

## **Kookclub 29 maart 2012**

\*Warme capuccino van bloemkool geparfumeerd met vadouvan,chorizo en kip.

\*Canneloni van koolvis, saus van venkel , gamba en dille-olie

\*Lamsborst zacht gegaard,kroketje van kikkererwten,compote van rode paprika,  
Crumble van roggebrood en amandel, courgettevariatie met seizoengroenten, jus van tijm

\*Dessert rond mascarpone,mousse en taart ,variatie van bes en framboos

## **Warme capuccino van bloemkool met vadouvan, gedroogde chorizo en kipblokjes**

Bloemkool	kipblokjes op stokje
Peper	zout
Chorizo stukjes	cayennepeper
Kippenbouillon	soja- room en soja lecitinne
Boter	vadouvan-olie
Wit van knolselder	ui
Cayennepeper	olie

Maak een soep met de bloemkool,stoof de gesneden groenten (bloemkoolstengel-ui en knolselder aan in boter, overstrooi met wat bloem(binding) en laat goed aanstoven,blus met kippenbouillon en laat +/- 25 minuten garen mix de soep door en steek ze nadien door een chinosis,werk af met wat soja- room en lecitinne om op te schuimen .

Verdeel de chorizo in stukjes en bak eventjes aan of droog in de oven bij 100°C,vermaal in de blender

Vadouvan-olie : gaar de vadouvan gedurende enkele uren in arachide-olie van +/- 60° warm, zeef en bewaar

Maak van de kipfilet ,leuke vierkante blokjes,kruidt met wat peper en zout en bak snel aan in de pan;steek op een cocktailprikker en bewaar

Schep warme en smeugige soep in de glaasjes of borden ,voeg enkele stukjes bloemkool toe,steek een prikker met kip in de soep ,overstrooi met chorizo kruimels en besprenkel met enkele druppels vadouvan olie.

## **Canneloni van pollak, saus van venkel , gamba en Parmezaan kaas van 24 maand**

Pastadeeg zelf gemaakt +/- 500 gram	venkel
+/- 700 gram pollak	verse spinazie
500 gram ricotta	gamba
Parmezaan kaas	sjalotten
Bosje dille-look	olijfolie
Pastis	eidooiers

### Maak de vulling

Bak de verse en gespoelde spinazie in de pan, knijp het vocht goed uit de spinazie. en ga er eens door met het mes, zodat de stukjes wat kleiner zijn.

Doe de vis in stukken in de blender en mix zachtjes, voeg pezo toe en wat ricotta naar eigen goeddunken ! Haal uit de blender en roer de gesmolten spinazie onder de farce. Bewaar !

Rol het pasta deeg uit tot grote vellen en laat eventjes drogen, verdeel de vulling over de vellen zodat je ze makkelijk kan oprollen tot een canneleri, rol de canneleri en bewaar.

### Maak de saus

Stoof de sjalotten en de venkels aan in de boter, blus met witte wijn en laat eventjes inkoken, als het bijna tot de helft is ingekookt en de venkel is gaar dan doen we dit in de blender en mixen alles tot een gladde massa. Deze massa lossen we opnieuw op in room, we voegen nog een scheut anijsdrank toe en een aantal eidooiers toe naar gelang de hoeveelheid saus. Bewaar.

### De gamba's (diepvries)

Ontdooi de gamba's, snij de gamba middendoor in de lengte, verwijder het darmkanaal en bewaar de gamba. Strijk de gamba's eventjes in met olijfolie en kruidt met wat cayennepeper

Pureer intussen de dille in 150 ml olijfolie en één teentje look met de staafmixer tot een groene olie en breng op smaak met zout en peper.

Maak de ovenschotel klaar, onderaan wat saus, leg hierin de canneleri's en bovenop terug saus, bak dit af in de oven bij 190°C gedurende maximum 10 minuten (let op verse pasta is snel gaar).

Verdeel de canneleri op het bord, mogelijks kan je nog wat oversausen met overgebleven warme saus, probeer twee canneleri te voorzien en drapeer op elke canneleri een halve gamba, overstrooi met Parmezaan kaas en bedruppel met de dille olie.

### **Lamsborst zacht gegaard, kroketje van kikkererwten, compote van rode paprika, Crumble van roggebrood en amandel, courgettevariatie met seizoengroenten, jus van tijm**

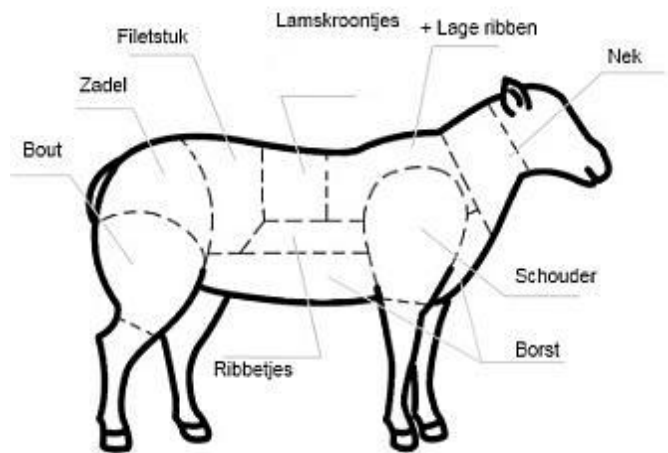
Courgetten  
Rode paprika  
roggebrood oud  
Tahin  
Jonge wortels  
Munt  
Boter  
Lamsfond

kikkererwten blik 2x  
2,5 kg lamsborst  
broccoli  
1 bosje asperges  
verse tijm  
sluimererwten  
peper en zout  
boter

## Lamsvlees

Bindt de stukken borst op met een keukentouw, voeg binnenin een takje rozemarijn, laurierblaadjes, salie toe en kruidt binnenin met pezo en ook langs de buitenkant, strijk eventueel in met wat olijfolie en gemalen karwij (lichtjes). Bak de stukken aan in een pan zodat ze mooi bruin zijn langs de buitenkant, voeg enkel aromaten toe: gekneusde knoflookteentjes, wortel- ui- selder- kruidenultje- korioanderzaadjes en bak deze eventjes mee aan.

Voeg alles in een bakslede en overgiet met witte wijn en wat lams- of kalfsfond, laat gedurende 1 ½ tot 2 uur garen in een oven van 150°C, controleer regelmatig !



## Maak de kikkerwtballetjes (falafel)

2 blikken kikkererwten  
4 tenen knoflook  
verse koriander, gehakt  
snuifje komijnpoeder  
chilipoeder  
tahin

1 ui, gesnipperd  
verse peterselie, gehakt  
verse munt, gehakt  
bloem  
olie om in te frituren

Haal de schil van de knoflooktenen en doe ze in de keukenmachine. Maal deze helemaal fijn. Laat het blik kikkererwten goed uitlekken, spoel enkele malen met proper water en laat opnieuw uitlekken, doe de kikkererwten in de keukenmachine. Maal ze fijn totdat er een gladde pasta ontstaat. Voeg de overige ingrediënten toe in de keukenmachine en maal vervolgens alles fijn totdat er een stevige pasta ontstaat: ui, koriander, komijn, chilipoeder

Zout en enkele lepels tahin (sesampasta). De koriander en komijn eventjes grillen in een droge pan, voeg eventueel wat extra bloem toe zodat je een vrij stevige pasta verkrijgt.

Laat het deeg rusten minimaal 1/2 uur, langer mag ook dus start met deze bereiding.

Maak balletjes met als maat bvb een golfbal, doe wat bloem in je handen en rol de balletjes of met behulp van een ijschepper, dan heb je steeds dezelfde grootte. Bewaar en, frituur in niet te hete olie (175°C) tot goudbruin voor de service !

## Rode paprikacompote :

3 rode paprika's - 10 ansjovisfilets - 1/2 tl verse tijm - 1 teen knoflook - 4 tot 5 blaadjes verse munt - zwarte peper en olijfolie

Paprika's eerst op gekende methode ontdoen van schil (grillen in de oven bij 200°C na 20 minuten uithalen in een plastic zak doen en dichtdoen en dan ontvellen en de zaadlijsten uithalen en in repen snijden

Stoof paprika's +/- 20 minuten, de ansjovis toevoegen en nog 2 minuten op vuur laten staan van het vuur af de peper, de knoflook, tijm en munt toevoegen. Bewaren in een spuitfles.

## **Courgettenvariatie met seizoensgroenten**

Snij de courgetten in de lengte met een dunschiller,,het binnenste wordt niet gebruikt ,blancheer de repen courgetten één minuut in kokend water met carbonaatzout , koel onmiddellijk af.

Schil de asperges en stoom of pocheer in water gedurende +/- 7 minuten,

Stoom de broccoli-roosjes en de sluimererwtjes ook en koel onmiddellijk af.

%aak van de jonge wortels gelijke rondjes met ene parisienne lepel en gaar in bouillon en boter en bewaar..

De overige courgetten haal je half uit (zet het middenste verwijderen en verdeel in halve bootjes zodanig dat er ene broccoli toosje en sluimererwtjes in kunnen, stoom of blancheer deze bootjes eventjes in het gezouten water en bewaar.

Bedruppel de broccoli roosjes en de sluimererwtjes met gesmolten boter en pezo en wat nootmuskaat en warm eventjes op in de oven , de asperges mag je bedruppelen met wat pistacheolie en rol ze in de courgettenreepjes.

## **Crumble:**

Snij de sneetjes roggebrood in stukken en doe ze in de blender. Laat het toestel draaien totdat het brood verkruimeld is.

Verhit een braadpan en smelt er een klontje boter in.

Zodra de boter bruist, kunnen de kruimels roggebrood erbij. Roer in de pan, zodat de gesmolten boter vermengt met de broodkruimels. Voeg een snuifje (grof) zout toe. Bak de stukjes brood slechts een paar minuten. Voeg de amandelschilfers toe.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Strooi alles op een ovenschaal en laat alles 20 tot 25 minuten uitdrogen en verder bakken.

## **Jus van tijm :**

Het aanbaksel van het lamsvlees, het stoofvocht uit de ovenschaal ,kook alles los in een sauspan,kook voeg mogelijks wat extra lamsvlees toe en zeef alles, kook opnieuw in en werk de saus af met enkele klontjes boter en de verse tijmblaadjes(veel).Bewaar.

## **Service**

Verdeel het super gare en malse vlees in gelijke stukken indien mogelijk.

Maak ene tweetal ronde stippen op het bord met de rode paprika compote , bij de eerste stip dresseer je een rolletje courgette met asperges(+ blaadje platte peterselie), bij de tweede stip een bootje gevuld met broccoli en sluimererwtjes , de wortelbolletjes verdeel je tussen de beide groenten yullingen, de kikkererwtjeskroketjes verdeel je in de lengte van de groenten (2 per persoon),de crumble drapeer je ene beetje op het lamsvlees en de saus in een mooi "plas" voor het vlees.

## **Dessert rond mascarpone,mousse en taart ,variatie van bes en framboos**

### Mousse van mascarpone met frambozen

#### Ingrediënten

90 gram fijne suiker  
90 gram eiwitten + 90 gram eidooiers (dit zijn ongeveer 4 eieren),  
250 gram mascarpone  
200 ml room  
150 gram frambozen (mag diepvries zijn),  
enkele extra verse frambozen, enkele bosbessen, muntblaadjes

6 gram gelatine  
2 eetlepels frambozenlikeur  
Madeira koekjes (of boudoirs),

#### Bereidingswijze

-90 gram fijne suiker met 2 eetlepels water inkoken tot siroop  
-4 eiwitten stijfkloppen en er de suikersiroop bijdoen, kloppen tot afkoeling  
-90 gram eidooiers en 250 gram mascarpone tot ruban opkloppen

De gelatine eerst weken in koud water,- en dan laten smelten in 2 eetlepels frambozenlikeur  
-200 ml room lobbij opkloppen en bij het beslag doen

Nu de opgeklopte eiwitten onder het beslag mengen en daarna ook de gelatine toevoegen.  
Neem een klein vormpje. Maak één madeirakoekje vochtig met likeur. Duw onderaan één madeirakoekje erin (of meer naargelang uw vormpje), leg er 3 frambozen (mag ook diepvries) op en spuit er vervolgens de mousse over; strijk met een paletmes glad en laat opstijven in zijn vorm in de koelkast

Pas voor het serveren de mousse uit zijn vorm halen, versieren met framboos, bosbes en muntblaadje

Dit is een zeer luchtige mousse: wij kiezen voor een kleine rechthoekige versie

### **Frambozencoulis**

#### Ingrediënten

250 gram diepvriesframbozen, 4 lepels fijne suiker

#### Bereidingswijze

Frambozen met fijne suiker inkoken  
Door de roerzeef doen en klaarzetten in spuitbus

In een rechthoek een streep maken rond het rechthoekig moussetaartje

## Kaastaart met bosbessen of frambozen

### Ingrediënten

500 gram mascarpone	250 gram ricotta
3 volledige eieren	70 gram maïszetmeel
70 gram suiker,	
1 zakje vanillesuiker, een scheutjes vanille-essence	200 gram witte chocolade,
4 eetlepels melk	1 pakje droge koekjes spirits
75 gram boter	150 gram bosbessen of frambozen

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170°C. Bekleed de bodem van een springvorm of van kleine vormpjes met bakpapier

Maal de koekjes zeer fijn. Smelt de boter en meng ze met de koekkrumels. Druk het mengsel uit in de vorm. Zet 10 minuten in de oven. Laat afkoelen.

Verlaag de oven tot 150°C.

Meng de mascarpone met de ricotta, de suiker, de vanillesuiker en de vanille-essence. Voeg er één voor één de eieren aan toe.

Voeg er de gezeefde maïzena aan toe.

Smelt de chocolade met de melk au bain-marie. Meng dit met de rest van het beslag

Schep een laag beslag op de koekjesbodem en bestrooi met bosbessen of frambozen. Zet de grote taart 55 minuten in de oven. Bij kleine vormpjes is 30 à 35 minuten genoeg.

Zet na afkoelen de taart in de koelkast.

Tip:De taart best één dag op voorhand maken; ze wordt extra lekker na 1 nacht in de koelkast

Dit is een zeer luchtig kaastaartje; wij kiezen voor een kleine ronde of ovalen vorm en waarschijnlijk worden het de bosbessen

## Bosbessencoulis

### Ingrediënten

250 gram bosbessen,	4 lepels fijne suiker
---------------------	-----------------------

### Bereidingswijze

Bosbessen met fijne suiker inkoken

De bosbessen moeten nog een beetje bes zijn, dus niet door de roerzeef

De coulis op of rond het kaastaartje doen

## Tuiles

### Ingrediënten

100 gram gesmolten boter - 100 gram gewone bloem - 100 gram fijne suiker - vanille-essence  
3 eiwitten - een sjabloon om lange repen te spuiten

### Bereidingswijze

Alle ingrediënten met elkaar mengen en in een spuitzak met middelgroot spuitmondje doen 1 uur laten rusten in de koelkast

Een bakmatje op de bakplaat leggen met uw sjabloon erop; het beslag in repen spuiten en de sjabloon wegnemen

De repen beslag ongeveer 5 minuten bakken in een oven van 150°C; doe maar 4 repen tegelijk

Open de oven, en werk heel snel; eenmaal de repen uit de oven, worden ze meteen krokant

Draai de tuiles rond een rolstok of rond de vorm die je gebruikt hebt voor de taartjes

bedoeling is dat de opgerolde tuiles als decoratie tegen de taartjes aanleunen

Chocoladecrunch

### Ingrediënten

100 gram zachte boter - 100 gram amandelpoeder - 100g gram cassonade suiker

1 gram zout - 90 gram bloem - 15 gram cacaopoeder

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 150°C

Meng alle ingrediënten

Rol het deeg met een deegroller uit tussen 2 bakmatjes tot een dikte van ½ cm

Bak het deeg 10 minuten

Neem de bakplaat uit de oven en laat de crunch afkoelen en hard worden

Verkruimel het met de hand of met de blender

Bewaar in een blikken doos

Dit is een accent tussen de twee taartjes

### Decoratieve chocoladestreek

### Ingrediënten

100 gram fondant

### Bereidingswijze

Smelt de chocolade. Vouw bakpapier tot een hoorntje. Vul het hoorntje met de gesmolten chocolade. Snij een klein puntje van het hoorntje en trek een elegante streep op het bord

Dit is een extra accent