

## **Kookclub 21 mei 2015:**

### **Hapas en tapas**

Papas Arugadas con sardines,olivos y naranjo

Tortilla con nori y tuna

Caracoles con chorizo y garbanzos

Calamar relleno con una farsa de langostinos,bacon y scampi,toast de arroz

### **Zarzuela**

### **Krokantje met rood fruit**

## **Papas Arugadas con sardines,olivos y naranjos**

1 kg vastkokende nieuwe aardappelen      1 á 2 eetlepels grof zeezout  
10 gram fijn zeezout                              water

### **Bereiding**

Was de aardappelen met de schil goed schoon (eventueel met een borstel)

Doe ze in een kookpan, voeg het grof zeezout toe en giet er zoveel water bij dat de aardappelen net onderstaan.(40 gram per liter)

Kook de aardappelen in ca 15 tot 20 minuten gaar.

Giet het water af en voeg de rest van het fijne zeezout toe bij de aardappelen.

Zet de pan met aardappelen terug op het vuur. Let op: **op een laag vuurtje.**

Vervolgens ga je de pan met aardappelen op het vuur heen en weer bewegen, totdat er op de schil een dun laagje zout is ontstaan en de aardappelen er een beetje gerimpeld uit zien.

Verdeel de gekookte aardappel in mooie ronde schijfjes waarop je de wrap kan plaatsen

### **De wrap**

Tapenade      sardienen      sinaasappel      courgette      Romeinse sla  
4 tortillavellen (Mexicaanse maïspannenkoekjes)

Maak een tapenade met 200 gram ontpitte zwarte olijven – 2 teentjes look – sinaasapp, olijfolie, enkele kappertjes en 2 ansjovisfilets, draaien in de blender en klaar

De sardienen kuisen, graat verwijderen en alle vieze aanhangsels verwijderen zodat je enkel de filet overblijft, die marinieren we in 1/2 sinaasapp en 1/2 citroensap ,wat olijfolie en sjalot gedurende +/- 1/3 uur, maw een escabèche. Bewaar en laat uitlekken voor gebruik.

We versnijden een courgette in de keukenrobot zodat je een julienne verkrijgt of met een julliene econoom. De julienne besprenkelen we met sinaasapp , kruiden met peper en zout en laten we nadien ook uitlekken,zodat het meeste vocht verdwenen is ,eventjes uitknijpen mag ook.

Romeinse sla versnijden wee in dunne reepje,kruiden met pezo en wat olijfolie,bewaar.

Meng de beide salades met elkaar voor gebruik.

Bestrijk de wrap met wat zwarte olijven tapenade, vul verder op met de dubbele salade, leg er ook de gemarineerde sardienen in en wat sinaas billetjes peler à vif, rol dicht en bewaar. Versnijdt de wrap in mooie rondjes en plaats deze op de rondjes van de in zout gekookte aardappel, zorg er wel voor dat alles niet te zout overkomt, werk de bovenzijde van de wrap af met een dressing van gedroogde tomaat.

### Dressing

Gedroogde tomaat 100 gram                      olijfolie 100 ml  
druppeltje crème van aceto balsamico

Cutter alles tot een vrij dikke massa, afwerken met groene kruiden oregano, basilicum (fijn gesneden) en tijm, de dressing verdunnen met sinaas sap tot de gewenste dikte

**Service:** zoals beschreven

### Tortilla con nori y tuna

12 eieren	nori vellen	gember	60 ml dashi	sojasaus	mirin
3 zoete aardappels		1 sjalot	verse tonijn	tonijn in blik	mayonnaise
Kappertjes		rucolla			

Maak van de zoete aardappel vierkante blokjes van 1 cm dik en van 3 cm op 3 cm, gaar deze in kippenbouillon met boter niet tot ze slap uit elkaar vallen maar tot ze nog krokant zijn, in een weinig kippenbouillon dus. Bewaar zo'n 16 tal blokjes.

Versnipper de sjalot en voeg per omelet het equivalent toe van 1/6 sjalot. Bak vierkante omeletten van twee losgeklopte eieren, waarbij gevoegd is 5 druppels sojasaus, 10 ml dashi bouillon en 5 ml mirin en 3 gram suiker. Bak ze in een tefal pan met een vierkante uitsteekvorm zo dun mogelijk, niet te droog laten worden.?

Leg het gebakken omelet op een schaal en bedek wat gember schilfers en met een nori vel, bak opnieuw een omelet en leg op het nori vel, bak opnieuw en bedek opnieuw met een nori vel, eindig met een omelet tot je ongeveer een dikte hebt van +/- 3 cm. Laat afkoelen onder een licht gewicht.

Versnijdt deze vierkante blok (18 op 20 cm en 3 cm dik in partjes van 3 cm op 3 cm met een zeer scherp mes. Deponeer dit op een blokje zoete aardappel.

**Tonijn** : bestrijk met olijfolie en grill dan op een zeer hete grill, niet lang, de tonijn moet binnenin nog glazig zijn of moelleux, kruidt met pezo. Versnijdt de tonijn in gelijke stukken die op de omelet passen.

### Tonato dressing

3 eierdooiers	1/2 citroen	2 dl druivepit olie	50 g kappertjes
200 g tonijn uit blik in olie		3 zoute ansjovisfilets	2 eetlepels dashi bouillon

De basis voor de tonijnsaus is een **klassieke mayonaise**.n  
Neem een hoge beker en doe er de dooiers van de eieren in.

Voeg het sap van de citroen toe en een scheutje dashi bouillon.  
Schenk de olie in de beker. Plaats de staafmixer in de beker en mix alle ingrediënten tot een gladde mayonaise.

Giet de olie van de tonijn apart en voeg de ingeblikte vis toe aan de mayonaise.  
Mix de saus glad en voeg de ansjovisfilets en de kappertjes toe. Mix opnieuw.  
Proef de saus en voeg naar smaak wat extra citroensap toe en een snuifje zout.  
Voeg in elk geval wat peper van de molen toe en mix de tonato een laatste keer.  
Schenk de saus in een spuitfles en bewaar in de koelkast.

Werk de gegrilde tonijn af met de tonnato dressing en een blaadje rucola.

### **Caracoles con chorizo y garbanzos**

Pita broodjes	slakjes (blik)	dragon	kikkererwten (blik)	amandelpasta
Chorizo vers	panko	spinazie	groene kruiden	boter

### **Bereiding**

Verdeel de pita broodjes in rondjes van +/- 5 cm diameter , verwarm eventjes in de oven tot krokant,let wel er zijn twee deeltjes normaal gezien. Bewaar alle deeltjes.

Maak een **hoummus** :

250 g kikkererwten (uit blik)	1 teentje look	1 citroen	
Sesamzaadjes gegrild	olijfolie	amandelpasta	
scheutje sesamolie	cayennepeper	komijn	pezo

Een eenvoudigere bereiding kan je je bijna niet wensen, ontdoe de knoflook van de velletjes en doe alle ingrediënten in de blender, keukenmachine en mix ze tot een egale puree.  
Kruidt na met citroen tot de smaak oké is.

Ontdoe de chorizo van het velletje en bak mooie ronde schijfjes van +/- 1.5 cm dikte in olijfolie, bewaar ook de bak olie

Stoof de verse spinazie aan in olijfolie , kruidt met wat look en pezo ,knijp het overtollige vocht uit de spinazie en hak ze fijn.

Haal de slakjes uit blik en spoel ze enkel keren in proper water, stoof ze eventjes in gesmolten boter met een sjalotje en verse groene kruiden(2 slakken per persoon).

Maak een **crumble van chorizo**

50 g chorizo zacht	35 g zachte boter	20 g manchégo gemalen	20 g panko
--------------------	-------------------	-----------------------	------------

Meng alles met elkaar,ook de bakolie van de chorizo en bak voorzichtig op een tefalpan.  
Bijblijven ,regelmatig los scheppen en bewaar.

## Opbouw van het hapje :

Op een krokant pita rondje, smeren we wat hummous, daarop het gebakken rondje chorizo en dan de spinazie, in de spinazie leggen we het kruidige slakje, we werken af met de crumbel. Plak het tweede krokant gedeelte tegen de hummous aan zodat je een hoedje krijgt (facultatief)

## Calamar relleno con una farsa de langostinos, bacon y scampi, toast de arroz.

### Risotto

120g risottorijst	0.2 dl droge witte wijn	350 ml kippenbouillon
Sjalotten	1 teentje knoflook	fijngehakte dragonblaadjes
50 g geraspte Manchégo kaas		

### Bereiding

Pel en snipper de sjalot.

Verhit een diepe pan, doe er een eetlepel olijfolie in en stoof de sjalot glazig samen met de geperste knoflook en met de rijst.

Laat samen bakken tot de rijst glazig wordt. Blus met de witte wijn.

Draai het vuur lager en voeg beetje bij beetje de **warme** kippenbouillon toe, terwijl je regelmatig roert. Geef de rijst telkens de tijd om het vocht op te nemen voor je de volgende scheut kippenbouillon toevoegt.

Roer alles opnieuw goed door en laat de risotto opnieuw het vocht opnemen. Voeg na een vijftal minuutjes de geraspte Manchégo en de gehakte dragonblaadjes toe. Roer alles goed door elkaar. HOU DE RISOTTO DROOG !

### Tempura

2 eetlepels maïszetmeel (bv. Maïzena)	5 eetlepels bloem
15 cl koud water met ijsblokjes	zout

Als het zelf wil maken meng je alle bovenstaande ingrediënten.

In alle andere gevallen gebruik je tempura beslag, aangelengd met water.

### Gevulde Inktvis

schoongemaakte pijl inktvis	½ kg scampi	grote tomaten
rode paprika	1 teentje knoflook	peterselie, koriander
sap van 1/2 limoen	olijfolie	pezo

Pel de scampi maar bewaar de schelpen, daar maken we een fumet mee, bak de schelpen stevig aan in de pan met wat ui en selder, 1/2 koffielepel tomatenpuree, blus met witte wijn en wat visfumet, een scheutje cognac, laat +/- 25 minuten zachtjes pruttelen tot je een geurige fumet hebt, passeer door een chinois. Bewaar.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Mix een tomaat, de paprika, de knoflook, de verse kruiden en de gepelde scampi in een blender (het werkt gemakkelijker als je alles eerst in grote stukken snijdt).  
 Giet er een goede scheut olijfolie bij en het limoensap.  
 Kruid stevig met peper en een beetje zout.  
 Vul de inktvissen met het mengsel op.  
 Maak een rolletje  
 Sluit ze af met een prikker of een stevig takje of naai ze dicht met garen.  
 Zet ze ca. 20 minuten in de oven en overgiet met de rest van de doorgestoken tomaten en wat visfumet.

### **Smaakvolle tomaten saus**

Stoof de saus van de inktvissen samen met de tomaten(blik) uien en of sjalotten, wat puree, steranijs, venkel zaadjes, voeg ook de scampifumet toe, eventueel wat sinaasappelschil en sap zodat het geheel eventjes kan reduceren en mix in de blender.  
 Werk af met verse groene kruiden naar keuze : oregano- kervel, hou de saus lauw voor de service.

### **Service**

Versnijd de inktvis tubes in rondjes van 2.5cm dik  
 Leg op een risotto koekje 1 ringetje inktvis, zet nog eventjes samen in de oven bij +/- 100 .C.  
 Werk af met wat warme tomatensaus, overstrooi nog met enkele garnalen.(facultatief)  
 Decoreer met een paar groene blaadjes.

### **Zarzuela**

3 liter	<b>visfumet (maken we zelf)</b>	rode peper	groene peper	grote uien	sinaasappel
Look	heek	lotte	venusschelpen	tijm/laurier	
Gamba's	toast	(aioli)	mossels	tomaten	toasten

Een Spaanse **sofrito** is tegelijkertijd een saus en tegelijkertijd de basis voor andere gerechten. Hij bestaat in ieder geval uit uien, tomaten en olijfolie, maar kan worden uitgebreid met knoflook, paprika en kruiden

Maak **de sofrito**: Snij de paprika's, de look en de ui in grove stukken. Vul de bodem van hoge en ruime kookpot met olijfolie en fruit de groenten aan. voeg de laurier toe. Zet de pan op het vuur.

Doe de schil van de sinaasappel in de pot. Snij de tomaten in grove stukken en voeg toe. Blus met één pollepel visbouillon (zelf gemaakt). Laat de sofrito even sudderen(hoe langer hoe beter). Vis de laurier en de sinaasappelschil uit de sofrito. Mix alles zeer fijn en haal door een zeef. Voeg de rest van de bouillon toe aan de gezeefde sofrito.

Voeg de vissen toe eerst de lotte, dan de heek ,reken maximuml 15 minuten voor de garing.  
 Voeg ook de gespoelde mosselen, de gespoelde venusschelpen en de gamba's toe.  
 Wacht tot de schelpen open zijn en serveer in een voorverwarmd diep bord.  
 Neem mogelijks twee potten voor de bereiding.  
 Bereid als extra enkel in olijfolie en look gebakken toasten .

## Service

In een diep warm bord, met een toastje bovenop, ene partje citroen en peterselie

## Krokantje van rood fruit met mascarpone/lemoncurd crème

Bladerdeeg    aardbeien    framboos    300 gr lemoncurd    500 gr mascarpone  
Zure room    eidooier + melk

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°C.

bestrijk het bladerdeeg met ei en melk. Snij het deeg in lange repen van zo'n 3 cm breed en 10 cm lang of indien driehoeken reken uit naar het meest voordelige.

Neem een ovenplaat waarop je een vel bakpapier legt (of een siliconenmatje), met daarbovenop de repen bladerdeeg.

Om tegengewicht te hebben, plaats je een tweede ovenschaal bovenop het deeg. Zo zal het bladerdeeg tijdens het bakken niet grillig opblazen.

Bak de vellen bladerdeeg in de voorverwarmde oven (170°C) gedurende 25 à 30 minuten.

Ook en extra hoedje kan bvb een driehoek of hartje maar kleiner dan het geheel.

## Macarpone crème met lemoncuurd

Klop de mascarpone los met wat zure room en en de lemoncurd. Bewaar in de koelkast.

## Rood fruit

Spoel de aardbeien en verwijder het kroontje, hpou eventueel de aardbeien in zijn geheel/.hetzelfde voor de frambozen.

Zorg dat het fruit zeer droog is. Verdeel over het fruit citroenrasp en bloedsuiker

## Service

Spuit met een spuitzak, gelijkmatig de bladerdeeg koekjes vol met crème ,dresseer hierin de aardbeien en de frambozen,werk af met wat bloedsuiker. Als je een hoedje gebruikt maak je wat extra geklopte slagroom bvb met oranjebloesemwater en plaats je bovenaan een toefje slagroom en daarop het hoedje.