

Kookclub 20 maart 2014

- Soepje van aardpeer met chorizo olie.
- Brandade van skrei met krokante aubergine.

- Risotto met groene en witte asperges,gepocheerd eitje en katenspek.
- Lamscarré ,crème van zoete aardappel,bakbanaan,rode bonen ,avocado Colombo saus met rum.

Soepje van aardpeer met chorizo olie.

700 gram aardperen	2 sjalotten	1 wit van prei	
Melk'100 cc)	1 liter kuppenbouillon	room	
Chorizo	pezo	bielsook	boter

Bereiding

Schil de aardperen en snij ze in stukjes,zorg dat er nergens nog gekleurde delen aanzitten !. Snij de sjalotten en het preiwit fijn. Stoof ze glazig in wat boter en overgiet met de kippenbouillon en melk . Laat 15 à 20 minuten koken, tot de aardpeer zacht is. Voeg room toe en mix de soep fijn(blender). Breng op smaak met peper en zout.

Smelt de chorizo uit ,tot je ene olie bekomt,giet af en bewaar de olie en de krokantjes. Verdeel de soep over tasjes en werk af met een stukje krikant gebakken chorizo en een scheutje olie en wat bieslook.

Brandade van skrei met aubergine

voor 20 hapjes:

300 g skrei	2 aubergines	1½ geperst knoflookteentje
1 eetlepel fijn gehakte sjalot	citroen	3 gezouten ansjovisfilets (fijngehakt)
sap van een halve citroen	1,2 dl room	½ dl olijfolie
peper en zeezout	zure room	peterselie en bieslook
aardappels Bintje +/- 300 gram		

Bereiding:

Versnijd de aubergines in dunne plakken met de mandolinne indien mogelijk,bestrijk voldoende met olijfolie,peper en zout en laat drogen in de oven bij 120°C op een rooster met een gewicht op(bakplaat).

Wrijf de visfilet in met zeezout en laat ½ uurtje rusten, spoel af onder koud stromend water. Stoom de vis. Kook of stoom de aardappels in de schil, laat ze even afkoelen en hol ze uit met een kleine lepel.

Bak gedurende 2 minuten in olijfolie, de gehakte sjalotten met de knoflook (zonder te kleuren!). Voeg er de nog warme aardappelpulp bij en plet met een vork alles fijn. Meng deze aardappelpuree met de vis, het citroensap, de ansjovis en de room. Breng op smaak met wat peper en indien mss wat zeezout.

Service :

Deponeerde gedroogde aubergines op de werktafel, schep een klein hoopje brandade op de mooi afgeronde aubergine krokantjes en probeer op te vouwen zoals en ewrap , werk af met een blaadje platte peterselie en een partje citroen.

Risotto met asperges, gepocheerd eitje, koekje van Parmezaan en katenspek.

Groene asperges	witte asperges	20 eieren vers
Katenspek	400 gram arborio rijst	kippenbouillon
Witte wijn	boter	Maredsous kaas
Sjalotten (3 stuks)	Parmezaan kaas	

Bereiding

Gaar de witte asperges op de klassieke manier, schillen opzetten met koud gezouten water , 3 minuten laten koken en afzetten en laten afkoelen in het kookvocht. Haal uit en verdeel de asperges in gelijke stukken en rol eventjes door de gesmolten boter of bewaar in ene schotel met boter.

De groene asperges worden gepareerd en eventjes aangebakken in de geklaarde boter (+/- 30 seconden) en afgekoeld en bewaard.

Droog het katenspek (gekookt en daarna **gerookt** doorregen **spek** uit de buikstreek van een **varken**) in de oven bij 110°C tussen boterpapier en onder een licht gewicht gedurende +/- 20 minuten, tot krokant maar toch nog wat sappig....

Bereid het pochieren van de eieren voor, zet een grote hoeveelheid water op tot kookpunt, voeg azijn en zout toe, maak een draaiende beweging in het water, doe de eieren in aparte potjes en deponeer in de draaiende kolk van het water, pocheer gedurende 2 minuten , haal uit het water met een schuimspaan , verwijder het overtollige wit en bewaar.

Bak de Parmezaankoekjes

Leg 1 eetlepel fijn geraspte Parmezaan op een siliconenmatje of bakpapier, maak een rondje of driehoekje. Laat bakken tot een goudbruin koekje in een voorverwarmde oven van 180°. Let op dat het niet te ver gaat, haal uit de oven en laat afkoelen.

Zet de risotto aan, stoof de sjalotten glazig in de boter, stoof de rijst korrels eveneens aan in de warme boter , blus met de droge witte wijn en laat verdampen , blus nu steeds met warme kippenbouillon (reken ongeveer x 3 aan volume – 1.2 liter bouillon). Roer niet teveel, reken ongeveer op 20' gaartijd, op het einde voegen we de Maredsoas smeltkaas toe en de groene in stukjes gesneden asperges.

Verwarm de witte asperges in de oven bij +/- 90°C; ook het gedroogde spek.

Verwarm de gepocheerde eitjes gedurende 30 seconden in heet water.

Zorg dat de risotto zeer smeug is, schep in een diep bord in een rondje en versier met enkele stukjes witte asperges, het gedroogde katenspek en het Parmezaankoekje, daarbovenop het gepocheerde eitje.

**Lamscarré , crème van zoete aardappel,bakbanaan, rode bonen ,
Colombo saus met rum en Séchuan peper.avocado !**

Maak een kippenbouillon.

Trek een fond van de beenderen met een groentenmirepoix,tijm,laurier en kruidnagel
Kook de fond zodanig in dat er veel smaak in, zit.
Maak de saus ,stoof witte selder,ui,laurier en tijm aan in arachideolie voeg de Colombo
mengeling toe ,ook de séchaun peper,blus met rum en laat eventjes uitkoken,voeg daarna de
kippenbouillon toe en laat opnieuw inkoken tot er voldoende smaak in de saus zit !Bindt mss
wat bij met pijlwortelmeel(arrowroot)

Hoeveel arrowroot gebruik je als bindmiddel?

Gebruik de helft minder arrowroot dan je gewone bloem zou gebruiken. De juiste benodigde
hoeveelheid varieert van de gewenste dikte van de vloeistof.

Enkele vuistregels:

1 tot theelepel arrowroot bindt ongeveer 0,25 liter vloeistof

Hoe gebruik je arrowroot?

Meng een theelepel arrowroot met een theelepel vloeistof.

Warm de rest van de vloeistof op en doe dit beetje bij beetje bij de warme vloeistof.

Let op: ook na verhitting blijft arrowroot nog wat langer binden. Voor het definitieve resultaat
laat je best je gebonden vloeistof nog enkele minuten dikken.

Rode bonen

Gedroogde rode bonen kippenbouillon

Spoel de gedroogde bonen in ruim water en week ze in een pan met water zonder zout. Houdt
hiervoor ongeveer 4-5 keer zoveel water als bonen aan (2 liter bij 400 gram bonen). Het
weken moet ten minste 1 uur lang zijn.

Spoel daarna de bonen nogmaals af en ververs het water. Breng het water zonder zout aan de
kook; dit voeg je pas na een uur toe(zout). Zo worden de velletjes van de bonen minder taai.
In totaal zijn de bonen na een kooktijd van 90 minuten gaar. Dit kun je testen door er één te
proeven. Hierna kun je ze afgieten en verder verwerken of opdienen.

Laat de bonen uitlekken en spoel grondig met water. Stoof de bonen in de arachideolie en
bevochtig met wat kippenbouillon zodat ze smaak verkrijgen. Werk af met de fijn versneden
lente ui, zout en peper.

Creme van zoete aardappel

+/-500 gram zoete aardappel	look teentje	Piment d'spelette
Kippenbouillon	pezo	mascarpone en room

Schil de zoete aardappelen, giet de kippenbouillon in een steelpan en voeg de zoete
aardappelen, laurier en geplette knoflook (in de schil) toe. Kook op een laag vuur voor

ongeveer twintig minuten. Verwijder vervolgens de laurier en knoflook en mix het geheel. Eens je een gladde crème hebt, voeg de mascarpone en room toe. Breng op smaak met zout en piment d'Espelette.

Bakbanaan –Parain banaan

Rijpe bakbananen boter

Pel en snijd de bakbananen in schijfjes van ongeveer 1,5 centimeter dik. Smelt de boter in een pan met antiaanbaklaag. Leg de schijfjes bakbanaan in een enkele laag. Bak gedurende 2 minuten aan elke kant tot de bakbanaan er karamelkleurig uit ziet. Leg de gebakken schijfjes op keukenrol om uit te lekken. Bewaar voor de service.

Lamskroon

Strijk de lamskroon licht in met gesmolten boter, kruid met peper en zout. Wrijf er knoflook en rozemarijn over. Rooster ze op de grillpan gedurende 3 à 4 minuten, draai regelmatig om en gaar de kroontjes verder in de oven bij 100°C zodat ze crispy zijn langs buitenzijde en zacht van binnen. Rekenen toch 20 à 25 minuten voor rosé, afhankelijk van de dikte en grootte. We versnijden de kroontjes in ribbetjes voor de service (2 stuks per persoon).

Avocado

Pel en verwijder de pit van de avocado vruchten, pers de limoen en maak een lichte dressing met het sap, wat mosterd en olie en wensel de versneden stukjes avocado (een beetje kunstig) in de dressing. Normaal moeten de stukjes rechtop kunnen staan als extra versiering.

Limeoncross

Service

Op lange borden, een beetje zoete aardappel crème, enkel schijfjes bakbanaan en verderop wat rode bonen, tussen de diverse bestanddelen enkel stukjes avocado en we werken af met saus nabij het vlees dat op het bord tegenaan gezet wordt, wat limoencross bovenop.