

Kookclub 19 juni-Partneravond

*Caipirinha met fingerfood

Hapjes : *Asperges - sinaas – grisonvlees
 *Appel in sushi-azijn gemarineerd - pekelharing
 *Tutjespap garnaal - kwartelei - gefrituurde kopjes.

*Zeebaars op roggebrood – Tomatenvierge - Gepekeld citroen –Gegrilde aubergine-
Courgettenrolletje

*Carré van speenvarken zachtjes gelakt – Raapjes – Romanesco – Crisp van zoete aardappel
Rosé linzen uit Champagne –Espuma van erwt – Postelein – Gerookte jus

*Meringue met gegrilde watermeloen – Couscous met yoghurt – Tartaar van nectarine

*Koffie met versnaperingen

Caipirinha

4.5 cl Cachaça	2 cl vers limoensap	1 theelepel rietsuiker
½ limoen in 6 stukjes	gepileerd ijs(thermomix)	extra suikerwater

Snijd de halve limoen in zes partjes en doe ze in het glas. Strooi de rietsuiker erbij en kneus met een muddler tot het sap goed zichtbaar is. Voeg de Cachaça toe aan het limoensap. Voor een iets zoetere Caipirinha kan je suikerwater toevoegen. Vul op met gepileerd ijs en roer goed. Serveer met een rietje.

Fingerfood Dat zal een verrassing zijn van Nicole en Karine !

Asperges met sinaas en grisonvlees

20 asperges	1.5 dl vers sinaasappelsap	15 ml vers citroensap
15 gr fijngehakte sjalot	1/2 teentje knoflook	zeste van sinaasappel
45 ml olijfolie	20 ml rode wijnazijn	saliebloemen

Sinaasappelsap, citroensap, sjalot en look mengen in een kom en rode wijnazijn toevoegen opkloppen met olijfolie ,bewaar in de koelkast.

De zeste van de sinaasappel blancheren, afgieten en verfrissen

De sinaasappel à vijf versnijden en de partjes in gelijke delen verdelen.

De asperges 5 min blancheren, laten afkoelen in hun kookvocht ,uithalen ,versnijden en siflet.

Service : in een apéro potje dresserend we drie aspergestukjes, we lepelen er wat sinaasvinaigrette met sinaaszeste over ,we raspen er wat limoen zeste over en draperen een sneetje grison vlees tussen de asperges stukjes, versieren met saliebloempjes.

In sushi zijn gemarineerde appel met pekelharing

Pekelharing op de graat	jona gold	sushiazijn	currypasta
zure room	pezo	cayennepeper	koriander

Fileer de pekelharing en versnijdt deze in gelijke stukken en bewaar.(geen reststukken gebruiken aub !)

Marineer de stukjes appel(gesneden zoals de haring) in de sushi azijn met wat suiker

Meng de zure room met de currypasta en een tikkeltje cayennepeper,kruidt met pezo(mss wat kurkuma om bij te kleuren)

Service : vul een apéro potje op met wat saus (1/2 koffielepel),steek er één stukje haring in aangevuld met twee stukjes gemarineerde appel, werk af met en koriander blaadje.

Tutjespap - garnaal - kwartelei - gefrituurde kopjes

botermelk	garnaal gepeld en de koppen bewaren	kwartelei
aardappels Bintjes	nootmuskaat	pezo
		boter

Bereiding

Kook de aardappelen gaar, giet ze af en maak ze fijn met een roerzeef.

Laat ondertussen de boter smelten in een pannetje op het vuur tot hazelnootkleur .

Roer de gesmolten boter onder de puree.

Warm de karnemelk even op(max 40°C) en voeg die bij de aardappelen en de boter, zodat je puree smeug en bijna lopend wordt. Breng de papperige puree op smaak met versgemalen peper, nootmuskaat en eventueel een snuifje zout.

De kwarteleitjes worden gebakken in de poffertjes pan(de pan kruiden met peper en zout), hou de dooier smeug,maar steek zoveel mogelijk wit van de eitjes. de garnalenkoppen bakken in frituur op 170°C,lichtjes bestrooien met wat zout ,afdeppen op keukenpapier.

In een groter potje deponer je wat tutjespap,daarbovenop het kwarteleitje en werk af met enkele gepelde garnalen en de gefrituurde garnaalkoppen.

Zeebaars op roggebrood – tomatenvierge - gepekeld citroen –gegrilde aubergine-courgettenrolletje

De zeebaars is gefileerd met het vel aan,we controleren de vis op schubben,spoelen deze eventjes onder kraan en verdelen dit in zoveel mogelijk gelijke stukken, dan versnijden we het roggebrood,stukken die we aanpassen aan de grootte van de zeebaarsstukken.

De velkant van de zeebaars snijden we lichtjes in zodat de vis niet krult bij het bakken, we strijken ook lichtjes in met olijfolie en kruiden met peper en zeezout.We bakken de zeebaars op de velkant met wat olijfolie en plaatsen deze dan in en ovenschaal om verder af te garen in de oven (150°C),gedurende +/- 4/5 minuten.

Het brood roosteren we lichtjes in de oven bij 120°C,we strijken het eerst in met wat olijfolie langs één kant.

Vierge van tomaat

Ontvel de tomaten in kokend water (20 seconden en afkoelen in ijswater) ,verwijder de zaadjes en het vel en versnijdt in blokjes,meng met olijfolie en een tikkeltje aceto balsamico,peper en zout

Gegrilde aubergine

Snijd de aubergine in de lengte in tweeën. Snijd de ronde kant bij zodat je schijven krijgt van een ca. +/-2 cm dik. Bestrijk ze met olijfolie en grill ze in een grillpan 2 minuten aan elke kant tot ze een mooi grillpatroon hebben. Neem een ovenschaal en giet er olijfolie in . Leg de aubergines in de olijfolie en draai ze meteen om zodat ze lekker in de olijfolie gedrenkt zijn. Kruid flink met peper en zout aan beide zijden. Zet de ovenschaal 10 à 20 minuten in een oven op 190 °C tot de aubergines door en door gaar zijn (ze zijn gaar als een mes er vanzelf inglijdt). Laat ze uitlekken op keukenpapier en laat afkoelen en bewaar. Versnijdt de aubergines in stukjes.

Gepekeldde citroenen

Die zal de chef zelf maken op voorhand,dan kunnen jullie uitzoeken wie de chef is !

Gepekeldde citroen

½ water + ½ azijn + suiker ,dunne sneetjes citroen liefst zonder pitten,steranijs,kardemon en kruidnagel en wat korianderzaadjes.

Azijn water en suiker opzetten tot kookpunt en dan de citroen in pocheren (snel) afzetten en laten afkoelen en bewaren in gesteriliseerde bokaal(30 minuten gekookt).

Deze zitten dus in ene pot , we halen ze eruit en verwijder het vruchtvlees zodat we enkel de zeste overhouden en die kunnen we mooi opplooien.

Courgetterolletjes

Ingrediënten

courgettes olijfolie, ricotta sap van ½ citroen
basilicumblad, fijngehakt 50 g pijnboompitten, geroosterd
balsamico azijn, om erover te druppelen

Bereiding :

Schaaf de courgettes overlangs met een mandoline en haal er ongeveer veertig goede reepjes uit. Leg de courgettereepjes op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met olijfolie. Breng ze op smaak met zout en peper en koel ze 20 minuten.

Meng de ricotta met het citroensap, de extra goede olijfolie ,zout en peper naar smaak. Schep de versnipperde(gesneden) basilicum en de gemalen geroosterde pijnboompitten erdoor.

Leg een kleine theelepels ricottamengsel aan een kant van de courgettereep en rol deze op. Herhaal dat tot alle vulling op is. Schik de courgetterolletjes op een bord en maal er wat zwarte peper over. Druppel er wat olijfolie en **eventueel** wat balsamicocreme over en bewaar.

Service :

Verwarm de tomaten vierge lichtjes (50 à 60°C)

Plaats de gebakken zeebaars velkant omhoog op het licht geroosterde roggebrood en plaats in het midden van een plat rond bord. Ga verder met de stukjes gegrilde aubergines en een courgetterolletjes voor de roggetoast , we werken af met de vierge van tomaat en op de zeebaars leggen we citroenpartjes samengeplooid.

Carré van speenvarken zachtjes gelakt – Raapjes – Romanesco – Crisp van zoete aardappel - Rosé linzen uit Champagne – Espuma van erwten met munt – Postelein – Gerookte jus

Een hele mondvol zou ik stellen, hopelijk komt er nog iets op ons bord ook ! Ons lot ligt in jullie handen !

Carré van speenvarken zachtjes gelakt

Het speenvarken wordt opgekuist, alle beentjes van vet en aanhangende delen ontdaan, ingepakt in Al folie. Het vet wordt lichtjes ingesneden en wordt verder gekruid met peper en zout, de carré wordt aangebakken op een pan met wat geklaarde boter en, goed stevig aanbakken zodat er zich een korstje vormt, eerst op de vetkant. We nemen de carré van de pan en lakken ze met de voorgeschreven lak

Lak x 4

2 eetlepel vloeibare honing 2 eetlepels 1 sojasaus
1 vingerdik stuk verse gember 2 eetlepel arachideolie

Meng de vloeibare ingrediënten voor de lak en rasp er de geschilde gember bij. Wrijf de velkant van het varken in met de lak en laat, voor de service, garen in de oven bij 190°C gedurende +/- 8 à 10 minuten in totaal. Draai ze om en bestrijk de bovenzijde met de lak na 4 minuten . Laat rustig verder bakken en strijk regelmatig nog eens in. Zorg er wel voor dat de carré niet verbrandt. Voor de service versnijden we de carré (2 ribbetjes per persoon).

Raapjes

Rapen kippenbouillon pezo boter suiker

Snij de rapen en verdeel de stukken rondom mooi ovaal (zoals kasteelaardappelen of in tonnetjesvorm).

Stoof ze zonder te kleuren en tot ze glazig zijn in boter. Bestrooi lichtjes voeg wat bouillon toe. Laat half afgedekt zacht gaarstoven, voeg regelmatig bouillon toe. Kruid met peper en zout en voeg op het einde nog een klont boter toe. Zorg dat je +/- 40 raapjes hebt.

Romanesco

Romanesco kool pezo boter

Verdeel de kool in gelijke stukken en stoom ze in de stomer gedurende +/- 8 minuten. Koel onmiddellijk af in koud water. Laat de stukken eventjes rollen in geklaarde boter ,kruidt met peper en zout .Zorg ervoor dat de stukken recht kunnen staan.

Crisp van zoete aardappel

Schil de zoete aardappel en snij er met een mandoline dunne reepjes van. Laat deze reepjes 15 min in koud gezouten water liggen. Spoel af, dep droog en bak 1 à 2 minuten in de friteuse op 170 °C. Laat de crisps uitlekken op keukenpapier en kruid ze af met zout.

Rosé linzen uit Champagne

350 gram linzen kippenbouillon mirepoix(wortel-ui-kruidenbos)

Bedek de linzen met kippenbouillon,voeg wat grof gesneden wortel toe en ui gepikeerd met één kruidnagel en een kruidenbosje(laurier-tijm en peterseliestengels samengebonden),denk eraan dat moet nadien verwijderd worden .Kook de linzen zachtjes gedurende +/- 25 minuten,giet de overtollige bouillon af en verwijder ui,wortel en kruidenbosje. Bewaar.

Espuma van erwten met munt (is klaar)

400 g (diepvries)erwten 2 dl room versnipperde munt

Werkwijze

Kook de erwten in kippenbouillon.

Verfris de erwten en cutter en blender ze zo fijn mogelijk met wat van het kookvocht.

Versnijdt de groene munt en cutter opnieuw. Eventueel door een fijne zeef steken .

Meng 300g erwtenpuree met de 2 dl room (hoeveelheden respecteren!) en breng op smaak met peper en zout. Gebruik geen peper van de molen, want een te grote peperkorrel kan de sifon blokkeren.

Doe over in de sifon en voeg 2 gasbommetjes toe. Laat 2 uur rusten in de koelkast.

Postelein

Was en verdeel de postelein in mooie blaadjes,voor de service eventjes bedruipen met chardonnay azijn en kruiden met wat pezo.

Geroekte jus

Stoof wortel,ui,gerookt spekzwoerd en witte selder aan in boter,blus met kalfsfond en witte wijn. Laat eventjes inkoken zodat de smaken zich kunnen verenigen ,zeef alles eruit en controleer op smaak ,voor de service werken we af met klontjes boter. Misschien optrekken met wat aceto balsamico crème.

Meringue met gegrilde watermeloen – Couscous met yoghurt – Tartaar van nectarine

Meringue

350 gram eiwitten 500 g fijne suiker Kenwood vanillesuiker

Klop de eiwitten op met 50 g suiker tot ze stevig zijn.
Voeg dan stilaan de rest van de suiker en de vanillesuiker toe en klop door tot een zeer stevige massa bekomen wordt. Bij voorkeur Italiaanse meringue indien de mogelijkheid zich voordoet.

Watermeloen en meringue

Versnijdt de watermeloen in stukken die op de gebakken biscuit passen, grill de watermeloen aan op de grillpan, bewaar, voor de service deponeer je ze op de passende biscuit.
Spuut de meringue over de watermeloen tot alles bedekt is.
Kleur even in een zeer hete oven (200°C- 5 minuten). Laat niet te lang rusten nadien want de meringue verwatert omdat ze onvoldoende gebakken is !Geef kleur met de brander.

Zoete couscous

Sinaasap 350 ml suiker saffraan yoghurt honing
Couscous 250 gram gedroogde abrikoos (6stuks) citroensap 2 granaatappels

Maak de pitjes van de granaatappel los, snijd doormidden en haal wat vruchtvlees eruit en klop de pitjes los, bewaar.
Snijd de gedroogde abrikozen in kleine stukjes en meng met de couscous.
Breng het sinaasappelsap aan de kook met de suiker en de saffraan en giet dit over de couscous, dek goed af en laat 15 à 20 minuten zwellen.
Roer de yoghurt, de granaatappelpitjes en de honing door de couscous. Werk af met eventueel wat citroensap.

Muntpesto

Groene munt 100 gr. gegrilde amandels olijfolie suiker
Citraensap en zeste

Gril de amandelschilfers op een droge pan, voeg in de blender, was de muntblaadjes en droog ze eventjes en mix fin in de blender, boeg olijfolie (diverse oliën staan ter beschikking) toe tot je een smeūige massa bekomt, voeg ook suiker en citroensap toe tot je een smaakvolle pesto bekomt, bewaar in een spuitflesje.

Tartaar van nectarine

5 rijpe nectarines	4 soeplepels olijfolie	4 soeplepels amandelpoeder
2 soeplepels witte balsamico		beetje gegrilde amadelschilfers
Tijmblaadjes		Séchuanpeper vermalen of in de vijzel
50 gram honing(lindehoning)		

Snijd een kruis in de nectarines en kook ze eventjes op in water (zoals de tomaten zie boven) zodat je het vel kan verwijderen ,verwijder het vel en snijdt middendoor en verwijder de pit. Snijdt de nectarines in gelijke stukjes en meng naar zin met de bovenstaande ingrediënten, meng alles zorgvuldig en rustig en zet in de koelkast.

Service

Op een rond bord werken we in een streep,in het midden de meringue links de couscous en rechts de tartaar we werken af met muntpesto.