

Kookclub 17 maart 2022

Pens uit Luik, tijmjus, fregola sarda, crème van dragon
Waterkers omelet, gratine17d met zalm en spinazie
Langoustinne staartjes ,gerookte kip, gebrande knolselder, Roquefort mayonnaise en gremolata
Saltimbocca met mortadella,provolone kaas,gebakken polenta , groene asperges gegrild en saus carbonara.

Pens uit Luik, tijmjus, fregola sarda, crème van dragon

Nodig : witte pens , zeste van citroen , blokje parmezaan, limoenpress, boter

Tijmjus: 100 ml room, scheutje water, 2 el xeresazijn pezo
10 takken tijm geritst en fijngehakt, boter

Fregola sarda : bieslook, dragon, deel xeres azijn deel sushi azijn, pezo
zeste van citroen; olijfolie

Crème van dragon : mayonaise,1 bussel dragon, geritst druivenpitolie en wat fijne mosterd

Bereiding:

Tijmjus : Doe de room, water, xeresazijn, tijm, pezo in een kleine pot, breng aan de kook en monteer met veel boter tot een mooie sausdikte.!

Fregola : kook de fregola sarda gaar zoals aangewezen, werk af met versnipperde bieslook en breng op smaak met de twee azijn soorten en geraspte zeste van citroen en olijfolie.

Crème van dragon : meng de mayonaise met de versnipperde dragon blaadjes en maak smeug met wat extra olie .

Versnijdt de pensen in gelijke stukken en gelijke dikte.

Bak de witte pensen krokant langs beide zijden eventjes in de boter ,bewaar.

Service : serveer de krokante witte pens, daarop de fregola sarda en wat dragon mayonaise ,werk af met Parmezaansnippers en zeste van citroen en versier met limoenpress indien voorradig



Waterkers omelet, Duvelsabayon, gratineerd met zalm en spinazie

Nodig : 4 eieren, waterkers 2 bussels ,pezo, verse zalm, boter, Duvel

Was de waterkers en zwier droog. Blancheer 2 minuten in kokend gezouten water. Verfris onder de koude kraan en knijp er het overtollige vocht uit. Mix de waterkers fijn. Kluts de eieren in een maatbeker, voeg de zure room en de waterkerspuree bij, pezo en mix door met de staafmixer in enkel seconden, bewaar . Verhit olijfolie in een kleine antiaanbakpan en giet er het eiermengsel in, bak enkele omeletjes op matig vuur, bewaar.

Sabayon van Duvel : 3 eidooiers , 1 Duvel , boter, pezo

Meng in de sauspan de eidooiers en het bier, klop los en al wat op . Plaats al roerend op een laag vuurtje. Klop met de garde en blijf kloppen. Blijf ook kijken, tot de ‘biersabayon’ dikker wordt. Niet te ver, dan heb je een omelet. Als de schuimige dikte bereikt is voeg wat boter toe, kruid je bij met zout, peper en wat citroensap. Haal de sauspan dan zeker van het vuur. En koel de bodem in koud water.

Zalm : 300 gram verse zalm, boter geklaard, pezo

De verse zalm wordt gekonfijt in de boter ,warm de boter op en konfijt de zalm gedurende pakweg 15 minuten, controleer regelmatig op de smeugheid van de zalm, wanneer de zalm oké is haal we deze uit de boter en trekken we zalm stukken in reepjes met een vork stijl rillettes, meng met wat boter en de versneden en gespoelde spinazie blaadjes en pezo., bewaar.

Service : denk eraan de sabayon moet gratineerd worden of afgebrand met de brander,

Verdeel de omeletten zodanig dat je ze kan opplooiën maw er moeten dus zalmstukjes met spinazie tussen komen ,deze enveloppe leggen we in een schoteltje en oversausen we met de sabayon ,die we dus onmiddellijk afbranden maar **eerst warmen we de schoteltjes op in de oven** bij max 80 graden, uithalen saus en branden, klaar is kees .

Langoustinnestaartjes ,gerookte kip, salsa van courgette en rode ui, gebrande knolselder, Roquefort mayonnaise en gremolata

Roquefortmayonaise : mayonnaise, roquefort,pezo

Mix 150 gram van de vers bereide mayonnaise met 50 g roquefort en wat extra pezo samen in de blender. Bewaar.

Knolselder : knolselder, melk, water, pezo ,brander

Snijd knolselder in dikke schijven, kook beetgaar in gezouten water met melk gedurende 15 minuten, snijd in gelijke blokjes van 1 cm, kleur met de gasbrander.

Gremolata : bosje platte peterselie,1 citroen, pezo, look

Spoel de peterselie, zwier droog en rits de blaadjes ervan ,versnijd deze blaadjes en meng met olijfolie, citroensap en de zeste van de citroen, een half teentje look fijn versneden en pezo tot een homogene vloeistof, bewaar.

Salsa van courgette en zure ui en bieslook

Nodig : 1 courgette, rode ui, frambozen azijn, bieslook, citroen en olijfolie

Bereiding :

Snijd rode ui in schijven, marineer in de azijn.

Snijd ook de courgette in brunoise en snijd bieslook fijn. Versnijdt de helft van de gemarineerde rode ui in fijne stukjes en meng met de courgettestukjes, olijfolie, citroensap en pezo. Bewaar

Gerookte kippenfilets;

Rol de filets sneetjes op in fijne rolletjes, bewaar.

Rauwe langoestinnestaartjes ; 1.5 kg rauwe langoustinnestaartjes, pezo, olijfolie, piment d'espelette

Bereiding ; Pel de langoustine en haal het darmkanaal eruit. mogelijks is er geen aanwezig want het zijn staarten, verdeel in gelijke stukken, kruidt de staarten rauw met pezo, olijfolie en wat piment d'espelette, brand de langoustinne staarten met de brander tot er een lichte verkleuring is.

Service : Maak een mooi bord , zie foto



Saltimbocca met mortadella, provolone kaas, gebakken polenta , groen asperges gegrild en saus carbonara.

Polenta :

Nodig : polenta 250 gram, 1 liter kippenbouillon, boter, geraspte parmezaanse kaas

Bereiding

Breng in een grote pan de kippenbouillon aan de kook en voeg de polenta zachtjes toe. Blijf constant roeren zodat er geen klontjes ontstaan. Wanneer de polenta zo dik is als aardappelpuree is hij gaar. Dit duurt wel even naargelang de polenta die je gebruikt.

Breng de polenta op het einde op smaak met de kaas. Proeven is belangrijk. Wees niet bang om meer kaas, boter of zout en peper toe te voegen als je de smaak nog te vlak vindt! De polenta moet romig zijn en goed op smaak.

Schep de polenta op een **ingevet** bakblik en laat helemaal afkoelen. De polenta stijft op en snij in plakjes

Bak de plakjes krokant in de anti kleef pan in boter en olie tot er een bruin krokant korstje op staat, bewaar.

Saltimbocca

Nodig : Kalfsvlees, mortadella, provolone kaas, salie, pezo, foeliepoeder

Bereiding :

Sla het vlees(escalopes) indien nodig nog wat platter met een mes tussen plastic folie, in ieder geval moeten de lapjes zo dun zijn dat ze gemakkelijk opgerold kunnen worden.

Kruidt het vlees met pezo en foelie

Verdeel de mortadella, de provolone en de salie blaadjes over de kalfslapjes .

Rol ze nu op en steek er een tandenstoker in de lengte doorheen om het vast te houden of rol ze stevig op in plastic folie en laat even rusten in de koelkast zodat ze stevig worden .

We bekijken wel wat er uit komt.

Meng peper en zout door wat bloem en rol het vlees er doorheen.

Verhit de helft van de boter en de olijfolie in een grote bakpan totdat het schuim van de boter wegtrekt. Bak het vlees op de rolkant in de hete olie en boter totdat het goudbruin, normaal trekt het vlees zichzelf vast zodat we nadien rolletjes kunnen vormen. Bewaar het vlees voor de service ,reken op 2 rolletjes per persoon. Bewaar voor de service.

Groene asperges: schil de onderkant van de asperges en verwijder het houderige gedeelte, wrijf de asperges in met olijfolie en grill deze op de grillpan gedurende 5 à 7 minuten, bewaar.

Koekje van provolone kaas : rasp de kaas en laat smelten op een bakmatje bij 150 graden , breek in stukken nat opstijven en bewaar.

Mousse van mortadella

Nodig : 150 gram mortadella,,100 gram mascarpone ,40 gram Parmezaanjkass
½ koffielepel paprikapoeder; 3 soeplepels melk
Samen cuttteren en bewaren voor de service.

Bereiding : de mortadella wordt aangepast aan de grootte van de saltimbocca, van de rest maken we een mousse ,samen met zure room en wat kruiden op het eind ,wat paprikapoeder samen mengen we de mortadella in de blender tot we een smeuiige massa krijgen, bewaar voor de service

Carbonara saus : zoals jullie ook weten is carbonara een saus met enkel eieren en spek op de pasta ,we maken een afleiding via een Engelse saus.

Nodig : eieren 6 eieren , cobourg ,melk, boter

Bereiding :

Verdeel de cobourg ham in kleine stukjes, enkele mogen ook gedroogd worden in de microgolf voor de afwerking.

Laat de cobourg in de melk infuseren ,tot hij de smaak van de gerookte ham heeft opgenomen

Bewaar de melk en laat ze afkoelen.

Klop 2 eidooiers los en voeg toe aan de melk (200 ml)

Klop de andere dooiers los en meng met de melk en zet op een zacht vuurtje, zorg ervoor dat je niet boven de 70 graden gaat ,wanneer je merkt dat de saus begint te pakken dan hou je de temperatuur in de gaten , als de eieren en de saus voldoende volume hebben ,voeg je wat koude boter toe en koel de pan af in koud water zodat het proces stopt, bewaar maar liefst wordt er warm geserveerd .

Service: Op een warm bord, enkele gegrilde asperges , stukjes polenta , twee rolletjes saltimbooca, dit kan ook een plat stuk zijn naargelang de fabricatie van de chef ,als we veel saus willen gebruiken dan moeten we er ook meer maken ! saus rondom en bestrooi lichtjes met de vermalen gedroogde cobourg om het gerookt effect te bekomen van de carbonara.