

Kookclub 15 maart 2018

Bordje met Indische hapjes

Tarbot-tong-mossels-garnaal en champignons

Kalsfilet- asperges-kardoen-pizzaiolosaus-pasta

Citroenmousse met meringue,coulis van vossenbessen

Bordje met Indische hapjes

We maken een bord met samosas,naanbrood,raita en een stoofpotje van kip met dip

Naanbrood :

voor 16 stuks)

25 g verse gist – 50 ml water – 500 g bloem – 1 theelepel zout (7 g) – 150 ml melk – 100 ml yoghurt – 30 g geklarifieerde boter – 1 teentje knoflook, geperst – 1 thelepel gegrild komijnzaad verpulverd – 1 thelepel gegrild venkelzaad- zout

Voor de afwerking: 2 eetlepels geklarifieerde boter – 4 eetlepels sesamzaadjes

Bereiding :

Los de gist op in lauwwarm water. Laat het mengsel ca. 15 minuten staan.

Doe de bloem in een kom en kneed het samen met de melk, yoghurt, 30 g geklarifieerde boter het gismengsel, een versnipperd teentje knoflook. Voeg na een minuutje kneden het zout toe.

Kneed verder tot een elastisch deeg.

Laat het deeg een uur rijzen, afgedekt en op een warme plaats.

Verdeel het deeg in 16 gelijke stukken van ongeveer 50 gram.

Sla het deeg plat tot plakken van 0,5-1 cm dikte Naanbrood wordt traditioneel niet gerold, maar platgeslagen in druppelvorm.

Bestrijk de plakken met geklarifieerde boter en bestrooi ze met het sesamzaad..

Verwarm de pan goed voor en bak de naanbroden in ca. 4-5 minuten per kant.

Laat het brood een beetje afkoelen,voor de service waarmen we het brood op op een hete grill pan.

Samosas met vis

Nodig : uien –look-gember-groene chilipeper-witvis-filodeeg-verse koriander-verse peterselie-boter-pezo

Bereiding

Pel de uien, snijd de teentjes look en de chilipeper fijn en rasp de gember.

Stoof de uien, de look, de gember en de chili aan in een klontje boter.

Snijd de in piepkleine blokjes . Kruid het geheel met peper en zout.

Voeg alles koud samen ,meng de versnipperde koriander en peterselie onder het mengsel.

Snijd het vel filodeeg in lange repen van 4 à 5 cm breed . Smeer in met wat gesmolten boter.

Leg op elke reep een lepeltje van het mengsel en vouw er driehoekjes van.

Verdeel een lepel van de vulling op de linker onderkant van het filodeeg. Vouw de rechter onderhoek naar boven, zodat er een driehoekje ontstaat. Vouw nu net zolang door totdat je een driehoekje overhoudt en de hele reep deeg gebruikt is.

Bak de samosa's in de pan met wat boter of in de oven(180°) tot ze goudbruin zijn.

Raita

3 el Griekse yoghurt-0,5 komkommer-1 teentje knoflook-groene munt
1 tl komijnzaad zout- sap ½ limoen en ½ grpoen chilipepertje

Doe de Griekse yoghurt in een kom klop deze even los. Rasp de komkommer en knijp al het vocht eruit in een doek Voeg dit bij de yoghurt. Versnij het groene chilipepertje en voeg toe en pers een teentje knoflook uit boven de yoghurt. Breng de raita op smaak met wat gehakte munt, limoensap wat zout en een theelepel gegrild en verpulverd komijnzaad. Bewaar ,hoe langer hoe beter.

Worteldip met appel en curry x2

Nodig : 4 wortelen-1/2 zoete appel -scheutje olijfolie-1/2 tl currypoeder
Kurkuma-peper -zeezout -1 el platte kaas -citroensap)gehakte verse koriander

Bereiding :

Kuis de wortels en schil de appel en verdeel in kleine stukjes, kruidt met currypoeder, kurkuma en zwarte peper en stoof ze zacht in boter en een likje groetenbouillon. Als alles gaar is draaien we dit af in de cutter samen met een soeplepel platte kaas en het sap van ½ limoen
Versnij de blaadjes koriander en meng onder de dip, server in afzonderlijke potjes.

Indisch kipbereiding

Nodig : kip in stukken gesneden- minimaal 24 stukken van 2.5 op 2.5 cm.
1 theelepel zout-1 eetlepel mosterd-1 ui, gesnipperd-4 teentjes knoflook, geperst
1 chilipepertje-2 theelepels sambal oelek-60 ml kokosolie-
2 eetlepels ketjap manis-sap van 1/2 citroen

Bereiding :

Wrijf de kipstukken in met zout en mosterd en laat ze 1 uur marineren
Maal uisnippers, knoflook en sambal in een vijzel tot een pasta
Verhit de kokosolie in een grote pan en bak de kipstukken rondom bruin
Haal ze uit de pan en bak het uienmengsel glazig samen met versden chili pepertje.
Schenk de ketjap, water en het citroensap erbij en breng het aan de kook
Leg de stukken kip terug in de pan, zet het vuur laag en laat de kip in ca. 12 minuten gaar sudderen. Werk af met groen van lente en serveer in een aperopotje minimaal 2 stukjes kip, zorg dat het goed op smaak is en strooi de gehakte koriander er overheen.
Serveer warm.

Mariage van tong-gret-mossels en garnaal

Maak een visfumet van de aanwezige visgraten zoals gewoonlijk, ui-selder-wat prei versnijdsels van champignons ,laten aanstoven, blussen met witte wijn en water en laten sudderen gedurende 25 minuten. Afgieten en bewaren mogelijks inkoken .

Griet

Nodig : 600 gram griet op vel –boter –pezo

Bereiding Bak de gekruide tarbot op het vel aan in de schuimende boeter, Oversaus regelmatig met de gesmolten boter, reken ongeveer 4 minuten voor de garing, bakken op één kant.

Haal uit de pan en verwijder het vel voor de service en bewaar.

Zeetong: 3 zeetongen waarvan de filets zijn getrokken –pezo – visfumet

Bereiding :

Rol de tongfilets op met de velkant langs binnen ,geef ze eerst een tik met plat van een mes en kruidt met pezo,rol ze op en bewaar.

We pocheren deze rolletjes in de visfumet, maw we zetten ze in een hoge pan met de visfumet en garen gedurende 2,5 minuut als de fumet aan het pocheren is,overgiet regelmatig met visfumet.Haal eruit en bewaar.

Mossels

Nodig 1 kg mossels jumbo-selder-ui-peper-witte wijn

Bereiding

Gaar de mossels als gewoonte met witte wijn.Bewara het mosselvlees en de jus laten bezinken en behouden .

Bladerdeeg :strijk het bladerdeeg in met grof zeezout en wat peper

We kleven twee rechte bladerdegen op elkaar met eigeel en bakken dit onder een gewicht af bij 205°C.Als de bladerdeeg gebakken is dan verdelen we deze rechthoeken in driehoeken.Bewaar.

Wite wijnsaus ; zet de visfumet op samen met het mosselvocht,laat inkoken met witte wijn,als ze tot de helft is ingekookt voegen we room 40% toe en laten opnieuw inkoken tot gewenste dikte,kruiden met pezo en een tikkeltje citroensap.

Champignons:

Nodig 500 gram witte champignons-mycrion-boter

Bereiding ; kuis de champignons en hoe ze volledig indien de maat het teolaat ,bak aan in micrion en voeg tijdens het bakken boter toe..

Bak tot ze gaar zijn en een mooie goudbruine kleur hebben ,kruidt met peper.Bewaar.

Service ;

We houden de vis en mise en place in de oven bij 60°C.,ook de mossels en de champignons.

We werken af op een groot warm rond bord(niet super heet !)

We plaatsen een rondje met saus in het midden van het bord,herin plaatsen we een stukje tarbot -40 gram- en een rolletje tong, enkele champignons naast deze visbereiding;

Verdeel wat mossels en garnalen over de vis en bedruip opnieuw met warme witte wijnsaus,werk af met een versneden citroentje,het bladerdeeg driehokje en wat versneden peterselie.

Kalfsfilet met groene asperges, buratta, kardoen, pizzaiolasaus en tagliatelli

Kardoen

Nodig kardoen -uien -boter –knoflook-tijm-laurier -kalfsfond -pezo

Bereiding

Trek de buitenste stengels van de kardoen af en neem de zachte binnenste stengels. Maak de voet van de stengels schoon met een dunschiller, snij de stengels in stukken van 8 cm en kook ze voor twee derde gaar in lichtgezouten water.

Stoof fijngesneden ui in boter in een pot. Voeg fijngehakt knoflook, tijm en laurier toe en leg er de kardoen in de pot. Overgiet met de kalfsfond, dek af met aluminiumfolie en zet 15 minuten in een oven van 180°C. Kruidt met pezo. Bewaar.

Gefrituurde groene asperges in polenta deeg

Nodig :

150 gram polenta -100 gram bloem -2 eieren-125 ml karnemelk
1 thl zou-1 thl cayennepeper-1 thl knoflookpoeder-2 thls bakpoeder
2 eetlepels olijfolie of zonnebloemolie

Bereiding

Maak de groene asperges proper, verwijder de onderste houterige stukken en bewaar. Rol ze even door de bloem voor je ze in het beslag doet om te frituren.

Beslag

Doe de bakpoeder bij de bloem en schep even om zodat het straks niet gaat klonteren. Het beslag maak je door de karnemelk, eieren, 2 eetlepels zonnebloemolie of olijfolie, bloem met bakpoeder, maismeel en kruiden met elkaar te mengen. Meng eerst de natte ingrediënten en doe daar vervolgens de droge ingrediënten bij. Het beslag is iets dikker dan cakebeslag. Is je beslag te dik? Voeg dan wat meer karnemelk toe. Te dun? Voeg wat meer maismeel en/of bloem toe. Laat het beslag minimaal ½ uurtje rusten.

Dompel de asprges in het beslag en frituur op 175°C goudbruin, na het frituren lichtjes overstrooien met zout. Bewaar.

Pasta: we kopen verse pasta aan ,bereiding volgens de instructies.

Kalfsfilet :

Versnij de filet op de gewenste dikte en zorg ervoor dat ze gelijkvormig zijn.

Kruid de kalfsfilets met pezo. Verhit een scheutje olijfolie en boter in een pan en bak de kalfsfilets stevig aan. Bewaar in mise-en-place in een oven van 80°C. Dep ze droog op keukenpapier voor de service.

Pizzaiolasaus

Nodig

300 ml gepelde tomaat - 100 ml witte droge wijn – kappertjes in zout – gedroogde oregano-verse basilicum- ½ rood pepertje pezo- groene olijven versneden naar believen.

Bereiding :

Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur. Snipper twee teentjes look fijn en versnij het halve rode pepertje en fruit ze er in aan. Voeg ook de kappertjes toe(ga er eens door met mes)

Blus vervolgens met de passata en witte wijn en voeg nog kappertjes, gedroogde oregano toe. Laat +/- 20 minuutjes pruttelen. Voor de service afwerken met vers versneden basilicum.

Crème van buratta

Doe voor de crème van burrata twee bollen burrata, 200 ml room, een snuifje peper en twee eetlepels olijfolie in de blender. Mix glad en bewaar.

Service:

Op een lang warm bord,serveren we eerst de gebraseerde kardoen ,+/- 4 stukjes pasta(tagliatelli) in een rondje op het bord.Op de pasta de kalfsfilet en daarop de crème van buratta (afgewerkt met een ansjovisje) lichtjes omgeven door piaziosaus,afwerken met de asperges schuin tegen de filet.

Citroenmousse en meringue met coulis van vossenbessen,tuile

Nodig : 1 bokaal lemoncurd-250 ml opgeklopte room – meringue-boudoirkoekjes-zoete lilkeur- suiker en 1 eiwit opgeklopt.coulis van cossenbessen -tuile

Bereiding :

Week de boudoir koekjes in de zoete likeur ,leg in de potjes en duw naar beneden.

Meng de lemoncurd met de opgeklopte room met een spatel ,ook het opgeklopte eiwit mag eronder.

Voeg 1 ½ soeplepl citroenmousse toe op de koekjes,verdeel wat verbrokkelde meringue over de mousse en vul verder aan tot 1 cm van de rand.Laat opstijven in de koelkast.

Bereid de vossenbessencoulis door de confituur aan te lengen met suikersiroop (50/50)tot gewesnte dikte.

Als de potjes ut de koelkast komen, get je wat coulis in het potje, werk af met een tuile van De Strooper.