

Menukookclub25032010

Hapjes rond paprika

- * Creme Andalouz(Andaluze soep)
- * Piperade
- * Gegrilde rode paprika met een zalmkoekje

- * Kabeljauw op een bedje van jonge spinazie in een bouillon van gember koriander en kurkuma

- * Risotto met groenten, gevulde kippenborst

- * Chocoladetaart met sinaas/honing saus

Creme Andalouz(Andaluze soep)

| | |
|------------------------|---------------------|
| Rode paprika | bloem |
| Ui – wit van courgette | room |
| Kippenbouillon | look |
| Tomatenspuree | groen van courgette |
| Aardappel | peper en zout |
| Tomaat concassé | |

Versnij de rode paprika in blokjes, ook de ui.

Doe de buitenste kant (met schil) van de courgette eraf en trek deze in julienne

De rest versnij je in blokjes, ook de aardappel in blokjes.

Stoof in olijfolie alle groenten aan ook de tomatenspuree, sainger met een beetje bloem en bevochtig met de kippenbouillon.

Laat eventjes garen ± 20 minuten, mix de soep en controleer de kruiding

De julienne van courgette stoof je eventjes aan in olijfolie

Dresseer de soep in een tasje en versier met de julienne van courgette en tomaat concassé, een drupje half opgeklopte room mag ook.

Piperade

| | | |
|---------------------|---------------------|--------------------|
| Sandwich | | rode paprika |
| Klein rood pepertje | | ui |
| Look | | tomaat concassé |
| Eieren 4 stuks | Bayonneham gedroogd | Piment d'Espelette |

Droog de Bayonneham in de oven. Snij de kanten van de sandwich en giet er wat olijfolie in en droog in de oven gedurende een 5 minuten bij 100°C

Schil de rode paprika en verdeel in sliertjes(julienne)

Zet de ui en de rode peper sliertjes aan in olijfolie, zorg dat de ui blond blijft, overstrooi met de gehakte look, laar deze groenten garen in de pan (± 20 minuten)

Klop de eieren los, kruid met peper en zout en giet de ei massa over de groenten, roer de eieren om en om, tegen het einde van de garing voeg je de tomaat concassé toe, zorg ervoor dat het ei smeuïg blijft. Werk af met piment d'Espelette.

Vul de sandwich stukjes op met de eibereiding, steek een stukje Bayonneham in het ei en serveer

Gegrilde rode paprika met een zalmkoekje

koekjes:

2 stukjes zalmfilet uit het diepvriesvak
zout en peper
3 eetlepels Thaise red curry paste
2 bosuitjes, fijn gesneden

1 eitje
koriander
1 eetlepel gehakte
bloem

dressing:

2 eetlepels sesamolie
1 theelepel chilisaus
1 theelepel sojasaus

half teentje knoflook
zout en peper
honing of suiker

Leg de rode paprika ongeschild in de oven bij 180°C ,na 15 minuten (als deze al wat zwart ziet) haal je de paprika uit de oven en deponeer in een plastic zak,sluit goed af en laat eventjes afkoelen.,de schil komt er automatisch af en snij dan de paprika in mooie gelijke reepjes en meng met wat olijfolie,peper en zout tot later gebruik.

Om te beginnen laat je de stukjes zalm volledig ontdooien. Daarna snij je de zalm in hele kleine stukjes, een soort snippers
Aan die snippers voeg je de bosuitjes, de red curry paste, de koriander, het eitje en zout en peper toe. Dit geheel roer je goed door elkaar totdat er een soort 'pasta' ontstaat
Nu voeg je net zoveel bloem toe totdat de pasta dik en compact is
Laat een koekenpan warm worden en doe er een eetlepel arachideolie in. Doe nu ongeveer een eetlepel van het zalmmengsel in de pan en druk het plat zodat er een koekje ontstaat. Bak het koekje rondom totdat het bruin en knapperig is. Dit herhaal je totdat het mengsel op is

Presenteer het koekje met wat dressing en versier met reepjes paprika en een blaadje platte peterselie en een stukje citroen

Kabeljauw op een bedje van jonge spinazie in een bouillon van gember,koriander en kukuma

½ l kippenbouillon
¼ l goeie kokosmelk
zeekraal (optioneel,garniering)
jonge spinazie of gewone sla (2 krop), geen krul varianten

1 el geraspte verse gember
150gr kabeljauw / persoon
½ koffielepel kurkuma

verse koriander

De kippenbouillon, kokosmelk, kurkuma en gember gedurende een 15 tal minuten laten koken, net voor het doorgeven de fijngesneden koriander erbij doen en op smaak brengen.
De kabeljauw lichtjes bebloemen en op één kant bakken en verder laten garen in een oven van 180 graden gedurende een 10-tal minuten.

De spinazie(of de sla) opbakken op een groot vuur en voordurend roeren.

Afkruiden en in een diep bord leggen, hierop de vis leggen met de gebakken kant naar boven.
De bouillon rond de vis gieten.

Een beetje frans brood is aangenaam hierbij.

Risotto met groenten, kippeborst met groene kruiden

| | |
|---|----------------------------|
| 1 sjalot | boter |
| 2 koppen risottorijst (met ronde korrel, zoals arborio of carnaroli) | |
| ± 1,2 l lichte gevogelbouillon | peper en zout |
| een handvol geraspte Parmezaanse kaas | 200 g Parijse paddestoelen |
| basilicum | diepvrieserwtjes |
| jonge wortels | |
| 4 kipfilets | 4 plakken Parma-ham |
| peper en zout | kippengehakt |
| fijngesneden of gehakte verse salie-peterselie-dragon-sjalot-bieslook | |

Risotto

Stoof fijngehakte sjalot in boter. Voeg rijst toe, roer en laat meebakken tot hij glazig wordt. Bevochtig met witte wijn, daarna met warme bouillon, laat onder voortdurend roeren garen. Voeg weer bouillon toe wanneer de vorige bijna helemaal is ingekookt. Blijf zo bouillon toevoegen tot wanneer de rijst gaar is.
(reken ongeveer 3x het volume aan bouillon van de rijst)

Laat voldoende uit- maar niet droogkoken. De risotto moet smeuïg zijn. Kruid met peper, zout en Parmezaanse kaas. Roer tot de kaas is gesmolten.

Stoof de jonge wortels (in stukjes) langzaam in de boter en bouillon.

Bak ondertussen de Parijse paddestoelen in boter en bouillon, gebruik het gezeffde kookvocht in de risotto. Meng voorzichtig de gebakken champignons, erwtjes en wortelstukjes onder de risotto, werk af met basilicum en serveer.

Kruidige Kip

Snij de kipfilet in enveloppe en zo ver mogelijk open, leg op de sneden enkele fijn vesnipperde salieblaadjes en een mooie plak Parma-ham, vul een beetje aan met gekruid kippengehakt (ook opgewerkt met salie en rozemarijn-hysop-tikkeltje dragon-sjalotje-bieslook-platte peterselie).

Rol de kippensnede in een plastic-folie en daarna in een Al-folie, span goed aan.

Pocheer de kippenfilets gedurende 5 minuten in water, laat afkoelen en ontdoe van de folie

Bak de filets eventjes aan in de boter., Versnij in mooie medaillons en plaats op een bakplaat, bestrooi de medaillons met een mengeling van peterselie, vers broodkruim en een tikkeltje look en wat zeste van citroen, verder een klontje boter en laat alles smelten in de oven op 120°C gedurende 5 minuten.

Serveer de risotto met een medaillon van kip, overstrooi met wat salie.

Chocoladetaart met sinaassaus

Naar Piet Huysentruyt

5 eieren
140 g pure chocolade
cacaopoeder

140 g bloedsuiker
140 g echte boter

Bereiding

Scheid het wit en het geel van het ei in 2 aparte kommen

Doe de helft van de bloedsuiker bij het eigeel en klop dit goed op tot het schuimig is (wit kloppen)

Zet een kookpotje op een laag vuur en smelt al roerend de boter samen met de chocolade

Mix ondertussen het eiwit tot het stijf is terwijl je beetje bij beetje de bloedsuiker toevoegt

Giet de gesmolten chocolade met boter bij het opgeklopt eigeel en roer door met een garde

Doe het opgeklopt eiwit erbij en roer alles door met een garde

Leg bakpapier op de bodem van de taartvorm

Smeer de randen van de vorm in met boter

Giet 3/4e van het mengsel in de taartvorm

Laat de rest van het mengsel afkoelen en opstijven

Zet de taart 20 à 25 min in een voorverwarmde oven van 180°C ° laat de taart volledig

afkoelen en draai ze dan om op een rooster

Smeer het afgekoeld chocoladeschuim over de taart

Versier met cacaopoeder

Voor het sausje met honing en appelsien :

100 g honing - 25 g glucose - 100 g appelsiensap - 1 vanille stok

Trek de zeste van de sinaasappels

Laat deze drogen in de oven bij 140°C gedurende 20 minuten tot droog

Meng de zeste in de saus

Snij de sinaasappels à vif en versier het bord met enkele biljetjes

