

Kookclub 16/03 : Koken met bier

Beignet van slakjes en Duvel ,crème van avocado en krokant spekje

In Rodenbach gemarineerde zalm met groene rijstvlokken.

Navarin van hondshaai met Oude Geuze Boon,rattes aardappels.

Gekruide kippenfilet, Straffe Hendrik ,saus van komkommer,fregula sarda,gekonfijte venkel en koolrabi.

Kaastaart van Framboos bier Lindemans,gepocheerde peer in Piedboeuf bier,espuma van frambozenbier

Beignet van slakjes en Duvel ,crème van avocado en krokant spekje

Nodig :

1 bokaal wijngaardslakken	125 g tempurabloem	1 flesje duvel
fleur de sel	zwarte peper	1 eetlepel dragon
koriander vers	eiwit	

Bereiding

Meng 125 gram tempurabloem met 1dl duvel, roer goed los.Klop het eiwit stijf (50 gram) en voeg met de spatel onder deze bereiding en voeg de gehakte dragon toe.

Haal de slakjes door het beslag en frituur een 3-tal minuten op 180 graden

Kruid de slakjes met fleur de sel en wat zwarte peper voor de service.

Crème van avocado :

avocado – 100 zure room – citroensap - 100 gram Fourme d’ambert kaas

De avocado's in twee snijden zonder de schil te kwetsen, het vruchtvlees verwijderen en voeg wat citroensap toe. Dit vruchtvlees gaat samen met de Fourme d’ambert in de mixer. Peper toevoegen. De room voorzichtig toevoegen aan het mengsel met de hand . Wacht zo lang mogelijk met de bereiding, zodat de avocadomousse niet zwart wordt of leg de pit erbij.

Krokant spek : Beleg een bakplaat met aluminiumfolie..

Leg de plakjes spek op het aluminiumfolie, zorg ervoor dat ze een beetje uit elkaar liggen. Ze mogen elkaar absoluut niet overlappen. Plaats een andere bakplaat er bovenop.

Zet de oven op 200 graden en zet de bakplaat met het spek in het midden, de oven hoeft niet voorverwarmd te zijn. De baktijd is afhankelijk van de dikte van je spek. Dunne plakjes hebben ruim 10 minuten nodig, maar iets dikkere plakjes zeker 15-20 minuten.

Hou het dus goed in de gaten: het spek is klaar als ze mooi donkerrood kleurt.

Leg het spek dan op een keukenpapier en dep het vet er vanaf. Laat afkoelen voor gebruik.

Service : In een wit potje ,deponeren we wat avocadomousse,daarbovenop een beignet (of mss 2) van de slakjes en steek in de mousse wat krokant spek,versier met verse koriander blaadjes.

In Rodenbach gemarineerde zalm met groen rijstvlokken(poha)

Nodig :

Zalmfilet 300 gram –mirin-sojasaus-gember-sjalot-Rodenbach -dille

Maak een marinade met de Rodenbach, de sojasaus, de mirin, de helft van de gember en de sjalot. Marineer de zalm in deze marinade gedurende maximaal een uur.
Droog de zalm af en bak in arachideolie zodanig dat de buitenkant croustillant is en de binnenkant nog wat rauw,bewaar en verdeel in gelijke stukken als hapje.

Groene rijstvlokken : 120 gram groene rijstvlokken gember – groen pepertje

Verhit een pan op hoog vuur en voeg arachide olie toe.
Als de olie goed heet is voeg je toe en bakt 30 seconden:
komijnzaadjes,gember versnipperd,verse groene chilipepertjes in ringetjes
wat versnipperde ui en een theelepeltje suiker.
Laat eventjes bakken en voeg dan de gespoelde groene rijstvlokken toe,werk af met wat limoensap.

Frituur de rest van de groene rijstvlokken gedurende 3 seconden bij 190°C,beetje zout en klaar.

Service: In een wit potje, een lepel groene rijst en daarbovenop de half gegaarde zalm,versier met een takje dille en wat gefrituurde vlokken.

Navarin van hondshaai met Oude Geuze Boon ,Fregula Sarda

Nodig

Peulerwtjes- raapjes- jonge wortels- Ratte aardappels hondshaai 2 kg
Oude Geuze Boon room boter pezo zelf bereide visfumet

Visfumet

Zoals gekend,beboter een grote pan,plaats de gespoelde en gekuiste graten van de platvissen in de pan ,voeg toe ui,prei,laurier en selder en eventueel wat champignons,laat dit alles eventjes zweten en blus met in dit geval Oude Geuze en laat 25 minuten zachtjes pocheren,zeef de visfumet en bewaar.

Navarin

Snijdt de gedegorgeerde en gedroogde hondshaai in gelijke stukken en bestuif met wat bloem, klop de overtollige bloem eraf en kleur de hondshaai aan in olie en een klontje boter zodat ze mooi goudbruin zijn.

Stoof de sjalotten in de boter en blus met een soeplepel witte azijn en de visfumet,laat inkoken tot de helft. Voeg de Oude Geuze toe en laat opnieuw inkoken tot de helft .

Zeef alles door een chinois en bewaar.

Gaar de aardappels in de schil in de stoomoven ,schil ze ,maak gelijke stukken en draai ze ventjes door de warme gesmolten boter,bewaar.

Stoom alle groenten gaar in de stomer, wortels versneden in gelijke stukken ,raapjes en wentel ze nadien in gesmolten boter en kruidt met pezo.

De peultjes hetzelfde maar minder lang ,ook in de boter. Pas voor elke groente de tijd aan .

Voeg alles toe aan de visfumet/bier vloeistof en verwarm, voeg ook de hondshaai toe en laat nog 5 minuten opwarmen tot gaarheid van de hondshaai.

Haal voor de service de groeten uit de navarin en werk de saus af met wat klontjes boter.

Service

Plaats de grote stukken groente in een warm soepbord en overlepel met de saus van de vis en geuze, schik hierop 3 stukjes hondshaai en versier met gesneden platte peterselie.

Gekruide kippenfilet, Straffe Hendrik, saus van komkommer, gekonfijte venkel, koolrabi en Fregula sarda

Fregula Sarda : Gaar de fregula in kippenbouillon gedurende een tiental minuten, bewaar, kruid met pezo.

Venkel : Versnijdt de venkel in gelijke plakken op de mandoline, konfijt de plakken in de oven bij 170° C met boter en extra venkelzaad, gedurende +/- 35 minuten, haal uit de boter en bewaar.

Koolrabi :

Schil de koolrabi's, snij in grote blokjes, kook gaar in gezouten water. Stoof kort in boter. Kruid met peper, zout, nootmuskaat

Komkommer saus

2 komkommers citroensap 1x Straffe Hendrik 300 ml kippenbouillon dille uien

Bereiding : Stoof de versneden ui en de versneden komkommer (zonder pitten) aan in wat olijfolie. Saingeer alles met wat bloem en daarna met de 300 ml kippenbouillon en de Straffe Hendrik, voeg op het einde de dille bij en mix alles in de thermomix (je kan ook garen in de thermomix denk ik maar), zeef door een puntzeef en bewaar. Zorg dat de saus licht gebonden is en werk af met een klontje boter en pezo.

Ontvel de kippenfilets

Chips van kippenvel (cracklings)

Kruiden : komijn –curry zout paprika

Verwarm je oven voor op 180 °C. Leg op een bakplaat een stuk bakpapier en leg hier het kippenvel zo plat mogelijk op, zodat zoveel mogelijk stukjes huid contact maken met het papier. Bestrooi de huid rijkelijk met de specerijen en dek af met een stuk bakpapier. Pak vervolgens een ovenschaal en leg dit op je bakplaat. Dit voorkomt dat de huid gaat krullen en dan krijg je mooie platte chipjes. Zet de plaat in de oven en zet hem voor 20 minuten in de oven. Kijk dan of ze mooi goudbruin en knapperig zijn geworden

Kippenfilet

Komijn zeste van sinaasappel koriander zaad beetje kaneelpoeder olijfolie

Van al deze kruiden maken we een lichte pasta in de vijzel en dit strijken we op de kippenfilet en laten dit even inwerken.

We bakken de kip zeer krokant aan langs beide kanten , dan nemen we kippenfilet uit de pan en plaatsen dit in een plastic folie,rollen deze in de folie en garen verder in de oven bij 95°C gedurende +/- 30 minuten tot de kip sappig en gaar is.

Ontvouw de plastic folie en bewaar de kip.

Versnijdt de kip in de gewenste vorm,bvb en evetail,

Service : op een lang warm bord, trekken we een streep met de komkommersaus,hier in de venkel plakjes en koolrabi plakje ,

Fregula sarda onderaan en bovenop de kippenborst sneetjes,afwerken met kippenchips bovenop. Afwerken met koriander blaadjes.

Kaastaart van Framboos bier Lindemans,gepocheerde peer in Piedboeuf bier.

Gepocheerde peertjes

4 peren Durandea Piedboeuf bier bruin suiker citroenschil

Maak een pocheervocht met het bier,de suiker en wat citroenschil ,pocheer de halve peren in dit vocht

Kaastaart met witte chocolade en framboosbier

Bodem 250 g droge volkoren koekjes 80 g gesmolten boter
snuif zout vanillestok

Doe de koekjes in de cutter met het merg van de vanillestok. Cutter fijn.

Voeg boter en een snuifje zout toe. Maal nog eens. Duw in de springvorm. Druk aan en zet in de koelkast.

Vulling :

300 gram Philadelphia+ 300 gram verse geitenkaas 2 dl room 4 eieren
150 gram witte chocolade 1 dl frambozenbier

Meng de twee kazen en meng dit alles met de room ,klop er één voor één de eieren door met de klopmixer. Voeg ook de gesmolten chocolade het bier toe.

Doe alles in de springvorm en bak in de oven gedurende 45 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Haal uit. Laat volledig afkoelen in de koelkast.

Espum van frambozenbier .

Nodig : 2 flesjes ingekookt framboos tot 300 cc 1 dl room 2 blaadjes gelatine

Kook het bier in tot de helft en voeg de room toe.

Laat nogmaals tot de helft inkoken en los de in koud water gewelde blaadjes gelatine er in op.

Doe de afgekoelde room in een sifon en plaats twee patronen.