

Kookclub maart 2024

**Ceviche van bloemkool, corona bier, chesterkoekje, nacho
Kastanjechampignon, Westmalle bruin, Cobourg, panko
Papillot van steenbolk, Hommelbier, kleine groenten
Lamsborst, Wuitensbier, couscous, bonen zalf
Sinaasappel trifle , sabauyon van Kwak amber**

Ceviche van bloemkool, corona bier ,koekje van chester en nacho

Nodig : 2 limoen, 1 klein rood pepertje, zeezout, chester kaas, corona bier nacho met chili , koriander

Bereiding :

Verdeel de bloemkool in aanvaardbare roosjes .
Pers de limoenen en meng met het corona bier
. Verwijder de pitjes van de chilipeper en versnipper deze in kleine stukjes. Voeg samen met wat grof zout toe aan het bier en limoensap tot een soort vinaigrette en voeg alles toe aan de bloemkool. Snipper de koriander fijn en voeg toe. Meng goed door elkaar, laat de bloemkoolroosjes een half uurtje marinieren.

Kaaskoekjes met mosterdzaad

Nodig : Chester kaas geraspt, mosterdzaad

Bereiding

Grill de mosterdzaadjes in de droge pan .
Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi per koekje twee theelepels geraspte kaas op het bakpapier en spreidt uit tot een rondje van zo'n 7 cm in doorsnede, bestrooi met het mosterdzaad.
Bak de kaaskoekjes in een voorverwarmde oven van 200 °C. gedurende een 7 tal minuten.
Haal uit de oven om af te koelen. De kaaskoekjes zijn klaar wanneer ze krokant en afgekoeld zijn. Je kan indien gewenst er een vormpje aan geven bij uithaling.

Service :

Serveer de ceviche van bloemkool met het chester koekje en de chili nacho.

Gevulde kastanje champignon met Westmalle bruin, cobourg

Nodig : minimaal 13 mooie gelijke kastanje champignons, enkele champignons extra, Westmalle bruin, kippenbouillon, sjalot, Cobourg, boter, pezo, room

Bereiding :

Borstel de kastanjechampignons schoon, snijd de harde onderkant af en hol ze uit. Snijd het uitgeholde deel in kleine stukjes.

Versnijdt de cobourg in fijne reepjes

Verhit boter in een braadpan en bak de champignons stukjes, cobourg en sjalot aan kort aan.

Voeg de Westmalle bruin toe en laat zachtjes inkoken

Laat het geheel 15 minuten zachtjes stoven, voeg eventueel extra bouillon toe indien nodig.

Op het eind mogelijks een beetje room toevoegen om binding te krijgen ,zeker afwerken met extra boter .

Bewaar en laat afkoelen.

Vul de champignons met het mengsel en bestrooi met panko en een klontje boter. Laat gratineren in de oven bij 200°C.gedurende minimaal 10 minuten .

Service: recht uit de oven op een aperobordje.

Papillot van steenbolk, Hommelbier, kleine groenten

Nodig: 14 filets van steenbolk met vel, venkel, prei, wortel, ui, peterselie en hommelbier, visfumet, pezo , ciabatta , gezouten boter

Bereiding :

Versnijdt alle groenten in kleine stukjes, en paysanne, we stoven deze zachtjes aan in boter, de wortel wat langer dan de uien .

We bereiden een visfumet met de graten .

We plooien de papillotte en wrijven deze goed in met gezouten boter, we deponeren de visfilet en de gestoofde groenten in de Al folie en overgieten met visfumet en hommelbier(50/50) en voegen nog een klontje boter en pezo toe, plooien dicht en dit garen we in de oven gedurende 7 minuten bij 200 graden .

We serveren dit met ciabatta brood en gezouten boter al dan niet getoast.

Langzaam gegaard lamsvlees, wuitenbier,bonenzalf en, couscous koekje, tzazikii, pestyo van daslook

Nodig : 2 kg lamsschouder met bot ,knoflook,grof zeezout en zwarte peper, munt, honing, 4 el olijfolie en sap van 3 citroenen; koriander zaadjes, komijn zaadjes kippenbouillon , wuitensbier 2 flesjes, boter, olijfolie ,pezo, daslook

Bereiding;

Prik het vlees overal diep in. Wrijf de knoflook in een vijzel fijn met het zout – dat werkt als schuurmiddel. Wrijf er ook de andere ingrediënten voor het vlees door, te beginnen met de munt en daslook. Voeg ook het bier toe zoveel als nodig. Duw de daslook in de holtes van het vlees.

Leg het vlees in een receptient zodat de marinade goed contact maakt.. Overgiet het vlees met marinade en keer het om. Zet het ca. 12 uur afgedekt in de koelkast.

Haal het vlees uit de marinade en dep droog.

Kleur het vlees stevig aan in boter en olijfolie.

Zet het in de oven bij 160 °C. voeg wortel, ui, look, rozemarijn, tijm en laurier toe
Braad 4-5 uur en bedruip regelmatig met de marinade en boter, je moet het vlees met een vork uit elkaar kunnen trekken, begin na 4 uur te controleren.)

Bereid de tzaziki met granaatappel

Nodig :

Yoghurt uitgelekt, granaatappel pitjes, groene munt en verse koriander, olijfolie en knoflook, komkommer sliertjes

Bereiding: Rasp de komkommer en laat even marineren met zout ,pers de komkommer uit en voeg toe aan de uitgelekte yoghurt.

Versnipper de look met wat zout en voeg toe, ook de granaat appel pitjes en de versneden munt en koriander voegen we toe.

Breng op smaak met wat extra citroensap een pezo. Bewaar.

Pesto van daslook en wittenbier.

Nodig: daslook, enkel blaadjes spinazie , parmezaankaas,wittenbier, olijfolie,pezo

Bereiding:

Mix alles in de keukenrobot en bewaar.

Crème van witte bonen (boerentenen)

Nodig : gegaarde boerentenen en enkele overhouden, boter en room,kippenbouillon

Bereiding :

Gaar de crème in de thermomix, bonen , boter en een beetje room, tot men een smeuge creme bekommt , bewaar.

Voor de service maken we de crème warm en mengen deze met extra versneden groene munt.

Koekje van couscous:

Nodig :

Couscous, eieren , korinaderzaadjes en komijn zaadjes, maizena en verse koriander, beetje marinade van bier

Bereiding:

De couscous bereiden volgens de instructies, wel even aanbakken in de pan met wat olijfolie en bier gebruiken met bouillon

De komijn fijnmalen in de vijzel

Als de couscous klaar is deze goed los roeren

De gemalen komijn toevoegen

Op smaak brengen met pezo

Het ei loskloppen en door de couscous mengen

De verse koriander grof hakken

Op het laatste moment de gehakte koriander er doorheen mengen. Mogelijks wat maizena toevoegen .

Kleine koekjes vormen van het couscous mengsel (circa 1 cm dik en 5 cm doorsnede)

Olijfolie warm laten worden in de koekenpan

De koekjes op matig vuur aan beide zijden lichtbruin bakken mogelijks in een rond vormpje.

Trifle van orangecurd, Pim's cake en Sabayon van Kwak-amber

Een trifle is meestal een laagjes dessert met cake en een soort pudding wij doen het nu even anders.

Nodig : Pims cakejes, eidooiers- 5 , sinaasappel, boter en Kwak-amber bier- 1 flesje -33 cl.

Orangecurd wordt op voorhand gemaakt maar we proberen deze op te kloppen met extra opgeklopt eiwit toe te voegen zodat we een luchtige massa verkrijgen .

Pims cake worden aangekocht

We kloppen dus enkel de sabayon op met het bier.

Service:

In een plat glaas op voef vullen we op , eerst de pims cake in stukjes, daarboven op de orangesucrd met eiwit opgelopt en dit zetten we in de koleing .

We proberen ook de Sabayon koud te kloppen daarvoor maken we een gewone sabayon zijnde

Starten met 5 eidooiers , 5 eetlepels kristalsuiker en dit kloppen we reeds op tot een luchtige massa, dan voegen we het flesje Kwak Amber toe en blijven kloppen op het vuur ,let wel de temperatuur mag niet boven de 75 graden gaan.

Klop tot er een schuimige massa ontstaat, nu kloppen we deze verder tot ze koud op is, in koud water met ijs bvb en voegen ook 1 geweekt blaadje gelatine toe, laat afkoelen in de koelkamer, deze koude sabayon gieten we op de reeds gevulde coupes.