

## Kookclub 22 mei 2014:

\*Kreeft – Soba noedels- nage met fijne groenten –kruidenboter

\*Piepkuiken –citroen – artisjok – tempura –jus van champignon –polenta

\*Wentelteeffe van broiche – aardbei –rabarber –espuma van geitenkaas –siropen

### \*Kreeft – Soba noedels - Nage met fijne groenten –kruidenboter

Groene kruiden            750 gram malse boter            limoen

Laat de boter zacht worden door ze een tijdje uit de koelkast te halen, voeg er de verse tuinkruiden aan toe (bijvoorbeeld 2 eetlepel fijnggehakt groen per 100 gram boter) en breng verder op smaak met peper en zout. Voeg ook wat zeste van limoen en limoensap toe. Maak de verse kruidenboter: was de **koriander**, **dragon**, **peterselie** en **kervel**, verwijder de steeltjes en hak ze grof. Meng de kruiden met de malse boter. Laat de boter gedurende hard worden in de koelkast.

kreeft ½ per persoon	kokosroom	koriander	peterselie
kervel            dragon	boter	cayennepeper	mirepoix            pezo

Kook de kreeft:

Doel water (+ cayennepeper en wat overschot van groenten-laait eventjes trekken) in een ruime pot en breng aan de kook. Dompel de kreeften 60 seconden onder in het water. Leg ze op de buik en snijd ze in de lengte middendoor van borst naar kop te vertrekken aan het kruis op hun kop. Haal de poten van de kreeft en leg apart. Verwijder de maagzak en het darmkanaal voorzichtig met een lepel.

Neem de poten er weer bij. Breek de schalen van de scharen met de achterzijde van de snijkant van een zwaar mes. Hak de scharen in twee stukken. Leg de gehalveerde kreeften op hun schaal vast (bvb op wat Al-folie) in een beboterde schotel naast elkaar.

Verdeel de boter over de pantsers en de ook wat over de poten, we kunnen ook het vlees van de poten in het pantsers bijleggen.

Voor de afwerking worden de bakplaten in de oven geschoven (voorverwarmd op 200°C) gedurende +/- 7 minuten.

Nage : jonge prei –witte selder –citroengras –limoen blaadjes –gember –korianderstengels – groene asperges

Haal de kreeft uit de bouillon en werk de jus af: zeef 1.5 l van de bouillon in een pot . Verstevig de bouillon door er gesneden groenten aan toe te voegen: wit van de prei, wortel en selder en al de andere smaakmakers . Voeg gevogeltesfond toe. Laat zeker ½ uur trekken, zeef de bouillon ,stoof de in jullienne gesneden witte selder(geschild) en het wit van de jonge prei, de groene asperges in twee verdeeld ,alles op gelijke lengte,stoof eventje lichtjes aan in de boter pakweg 1 minuut en werk de nage af met kokosroom en verse boter. Bewaar.

Soba noedels : Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.  
Haal wel 1 minuut van de kooktijd af.

Service, in een diep bord leggen we een rondje met soba noedels en groenten daarbovenop plaatsen we de warme kreeft zorg ervoor dat ze niet kantelt, we serveren de nage warm in het diep bord en werken af met extra koriander en platte peterselie blaadjes. Denk eraan en let op, ondertekend slaafje zal de service meedoen !

### **\*Piepkuiken –citroenboter – astisjok – tempura –jus van champignon –polenta**

kastanje champignons	venkel	violet artisjok	courgette
gekonfijte citroen	boter	polenta	melk

#### **Maak een citroenboter**

4 gekonfijte citroenen      400 gram boter      pezo      zeste en sap van citroen

Mix de malse boter met de schil van de gekonfijte citroen, wat sap en de zeste en wat peper en zout in de mixer en bewaar ,**niet te stijf** -laten worden in de frigo !

#### **Piepkuiken**

Verwijder met een schaar de rug uit de piepkuikens en duw ze plat ,aan de onderkant heffen we het vel wat op een duwen we de boter tussen het vel en het vlees en masseren dit naar boven toe,kruidt het vel met peper en zout

We grillen de piepkuikens aan op de hete grill(+/- 30 sec) juist om ene tekening te hebben, zorg ervoor dat de boter er niet uitloopt ,plaats de piep^kuikens in ene ovenschaal en laat verder garen in de oven bij 95°C gedurende +/- 40 minuten .

Voor de service halen we de billetjes, de filet en de vleugels van het piepkuikens en serveren dit als dusdanig.

#### **Violet artisjok en venkel**

##### Artisjok en venkel

##### Venkel

Verwijder het groene gedeelte en versnijdt de venkel in gelijke delen ,stoof aan in olijfolie en laat meestoven bij de artisjok (zie onder)

##### Artisjok

Deze soort is zo klein dat ze enkel bovenaan wat wordt opgekuist en onderaan wat gelijk gezet(maw verwijder +/- 1/3 van het geheel), de buitenste bladeren verwijdert en dan in 4 gesneden , het binnenste hooi wordt verwijdert, we bakken ze aan in olijfolie en wat look en blussen alles met water en witte wijn en laten de artisjokken +/- 30 minuten garen. Bewaar.

#### **Tempura van courgette**

Versnijdt de courgette in even lange stukken van +/- 5 cm op 1 cm dikte (geen binnenste delen).Maak te tempura deeg volgens de verpakking en dompel de courgette in het deeg en frituur,bestrooi lichtjes met zout na het frituren

We maken ook nog een fris slaatje van de courgette, we versnijden de courgette met een jullienne mes, mengen de sliertjes met vers geperst citroensap en lekkere olijfolie, kruiden met peper en zout en bewaren.

### **Jus van champignons**

Stoof de kastanje champignons aan in boter en olijfolie, blus met kalfsfond en laat +/- 30 minuten smaak nemen, zeef de champignons eruit en bewaar de lichte jus, werk af met een klontje boter, peper en sojasaus.

### **Romige polenta**

400 ml kippenbouillon	100 ml melk	100 ml room
laurie-tijm-lookteentje	150 gram polenta	75 gram Parmezaan kaas

Breng 400 ml kippenbouillon, 100 ml melk en 100 ml room aan de kook.

Voeg laurier, tijm, peperkorrels en look bij en laat eventjes infuseren zodat je een kruidige oplossing verkrijgt, zeef door een chinois. breng terug aan de kook en strooi er langzaam en al roerend 150 g polenta in.

Zet het vuur laag en laat de polenta circa 20 min. koken terwijl u constant roert. De polenta zal dikker worden. Roer er 75 g geraspte Parmezaanse kaas, boter en zout en peper naar smaak door, bewaar juist voor de service.

### **Service**

We bespreken dit ter plaatse.

### **\*Wentel teef – aardbei – rabarber – espuma van geitenkaas – siropen**

Bereid een siroop met rode wijn, ½ rode liter wijn + 2 kruidnagel- 1 steranijs –  
130 gram witte suiker      1 kaneelstok      zeste van citroen en sinaasappel

Bereid de siroop en laat eventjes doorkoken en dan rusten zodat alles smaken mooi aanwezig zijn.

Schil de rabarber en verdeel in rechte gelijke stukken van 5 cm, 3cm en 7 cm. Drie stukken per persoon. Pocheer de ze stukken zachtjes in de wijnsiroop gedurende 4 à 5 minuten, neem uit de siroop en bewaar.

Kook de siroop verder in en zeef door ene chinois, tot je een dikke siroop verkrijgt.

Bereid de aardbeien, spoel de aardbeien met de kroontjes, verwijder de kroontjes en we bakken de aardbeien in boter- en suiker gedurende 1 minuut, blussen met wat aceto balsamico.

Bewaar de gebakken aardbeien. Hoe er minimaal 2 volledige over per persoon.

De rest van de aardbeien worden ook gebakken maar zonder de aceto balsamico en deze worden dan geblenderd met extra citroensap tot we een aardbei coulis bekommen, mogelijk doorzeven door een chinois zodat deze mooi egaal is.

De wentelteefjes snijden we uit het brioche brood, we snijden plakken van +/- 1.5 tot 2 cm dik, reken, we hebben er 20 nodig, we drenken dit in 250 ml melk met 2 eieren in losgeklopt en wat suiker.

Bak de stukken brood in een anti- kleeftpan in de bruisende boter tot ze goudbruin zijn, juist voor de service, denk eraan dat we 2 deeltjes de brioche nodig hebben liefst +/- driehoeken de we op het bord recht zetten.

**Espuma van geitenkaas**(daags voordien te bereiden )

250 ml room 2 geitenkaasje crottin 2 lepels honing

**Bereiding**

Verwarm de room met de geitenkaasje en de honing en roer in de oplossing tot de kaas volledig is gesmolten,zeef deze oplossing en deponer in de sifon. Schud het geheel krachtig Draai er een kogel op met de sifon neerwaarts gericht en bewaar plat in de koelkast minimaal één nacht.

Service:

We voorzien dus 2 driehoekjes wentelteef die recht tegen over elkaar aansluiten , de ene kant werken we af met de gebakken aardbeien en de andere kant met de 3 stukken rabarber.

We maken ene verbinding tussen de twee wentelteefjes met de espuma . we versieren de aardbeien met basilicum blaadjes .

De siroop van aardbei trekken we aan de kant van de rabarber en de andere siroop aan de kant van de aardbeien.