

## Menu kookclub 10 juni 2010

### Hapjes rondom aubergine

- \* Aubergine à la plancha en snel gebakken inktvisjes, aioli
- \* Mozzarella in aubergine jasje
- \* Aubergine puree(Caviar d'aubergine) en gebakken heek(mooie meid)
  
- \*Rode mul met jonge gesmolten spinazie,blanke botersaus met Morteau worst,korstjes.
  
- \*Duke of Berkshire varkensfilet met nieuwe van Moerzeke,  
Saus met Grimbergen Goud 8° en bonenkruid,  
Tempura van shii-také op een laddertje, verse snijboon en paksoi.
  
- \*Gewokt fruit met dragon toets,vers gedraaid roomijs met smaken van kardemon en saffraan.

### Aubergine à la plancha en snel gebakken pijlinktvisjes, aioli

Aubergine	venkel
Aïoli	
Olijfolie met knoflook, geperst	inktvisjes

Snij de aubergines in middelmatige rondellen. Leg de plakken aubergines op keukenpapier en bestrooi met zout en herhaal dit na een kwartier als ze omgedraaid zijn. Spoel het zout na weer een kwartier van de aubergine en dep droog. Besprenkel met olijfolie en knijp er een teentje knoflook over uit. Snij de venkel in lange repen. Sprengel royaal met olijfolie .

Op de grill bakt men aubergine en venkel.

Gaar alles los van elkaar na in de oven op 100 graden in ongeveer 15 minuten,sommige stukken 25 minuten . De groenten moeten gaar zijn maar hun stevigheid behouden.. Laten afkoelen en snij ze in hapklate stukken.

### Aïoli of Spaanse lookmayonaise

2 eidooiers,sap van ½ citroen,peper en zout,looktenen naar believen,olijfolie en arachideolie.

Plet de look in een vijzel met wat zeezout ,citroensap en wat olijfolie tot je een homogene pasta bekomt. Als je twijfelt aan de pasta steek hem door een zeef zodat er geen stukjes rauwe look in zitten.

Doe de 2 dooiers met citroensap ,peper en zout en een lepel water in een ronde kom,klop los Monteer deze oplossing eerst met arachideolie en daarna met olijfolie,tot je een mayonaise bekomt .

Van mij mag je alleen olijfolie gebruiken maar olijfolie heeft de neiging snel te schiften opletten dus

De inktvisje goed spoelen ,drogen en snel op hoog vuur bakken met olijfolie en versnipperde look,bestrooi met wat versneden peterselie.

### **Mozarella in aubergine jasje**

Buffel mozzarella	aubergine
Tomaat	olijfolie
Provençaalse kruiden	basilicum

De aubergine in fijne plakjes snijden en in een ovenschaal schikken. Besprenkelen met olijfolie en kruiden met peper, zout en Provençaalse kruiden. Laten garen in de oven op 180°C. Laten afkoelen. Ondertussen de tomaat pellen, ontpitten en grof hakken. Lichtjes stoven in olijfolie en kruiden met peper & zout.

De mozzarella in blokjes snijden en elk blokje omwikkelen met een plakje aubergine.

De rolletjes kort opwarmen in de oven.

Afwerking: schik de auberginepakjes op een bedje van tomatenfondue.

Versier met een plukje basilicum.

### **Aubergine puree en gebakken heek**

Aubergines	heek
Look	Olijfolie
Tahin	enkele zwarte olijven
Blikje ansjovis	

Bereid de auberginekaviaar: snij de vruchten overlans in tweeën en wrijf in met olijfolie, een beetje knoflook, peper, zout en tijm. Wikkel de aubergine in aluminiumfolie en zet in de oven op 190°C tot de binnenkant zacht is (30'). Verwijder het vruchtvlees met een lepel, pureer en klop op met olijfolie, wat gehakte knoflook en 1 eetlepel tahin.

Laat de ansjovis uitlekken..

.

### **Heek of "mooie meid", in 't spaans : merluza**

Maak de heek proper en bak de vis in de helft olijfolie en de helft boter. Laat lichtjes bruinen met de graatkant naar onderen. Zet de vis in de oven op 150°C. Baktijd: 2 minuten op elke zijde en dan ± 5 minuten in de oven

Dresseer : een bolletje aubergine kaviaar met een stukje gebakken heek, werk af met een rolletje ansjovis en een zwarte olijf.

**Rode mul met jonge gebakken spinazie,blanke botersaus met Morteau worst, en korstjes,druppels van pompoenpitolie.**

Spinazie	look
Rode mul- gestreepte zeebarbeel-rouget barbet of koningsvis	
Boter	
Visfumet	witte wijn
Sjalot	Morteau(moet gekookt worden)
Pompoenpitolie	toastbrood

De mul is normaal in filets, je hebt dus een mooie lange filet ,afhankelijk van de grootte,snij deze doormidden of behoud deze volledig

Spoel de spinazie, verwijder de steeltjes, droog goed en versnij de spinazie in fijne stukken

Bak de korstjes in arachideolie en wat boter en laat afkoelen

De Morteau worst moet gepocheerd worden gedurende 20 minuten ,laat afkoelen ,verwijder het vel en versnij in blokjes.

De blanke botersaus : stoof de versneden sjalot aan in de boter,wanneer glazig ,blus met witte wijn en een druppeltje sherryazijn,voeg ook wat visfumet(opgelost in water) toe,laat inkoken tot een geconcentreerde vloeistof.

Ondertussen versnij je boter in stukjes en bewaar in de koelkast.

Voor de service zet je de vloeistof terug op en voeg je langzamerhand de stukjes boter toe(schudden met de pan of sauteuse) tot je een mooi gebonden saus bekomt,voeg nadien de blokje Morteau toe.

Bak de mul zeer snel aan in wat arachideolie en een klontje boter ,enkel op één kant, de velkant , deze kant wordt mooi rood, dit is zeer snel gaar,teken 3 minuten. Gebruik zeker 2 pannen.

Bak de versneden spinazie aan in de boter ,prik een lookteentje op een vork een roer met dit lookvork in de spinazie, reken ongeveer 1 à 1 ½ minuut ,tot de spinazie mooi gesmolten is.

Dresseer : een hoopje spinazie op het bord, daartegen de filets van de rougets,rondom de saus met de Morteau en werk af met de warme korstjes en enkele druppels pompoenpitolie.

**Duke of Berkshire varkensfilet met nieuwe van Moerzeke, saus van Grimbergen Goud 8°,Tempura van shii-také op een laddertje, verse snijboon en paksoi**

Varkensfilet Duke of Berkshire	nieuwe aardappels
Snijbonen	paksoi
Grimbergen blond goud 8°	shii-také
Aardappelpurée	tempuradeeg
Cocos bonen witte	sjalot
Bonenkruid	lichte sojasaus

Kook de nieuwe aardappels in de schil,tweemaal opzetten in koud water,wanneer het water kookt afgieten en opnieuw opzetten ,laat dan nog ongeveer 16 minuten koken .Laat afkoelen, snij het bovenste deel van de aardappel en mogelijks ook het onderste zodat ze kunnen blijven staan,bak snel beide kanten in hazelnootboter,kruid met wat nootmuskaat en zeezout,hou warm in de oven.

Blancheer de paksoi gedurende 1 minuut in kokend gezouten water(carbonaatzout). Koel af in ijswater. Verdeel in 4 of 2 lange stukken Rol kort in wat olie.. Breng op smaak met peper en wat sojasaus.

Spoel de snijbonen in water. Ontdoe de snijbonen van de uiteinden en versnij door het machientje. Blancheer de gesneden bonen in water met carbonaatzout(± 2 minuten ) en koel onmiddellijk af in ijskoud water,hou apart.

De witte bonen zijn reeds minstens een dag op voorhand geweekt,kook de bonen in wat kippenbouillon,geen zout toevoegen tijdens het pocheren,nekl op het einde!!!!

Bereidt het tempura deeg volgens de aanwijzing op de verpakking( je mag ook zelf proberen tempuradeeg te maken , simpel : 100 ml ijskoud spuitwater + 100 gram bloem en 100 gram maïzena,pezo en voeg ijsblokjes toe,dit hoeft niet glad geklopt te worden en plaats in de frigo tot gebruik) Maak de shii-take proper en vernij in hapklare stukjes. Doe in het deeg en frituur in arachideolie.

#### Aardappelladdertje

± 500 gram aardappels Bintje  
4 eidooiers  
Nootmuskaat

melk  
beetje boter

Bereidt een aardappel puree met de Bintjes,kook deze gaar,draai door een roerzeef en werk op met boter en 4 eidooiers en wat melk,kruid met nootmuskaat,laat eventjes afkoelen en spuit met een zak en fijne douille ladertjes op een siliconen matje (of boterpapier),bak af in de oven bij 180°C, hou in de gaten dat ze niet te sterk verkleuren bewaar!Het laddertje moet stevig zijn,niet slap.

#### Saus van Grimbergen

Blus de aanbaksels van de pan met het bier,laat eventjes inkoken(voeg mogelijks wat kalfsfond toe),steek door een zeef,werk op met wat klontjes boter en kruid af met fijn gesneden bonenkruid.

Dresseer : twee stukjes varkensfilet op wat snijboon ,omgeven door minstens twee stukjes aardappel in de schil middendoor gesneden zodat er een platte kant is

Op de stukjes filet leg je een gebakken aardappelladdertje ,daarbovenop komt de tempura van shii-také ,naast de filet,uit de snijboon laat je de witte boontjes komen en dichtbij de tempura de “gestoofde” paksoi gekruid met wat sojasaus,maar let op de saus mag er niet afdruipe dus even door een vergiet of zeef om de overtollige saus weg te werken .

Afwerken met een mooi streepje saus.

### \*Gewokt fruit met dragon toets, roomijs met toetsen van kardemon en saffraan !

Bessen	papaya	mango
Ananas		sinaasappel
Dragon		noedels
Bloemsuiker		boter

Schil de rijpe vruchten en snij ze in gelijke stukken

Snij de dragon fijn

Verhit de olie in een wokpan tot zeer warm, frituur de noedels snel (zwellen gewoon op), haal uit de olie, hou warm en bestrooi met poedersuiker

Wok de vruchten zeer snel in de bruisende boter, kleine beetjes tegelijk, bestrooi met gehakte dragon en suiker, blus met sinaasap.

Schep in verwarmde borden, versier met de gefrituurde noedels en een bolletje ijs.

### Roomijs met smaken van kardemon en saffraan !

1 vanillestokje	250 g room
1/2 liter melk	6 eierdooiers
150 guiker	kardemon 8 peulen uitgehaald
saffraan één doosje en wat draadjes indien voorradig	

Splijt het vanillestokje en schraap de vanille eruit.

Voeg dit samen met de kardemon (ontpeulen) en de saffraan bij de melk en breng aan de kook.

Laat ongeveer 30 minuten infuseren. Zeef door een fijne zeef.

Klop intussen de eierdooiers en de suiker tot een romige massa. (en ruban !!!)

Voeg de hete melk bij beetjes en zachtjes roerend toe aan het eiermengsel en giet vervolgens in een pan met een dikke bodem.

Laat op een zacht vuurtje dik worden (vaneren), voeg de licht opgewarmde room toe en laat afkoelen, draai af in de roomijsmachine.