

Kookclub 18/05/2019

“Sardien – rucolla –toast

***Daslook – erwtjes –parmezaan**

***Wijting – courgette – grissini**

***Lam – asperges –zoete aardappel –raap - prinsessen**

***Rabarber – panacotta – bessen**

Sardien – rucolla –toast

Nodig :-

Sardientjes – ontschubd en ontgraat – limoen – tomaat – olijfolie – peterselie
Rozemarijnbrood - sjaot -knoflook

Bereiding :

Verwijder de graten uit de sardienen,ook de kop en ontschub,spoel goed af onder sqtromend water en dep droog,bewaar de filets in een lage kom.

Pers de limoenen uit en meng het sap met de olijfolie, voeg ook het fijn versnipperde sjalot toe en 1 teentje knoflook ook versnipperd,meng alles grondig door elkaar en bedek de filets met deze marinade.

Laat 25 minuten marineren ,haal de filets uit de marinade en bedek met de tomaat concassé (ontveld en in kleine partjes gesneden,gekruidt met pezo).

Versnijdt de rozemarijn broodjes in dunne toastjes, laat eventjes krokant worden in de oven bij 135° C

Drapeer de sardienfilets op de toast en rasp er nog wat limoen zeste over,wat peterselie mag niet ontbreken

Gazpacho van rucola:

Nodig ;

11/2 komkommer – 1 ui – dragon azijn – olijfolie – rucola –groen pepertje – pezo
groentenbouillon – gepelde amandels

Bereiding

Schil de komkommer en verwijder de pitten ,mix alles in de cutter en voeg de amandelschilfers toe,de gepelde ui en het versneden groen pepertje toe, verdun met wat water of koude groentenbouillon – olijfolie en enkel druppels dragonazijn. Laat even rusten en mix opnieuw waarbij je de rucola en enkele blaadjes basilicum toevoegen.

Steek indien nodig door een brede zeef en bewaar;kruidt voldoende af met pezo en mss nog wat azijn of olie. Zorg ervoor dat de gazpacho middelmattig dik is.

Service : Giet de gazpacho in de glaasjes en plaats het toastje met sardien bovenop de glaasjes.

***Daslook – erwtjes –parmezaan**

Nodig :

2 vellen diepvriesbladerdeeg – pesto van daslook - diepvrieserwten
Courgette - olijfolie; pezo parmezaan kaas

Bereiding :

Vellen met de randen over elkaar lichtjes uitrollen
Courgette met dunschiller in slierten trekken, 1 lepel olijfolie en pezo, alles door elkaar mengen
Erwtjes 1 minuut koken, afgieten en koelen
Bladerdeeg bestrijken met pesto van daslook
Erwtjes erop schikken
Courgette erover draperen
Bakken in voorverwarmde oven 20 min.bij 180°C.
Laten afkoelen
Versieren met parmezaan krullen en versnijden

Service : Serveren op een aperoschaaltje.

Wijting – courgette – grissini

Vélouté van courgette:

Een vélouté is een soep geboden met boter en room

Nodig : 2 ½ courgetten – 2 uien – stukje knolselder- groentenbouillon - boter –room
Gerpplte forel – 200 gram

Bereiding :

Stoof de versneden ui, knolselder en courgetten aan in de boter, blus met de groentenbouillon en laat +/- 25 minuten sudderen ,voeg de gerookte forel toe en mix alles goed in de thermomix Kruidt de soep met pezo e werk af met enkele klontjes boter en room. Bewaar.

Courgette garnituur :

Trek de courgette in julienne mt de julienne snijder ,kruidt dit met pezo,laat uitlekken en bewaar.

Mousse van wijting ;

Nodig : 500 gram wijting filet – 250 gram room – bieslook – 1 eiwit

Bereid een mousse van het vlees van de wijting, door deze te cutteren, met zout en één eiwit, nadien het visvlees wegen en de helft van dit gewicht aan room toevoegen. Goed op smaak brengen en door een fijne zeef wrijven. Meng met de fijn versneden bieslook.

De massa overbrengen in een 2 of 3 plastic folie ,stevig opdraaien en dit pocheren gedurende max 10 minuten ,laten afkoelen en bewaren, we verdelen de mousse in rondjes voor de service.

Grissini

Wrijf de grissini lichtjes in met zachte boter, draai de fijne sneetjes gekookt spek rond de grissini en bewaar.

Service :

We warmen de vélouté op en brengen deze over in een warme kan , omdat de service aan tafel gebeurt.

Bereidt de diep borden voor met 2 sneetjes mousse en daarboven een bergje courgettejullienne, drapeer een grissini van de courgette hoop naar de rand van het bord, we schenken de warme vélouté aan tafel in het bord.

Lam – asperges –zoete aardappel –raap -prinsessen

Lamskroon : 8 lamskronen – pezo –rozemarijn – laurier –mycrio

Bereiding :

Versnijdt de lamskroon in stukjes met en beentje aan, koteletjes als het ware, reken op 3 stukjes per persoon .Kruidt met pezo en bedek lichtjes met mycrio.

Bak in een gewone pan in gesmolten boter of mycrio met extra rozemarijn stokken om smaak te geven , de koteletjes snel aan , reken op max 3 minuten langs beide zijden.

Bewaar in een warme oven voor de service.

Prinsessen met chorizo

Nodig : 400 gram prinsessen – fijne sneetjes chorizo –boter

Bereiding :

Blancheer de gekuiste boontjes gedurende 4 è 5 minuten in gezouten water met ook carbonaatzout, giet af en verfris onmiddellijk. Rol de boontjes in met de fijne sneetjes chorizo, bak deze lichtjes aan in de pan met boter en bewaar.

Tuinrapen : rapen – boter- bouillon – suiker –pezo

Bereiding : schil de rapen en verdeel in gelijke stukjes, vierkant of haal uit met een parisiennelepel, konfijt de stukjes in boter met kippe, bouillon en wat suiker, tot al het vocht is verdampt en de bolletjes mooi glanzen.

Gewokte asperges :

Nodig : witte asperges 20 stuks pezo - nootmuskaat – peterselie

Bereiding

Maak de asperges schoon. Breek of snij het onderste taaie stukje eraf. Snij de asperges in stukjes van ongeveer 4 cm.

Blijf bij de wok en blijf roeren en bakken, vermijdt aanbakken, op het einde voegen we wat nootmuskaat en versnipperde peterselie toe..Kruidt met pezo.

Roosje van zoete aardappel

Nodig :

2 zoete aardappels - filodeeg – boter –

Bereiding :

Snij de zoete aardappel op de mandolinne flinterdun in plakjes.

Blancheer 1 miutt in kokend water en dep droog.

Leg de filo bladen één voor één open, maak er repen van van +/- 6 à 8 cm breed ,bewaar de rest in de verpakking.

Vouw één blad en borstel in met gesmolten boter.

Leg de zoete aardappel schijfjes dakpansgewijs op de beboterde deeglapjes en rol op,. borstel de muffinvorm in met olijfolie en plaats de gesneden rolletjes daarin.

Borstel de filo roos ook nog even in met wat olijfolie en plaats dan in een verwarmde oven van 180 C gedurende 15-20 minuten (tot de roosjes mooi goudbruin zijn).

Verwijder uit de oven, laat afkoelen. Bewaar.

Saus

Kook de kalfsfond in met rozemarijn, laurier en tijm, zeef en monteer met klontjes boter, kruidt met pezo.

Service

Op een lang warm bord, starten we met de asperges, daartegen aan 2 lamsstukjes , het zoete aardappelroosje prinsessen en raapjes in het verlengde ook wat bietjes, werk af met een beetje saus.

Rabarber – pannacotta – aardbeien

Pannacotta van limoncello : 250 ml volle melk – 250 ml room – 3 blaadjes gelatine – 30 gram suiker – 100 ml limoncello

Week de gelatine in koud water.

Verwarm de melk, room en suiker tot er zich kleine luchtbelletjes vormen aan het oppervlak.

Giet er dan de limoncello bij en roer alles goed door elkaar.

Haal van het vuur en roer er de gelatineblaadjes bij, tot die volledig zijn opgelost.

Pannacotta van aardbeien

250 g verse aardbeien om te mixen 150 ml melk ,3 dl room, 5 blaadjes gelatine 40 g suiker,

Bereiding:

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.

Mix de aardbeien fijn met de staafmixer en zeef.

Verwarm we de room met de suiker tegen de kook aan. Haal van het vuur en laat even afkoelen. Voeg de gemixte aardbeien toe. Laat opstijven.

Gepocheerde rababer

Maak een siroop van 200 gram water en 200 gram suiker, voeg toe, gember, citroengras, steranijs, kardemon, laa koken en infuseren.

Schil de rababers en verdeel in gelijke stukken van 3 cm, pocheer de stukken rabarber gedurende 4 minuten in de siroop, haal eruit en koel onmiddellijk af.

Kook het pocheervocht in tot een siroop en zeef, bewaar.

Crumbel van blauwe bes en rabarber

Meng bloem, noter, blauwe bessen en stukjes rabarber goed door elkaar, bak af in de oven gedurende 15 minuten bij 180°C.

Service :

Ontdoe de pannacotta van de vorm en dresseer op het bord, versier verder met een aardbei en de gepocheerde rabarber, druppel wat ingekookte siroop over de rabarber en voeg ook wat crumbel toe.