

Kookclub 17/05

Brandade van klipvis,gekonfijte tomaat op toast

Pittige paprika soep met fufuen chorizorasp

Asperges met roggekaken ,humous van artisjok en sorbet van peterselie

Côte à l'Os met verschillende zomer slaatjes,gepofte aardappels en sausjes.

Aardbeien gemarineerd in wijn van Montlouis,crème van geitenkaas,gegrilde amandels en gegrilde rabarber.

Brandade van klipvis met tomaat,koud

400 gr gezouten klipvis melk veel laurierblad, takje tijm (of een beetje gedroogd) en 1 flinke teen knoflook olijfolie 100 gram gekookte aardappels warm Bintje
6 tomaten pezo suiker olijfolie ciabatta brood peterselie

Week de vis 24 uur lang in koud water, in de koelkast, waarbij het water een aantal keer ververs wordt.

Breng een pan met melk (of een mengsel van melk en water) aan de kook. De vis moet straks ondergedompeld kunnen worden. Voeg het laurierblad, tijm en knoflook toe. Liefst niet echt koken maar even onder het kookpunt houden. De vis wordt zeer snel gaar. Er komt meestal een dikke schuimlaag op het kookwater, dat wordt er af gehaald

Nu de nog warme vis van vellen en graten ontdoen, dat is een kleverig werkje maar absoluut nodig.

Pureer de vis daarna met de knoflook, voeg olijfolie, wat room en wat gekruide melk toe tot je een smeùige puree bekomt,kruidt met witte peper en proef of er voldoende zout in is en ook look.

Konfijt de tomaten in de oven bij 130_C, versnij ze in 8 stukjes en verwijder de zaadjes ,leg ze in een schotel en kruidt goed met peper,zout en een snuifje suiker,overgiet met olijfolie en laat +/-30 / 40 minuten konfijten in de warme oven.bewaar.

Toast het ciabatta brood en verdeel de toast op maat ,we besmeren dit mt de brandade en verfraaien met enkel gekonfijte tomaatjes en werken af met wat vers gehakte peterselie.

Pittige paprika soep met fufu en gedroogde chorizo

Rode paprikaseop

2 ajuinen 4 rode paprika's 1 tomaat witte selder kippenbouillon
1.5 liter water 1 rood pepertje

Bereiding :

Stoof alle versneden groenten aan ,blus met water en voeg de blokjes bouillon toe,laat 20 minuten sudderen en steek door de thermomix en draai af..Bewaar.

Fufu ; Volg de aanwijzingen op de verpakking.en maak van de puree die in dit geval iets steviger mag zijn bolletjes met de ijschepper.

Service : Warm de soep op

Deponeer enkele bolletjes fofu in het bordje,overgiet met de warme soep en rasp de droge chorizo over de soep,versier met een takje koriander ,serveer.

Asperges met roggekaken ,humous van artisjok en sorbet van peterselie

Asperges zoals we het kennen, schillen, garen in gezouten water met een klontje boter erin,teken +/- 3 minuten ,bewaar.

Humous van artisjok :

artisjok in bokaal kikkererwten tahin – olijfolie – ½ teentje look
pezo en sap van citroen koriander

Bereiding ; Draai alles af in de foodprocessor ,verfris met citroensap naar smaak .
Versnij de verse koriander en meng onder de humous. Bewaar.in een spuitzak.

Sorbet van peterselie naarr het recept van de chefin

Roggekaken

Kijk de kaken na op onreinheden,spoel goed met zuiver water ,droog en kruidt met pezo.
Verwarm de geklaarde boter en konfijt de kaken in de boter ,controleer regelmatig !
Bewaar

Service: voor de service wentelen we de asperges nog eens door de hazelnootolie en plaatsen we 3 asperges op het warme bord, we spuiten de humous losjes naast de asperges , we plaatsen kaken op de asperges en werken af met de peterseliesorbet en verse versnipperde peterselie boter (gesmolten boter met verse peterselie in)

Côte à l'Os met verschillende zomer slaatjes,gerolde aardappels en sausje

Aardappels

Krielaardappels geschild zeezout ganzenvet look

Bereiding :

Scgil de aardappels en hou ze op hun geheel,droog ze goed af en bak ze in het gesmolten ganzenvet tot ze ee mooi bruin kleurtje krijgen,voeg enkel lookteentjes toe en controleer regelmatig op gaarheid.
Bewaar en hou voor de service warm in de oven en bestrooi met peterselie.

Côte à l'Os

Hou het vlees op kamertemperatuur, bestrijk het vlees met olijfolie, kruidt stevig met pezo . Grill het krachtig aan op de grill, bak het af in de oven bij 110°C gedurende +/- 20 minuten naargelang de cuisson.

Haal uit de oven en laat rusten gedurende 15 minuten in Al folie , versnijdt het vlees in sneetjes ,kruidt nog lichtjes na met zeezout en peper.

Salades

Amerikaanse : op basis van wite kool, wortel, ui en peterselie, dressing met ananas

Venkelsalade : op basis van venkel, granaatappel, en kaas ,dressing op basis van citroen en dragon

Verosalade op basis van verschillende sla soorten ,wortel en witloof, dressing op basis van verse kaas

Bonte salade : op basis van tomaat, gele pepers en komkommer, dressing op basis van yoghurt en citroen

Sausje

Chimichuri saus

1 sjalot	3 el citroensap	4 teentjes knoflook	1 bosje bieslook
3 el gehakte oregano		2 el gehakte tijm	1 groen chilipeper
100 ml olijfolie		3 el wittewijnazijn	1 el mosterd
komijnpoeder		cayennepeper	pezo

Bereiding

Hak de verse kruiden fijn, pers de knoflook. Snipper de sjalot. Verwijder de zaadjes uit de chilipeper en hak fijn.

Meng de kruiden met de sjalot, de knoflook, de chili, de olijfolie, azijn, het citroensap, de mosterd, peper, zout, een snuifje cayennepeper en komijn. Laat even rusten.

Voor de service voeg nog wat vers gehakte groene kruiden toe, doseer de kruidigheid naar eigen smaak.

Aardbeien gemarineerd in wijn van Montlouis,crème van geitenkaas, gegrilde amandels en rabarber

Aardbeien :

Spoel de aardbeien met het kroontje in proper water.Droog af en verwijder het kroontje.

Verdeel de aardbeien in 4 gelijk stukken en sommigen in twee .

Verdeel ze in ene brede lage grote pot zodat ze niet teveel op elkaar moeten lgen,besprenkle ze royaal met de zote witte wijn en laat marineren.

Rabarber

Schil de rabarbers en verdeel in gelijke stukken ,blancheer ze gedurende 1 minutt in water + suiker ,koel onmiddellijk af en bewaar. Droof goed af en bestrooi lichtjes met licht bruine suiker,brandt met de Bunzenbrander er de karamel op. Bewaar.

Creme van geitenkaas

200 gram geitenkaas 100 gram verse geitenkaas 200 ml room 40 % 2eetlepels honing

Doe de geitenkaas in een kom en voeg er de honing, beetje room en verse geitenkaas aan toe. Meng goed onder mekaar,kruidt met witte peper.

Klop de rest van de room half op en spatel onder de crème. Bewaar zo lang mogelijk in de koelkast.

Gegrilde amandels

Gril de amandelschilfers op een droge tefal pan en bewaar.

Gefrituurde basilicum

Spoel de bladeren in zijn geheel en droog goed af.

Frituur de basilicumbladeren 3 seconden in de olie bij 175 °C , laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met lichtjes met poedersuiker.

Extra als het gerecht in mise en place staat kan je de siroop van de aardbeien nog inkoken en eventueel gebruiken met wat extra aceto basamico als ee siroop !Raadpleeg de chef !

Service :

Trek een dikke streep van de geitencrème over het bord,start met een dikke kwak en trek open. Plaats de gemarineerde aardbeien voorzichtig in en naast de geitenkaas, reken op +/- 10 à 12 stukken aardbei per bord, bestrooi met wat gegrilde mandel en werk af met de basilicum blaadjes.