

Kookclub 18 januari 2024

- Capuccino van gegrilde rode paprika**
- Roerei met gerookte heilbot**
- Eend met hoisinsaus**
- Zuurkool met rog en gerookte forel**
- Tompoes met mango en gorgonzola, dulce de leche**

-Capuccino van gegrilde rode paprika

Nodig : 3 rode paprika's, 2 tomaten, 1 ui, 2 teentjes knoflook, 1 rode peper, tomatenpuree kippenbouillon, room, pimenton de la Vera, mascarpone, chorizo, broodkruim, olijfolie pezo

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd de paprika's in vieren en verwijder de zaadlijsten. Leg de paprika met de schil naar boven in de oven met wat olijfolie. Hetzelfde voor de uien.

Laat de paprika's en uien 20/25 minuten roosteren in de oven totdat de schillen zwart geblakerd zijn.

Doe de geroosterde paprika's in een afgesloten plastic zakje. Op deze manier laat de schil gemakkelijk los. Haal de paprika's uit het zakje en verwijder de schil. Snijd de paprika's in stukken.

Verwijder de schil en snipper de gepelde ui en hak de knoflook fijn. Verwijder de zaadjes uit de chilipeper en hak deze fijn. Fruit dit aan in wat olijfolie. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee.

Was de tomaten en snijd deze in stukken. Voeg dit samen met de paprika bij de uien.

Voeg de bouillon toe en laat het mengsel ongeveer 10 minuten zachtjes pruttelen.

Pureer de soep glad in de thermomix.

Breng de geroosterde papriksop verder op smaak met wat pezo.

Mascarpone/pimenton

Meng +/- 150 gram mascarpone met 100 ml verse room 40% en klop los, kruidt met pezo en pimenton de la Vera. Bewaar.

Crumble van chorizo broodkruim

Chorizo pikant, broodkruim, boter, pezo

Bereiding :

Versnijdt de chorizo worst in kleine stukjes en bak aan in olijfolie, laat de chorizo krokant uitbakken en recupereer de olie.

Laat de chorizo afkoelen en krokant worden

In deze olie baken we het broodkruim krokant, let goed op dat het niet verbrandt.

Laat afkoelen en meng dan met de stukjes chorizo die volledig versneden zijn. Bewaar

Service :

In een glaasje starten we met de warme soep, daarbovenop de mascarpone crème en afwerking met de crumble.

Roerei met gerookte heilbot en gnocci

Nodig: 4 à 6 eieren , gerookte heilbot 200 gram, bieslook, merikswortel pasta en room ,pezo en boter ,gnocci; ansjovis in blik, boter ,citroen

Bereiding :

Warm een pan op matig vuur en doe er een klein klontje boter in.

Breek intussen de eieren in een kom en doe er pezo bij.

Klop de eieren los, maar niet te lang. Als je te hard doorklopt, krijg je een taai resultaat.

Giet de eieren in de pan en laat even pakken. Roer dan rustig tot alles mooi begint te stollen.

Als je te hevig roert krijg je een korrelig resultaat. Houd ook het vuur onder controle.

Het mag niet te warm worden. Haal desnoods de pan even van het vuur.

Doe er op het eind boter bij voor een extra smeug resultaat.

Het perfecte roerei moet wat **lopemd** zijn, maar wel gaar.

Versnijdt de gerookte heilbot en voeg op het eind toe aan de bereiding.

Merikswortel crème : merikswortelpasta, bieslook, pezo, citroen, room

Klop de room 40% zachtjes op, voeg wat citroensap toe en een flinke lepel merikswortelpasta, werk af met versnipperde bieslook

Gnocci met ansjovisboter

De gnocci zijn aangekocht en moeten gebakken worden in boter.

Ansjovisboter

Nodig: 150 gram boter, op kamertemperatuur, 1blikje ansjovisfilets, uitgelekt

½ citroen, sap en zeste, peper

Bereiding:

Doe de uitgelekte ansjovisfilets in de keukenmachine en maal tot een fijne pasta.

Voeg de zachte boter toe aan de ansjovispasta, samen met gerapte schil van ½ citroen en het sap van ¼ citroen. Breng op smaak met peper. **Zout is niet nodig,**

Zet de keukenmachine aan en klop de boter in enkele minuten luchtig. Bewaar de boter op kamertemperatuur tot je deze gaat serveren.

Service:

Serveer enkele gnocci in een schaalje warm, laat de luchtige boter erover smelten en laat het roerei over de gnocci vallen of schuiven en werk af met een quenelle van de merilswortelcrème en een takje bieslook rechttop in de crème.

Eend met hoisin

3 eendenborsten, hoisin saus, dextrose

Marinade: hoisin, sinaasappel,sojasaus en 5 kruiden poeder

Flensjes : 400 ml melk, 200 gram bloem en 1 ei en pezo

Groenten : sojascheuten, fijn gesneden komkommer, pijpajuin, paksoi

Bereiding :

Eendenborsten inwrijven met de marinade en min 1 uur laten marineren.

Afdrogen en krachtig aanbakken, verder garen in de oven bij 120 graden tot de gewenste cuisson. Voor de service verdelen in dunne sneetjes en lichtjes inwrijven met de hoisin.

Flensjes

Meng de melk, bloem en het ei door elkaar. Voeg wat pezo toe. Bak van dit mengsel kleine, dunne flensjes.

Groentemengsel

Snijd de komkommer en de paksoi in flinterdunne reepjes en de pijpajuin in flinterdunne ringen.

Kruidt met wat lichte sojasaus en sesamolie.

Service:

Smeer de flensjes in met de hoisin saus, leg het groentemengsel in de flensjes samen met de eendenborst sneetjes en rol op, leg de gevulde flensjes met een paar streepjes saus op het bord lauwwarm of zet alles klaar in potjes of op een bord.

Zuurkool met rog en gerookte forel

Nodig : 2 pakken van 500 gr klaar gemaakte zuurkool, riesling wijn, gerookte forel 375 gram , wortel, prei en uien, pezo ,jeneverbessen, kruidnagel, vastkokende aardappels, 2.5 kg rog vleugels, boter, specerijen mengsel- venkelzaad en koriander, laurier kappertjes, dille, boter

Bereiding :

Start met de aardappels, schil deze en probeer zoveel mogelijk allemaal in dezelfde vorm te krijgen , gaar ze in gezouten water en bewaar.

Versnijdt de wortel, prei en uien in julienne.

Maak een mengsel van de specerijen en de jeneverbessen en kruidnagel zorg dat je het nadien nog uit de bereiding kan halen, gebruik bvb een thee ijzertje.

Stoof de groenten lichtjes aan in boter, hetzelfde met de zuurkool uit de verpakking, blus de bereiding met riesling wijn en kippenbouillon, voeg het specerijen buideltje toe en laat eventjes garen (+/- 15 minuten).Bewaar even we warmen nog op voor de service en dan voegen we ook de stukjes gerookte forel toe.

Blanke botersaus : stoof de sjalotten glazig, blus met witte wijn en azijn, laat eventjes inkoken tot 1/3 en voeg 1 soeplepel room toe en laat terig eventjes inkoken, klop de saus op met koude klontjes boter en kruidt met pezo.

Rogvleugel :

Portioneer de vleugels in gelijke delen(200 gram) en bak deze royaal aan in hazelnoot boter, kruidt met pezo en bewaar voor de service.

Krokante kappertjes

Laat de kappertjes uitlekken. Verhit een flinke scheut zonnebloemolie in een pan en bak de kappertjes in een minuut of vijf licht krokant. Schep de kappertjes uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bewaar

Service : dresseer de zuurkool op het warme bord, werk bovenaan af met de gebakken rog en rondom met de saus, dresseer een warme aardappel op het bord met wat fleur de sel.Werk af met de kappertjes en wat dille.

Tompoes met mango en gorgonzola dulce de leche

Bladerdeeg

We snijden het bladerdeeg op rechthoeken en bakken dit krokant af in de oven bij 210° ,reken op 3 velletjes per persoon.

Mousse van mango

Nodig :250 gram mangopuree,125 gram suiker, limoensap enkele druppels en zeste,200 gram room, 3 blaadjes gelatinne

Bereiding:

Week de gelatinne.

Verwarm een beetje van de mangomousse om de gelatinne op te lossen.

Cutter de mango puree zeer fijn, werk op met limoensap en smelt de suiker in de puree.

Klop de room lobbig op en spatel deze onder de mango puree.

Bewaar en laat opstijven in de koelkast in een spuitzak.

Gorgonzola met mascarpone:

200 gram gorgonzola, 200 gram mascarpone, beetje room, pezo

Prak de gorgonzola in een kom met een vork en voeg er de mascarpone aan toe. Roer tot een gladde massa. Bewaar in een spuitzak.

Dulce de leche: gecondenseerde melk, kardemon, nootmuskaat, kaneel poeder

Verwarm het blik gecondenseerde mek gedurende 3 uur in warm water, laat afkoelen in het water .

Als het koel is open het blik en doe de karamel in een kom, deze verdunnen we met room en we kruiden met de specerijen, kardemon(enkel de zwarte zaadjes, licht kaneel en wat nootmuskaat) Bewaar deze lopende massa voor afwerking.

Service: start met een bodem bladerdeeg, spuit hierop de crème van gorgonzola, opnieuw een bladerdeeg en daar spuiten we de mangomousse op, afwerken met een 3^e bladerdeegje en dat serveren we als tompoes op een bord, we overgieten dit met de dulce de leche en werken ef met verse mango fijn gesneden en siflet reepjes op het bovenste bladerdeeg.