daarna rondjes uitsteken (2 sneetjes per persoon + 1 sneetje per persoon om te frituren).

Gedurende 30 minuten laten marineren in de rijstazijn.

De resterende schijfjes **rode biet frituren,eerst eventjes bloemen,frituren op 175°C**, bestrooien met zout.

**Noten:**

De walnoten grof hakken. Aankleuren op een warme tefalpan.

**Dressing:** 3 tl honing,2 tl mosterd,10 el olijfolie,3 el balsamico azijn, pezo

Alle ingrediënten voor de dressing onder mekaar mengen en afkruiden,mogelijks afwerken met wat balsamicocreme.

### **Service::**

Leg in een klein schaaltje 2 schijfjes gemarineerde biet.

Daar bovenop 2 sneetjes gerookte eendenborst, gevolgd door enkele stukjes blauwe kaas & de gehakte noten.

Besprenkel met een paar druppels dressing en versier met de gefrituurde biet.

Afwerken met enkele bieslooksprietjes. Probeer de sneetjes op te rollen voor een mooiere presentatie.

### **Gerookte eend - appelsien - gelei van appelsien & geitenkaascrème**

#### **Nodig :**

24 plakjes gerookte eendenborst

10-tal appelsienen

**Sinaasappelgelei** : 3 gelatineblaadjes, 200 ml sinaasappelsap, 15 g suiker

#### **Bereiding voor appelsien & appelsien-gelei**

Twee appelsienen schillen en à vif snijden. Bewaar.

De resterende appelsienen persen tot 200 ml appelsiensap

Week de gelatine in koud water zolang mogelijk.

Kook het sinaasappelsap met de suiker 3 minuten.

Neem de pan van het vuur en roer de gelatine door het licht gekoelde sap tot ze oplost.

Laat het sinaasappelsap in een **lage schaal**, voorzien van een plastic folie, 2 uur afkoelen in de koelkast.

Na voldoende afkoeling de gelei in blokjes snijden van ± 1 x 1 cm.

**Geitenkaascrème** : 6 eetlepels slagroom, 180 gram verse geitenkaas, 3 el olijfolie, kervel, pezo

#### **Bereiding**

Verwarm de slagroom op een laag vuur tot hij lauw is.

Verkruimel de geitenkaasjes in een kom.

Prak er met een vork geleidelijk de warme slagroom door.

Voeg de olijfolie toe en klop met een staafmixer tot een romig mengsel of gebruik de thermomix.

Breng op smaak met pezo.

Afkruiden naar smaak.

Giet de crème in een spuitfles en bewaar in koelkast.

#### **Service:**

Vul een klein schaaltje met een 2-tal plakjes eendenborst/persoon.

Voeg daar bovenop 2 partjes appelsien en enkele blokjes van de appelsiengelei.

Werk af met enkele toefjes geitenkaascrème en wat royaal kervelpluksels.

## **Gefrituurde steenbolk op de wijze van Mc Donald.**

**Bacon** : 250 gram bacon,olie,boter

Bak de bacon krokant in de hete pan, bewaar ook het vet voor de mayo.

**Groentensalade** :

Radiccio,veldsla,selder,wortel,pastinaak,amandelschilfers,pezo

Pluk de blaadjes van de radicchio los en spoel ze in ruim water.

Droog de groenten goed en doe ze in de allergrootste slakom.

Spoel de stengels selder. Pluk de fijnste en zachtgroene blaadjes los en voeg bij de radicchio.

Schil met je dunschiller de taaie vezels weg die in de bolle zijde van de selderstengels verstopt zitten.

Blijf daarna in lange stroken doorschillen en strooi die dunne slierten selder in de slakom.

Schil de wortelen en de pastinaak.

Snij de topjes en het steelstukje weg.

Blijf nu opnieuw in stroken doorschillen en strooi de dunne linten wortel en pastinaak over de rest van de groenten.

Rooster de amandel noten eventjes in de een droge pan en verpulver en voeg ook toe.

**Vinaigrette** :

150 g zure room,½ citroen , 1 dl notenolie, pezo

Maak de vinaigrette

Schep de zure room in een kom en voeg een royale scheut notenolie en het citroensap toe.

Meng alles met de garde tot een gladde saus. Voeg eventueel een scheutje koud water toe, om de romige vinaigrette een beetje vloeibaarder te maken.

Kruidt de vinaigrette met peper van de molen en wat zeezout.

Meng voorzichtig de vinaigrette onder de groenten,best voor de service.

**Gefrituurde steenbolk** :

**Nodig** : filets van steenbolk, pankopaneermeel,eieren, bloem ,pezo

**Bereiding** : klop de eieren los en kruidt met pezo

Maak een bord met panko paneer en eentje met bloem, wentel de op maat(broodje) gesneden steenbolkfilets door de bloem, het eimengsel en het broodkruim, bewaar.

We gebruiken maar één zijde van het broodje maw een open broodje.Rooster de broodjes even voor het opdienen .

**Baconmayonnaise** : Terwijl u de bacon bakt in de tefalpan loopt er vet uit ,dat vet wordt gebruikt om de mayonnaise op smaak te brengen ,maw hou het in de gaten, er mag en kan ook wat extra krokant gebakken bacon bijgevoegd worden ,maar zorg dat de mayo zeer glad is.

**Ruccolamayonnaise:** Bij de mayonnaise mixen we minimaal 75 gram ruccola,gespoeld en gedroogd en mixen de mayo glad

**Ketchup van veenbessen** : klaar

**Service** : we gebruiken één helft van het hamburgerbroodje,geroosterd en we dresserend onderaan flink wat sla ,op de sla de juist afgemeten stukken steenbolk , ,naast dresserend we drie sausjes in een lijn of in rondje.Er kan en mag ook wat saus op het broodje naar keuze, we werken af met de krokante bacon en wat blaadjes ruccola

## **Zacht gerookte makreel, koekje van aardappel en spinazie en ui, erwtjes en sausje van kropsla met merikswortel.**

**Makreel**: 12 makreelfilets, zeezout, rookbak, rookhout, jeneverbes, druppeltje whiskey,peper

De filets worden ontschubd, ga met de botte kant van je mes over de velkant van de vis en verwijder de loszittende en andere schubben, spoel onder koud water proper.

Verwijder alle minder interessante delen van de makreelfilet en snij deze gelijkmatig bij.

Bestrooi de filets royaal met zeezout en laat +/- 1 uur zouten.

Spoel het zout weg onder koud stromend water.

Nu roken we de makreelen in een rookbak met houtschilfers ,jeneverbessen en andere kruiden (salie- en wat druppels whiskey).

We roken gedurende 10 minuten op de velkant van de vis in een goed warme rookbak.

**Spinazie, ui koekjes**: spinazie, uien, aardappels Bintje, pezo, nootmuskaat ,boter, melk eieren, eiwit , paneermeel, bloem ,olie en boter

### **Bereiding :**

Kook de aardappels gaar in gezouten water, giet af en laat goed uitdampen en drogen, mss in een lauwe oven.

Spoel de spinazie, verwijder zoveel mogelijk harde nerven en stoof de spinazie aan in boter, duw het overtollige vocht uit de spinazie in een chinois, kruidt met wat pezo en nootmuskaat.

Hak de spinazie grof.

Laat de uien zacht worden op een pan in de boter en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Maak met de warme aardappel in een roerzeef de puree met de aardappels

Warm de melk lichtjes op, voeg de gezeefde (passé-vite) aardappels toe en klontjes boter, meng goed en vermeng verder ook met de gehakte spinazie en de versneden uien , warme bereiding.

Maak nu koekjes van +/- 8/10 cm lang e 4/5 cm breed, dikte 1.5 tot 2 cm van de mengeling ,bedek met de bloem , losgeklopt ei en eiwit, dan paneermeel, maw we maken een grote kroket.

Laat min 30 minuten koelen in de koelkast onder folie.

Deze bakken we in de hete olie in een pan op het vuur gedurende 3/4 minuten ,bewaar voor de service.

**Erwtjes**: 400 gram diepvrieserwtjes, 2 sjalotten, pezo, boter

Stoof de versneden sjalot aan in de boter en

stoof dan de erwtjes rechtsreeks in de gesmolten boter met de sjalot. Bewaar.

**Saus van kropsla** : 1 krop sla, 1/2 kleine venkel, 2 sjalotten, witte wijn, 1/2 liter groentebouillon, 150 ml room, boter, merikswortelpasta ,gedroogde tijm

### **Bereiding :**

Blancheer de bladen sla in een pan kokend water, gedurende 30 sec.

Pureer de gare slabladen in een blender tot een fijne puree.

Snijd de sjalotten en wat venkel ,heel fijn en bak ze zacht in wat boter.

Blus af met een flinke scheut witte wijn en groentebouillon en laat wat inkoken. Voeg wat room toe.

Mix alles fijn in de thermomix en indien nodig steek door een zeef, warm de saus terug op voor de service en voeg nog een koffielepel merikswortelpasta toe voor het opdienen en enkele klontjes boter, kruidt met pezo.

**Service** : Op een rond licht warm bord, deponeren we het aardappelkoekje, op het koekje half overlappend de makreelfilet, rondom wat van de sla saus ,werk de saus af met erwtjes en mss wat gedroogde tijm.

**Wentelteefjes van brioche, bavarois van kokos, coulis van ananas, crumble van koffie.**

### **Bavarois van kokos :**

**Nodig** : 3 dl kokosmelk, 5 blaadjes gelatine, 1 vanillestokje, 35 gram suiker, 2 dl room,

### **Bereiding**

Week de gelatine in koud water zodat ze zacht zijn. Doe daarna de kokosmelk, de suiker en het uitgeschraapte vanillestokje in een steelpannetje en zet het pannetje op het vuur en los de suiker op. Zodra de suiker is opgelost voeg je de geweekte gelatine toe aan de kokosmelk bij max 65 °C, maw laat de melk even afkoelen en haal je het pannetje van het gas en dan los je de gelatine op. Koel de pan af in een koud water bad en klop de slagroom stijf en spatel deze onder de kokosmassa.

De bavarois moet zacht, smaakvol en smeug zijn, we serveren deze per quenlle.

Voorzie een lepel met warm water zodat je makkelijk quenlles kan draaien.

### **Wentelteefjes met brioche**

**Nodig** : 4 eieren , 280 ml volle melk batida de coco – rumextract -vanillestokje of extract – suiker

### **Bereiding beslag :**

Meng de eieren met de melk, voeg de vanille uit de stok toe en de andere smaakmakers en laat even rusten.

Dompel het gesneden brioche brood in de massa en bak in een gloeiend hete pan in arachide olie met wat boter.

Als die pan niet warm genoeg is, zal het ei-melkmengsel uitlopen in plaats van meteen in het brood te bakken. Wees ook voorzichtig als je boter gebruikt, want die bakt vlug aan.

Veeg je pan tussen elke nieuwe baksessie even uit, zodat restjes van een oude lading niet kunnen verbranden wanneer je de nieuwe bakt. Bewaar de teefjes naast elkaar ,niet op elkaar.

### **Crumbel van koffie**

**Nodig** :50 gr boter-50 gr bruine suiker,40 gram kokospoeder,50 gram bloem,10 gram cacaopoeder,15 gram koffie,snuifje zout

#### **Bereiding** :

Doe alle ingrediënten in een keukenrobot en meng tot een stevig deeg. Verbreek het deeg op een bakplaat en bak de crumble gedurende 25 minuten op 160 graden.

**Coulis van ananas**, Cutter de stukjes verse ananas zeer fijn, voeg wat water,suiker en limoensap toe.

**Seervice** : op een bord, trekken we enkele strepen van de passie vruchten coulis, we deponeren een wentelteefjes, daarbovenop een quenelle van de kokosbavarois, werk af met de verkrumelde crumbel rondom.