

Kookclub 15 juni 2023

Gemarineerde sardientjes, ceviche

Komkommer, amandel

Mossel, vadouvan

Nieuw Moese, haringkaviaar

Langoustinne - Foccacia – Asperges -Geitenkaas- Avocado

Secreto Iberico – bloemkool –zoete aardappel –kastanje champignon – peperkoek

Citroen - mérengue – aardbei

Koffie en koekjes

Gemarineerde sardientjes, ceviche

Nodig :

2 kg sardienen, limoensap en zeste, olijfolie, look, venkel, peterselie, lente uien, pezo, toasten

Bereiding :

Versnijdt het wit van de lente ui in fijne ringen.

Versnipper de look.

Spoel de venkel pluimen

Ontschub de sardienen en ontdoe van de ingewanden door licht in te snijden aan de buikzijde, de vis open te plooiën en de graat en onreinheden te verwijderen, hou de filets over, was proper met water en maak ze goed droog, rangschik de sardienfiletjes tegelijk in een schaal waar in reeds een deel van de marinade is in gedaan (limoensap en olijfolie, ui, venkel en beetje look)

Bedek de laag met een andere laag sardientjes en voeg nog wat extra marinade toe, **denk eraan de marinade mag maar 20 minuten in contact blijven met de vis !**

We halen we sardientjes uit de marinade en schikken we ze in serveerschaaltjes, bestrooien ze met fijn gehakte peterselie en wat zeste van de limoen, we serveren er enkele toasten bij.

Toasten toast van stokbroodjes, olijfolie, pezo en gedroogde kruiden, rozemarijn, salie, enz.

Versnijdt de afbak stokbroodjes in gelijke toastjes (ongeveer 50 stuks) dep ze langs één zijde in de olijfolie die gekruid werd met pezo en wat gedroogde provençaalse kruiden en ook de verse, bak in de oven gedurende 10 minuten op 140 graden, laat afkoelen en bewaar.

Komkommer, amandel

Nodig : 1 ½ komkommer, ui, look, munt, selder, groentebouillon, geschaafde amandels, boter

Bereiding :

Snijdt een deel vd komkommer in stukken en mix ze in een foodprocessor of met een mixer tot een puree.

Stoof de versneden resterende komkommer stukken, ui, selder en wat look aan in boter, blus met de bouillon en laat eventjes opkoken tot een komkommer soep.

Voor de service ,voeg de komkommerpuree toe
Mix de soep nog eens fijn samen met de verse munt, niet meer koken en breng op smaak met pezo en enkele klontjes boter.
De rest van de komkommer snijden we in jullienne en bakken we even aan in de boter en voegen we toe aan de soep bij de service.
Grill de amandelschilfers op een droge pan tot licht bruin.
Klop de room half op en lepel dit in de glaasjes **op** de komkommer capuccino, werk af met de amandelschilfers , serveer minimaal lauw warm.

Mossel, vadouvan

Nodig : 2 kg mossels bij voorkeur bouchot, selder, uien en witte droge wijn, pezo, 1 appel, room en vadouvan, citroen

Bereiding :

Spoel de mossels grondig, maak de mossel gereed op de klassiek manier, versnijdt selder en uien en meng rauw onder de mossels, doe een ferme klont boter op de mossels, kruidt stevig met peper en zet hoog vuur onder de mossels, giet een scheut witte wijn op de mossels, wanneer ze open zijn, afgieten en bewaar het kookvocht gezeefd.

Haal de mossels uit de schelpen en bewaar.

Maak een witte wijn saus samen met het kookvocht van de mossels, zet een sjalot aan in de warme boter, blus met witte wijnen en vadouvan, giet het mossel kookvocht bij de bereiding en laat inkoken tot de ½, voeg room toe en laat terug inkoken tot ½, smaak de bereiding af en voeg nog wat stukjes aangefruite selder en ui toe, ook wat appel in brunoise mag toegevoegd worden, werk af met wat boter en voeg de mossels toe zodat je een stoofpotje krijgt van mossels en groenten .Verfris de saus met wat citroensap.

Service : lepel deze warme bereiding in de voorziene apero potjes en werk af met wat koriander, serveer onmiddellijk.

Nieuw Moese, haringkaviaar

Nodig : enkele nieuwe Moese aardappels, room, citroen, haring kaviaar, merikswortel, bieslook

Bereiding :

Maak de aardappels proper en kook ze gaar in de schil, laat afkoelen en verwijder de schillen, versnijdt de aardappels in dikke plakjes en steek deze plakjes uit met een vormpje, bewaar de gelijke rondjes, dresseer op elk rondje wat room opgewerkt met wat merikswortel pasta, citroensap en fijn versneden bieslook, deponeer een quenelle op elk aardappel rondje, voorzie elke room quenelle van een klein half lepeltje haring kaviaar, serveer met 2 gelijke sprietjes bieslook in de room als garnituur.

Foccacia – asperges -geitenkaas- avocado- langoustines

Nodig ; foccacia met Italiaanse kruiden (Nicole), witte asperges, geitenkaas, room, pezo, avocado, groen pepertje, mayonnaise, citroen en limoen, langoustinnes, cayennepepr

Bereiding :

De foccacia is reeds gebakken, we verdelen deze in gelijke stukken van 8 à 10 cm lang, 4 cm breed en maximum 1.5 cm hoog, we wrijven deze stukken lichtjes in met wat olie en grillen ze op de grill op het vuur, bewaar.

We schillen de asperges en blancheren ze in licht gezouten water gedurende 3 minuten maximum, voeg boter en hazelnoot olie toe en laat afkoelen en we verdelen ze in de lengte in 2 gelijke delen(we passen de lengte aan, aan de taost , wordt dus meet werk !), we grillen deasperges ook op de grill op het vuur, kruiden met pezo.

We maken een geitenkaas crème, we mengen de versneden geitenkaas in de blender of cutter en voegen naargelang nodig room toe, controleer steeds op dikte en smeuïgheid, kruidt met pezo, bewaar.

Bestrijk de gegrilde foccacia lichtjes met deze geitenkaas crème.

We maken een guacamole met de avocados, cutter de avocado's fijn met wat mayonnaise, limoensap en klein groen pepertje. Wanneer de bereiding klaar is mengen we er versneden koriander onder en bewaar in een spuitzak.

Langoustinnes :

Controleer de staarten iop onreinheden en spoel grondig na, droog ze even op.

Kruidt ze lichtjes met cayennepeper, olijfolie en wat limoen sap en bak zo op de hete pan gedurende maximum 1 minuut en serveer direct enkel langoustines op de toast op het bord dat klaar staat met alles erop en eraanà

Service : zorg ervoor dat alles klaar staat, toast van foccacia bestreken met geitenkaas, daarop de gegrilde asperges en langs de kanten afgespoten met guacamole toefjes, enkele rechtop staande blaadjes koriander, mogelijks wat bloemen.

De langoustinnes worden à la minute gebakken en onmiddellijk geserveerd, voorzie nog een schijfje citroen in fijne rondjes en opgeplooid om af te werken op de langoustinne(s).

Druppel nog wat goede olijfolie op de bereiding.

Secreto Iberico – Pimenton del Padron bloemkool –zoete aardappel – kastanje champignon – peperkoek

Secreto Iberico vacum gegaard

Deponer in een vacumzak, voeg naar smaak verse kruiden toe, laurier, tijm en bonenkruid, beetje kalfsfond, kruidnagel). Dompel het vlees na het vacumeren voor 10-20 seconden in heet water (minimaal 75 graden of kokend) en alles wordt gegaard onder vacum gedurende 24 uur op 56°C. Laat afkoelen, haal het vlees uit de zakken en portioneer per persoon, bak nog even krokant aan in geklaarde boter voor de service!

Bloemkool:

Nodig: bloemkool de roosjes, boter, brander,

Bereiding :

Vernijdt de bloemkool en hou enkel de roosjes over, stoom deze in de stomer tot ze beetbaar zijn. Rol ze door de gesmolten boter of borstel ze in met boter.
Brandt nu de roosjes af met de Bunzen brander tot er een kleurtje op zit bewaar en kruidt met pezo.

Tempura van kastanje champignons met dip

Maak de kastanje champignons wat proper en snijd de grote in 2, deze worden dan gefrituurd in tempura, zie onder.

Dipsaus: 5 cl zoete sojasaus, limoen, sesamolie, 2 el gembersiroop, 3 el chilisaus, 1 el bruine suiker, 0,5 tl pikante chilipoeder

Bereiding: Meng alles en proef de dipsaus en voeg naar smaak wat extra limoensap toe of iets anders.

Tempura beslag: x 3

4 eetlepels maïszetmeel, 7 eetlepels bloem

25 cl koud bruiswater, al- z'athaar kruidenmix, zout

Verhit de olie in een wokpan tot een temperatuur van 180°C à 190°C om te frituren !

Beslag : Schep het maïszetmeel in het ijskoude water. Voeg er ook de bloem aan toe en een snuifje zout en de al-z'athaar kruidenmix.

Meng alles kort tot je een ijskoud en egaal papje krijgt.

Dip de stukjes kastanje champignon geleidelijk aan met enkel tegelijk in het beslag en bak ze goudbruin in de hete olie.

Bak nooit te veel stukjes in één beurt om te vermijden dat ze aan elkaar kleven.

Reken op +/- 1.5 minuut, bestrooi met wat zout na de frituur.

Leg de krokante champignons in een schaal met een vel keukenpapier in, zo kan het overtollige vet uitlekken.

Pimenton del Padron: min 50 stuks

Bereiding ; we spoelen de groene pepertje event in water, drogen ze af en wrijven ze lichtjes in met olijfolie. We grillen ze op de grill tot ze gaar zijn, reken +/- 2 à 3 minuten. Bewaar en bestrooi met zeezout voor de service (mixe-en-place)

Zalf van zoete aardappel :

Schil de zoete aardappelen, snijd in gelijke stukken en doe deze met de room in een pan zodat de aardappelen net niet onder room staan.

Zet de aardappels met room op middelmatig vuur en laat zachtjes gaar worden.

Blender de aardappelen tot een zalf. Kruid naar smaak met (witte) peper en zout of **we bereiden deze in de thermomix!**

Crumbel van peperkoek is reeds bereid.

Jus van secreto :

We koken de jus van de vacum bereiding in met kalfsfond en rode wijn, samen met wortel, uien ,teentje look, afsnijdsels van de champignons, laurier, tijm en salie, tot we een kruidige jus bekomen, we zeven de jus en werken deze op met klontjes boter, kruiden met pezo

Service :

Voorzie indien mogelijk een warm bord, we maken met de zalf van zoete aardappel een waaier, we schikken het stukje secreto in de dunne kant van de waaier, langsheen serveren we de tempura van de champignons en de gegrilde bloemkool, we laten een lepel jus aflopen van de secreto en we werken af aan de zijkant met de crumbel van peperkoek en enkel blaadjes **waterkers**.

Citroen - mérenque – Engelse room

Nodig: tartiflette (Delhaize), lemoncurd,200 gram eiwitten ,suiker en limoncello, gekonfijte citroenschil , brander

Bereiding : Lemoncurd in de thermomix wordt bereid op voorhand

Tartiflette aangekocht

Merengue à l'italienne

Italiaanse meringue is een eiwitschuim dat wordt gemaakt met behulp van een hete suikersiroop. Door deze suikersiroop als het nog gloeiend heet is aan het opgeklopte eiwitschuim toe te voegen, kook je het eiwitschuim als het ware gaar. Italiaanse meringue wordt daardoor ook wel kookschuim genoemd. Dankzij deze methode blijft dit schuim langer goed, waardoor het verwerkt kan worden op taarten, gebak en toetjes. In tegenstelling tot bijvoorbeeld Franse meringue, die je eigenlijk altijd meteen afbakt in de oven tot knapperige schuimpjes of pavlova.

Nodig : 200 gram eiwit,75 gram poedersuiker,325 gram kristalsuiker,85 gram water

Bereiding : Klop in een vetvrije kom de eiwitten stijf en voeg de poedersuiker toe. Dit laat je even zo staan, straks voegen we de suikersiroop hier aan toe. Doe het water en de kristalsuiker in een steelpannetje en kook tot een siroop van 121 graden. Je moet niet roeren in het pannetje. Zodra de siroop de juiste temperatuur heeft bereikt, zet je de mixer met het schuim vast aan. Een staande mixer is nu fijn zodat je je handen vrij hebt. Zorg dat een eventuele spatdeksel niet meer op de mixer/kom zit. Haal de steelpan van het vuur en schenk de siroop langzaam bij het schuim terwijl de mixer aan staat. Blijf kloppen op de hoogste stand tot het schuim koud is en er pieken ontstaan, de kom zelf voelt op dit punt meestal nog lauwwarm aan. We scheppen of spuiten de merengue op de taartjes en branden deze af met de brander tot een mooi bruin kleurtje. Werk af met gekonfijte citroenzeste !

Aardbeien:

Coulis van aardbeien 750 gram aardbeien 50 ml water en 50 ml witte wijn, 150 gram suiker, limoen, Séchaun peper

Breng water en suiker aan de kook. Voeg 4 partjes limoen toe. Weeg 100 g van dit suikerwater af. Meng deze hoeveelheid met de aardbeien en pureer tot een gladde aardbeiencoulis, haal door een grove zeef en laat afkoelen. Kruidt met licht geroosterde Sézuan peper korrels die verpulverd zijn in de vijzel en draai nog eens door in de keukenrobot of thermomix.

Service :

We plaatsen het taartje op een groot bord, we maken streepjes met de aardbeien coulis, plaats het taartje vast op een droge plaats. We raspen nog wat citroen zeste over het taartje en werken af met enkele versneden aardbeien..