

## Kookclub 24 mei 2012

**\*Tompoes van courgette en aubergine met halloumi,dressing van munt en koriander en gefrituurde spiering**

**\*Warm gerookte zalm met tartaar van groene asperges,komkommer en appel,basilicum/citroenpesto–groene sechuan peper,licht wasabi parfum**

**\*Varkensoester met gewokte asperges en bladspinazie,sausje met madeira,slaasje met frisse tuinkruiden ,dauphine aardappel.**

**\*Aardbeien met chocolade jasje in 2 kleuren,Engelse room en espuma van sinaasappel en koekjes,compote van rabarber**

### Tompoes van courgette en aubergine met haloumi,dressing van munt en koriander

Courgette	aubergine
Haloumi-kaas	olijfolie
Salie-rozemarijn-tijm	mozzarella-sneetjes
Koriander-munt-yoghurt-vissaus	spiering-diepvries
Frituurolie	pezo-citroen

#### Bereiding

Was en versnij de courgetten met de mandoline in dunne gelijke plakken,hetzelfde met de aubergine,de plakjes worden in de breedte gesneden zodat je rondjes bekomt.

Bestrooi de plakken met keukenzout en laat eventjes intrekken,was het zout weg en bak de droge plakken in een hete pan(of grill) met olijfolie,bak de courgetten +/- 1 minuut en de aubergines +/- 1 ½ minuut. Maak de tompoes door onderaan de aubergine plakjes te leggen , daarop fijne sneetjes mozzarella kaas, daarop fijn versnipperde kruiden (salie-rozemarijn-tijm) en daarop dan de courgettenplakjes ,kruiden met fijn gesneden kruiden(of wat provencaalse kruiden) en we eindigen met de halloumi sneetjes. De halloumi sneetjes kan je eerst al wat korsten in de pan.

De ronde torentjes gaan in de oven bij 175°C gedurende +/- 10 minuten.

#### Frituur visjes

Haal de spiering uit de diepvries zak en meng onmiddellijk met bloem in een plastic zak, schud goed zodat ze mooi bebloemd zijn,frituur onmiddellijk bij 175°C, bestrooi met wat zout en dien op!

#### Dressing

In de blender voegen we bij elkaar gelijke delen verse munt en verse koriander,een schep yoghurt en een 2 à 3 druppels vissaus, we blenden het geheel tot een vloeibare saus..

## Service

Een rondje serveren we samen met een streepje dressing en daar naast enkele gefrituurde visjes,een partje citroen mag niet ontbreken.

## **Warm gerookte zalm met tartaar van groene asperges,komkommer en appel,citroenpesto–groene sechuanpeper,licht wasabi parfum**

Groene asperges	verse zalm op vel
Komkommer	appel
Zure room	wasabi poeder
Basilicum	citroen
Pijnboompitten	Parmezaanse kaas
Lente-ui	groene Sechuan peper

Schil de onderste stukken van de groene asperges , versnij in stukken en blancheer gedurende 1 minuut in kokend,gezouten water(+carbonaatzout),hou apart.

Versnij de komkommer in piepkleine stukjes (zonder pitten ) ,bestrooi royaal met zout en laat dit eventjes inwerken,na een ½ uurtje spoel je zoveel mogelijk van het zout af en droog de stukken.

Versnij één appel in piepkleine stukjes,besprenkel met wat citroensap en hou apart.

Versnij de lente-ui in piepkleine stukjes.

Meng wat zure room met het wasabi-poeder, meng nu de groenten bij de zure room(beetje bij beetje),reken ongeveer 2/3 asperges-1/6 komkommer en 1/6 appel ,verder aanvullen met de lente-ui.

## Zalm

Voorzie een pot ook rookinstallatie en leg op de onderkant een Al-folie, leg hierin het rookmengsel en bedek met Al-folie, op de bovenste laag Al-folie een beetje olijfolie gieten. we werken in dubbel(dus voorzien twee potten indien mogelijk) of een rook vat. Zalm wordt gerookt bij een temperatuur tussen de 65° en 71° C

Schik de porties zalmfilet naast elkaar op een rooster,kruidt met peper en zout en rook ze minimaal gedurende 8 minuten ,gaar verder in de oven bij 150°C gedurende 4 à 5 minuten.

## Citroen-basilicum pesto

1 bosje basilicum	1 citroen
Olijfolie	1 teentje look
Parmezaanse kaas	geroosterde pijnboompitten
1 ½ dl olijfolie	

Voeg de blaadjes basilicum in de blender, samen met de geraspte kaas en de geroosterde pijnboompitten en de olijfolie

Rasp de schil van de gewassen citroen in de blender en voeg het sap van ½ citroen ook toe, nu cutteren tot je een zeer fijne massa hebt,afkruiden met peper en zout.

Vermaal de sechuan peper in de vijzel

## Service

Maak een leuk rondje met de tartaar en presenteer de gerookte zalm er bovenop, maak enkele leuke druppels langs de zijkant en strooi de resterende stukjes lente-ui er rond, bestrooi de zalm met de peper.

## **Varkensoester met gewokte asperges en bladspinazie, sausje met madeira, slaatje met tuinkruiden, dauphine aardappel**

Varkensoester	witte asperges
Verse spinazie	madeira-wijn
Kalfsfond	room
Tuinkruiden (brave hendrik-bloedzuring-salie-valeriaan-bernagie-munt-ea)	
Pijnboompitten geroosterd	sesamolie

### Dauphine-aardappel x2

Aardappelpuree : 800 gram Bintjes-geschild + boter + kruiding

Soezendeeg : 2,5 dl kippenbouillon -100 gr boter-150 gram bloem -4 eieren –zout

Bereid eerst de aardappelpuree. Schil hiervoor de aardappelen, was ze en snijd ze in gelijke stukken. Doe de aardappelen in een kookpot en vul bij met water tot ze net onder staan. Kook de aardappelen gaar in een twintigtal minuutjes (controleer of ze zacht zijn door er met een vork in te prikken). Giet ze af en laat ze op een zacht vuurtje even uitdampen.

Draai de aardappelen door een roerzeef (of passe-vite) in een kom en roer er +/-20 g boter door tot je een gladde puree krijgt. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Bereid het soezendeeg : Breng 2,5 dl kippenbouillon aan de kook in een kookpot en smelt er 100 g boter in. Voeg er in één keer de 150 g bloem aan toe en laat alles al roerend met een spatel drogen op laag vuur, tot er een deegbol ontstaat die loskomt van de bodem. Haal de kookpot van het vuur en roer er krachtig één voor één de eieren door.

Meng de twee producten in een verhouding van één deel soezendeeg voor twee delen aardappelpuree. Kruidt nog eens na met peper, zout en nootmuskaat. Spuit onmiddellijk de aardappels op boterpapier met een spuitzak met ronde douille en laat even rusten in de koelkast.

Doe steeds een bakproef.

Men legt de stroken met de aardappelen in de frituur en de aardappelen komen vanzelf los.

Frituur op +/- 175°C

Steeds voldoende laten doorbakken en warm houden in een geopende oven.

### Gewokte asperges met bladspinazie

Schil de asperges en breek de houtige uiteindes af.

Blancheer de asperges in gezouten water ,laat ze tot kookpunt komen en zet onmiddellijk het vuur uit .Snij elke asperge schuin in stukken. Hou apart.

Spoel de spinazie en verwijder de grote stelen en versnij in kleinere stukken,hou apart.

Verhit een wok (2x) en doe er een klontje boter en wat arachideolie in.

Bak de asperges onder voortdurend roeren op hoog vuur tot ze beetbaar zijn en voeg op het eind de spinazie toe, kruidt met enkele druppels sesamolie en wat geroosterde pijnboompitten.

### Varkensoester

Strijk de oesters lichtjes in met olijfolie,grill ze op een zeer hete grill pan tot er leuke streepjes op staan en bak ze verder af in de oven bij 110°C gedurende 6 à 10 minuten naargelang de oven en de hoeveelheid vlees. Het vlees moet een tikkeltje rosé zijn.

### Saus

Kalfsfond-madeira-room- pezo-mespunt mosterd

Kook de kalfsfond in met de madeira ,bindt met wat room en kruidt met pezo en een mespuntje mosterd van Dijon,werk af met een klontje boter en pezo.

### Kruidenslaatje

Was en spoel de kruiden ,droog in de sla zwierder en meng de sla,besprenkel met zeer goede olijfolie,kruidt met peper en een snuifje zout. Hou de bladeren bloedzuring in zijn geheel.

### Service

Deponeer de mengeling van asperges en spinazie in het midden van het bord,schuin daarop de varkensoeseter (versier met wat sesamzaadjes geroosterd),laat wat saus afvloeien en twee tot drie aardappels aan de zijkant ,evenals het kruidenslaatje

### **Aardbeien met chocolade jasje in 2 kleuren,Engelse room en espuma van sinaasappel en koekjes,puntjes van rabarbercompote**

#### Rabarbercompote

Rabarber

kaneel

Suiker

sinaassap

Maak de rabarber schoon. Snijd de uiteinden van de stengels af en was ze onder koud water.

Snijd elke stengel in stukken van 2 – 3 centimeter

Pers de sinaasappel uit. Schenk het sap in een steelpan. Voeg het water toe en breng aan de kook

Voeg de stukken rabarber en het stukje kaneel toe. Roer door elkaar en breng opnieuw aan de kook en laat 15 minuten sudderen

Haal de kaneel uit de pan. Voeg de suiker toe en roer door elkaar. Giet eventueel wat van het water af. Laat het mengsel afkoelen in de koelkast en doe in een spuitfles

### Engelse room

5 dl melk, 2 vanillestokje, 6 eierdooiers, 120 gr suiker

Kook de melk op met de vanillestokken. Klop ondertussen het eigeel met de suiker tot een stevige massa en giet er de kokende melk over. Zet het geheel op een zacht vuurtje, laat de saus binden en blijf er in roeren tot het schuim weg is. In vaktermen heet dit “vaneren”, maximum t° 85°C. Zeef de vanillestokken uit de massa en koel af, bewaar in de koelkast.

### Aardbeien

Spoel de aardbeien en droog ze. Zorg voor ongeveer dezelfde vorm en maten.

Smelt de fondant chocolade met een beetje boter (+/- 250 gram chocolade + 25 gram boter)

Smelt de witte chocolade met een beetje mycrio, +/- 250 chocolade + 25 gram mycrio

Dompel de aardbeien één voor één, langs één zijde in de chocolade en laat afkoelen op de andere zijde. Wanneer afgekoeld steek je beurtelings een aardbei met zwarte en witte chocolade op een spies.

### Espuma van sinaas x 2

Sinaassap vers - gelatine- room- kardemon - gembersiroop – 1 eidooier

Verwarm 2 dl sinaasappelsap met 1 dl slagroom, 25 gram suiker, 2 eetlepels gembersap en enkele zaadjes kardemon (+/- 4 peulen-zaadjes uithalen) in een pan en laat dit even trekken.

Los hier 1 geweekt blaadjes gelatine in op en werk er 1 eidooier door.

Zeef het mengsel, giet het in de sifon, gebruik 2 gaspatronen . Bewaar liggend voor gebruik in de koeling, dus snel klaarmaken

De koekjes worden aangekocht.

### Service

Maak een rondje op het bord met de Engelse room, deponeer hierin een spiesje met aardbeien, spuit aan de zijkant een toefje espuma en werk af met minimaal één koekje (een rond, liefst met chocolade), aan de andere kant maak je met de spuitfles twee puntjes met rabarber-compote.