

## **Kokclub 19 mei 2022**

Scampi – Mango - Tortilla  
Ei – Artisjok- Ruccola - Feta  
Asperge – Zeetong -- Garnaal  
Lam –Wortel – Geitenkaas - Aubergine  
Aardbei - Limoncello – Rabarber -Witte chocolade

### **Scampikroketjes met mango/papaya dip**

#### **Nodig :**

Zak scampi, 2 eieren, 1 eiwit, geraspte gember, 1 sjalotje, fijngesnipperd  
1 ½ chilipeper, fijngehakt zonder pitjes, 2 teentje look, bieslook, fijngehakt/  
3 eetlepel sojasaus, enkele lepels bloem, 100 gram tortillachips, fijngemalen ;peper

#### **Mango- avocado dip :**

1 rijpe avocado , ½ mango, chilikruiden, 2 el gembersiroop, limoensap en zeste, zout

#### **Bereiding:**

Doe de gepelde scampi samen met het eiwit in de blender en mix glad. Doe het mengsel in een grote kom en voeg er nog voldoende gember, sjalot, chilipeper, look, bieslook, sojasaus en peper van de molen aan toe. Meng goed.

Rol balletjes of maak quenelles van het mengsel en pocheer ze een **3-tal minuten** in zacht kokend water.

Paneer de scampiballetjes in een bloemm/maizena, een losgeklopt eitje en wat paneermeel van fijngemixte tortillachips.

Bak de balletjes kort in de friteuse tot ze mooi krokant zijn.

#### **Mango-avocado dip: ¾ mango- 1 rijpe avocado-limoen**

Doe alle ingrediënten voor de dip in de blender en mix tot een glad geheel. Meng met fijn versnipperde koriander.

#### **Service:**

Serveer de scampikroketjes met de mango-avocadodip in een aperoschaaltje ,werk af met wat verse koriander

### **Wrap van ei, ruccolo, feta en keurstomaat, crème van feta**

#### **Feta crème :**

**Nodig** 150 gram feta, 100 ml room , 100 mg griekse yoghurt, kruiden ,rozemarijn, bonenkruid

**Bereiding** : Mix de room, de yoghurt en de verbrokkelde feta in een maatbeker glad , versnijdt de rozemarijn en het bonenkruid en meng onder de gladde dressing, kruidt met pezo en mss wat citroensap ....kijk de kruiding na

### **Wrap :**

5 eieren, pezo, chilivlokken, zout, foelie, gedroogde kruiden , oregano, tijm  
Mix de eieren los met een soepmixer, voeg de kruiden en specerijen toe en laat even rusten, bak enkele omeletten van de eieren met olijfolie, versnijdt de ronde kanten en behoud zoveel mogelijk rechte kanten om op te rollen.

Was de ruccola , droog en kruidt met peper, grof zout, olijfolie, bewaar

Versnijdt de kerstomaatje in 2 of 4 stukjes, bewaar en kruidt met pezo en wat olijfolie van goede kwaliteit

### **Tapenade van artisok :**

**Nodig :** artisjokharten in bokaal, cashewnoten, citroen kaas, olijfolie, pezo, zure room, platte peterselie look

**Bereiding:** Laat de artisjokharten goed uitlekken en spoel ze na in citroenwater (met de blaadjes naar onder laten uitlekken) en dep ze droog met keukenpapier.

Pel 2 teentjes knoflook en hak ze fijn. Grill de cashewnoten eventjes in een droge pan Verdeel de artisjok harten in stukken en deponeer in de blender, lookteentjes en 75 gram cashewnoten en pureer alles tot een romig mengsel.

Voeg goede olijfolie toe , wat citroensap en wat zure room en breng op smaak met pezo.  
Bewaar.

Pluk de blaadjes van de platte peterselie. Een deel wordt fijn gesneden en onder de tapenade gevoegd.

Wrijf de gekoelde omeletten in met de tapenade ,verdeel de gebrokkelde feta , de ruccola en de kerstomaatjes over de omeletten, voeg wat blaadjes peterselie toe en rol stevig op tot en wrap.

Verdeel de wraps in gelijke stukken zodanig dat ze in het apero potje kunnen.

Plaats in de potjes en overstreek de wraps met de feta dressing, versier met kruiden bvb oregano blaadjes.

### **Asperges met zeetong, garnaal ,crumbel van garnaal**

**Asperges :** schil de asperges, pocheer deze gaar gedurende 3 minuten in gezouten water, haal uit het water en bewaar met hazelnootolie en gesmolten boter tot de service in braadslede.

Van de tongfilets maken we een rolletjes maw, lichtjes kloppen op de tongfilets met de meest brute kant naar boven, binnenkant op een snijplank. Kruid met peper. Rol er tongrolletjes van beginnend van de staartkant.

Deze pocheren we zachtjes in visfumet en witte wijn met enkele aromaten erbij(laurier,citroenschil,steranijs,enz).

Mogelijks juist voor de service ,anders bewaren .

**Crumbel van garnaal** : Leg de garnaalpellen op een bakpapier in een ovenschaal Laat minimum 2 uur drogen in een oven op 90 ° C

Verpulver de panko en bak in gesmolten boter, voeg op het einde de versneden gedroogde garnalen erbij, kruidt met peper en mss wat zout.

**Saus** : we koken de fumet in met sjalot, witte wijn tot de helft, dan voegen we room toe en koken opnieuw in, op het einde werken we af met koude boter klontjes en kruiden we de saus af(cayennepeper,zout).

### **Service :**

Twee à drie asperges per persoon op het warme bord plaatsen, voor de afwerking kruiden we de asperges met hazelnootolie en peper, de saus onderaan, op de asperges en in de saus het tongrolletje, We werken af met garnaaltjes en de garnaalcrumbel en enkele blaadjes kleine pimperl.

### **Lam-Wortel-Geitenkaas-Aubergine**

Lamsschouder wordt gevuld met lamsgehakt dat werd opgewerkt met gekonfijte citroen, salie, tijm, rozemarijn, bonenkruid, eidooier, paneermeel en look ,we trekken de schouders goed aan met keukentouw

Wrijf het stuk lamsschouder in met zout en versgemalen zwarte peper. Braad het vlees aan alle kanten stevig aan in boter en olie.

Deponer in een vacumzak. Dompel het vlees na het vacumeren voor 10-20 seconden in heet water (minimaal 75 graden of kokend) en alles wordt gegaard onder vacum gedurende 24 uur op 56°C.

Laat afkoelen, haal het vlees uit de zakken en portioneer per persoon, bak nog even krokant aan in geklaarde boter voor de service!

### **Wortels :**

Schil de wortels en gaar deze volledig in bouillon en boter tot licht glanzend, na afkoeling leggen we de wortels in een slede en bedekken deze met een fijn sneetje geitenkaas dat we laten smelten over de wortels voor de service in de oven bij 120°C.

### **Aubergine kaviaar**

2 aubergines, pijnboompitten, peterselie, look, pezo, olijfolie, Al folie, citroen

Verwarm de oven voor op 205°C

Versnij de aubergines met schi in 2, maak een kruis in het vruchtvklees, wrijf in met citroensap, ook wat look en peper, plak ze terug tegen elkaar en wikkel in Al folie, laat in zo'n 30 tot 40 minuten gaar worden. Laat de aubergines afkoelen en verwijder de schil. Prak de aubergines fijn en meng met de fijngehakte pijnboompitten en peterselie. Gebruik hiervoor eventueel een keukenmachine.

Voeg het zout, peper, knoflook en citroensap naar smaak toe en voeg er extra vergine olijfolie bij zodat er een gladde massa ontstaat. Bewaar.

## **Gratin Lyonnais**

**Nodig** : Bintjes , courgette, uien, kippenbouillon, room, gemlaen kaas, pezo, kruidnagel, rozemarijn, paprika ,pezo

**Bereiding** :Bereid de kippenbouillon en voeg de versneden rozemarijn blaadjes, paprikapoeder, beetje peper en kruidnagel toe, gebruik om de grtin op te maken. Schil de aardappels. Spoel ze af, dep de aardappels eventueel een beetje droog met een stukje keukenpapier en snijd deze in dunne plakjes (zo dun en gelijk mogelijk

Snijd de ui en de courgette in dunne ringen

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pak ondertussen een ovenschaal, boter deze in en begin met het maken van de laagjes van de aardappelgratin.

Begin met een laagje aardappels (bedek de bodem), dan een laagje uien, een laagje fijn gesneden courgette strooi er wat geraspte kaas tussen en een beetje kippenbouillon en likje room en begin weer aan een nieuwe laag aardappels.

Herhaal dit tot alles op is, normaal 5 laagjes.

Eindig met aardappels. Voeg bouillon toe tot alles bijna onder staat, bedek met een boterpapier en een licht gewicht en plaats gedurende 40 minuten in de oven bij 200°C.

Laat garen en daarna afkoelen , na afkoelen steken we van de gratin minimaal 20 rondjes uit en bewaren we op een schaal die we ingeboterd hebben, zodat dit voor de service nog even in de oven kan.

## **Lamsballetjes :**

Maak het gehakt aan met eidooier, komijn, venkel, chilivlokken, paneermùeel, pezo ,l et op want er zit geen extra vet in, maw voeg maar wat olijfolie toe en kruidt goed af.

Vorm van dit mengsel gelijke ,kleine gehaktballetjes, die bakken we aan

Reken op 2 balletjes per persoon van pakweg 10 gram per stuk.....steek deze op een prikker en bewaar voor de service.

**Pesto** van wortel loof klaar en wordt gemengd met extra pesto van daslook. We doen dit in een spuitzak. Bewaar.

**Jus** : we maken de lamsfond van de botten met aromaten (mirepoix), zeven en we koken verder in en we werken die af met boter en vers versneden kruiden ,rozemarijn, salie en bonenkruid.

**Service** : Op lange warme borden.

Warm de gratin op in de oven, versnijdt het lamsvlees in een mooie portie van +/- 80 gram per persoon, steek de prikker met de balletjes in het vlees, trek een streep met de aubergine kaviaar op het bord, versier het bord met enkel toefjes pesto op het vlees en ernaast , de wortel met de geitenkaas versnijden we in twee , het dikste stuk zetten we recht op en het dunste met de geitenkaas ervoor, na overleg wordt dit uitgetekend.

## Aardbei - Limoncello – Rabarber - Witte chocolade

### Voorbereiding

**Aardbeien** marinieren in suikerwater / limoncello

Rabarber in stukken en samen met de aromaten (kaneelstok, steranijs, zeste van appelsien... en züsto, vacumeren, 40' op 60° sous vide garen en afkoelen.

Vocht inkoken tot saus

**Basilicum** fijn maken (vijzel)

**Lemoncurd** op gebruikelijke wijze bereiden (2 eieren, 125g boter, 125g züsto, zeste en sap van 120g =4 kleine citroenen, 15' 90° stand2 in TM – dan mixen 20" stand7), basilicum naar smaak toevoegen, evtl kleurstof toevoegen

Eventueel mengen met mascarpone

Laat callets van **witte chocolade** 15' op 140° in oven carameliseren en maak er crumble van.

Mix plattekaas met aardbeien tot een spuitbare crème

### Service :

In dessertschaaltje:

Bodempje basilicumcurd, stukken aardbei, stukken rabarber schikken

Afwerken met chocoladecrumble, toefjes aardbeiencrème, druppels rabarbercoulis, blaadje basilicum(cress), eventueel kleine méringue