

Kookclub 16 maart 2023

Hullus van witte bonen

Tartaar van langoustines met crème van avocado

Kippenlever met Sherry Fino en amandels

Zacht gegaard, gerookt buikspek, konfijt van grondwitloof, espuma van Wynendale kaas, gnocci

Zalmforel in zoutkorst, groene asperges, venkel en sinaas, Maltezer saus, gegrilde aardappels met rozemarijn

Hummus van witte bonen: witte bonen uit blik, tahin, teentje look, komijnpoeder, venkelpoeder, oud Brugge kaas, peper, peterselie, pimpernel; olijfolie

Bereiding :mix alles door elkaar tot je een smeùge massa verkrijgt, regel de smeùigheid met olijfolie en water .Versnijdt de groene kruiden en spatel onder de hummus.

Dien op met apero koekjes.

Tartaar van langoustines met crème van avocado

Nodig : langoustines staartjes, limoen, koriander, ½ rood pepertje, zeste van imoen, sjalot,sesamolie,sojasaus

Avocadocrème ; 2 **avocado's**, **koriander**, limoensap, zeste van limoen

Bereiding:

Verwijder de pantsers van de langoustinnes, verwijder ook het darmkanaal en spoel nog eens na ,versnijdt het vlees in piepkleine stukje, meng met de versnipperde sjalot, limoenzeste, enkele druppels sojasaus en druppels sesamolie, ook het ½ rode pepertje versnipper en erbij voegen, wat versneden koriander ondermengen en kruiden met pezo. Bewaar.

Avocado crème : mix alles

We houden enkele langoustinne staarten over , die we snel aanbakken met pantser, kruiden met pezo en wat chillipoeder, bewaar of kroepoek indien niet voldoende staarten.

Service:

Op een klein bordje trek een streepje met de avocado mousse en duw de tartaar in een ring op het einde van de streep, versier de avocado met wat korainder blaadjes en op de tartaar gebakken langoustinnes of kroepoek.

Kippenlever met Sherry Fino en amandels, croûtons

Nodig : kippenlevertjes, olijfolie, geschaafde amandels, wit toast brood, boter, pezo

Bereiding :

Maak de levertjes schoon door eventuele aders te verwijderen en dep ze droog met wat keukenpapier. Bestrooi met een beetje zout en versgemalen zwarte peper.

Verhit de olijfolie en boter in een koekenpan en bak hierin de levertjes in ongeveer 2/3 minuten. Keer ze regelmatig om, zodat ze aan de buitenkant lekker bruin zijn maar nog rosé aan de binnenkant. Controleer !

Haal ze uit te pan en bewaar. Kan ook à la minute bereid worden.

Sherrysaus : 50 ml sherry azijn, 100 ml Fino sherry, 2 x sjalot,, kippen bouillon, tijm en laurier,honing, cayennepeper, pezo, peterselie en boter, pimenton de la Vera

Bereiding :

Versnijdt de sjalotten, stoof aan in boter, blus met de sherry en de sherryazijn en de kippenbouillon, laat even inkoken ,voeg een beetje room toe en werk de saus af met klontjes boter en kruidt met pezo, trek de saus een beetje op met enkele druppels honing en wat pinmenton de la Vera indien nodig.

Rooster de amandel schilfers in een droge pan en bewaar.

Versnijdt de peterselie en bewaar.

Croûtons : versnijdt de sneden wit brood in gelijke vierkante stukjes en bak royaal in olijfolie en boter, na het bakken bestrooien met zout en afdeppen op keukenpapier, bewaar.

Service :

We leggen de gebakken levertjes nog even in de warme saus, we dienen op in een apero bordje en oversaus royaal, werken af met de gegrilde amandels en peterselie en enkele croutons.

Zacht gegaard, gerookt buikspek, konfijt van grondwitloof, espuma van Wynendale kaas, gnocci

Buikspek : 1 kg buikspek gerookt, kippenbouillon, mirepoix van wortel, ui en selder, laurier, tijm, peper ,andere kruiden mag ook, kruidnagel bvb.

Blancheer het gerookte spek gedurende 2 minuten in kokend water.

Koel af en verwijder alle minder fraaie delen.

Zet het spek op in kippenbouillon en voeg de aromaten toe, laat het spek gedurende 5/ 6 uur zachtjes garen in deze bouillon, eerder pocheren.

Haal uit de bouillon en bewaar.

Dit wordt reeds op voorhand gedaan.

Voor de service proberen we het zwoerd zeer krokant aan te bakken op een zeer hoog vuur !
Versnijdt het spek in mooie rechthoekige delen voor de service warm en bewaar.

Espuma van Wynendale kaas, warm

Nodig: 125 gram aardappelpuree, 125 gram Wynendale-kaas, 125 ml room, melk 50 ml., espuma fles, kogels, pezo, nootmuskaat

Bereiding :

De kaas in stukken snijden en opzetten in een beetje room en melk, dit om de kaas te doen smelten. Die combinatie opdikken met de aardappelpuree tot een dikke lopende massa, het geheel kruiden met pezo en beetje nootmuskaat, alles door een haarzeef steken en uitduwen indien nodig.

De massa in een espumafles doen en dan 2 gaspatronen opsteken, warm houden op ca. 75°C in een warm water bad.

Konfijt van grondwitloof :

Verwijder de kern van 8 witlofstroken. Snijd de stroken in stukken van ongeveer 1 cm breed. Verhit de boter in een pan en voeg het witloof toe. Kruid met pezo en nootmuskaat. Laat het witloof ongeveer een halfuurtje rustig konfijten op een laag vuurtje. Bewaar.

Gnocci worden aangekocht , we laten ze even in de gesmolten boter rollen en kruiden met pezo.

Service :

Op een warm bord, mag ook een diep bord zijn, verdelen we het witloof onderaan, daarboven op een mooi stuk buikspek en een tweetal gnocci, afwerken met een spuit espuma, overstrooien met verse bieslook.

Zalmforel in zoutkorst, groene asperges, venkel en sinaas, Maltezer saus, gebakken aardappels met rozemarijn

Nodig : 2 zalm forellen proper gemaakt met de kop en schubben eraan (samen min 3 kg, reken op min 50 à 60% verlies), 3.5 kg zeezout dat wat vochtig is, bvb sel de Guérande, dille, sinaasappel, venkelgroen, rozemarijn, citroen, pezo, laurier, tijm,

Bereiding : Verwarm de oven voor op 185 graden.

Vul de zalmforellen op met de kruiden en de sinaasappel zeste graden

Meng het zout met wat groene kruiden(stelen van peterselie en koriander bvb), laurier, tijm ,enz.

Neem een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel onderaan het zout over de bakplaat, leg de vissen(prik ze dacht met een stokje) er op en bedek ze met het resterende zout.

Plaats de vissen gedurende 20 à 25 minuten in de oven. Haal ze er zeker uit en probeer zo snel mogelijk de zoutkorst te verwijderen.

Maltezer saus :bloed sinaassap-boter-eidooiers-citroensap-cayennepeper, rasp en zeste van sinaasappels ,cayennepeper

Bereiding :

Laat ongeveer 350 gram boter smelten au bain-marie.

Verwijder de ongeregeldheden en de waterige faze.

Dit is in feite een Hollandaise saus, enkel ipv citroensap ,sinaassap.

Pers minimum 2 sinaasappels uit en meet de hoeveelheid sap,voor 200 ml sap nemen we 5 eidooiers + sap van ½ citroen schuimig kloppen, voegen wat cayenne pezo toe.

Verwarm de hoeveelheid zachtjes op een middelmatig vuur, van zodra je merkt dat de massa plakt (+/- 75 graden) voeg je de gesmolten warme boter toe en blijf kloppen tot alle boter is toegevoegd en je een dikke mayonnaise krijgt, op het einde kan je nog enkele klontjes koude boter toevoegen, ook de **sinaasrasp en zeste** wordt toegevoegd, afkruiden met pezo indien gewenst.

Koel wel snel af zodat de saus niet meer verder gaart.

Aardappels: Vastkokende aardappels, type Belle de Fontenay of Rattes, rozemarijn, look, laurier, tijm, salie

Boen de aardappels proper, laat de schil eraan, deponer de aardappels in een schotel en meng met de kruiden en olijfolie, laat gedurende +/- 35 minuten in de oven garen op 190 graden.

Bestrooi met extra zout op het einde. Bewaar.

Venkel : trek de buitenste draadjes van de venkelschillen af, verwijder het groene en harde gedeelte(in de vis) en grill samen met de aardappels in de oven ,vb op een Al folie

Groene asperges: verwijder het onderste harde gedeelte, en schil voor een deel de asperges, kook ze gedurende 2 minuten in kokend water, koel onmiddellijk af en bewaar.

Sinaasappel à vif versnijden, min 2 stuks, vang ook het sap op zie boven voor de saus.

Service ; Van zodra de vis uit de oven komt, kan je deze nog even laten liggen maar echt lang niet meer, maw alles moet klaar zijn, zodat je de korst kan openen en er stukken mooie graatloze vis kan uithalen, we dresser de groenten op het warme bord een beetje à l'improviste, daarop een stukje vis en de saus rondom, mogelijks nog versieren met een takje peterselie.