

Kookclub =Partner avond 20 juni

**\* Fingerfood en apero**

**Sardien/ komkommer**

**Scampi /diabolique**

**Courgette en venkel/ doornhaai**

**\* Buratta – aardbei –tomaat –pepers - grison**

**\* Côte à l’Os – American Patatoes – Luikse salade – champignons- wijnsaus**

**\* Gekarameliseerde ananas – tropisch fruit – yoghurt**

**Fingerfood en apero**

Drie dipsausjes en koekjes,

Apero : punch van schuimwijn en vermouth

**Gemarineerde sardien/gazpacho van komkommer**

**Nodig :**

Sardientjes (ontschubd en ontgraat) – limoen – olijfolie – peterselie

Rozemarijnbrood - sjalot -knoflook

**Bereiding :**

Verwijder de graten uit de sardienen -ook de kop- en ontschub. Spoel goed af onder stromend water en dep droog, Bewaar de filets in een lage kom.

Pers de limoenen uit en meng het sap met de olijfolie, voeg ook het fijn versnipperde sjalot toe en 1 teentje knoflook ook versnipperd, meng alles grondig door elkaar en bedek de filets met deze marinade.

Laat 25 minuten marineren, haal de filets uit de marinade en bedek met de tomaat concassé (ontveld en in kleine partjes gesneden, gekruid met pezo).

Versnijd de rozemarijn broodjes in dunne toastjes, laat eventjes krokant worden in de oven bij 135° C

Drapeer de sardienfilets op de toast, bedek met royaal met versneden platte peterselie en rasp er nog wat limoenzeste over, en een drupje citroensap om op te frissen.

**Gazpacho van komkommer:**

**Nodig :**

4 komkommer – 2 grote uien – dragon azijn – olijfolie –2x groen pepertje – pezo  
groentebouillon – 100 gram gepelde amandels

**Bereiding**

Spoel de komkommer en verwijder de pitten, mix alles in de cutter en voeg de amandelschilfers, de gepelde ui en de versneden groene pepertjes toe. Verdun met wat water of koude groentebouillon – olijfolie en enkel druppels dragonazijn. Laat even rusten en mix opnieuw. Bewaar..

Steek indien nodig door een brede zeef en bewaar. Kruid voldoende af met pezo en mss nog wat azijn of olie. Zorg ervoor dat de gazpacho middelmatig dik is.

**Service :** Giet de gazpacho in de glaasjes en plaats het toastje met sardien bovenop de glaasjes.

## **Tartaar van courgette & venkel / doornhaai**

### **Doornhaai in het zuur**

**Nodig** : 1 liter visfumet – 0,25 liter azijn - 1.5 kg doornhaai – groene kruiden – citroen – laurier - gelatine (4 blaadjes per liter visfumet) - pezo witte wijn.

### **Bereiding** :

Degorgeer de doornhaai gedurende 24 uur in gezouten water, ververs regelmatig, Versnijdt de haai in gelijke stukken, van dezelfde dikte en grootte.

Pocheer de stukken haai in de visfumet en de azijn, aangemaakt met extra witte wijn en laurier blaadjes gedurende ongeveer 6 minuten. Haal de stukken uit de fumet en schik deze in een schaal.

Week de gelatine gedurende 40 minuten in koud water.

Zeef de visfumet en warm op tot 60°C, voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer goed om.

Giet de afgekoelde fumet over de haai die bestrooid is met verschillende versnipperde groene kruiden (melisse-bieslook- kervel-peterselie) Laat afkoelen en bewaar in de koelkast.

## **Tartaar van courgette en venkel**

**Nodig** : 1 venkel – 1 ½ courgette – olijfolie – pezo – peterselie – citroen

**Bereiding** : Versnijdt de groenten in fijne piepkleine stukjes. Besprenkel de venkel lichtjes met wat citroensap, meng met de versneden courgette met de schil aan. Meng met goede olijfolie en kruid met pezo. Bewaar in de koelkast tot de service.

### **Service** :

In een apero potje onderaan wat van de tartaar, daar bovenop een stukje doornhaai. We werken af met wat versneden roomse kervel en peterselie en een fijn sneetje citroen.

## **Scampi diabolique**

### **Scampi**

**Nodig** : 1.6 kg scampi , - eiwit, - panko (of popcorn) –pezo – cayennepeper limoen - olijfolie

### **Bereiding**

Pel de scampi, verwijder het darmkanaal maar laat het staartje eraan ,

Marineer de scampi met limoensap en cayennepeper en olijfolie .

Bak ze kort en krachtig in de pan en serveer met de diabolique.

## **Mayonaise diabolique**

Mayonaise – currypoeder – paprikapoeder - eetlepels ketchup – engelse saus een toefje sambal – cayennepeper – citroensap – koriander

Meng de mayonaise met de kruiden, smaak goed af en bewaar.

**Service** In een apero potje met een toefje mayo, blaadjes koriander

## **Buratta – aardbei – tomaat – pepers -grison**

**Nodig** : coeur de boeuf tomaat geel – kumato tomaat - volle grond tomaat — olijfolie, aardbeien – rucola ) verschillende pepers zoals aardbeipeper, citruspeper, sechuanpeper, enz – buratta - rucola

### **Bereiding**

Versnijdt de coeur de boeuf tomaten met een scherp mes in sneetjes zoals een carpaccio en kruid met pezo en één soort olijfolie. Bewaar

Versnijdt de kumato tomaten met het mes in fijne sneetjes, spreid open op een schaal, kruid met een andere olijfolie en andere peper en lichtjes zout.

Versnijdt de volle grond tomaat in maanpartjes en kruid met een andere peper en andere olijfolie, bewaar in een schaal.

De aardbeien verdelen we naar eigen keuze in fijne sneetjes of stukjes, Lichtjes bedruipen met citroensap en wat suiker, Voorzichtig behandelen.

Verdeel de buratta en kruid met pezo

Spoel de rucola en maak droog. Bedruip met wat olijfolie en kruid met witte peper. Bewaar.

Grisonvlees : halen we sneetje per sneetje uit de verpakking en maken we een frommeltjes van. Bewaar.

### **Service**

Op een wit groot bord, schikken we de verschillende tomaten, sneetjes en stukjes, zo leuk mogelijk. Versier in grootte en versnijding. Kruid elke tomaat met een andere pepersoort en een andere olijfolie soort. Verdeel de stukjes aardbei ook over de borden en, drapeer nu het grison vlees een beetje a l'improviste over de borden. Hetzelfde met de buratta, versier met enkel blaadjes basilicum en wat gekruide rucola.

Spreek goed af met elkaar ,we willen in principe 35 gelijke borden.

## **Gerookte Côte à l'os – american patatoes – luikse salade – champignons- wijnsaus**

### **Côte à l'os**

Schroei de stukken dicht op een hete pan in een klontje boter..

Plaats de stukken vlees in de rookoven gedurende 45 minuten. Haal eruit en gaar verder af in de oven bij 120° tot de gewenste cuisson. **Laat rusten gedurende 15 minuten.**

Versnijdt het vlees in dunne sneetjes voor de service.

**Rode wijnsaus** : sjalotten – rode wijn - kalfsfond – mergpijpen – pezo – laurier – salie

Pel de sjalotten en zet aan in boter. Bak ook de mergpijpen Voeg de laurier toe. Blus met kalfsfond en rode wijn, Laat eventjes sudderen en inkoken .

Als de mergpijpen gaar zijn dan halen we het merg eruit en bewaren.

Zeef de saus indien niet mooi. Anders haal de laurier uit de saus en laat de sjalotringen er in.

We werken de saus af met de merg en kruiden met pezo. Bewaar.

## American potatoes

**Nodig** : Charlotte aardappels - olie – curry – paprika – komijn – koriander- pimenton

### Bereiding

Maak de olie, verwarm de olie lichtjes met het currypoeder, paprikapoeder, komijn, cayennepeper, koriander en laat even infuseren, ook nog koud. Zeef de olie door een fijne zeef en bewaar.

Maak de aardappels proper op de schil, Laat het vel er aan. Verdeel de aardappels in 4 in de lengte en snij de schil lichtjes in, Besprenkel zeer goed met de kruidige olie en laat gedurende 30/35 minuten garen in een oven van 180°C.

Bewaar en bestrooi lichtjes met zout.

### Luikse salade

**Nodig** : Groen boontjes - spek – lavas – uien - chardonnay azijn

Reinig de boontjes en blancheer in kokend water met carbonaatzout en gewoon zout gedurende 5 minuten, Giet af en koel af en bewaar.

Bak het spek krokant aan in de boter, versnijdt de uien en stoof zachtjes aan in het spek ,voeg de boontjes toe en laat ze even in de boter rollen. Voeg wat kippenbouillon toe en laat verdampen en blus dan met chardonnay azijn. Voeg fijn versneden lavas blaadjes toe en bewaar

### Champignons

**Nodig** : 1.5 kg champignons- mycrio – boter - pezo

Maak de champignons proper ,verdeel in twee en bak aan in mycrio en op het einde een klontje boter. Bewaar.

Waterkers; : Kijk de blaadjes na ,doe in een grote kom, kruid met wat pezo en lichtjes met olijfolie. Bewaar.

**Service** : te bespreken , zeker op warme lange borden

## Gekarameliseerde ananas – tropisch fruit – yoghurt

**Ananas** : versnijdt de geschilde annanassen in rondjes van +/- 1 cm dikte,dep ze droog en bak ze in een pan met karamel ( suiker en water lichtjes laten karameliseren ) en dan de ananas toevoegen zodat er een laagje karamel aan de ananas zit of kleeft,bewaar en laat afkoelen

**Tropisch fruit** : versnijdt al het fruit ,meloen, mango, kiwi en andere soorten in stukjes , dat hoeven niet gelijke stukken te zijn, besprenkel royaal met vers limoensap en bestrooi lichtjes met witte suiker.

**Wafeltjes gemaakt volgens recept van Nicole**

**Yoghurtijs van 't Klein Veldeken** ,serveer twee bolletjes van verschillende smaak in het wafeltje en plaats op de ananas met het fruit.