

Kookclub 17 maart 2016

*Tapenade van artisjok met gerookte makreel sinaasappel
Gevulde wijnbladeren ,frisse couscous salade*

*Skrei met gekarameliseerde sot l'y laisse,spinazie ,Nantua saus
Wagyu ,mayonaise van avocado,zoete ui en pecanoot ,structuren van koolrabi
Perenroosje met karamelroom ,speculoos en kaneelijs*

Tapenade van artisjok met gerookte makreel en sinaasappel

Nodig :

1 artisjokharten in blik	1 artisjokbodem in blik	75 gram cashewnoten
citroen	parmezaan kaas	olijfolie
pezo	zure room	
platte peterselie	look	2 sinaasappels
gerookte makreel	baguette brood	

Bereiding:

Laat de artisjokharten en bodems goed uitlekken en spoel ze na in citroenwater (met de blaadjes naar onder laten uitlekken) en dep ze droog met keukenpapier.

Pel 2 teentjes knoflook en hak ze fijn.

Grill de cashewnoten eventjes in een droge pan

Verdeel de artisjok bodems en harten in stukken en deponeer in de blender ,samen met de verse platte peterselie,lookteentjes ,75 gram cashewnoten en pureer alles tot een romig mengsel. Mogelijks volstaat 1 blik artisjok!

Voeg goede olijfolie toe , wat citroensap en wat zure room en breng op smaak met peper en zout. Bewaar.

Pel de sinaasappel à vif en bewaar de partjes

Verdeel de gerookte makreel in gelijke stukjes.

Verdeel de baguette in fijn sneetjes besprenkel met wat olijfolie en bak eventjes in de oven tot licht krokant (5 à +6 minuten). Bewaar .

Service

Op een toastje smeer je de tapenade van artisjok, daar bovenop het stukje gerookte makreel en een partje sinaasappel, werk af met een klein toefje zure room en een blaadje peterselie.

Gevulde wijnbladeren ,frisse couscous salade

Nodig

16 wijnbladeren op saumur	400 gram lamsgehakt	2 citroen en de zeste
125 gram gekookte rijst	verse koriander	paprikavlokken
korianderzaadjes	komijn zaadjes	verse peterselie blaadjes
rood pepertje	1 ei	tomatenpuree
75 gram ui en 2 teentjes look	kippenbouillon warm	

Bereiding

Ontvouw de wijnbladeren uit de verpakking en spoel ze na in zuiver water, maak ze voorzichtig los en dep ze droog en bewaar.

Versnijdt de ui en look in fijne stukjes en bak ze eventjes aan in de pan in olijfolie. Verdeel het rode pepertje in fijne stukjes, versnijdt ook de koriander en de platte peterselie. Meng het gehakt met een volledig ei, de tomatenpuree en de gekookte rijst, verder de gebakken ui en look, kruidt de massa af met zeste van citroen, komijn en korianderzaadjes (gegrild en fijn gestampt in de vijzel).

Zorg ervoor dat het mengsel vrij stevig en toch wat droog is, kruidt met pezo.

Neem een wijnblad en maak een rolletje op je hand en deponeer op het blad, rol op en plooi de zijkanten dicht en rol dan strak op tot je een strak pakje hebt bekomen, plaats in een bakschotel, maak +/- 15 rolletjes.

De rolletjes moeten gebraseerd worden in de oven bij 170°C, verwarm de oven tot deze temperatuur, overgiet de rolletjes met warme kippenbouillon (+/- 500 ml) en pers het sap van 1 citroen er over uit, laat +/- 30 minuten braiseren in de oven, haal ze eruit en laat afkoelen.

Pareer de rolletjes, wrijf ze in met olijfolie en snij ze indien mogelijk in twee zodat je de vulling mooi ziet.

Couscous salade

½ rode paprika	1 wortel	100 gram grove couscous
sushiazijn	limoen	150 ml kippenbouillon
haz-el-hanout	versneden koriander	rozijnen

Versnijdt de wortel en rode paprika in kleine stukjes en bak aan in een pot in olijfolie, voeg de couscous toe en laat eventjes meebakken zelfs tot je een nootjes geur ontdekt, blus met de kippenbouillon -eventueel ook het braiseervocht van de wijnbladeren), voeg de rozijnen toe, laat +/- 10 minuten zachtjes koken en zet af en laat afkoelen.

Als de salade wat afgekoeld is kruidt met haz-el-hanout, verse koriander en limoensap, bewaar.

Maak een dressing van Griekse yoghurt, geschilde fijn versneden komkommer, look en groene muntblaadjes en platte peterselie, citroensap en olijfolie. Bewaar.

Service : In een potje wat couscoussalade, daarbovenop het guld druivenblad en werk af met de dressing en een blaadje koriander.

Skrei met gekarameliseerde sot l'y laisse, spinazie, Nantua saus

Nantua saus

Nodig

Fond van rivier kreeften	wortel/ui/selder/tomatenpuree/tijm/laurier
visfumet	cognac witte wijn
tomaten	zure room boter cayennepeper

Nantua saus

Stoof de groenten. Stoof kort en flambeer met de cognac. Voeg de rivierkreeften fond toe. Voeg tijm, laurier, witte wijn en visfumet toe. Laat opkoken. Voeg de tomaten toe en kook in. Voeg de room toe, laat kort inkoken.

Mix en zeef de saus. Verwarm opnieuw, breng tegen het kookpunt. Monteer met de ijskoude boter (klop de boter er in blokjes doorheen). Breng op smaak met zout en cayennepeper.

Sot-l'y-laisse

30 sot-l'y laisse stukken

Lakeersaus : 5 eetlepel Luikse siroop, 10 eetlepels sojasaus, 2 koffielepels fijn gesneden gember

Meng de Luikse siroop met de sojasaus. Meng daarna met de gember.

Kruid de sot l'y laisse (of kipfiletblokjes) met peper en zout. Bak kort in een klontje boter.

Giet het overtollig vet af en voeg de lakeersaus toe, schudt op tot de saus rond het vlees kleeft, let wel dit mag vrij snel gaan. Steek de sot-l'y laisse op een stokje en bewaar.

Spinazie

Spoel de verse spinazie en verwijder de grote nerven en stelen, versnijdt in kleinere stukken en bak snel aan in boter, pers er een teentje look boven uit, kruidt met peper en zout en doe dit voor de service, zodat deze niet meer opgewarmd moet worden.

Skrei op het vel

Verdeel de skrei in 15 gelijke delen van +/- 95 gram met de velkant.

Strooi, 30 minuten voor het bakken, flink wat grof zeezout op de skrei en zet 30 minuten in de koelkast. Spoel het zout van de skrei en dep droog.

Bak de vis op de velkant in geklaarde boter op een pan, bedruip met de gesmolten boter en bak af in de oven van 150°C gedurende +/- 8 minuten, serveer onmiddellijk.

Romige aardappel puree

600 gram Bintjes 200 gram boter 50 ml melk nootmuskaat

Kook de aardappels gaar in water met zout en laat opdrogen, pureer met de roerzeef en meng met de 200 gram boter en 50 ml **warme** melk tot een romige puree. Kruidt lichtjes met nootmuskaat. Voor de service gebruiken we één quenelle van de puree.

Service

Op een warm bord, wat spinazie, daarop de gebakken skrei, naast de skrei het stokje met de 2 stukjes sot-l'y laisse, een quenelle aardappelpuree, verdeel de saus wat origineel over het bord en werk af met enkele rivierkreeftjes.

Wagyu ,mayonaise van avocado,zoete ui en pecanoot ,structuren van koolrabi

Zoete ui :

4 à 5 zoete uien tandoori kruiden 100 g pecannoten, grof gehakt
5 eetlepels Haspengouwse perensiroop een stukje gember, gesnipperd
sojasaus

Maak de zoete uien schoon en snijd ze in plakken van +/- 1cm dik . Bak ze in boter en kruid ze met de tandoori kruiden. Rooster de pecannoten in een pan met antiaanbaklaag. Mix de siroop met de gember en een scheutje sojasaus. Meng er de geroosterde pecannoten onder de siroop en bestrijk de uiplakken met dit mengsel. Zet ze 5 minuten in een oven op 170 °C op een bakparier.

Lente ui : Maak de lente-uitjes schoon en leg ze kort op de grill. Kruid met peper en zeezout

Koolrabi 2 structuren

A. Gebakken staafjes : 1 ½ koolrabi lookpoeder pezo olijfolie

Schil de koolrabi. Snij de groente in plakken en daarna in balkjes van een halve centimeter dik. Meng met olijfolie. Kruid met lookpoeder, peper, zout. Verhit een pan met een beetje olijfolie. Bak de balkjes kort op in de hete pan. Zorg dat ze nog wat beetgaar zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar.

B. Chips van koolrabi ½ koolrabi frituurolie zout

Schil de koolrabi met een dunschiller. Schil van de koolrabi lange fijne plakjes (dunschiller). De arachide olie verhitten tot 170°C. Chips krokant bakken. Laten uitlekken op keukenpapier en afkruiden met zout.

Wagyu jus : Maak van de beenderen van de runderen ene bruine fond zoals naar gewoonte. Zeef de fond en kook in ,werk af met peper en zout en een klontje boter. Bewaar.

Avocado mayonaise:

2 rijpe avocado's mosterd zure room pezo citroensap bieslook

Snij de avocado in twee. Verwijder de pit en lepel het vruchtvlees in een cutter. Voeg een eetlepel mosterd, zure room, sap van een halve citroen, bieslook, peper en grof zeezout toe. Cutter of mix fijn. Mag het iets vloeibaarder, voeg dan een scheutje water toe.

Bakken van de wagyu à la minute

Kruid het stuk wagyu met peper en zout en wrijf het in met een scheutje olijfolie,bak het vlees op een gemiddeld hete pan (geen tefal pan). Schroei het mooi dicht langs beide zijden Plaats het in een ovenschotel en zet het nog 5 à 8 minuten in een voorverwarmde oven van 120 graden. Laat rusten onder Al-folie gedurende 10 minuten.

Tot mijn grote spijt wordt het stuk voor iedereen op dezelfde manier gebakken, met dien verstande dat we het vlees rosé willen of saignant ,zodat iedereen gelijk voor de wet is. Er zijn ook twee hamburgers voorzien van wagyu voor degene die liever iets meer gebakken hebben,God hebbe hun ziel !

Service : Lange warme borden

Het vlees wordt versneden in zeer fijne sneetjes ,weet dat er 1 kg vlees is).DE gegrilde lente uitjes in de nabijheid of op het vlees.

We serveren ook een ui met vulling ,de koolrabi staafjes en de chips van koolrabi en natuurlijk een streepje mayonaise van avocado.

Perenroosje met room caramel,speculoos en kaneelijs

6 peren	choco	calvados	suiker	room
Boter	kaneelijs	speculoos	uitsteekvormen	

Bereiding :

Snij de peren op de mandolinne in flinter dunne sneetjes ,allemaal gelijk van vorm.

Leg ze in een kommetje met water en citroensap.

Maak een suikersiroop (250 gram/500 ml water) met extra kruiden,

steranijs,kardemon,kruidnagel en kaneel en citroensap van 2 citroenen .

Pocheer de peer gedurende 30 seconden in deze siroop zodat je de sneetjes kan oprollen .

Zorg ervoor dat de sneetjes allemaal dezelfde vorm hebben ,pas ze indien nodig aan met ene uitsteekvorm.

Rol bladerdeeg uit. Rol het uit met bloem.Snij in repen van 2 à 3 cm breed.

Borstel de reepjes onderaan in met choco.

Leg de plakjes peer trapsgewijs op de reepjes en gelijkmatig . Laat ongeveer een halve centimeter vrij van de onderste rand. Plooi die deegrand om op de peertjes . Zo blijven de peersneetjes zitten.

Rol op en leg in een ingevette bakvorm. Verdeel wat klontjes boter over de roosjes.

Bak 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180° C.

Haal uit de oven. Laat even afkoelen.

Room karamel

150 gram suiker	200 ml room 40%	calvados	60 gram boter
-----------------	-----------------	----------	---------------

Laat +/- 150 gram suiker smelten tot karamel,blus met de calvados en de room van 40% en kook de karamel los,werk af met een klontje boter ,zorg dat de room vrij vloeibaar is.

Kaneelijs – aangekocht

Service

Op een rond bord, een perenroosje met wat karamelroom en een bolletje kaneel ijs,bestrooi het taartje met poedersuiker, verpulver wat Bastogne speculoos en verdeel over dit dessert om wat crunch te hebben .