

Menukookclub 25/11/201

Hapjes rond sojascheuten

- * Vietnamese nem's
- * Slaatje van sojascheut, pompelmoes en scampo
- * Taugé soepje

- * Tournedos van zeetong met scampo, zeekraal en gestoofde pijpajuin, crème van pastinaak, sabayon van Riesling

- * Rolletje van Fazant , Oud Brugge en Parma-ham,

- * Gepocheerde peer met chocolade en wentelteeftje

Vietnamese nem's

80 g mihoen	6 gedroogde shiitakes
1 wortel geraspt	150 g varkensfilet
1 el korianderblad	16 rijstvellen (doorsnede ca 22 cm)
Plantaardige olie om te frituren	sojascheuten

Voor de saus:

1 el vissaus	1 el limoensap
1 rood chilipepertje zonder zaadjes, fijngenhakt	1 teentje knoflook, fijngenhakt
2 tl poedersuiker	

Bereiding :

Week de mihoen 5 minuten in heet water (net van de kook).
Rasp de wortel in grove sliertjes, snijd de shiitakes in stukjes en hak de koriander klein.
Snijd de kip in hele kleine stukjes
Laat de mihoen goed uitlekken en knip de mihoen klein met een schone schaar.
Roer de mihoen, kip, shiitakes, wortel en koriander goed door elkaar.
Laat een rijstvel weken in heet water tot het vel wat slapper wordt (nog niet helemaal slap laten worden!)
Leg het rijstvel op de schone theedoek en schep hierop een beetje van de vulling (aan 1 kant van het midden)
Vouw het rijstvel zo om de vulling dat de vulling er niet uit kan vallen
Doe hetzelfde voor de overige rijstvellen en vulling.
Roer alle ingrediënten voor de saus door elkaar en doe deze in een bakje. Snijd evt. de Chinese kool in reepjes en verdeel deze over de bordjes.

Frituur de nems in ongeveer 2 minuten goudbruin. Laat ze uitlekken op een beetje keukenpapier.
Serveer de Nems met de Chinese kool en het sausje.

Slaatje van sojascheut,pompelmoes,pek en scampo

Sojascheuten 250 gram	roze pompelmoes
Scampi(20 stuks)	sesamzaadjes
Gerookt spek	koriander
dressing(ei+olie+azijn+mosterd+pezo)	cayennepeper

We kuisen de sojascheuten,dwz alle zwarte of buine deeltjes van de scheut,bewaar.
Overgiet de sojascheuten met kokend water en koel af.
Pel de roze pompelmoes àvif en verdeel de partjes in stukken ,bewaar het sap.
Bak het gerookt spek krokant
Bak de scampi krokant in arachideolie en bestrooi met sesamzaadjes(kruid met wat cayennepeper)
Vermng de dressing met het pompelmoessap(oplettten het mag niet tezuur zijn) en wat gembersiroop.
Stel de sla samen ,in een apero bordje wat sojascheuten met stukjes pompelmoes en spekjes,daarbovenop de scampo en enkele druppels dressing,afwerken met een blaadje koriander.

Taugé soepje

Arachideolie	preiwitten(2 stuks)
champignons(200 gram)	kippenbouillon 1,5 liter
tomatensap	sojascheuten(300 gram)
scheut sojasaus	sesamolie
Look	

Verhit de olie in de wok,voeg de versneden look toe en bak de in julienne gesneden prei toe en bak deze even mee. Voeg de in plakken gesneden champignons toe ,bak de sojascheuten eventjes mee.
Bak de kippefilet
Breng de bouillon aan de kook.
Roer de groenten door de kokende soep en kruid met sambal oelek,sesamolie(voorzichtig) en sojasaus.
Serveer onmiddellijk, zodat de groenten knapperig blijven.

Rijstrolletje met taugé en varkensvlees

Rijstvellen	varkensfilet
Look	rood pepertje
Sojascheuten	shi-také

Versnij de varkensfilet,kruid met cayennepeper
Drenk de ronde rijstbladen in lauw water tot ze zacht worden,laat eventjes rusten.

Bak de 'nems' in 1 cm arachideolie van 180° C

Tournedos van zeetong met scampo, zeekraal en gestoofde pijpajuin,crème van pastinaak,sabavon van Riesling

Ingrediënten:

zeetongen	olijfolie
riesling	lenteuitjes
gekuiste zeekraal	scampi
8 eierdooiers	geklaarde boter
citroen	boter
pastinaak	aardappels
Oud Brugge gemalen	preistengels

Bereiding

Gaar de mossels op de klassieke manier, behoud het mosselvocht.
Schil de pastinaak en aardappel, kook zacht en maal fijn door de roerzeef, werk af met gesmolten boter en een scheutje room en wat kaas.

Blancheer de prei bladeren in gezouten water (±1 minuut) en koel af.

Filleer de zeetongen, behoud de 4 filets per tong, leg met de velkant naar onder en geef ze een lichte klop met de platte kant van een mes. Kruid met pezo, leg een op maat gesneden preiblad op de filets en rol in de tong filets een gepelde en van darmkanaal ontdane scampo, plooi dicht met het puntje naar onder en bewaar, stoom gaar in de stomer.
Ontdoe de zeekraal van het houtelige uiteinde en blancheer eventjes in water.
Wrijf de lenteuien lichtjes in met wat olie en grill op de grillpan
Rol de zeekraal voor de service eventjes door de boter om op te warmen.

Klop de eierdooiers (10 dooiers) op met het koude mosselsap (10 eetlepels mosselvocht en 10 eetlepels riesling-wijn),
Klop de dooiers op met het mossel-wijnmengsel tot een schuimige massa, verwarm zachtjes op een klein vuur, blijf kloppen in een 8-vorm, op een zeker ogenblik ziet men dat de luchtbelletjes in het schuim van consistentie veranderen. In het begin zijn ze grof en zeer luchtig, stilaan veranderen ze in een fijnere structuur...de sabayon begint te glanzen! Nu is het goed om enkele tellen verder te kloppen naast het vuur en steeds maar blijven kloppen... De pan terug op het vuur zetten en al snel zal men zien dat er in de schuimige massa ploffende luchtbellentjes ontstaan; "ploepen" noem ik die! Even stoppen met kloppen en dan ziet men ze. Geen "ploepen" te zien; voort kloppen!
Zo ja, onmiddellijk stoppen met verwarmen!!!!!! Maar, en dit is even belangrijk; blijven doorkloppen want de bodem van de pan heeft nog restwarmte en die verwarmt dus nog verder het mengsel!
Dit is enkel uiterste voer voor de service.
Werk af met citroensap en kruid met peper en zout.

Service :

Spuut indien mogelijk de pastinaakcrème op het bord in een halve ronde.
Snij de tongroletjes indien mogelijk in twee, leg onderaan het bord wat zeekraal en een gegrild pijpajuintje, daarop de rolletjes, oversausen met de sabayon en versieren met de gekookte mossels, een takej platte peterselie mag

Rolletje van Groenkool,Fazantborst ,Oud Brugge en Parma-ham,Truffelpannekoek en Witloof met fijne kruidenazijn.

Truffel-aardappelkoekjes

5 dl pannenkoekbeslag(2 eieren- 400 gram bloem gezefd-200 gram melk-zout) , 100 g bospaddestoelen, 300 g aardappel, truffelolie

Snijd de bospaddestoelen in zeer dunne reepjes en schaf de aardappel aan flinters. Vermeng ze met het pannenkoekbeslag. Aromatiseer dit mengsel met een beetje truffelolie.

Bak in een koekenpan met anti-aanbaklaag in een beetje olie kleine ronde platte koekjes van.dit mengsel.

Blancheer de groene kool bladeren in water met wat carbonaatzout(±2 minuten)

De fazantenborst eerst mooi aankleuren,blus de aanbaksels met water , dan in een sneetje ham en kaas draaien,omsluiten met het groen kool blad.

Stoof het witloof aan in dezelfde pan van de fazant ,laat eventjes stoven,leg de fazantenrolletjes eventjes in de pan en laat wat meegaren neem uit ,roer het witloof op met klontjes boter en fijne witte kruidenazijn tot men mooie emulsie krijgt ,hou warm.

Laat de fazanten nog eventjes garen in de oven op lage temperatuur

Snij de rolletjes in moie schuine plakjes.Dresseer een halve fazantenrolletje bovenop het witloof mengsel ,werk af met een pannekoekje

Saus :

Kook de wildfond of kalfsfond in met enkele geplette jeneverbessen,voeg het aanbakselvocht toe,zeef door een puntzeef(chinois) en werk af met een klontje boter,peper en zout.

Gepocheerde peer met een wentelteef

Wentelteef of verloren brood

wit brood (oudbakken)
melk
suiker

2 eieren
kaneel
boter

Bereiding

Snij de korsten van het brood.en verdeel in porties(driehoekjes?)

Klop de eieren op met 20 cl melk en kaneel .Leg het brood in het melkmengsel en laat het even weken.

Smelt de boter in een pan,laat het brood uitlekken en bak het langs de twee kanten.

Chocoladesaus

150gr pure chocolade
2dl room

Bereiding:

- Verwarm de chocolade samen met de room in een pot
- Blijf roeren met de garde om aanbranding van de chocolade te vermijden

Gepocheerde peren

Schil de peren en bewaar in wat citroenwater,ont(doe van de pit enverdeel in twee helften.
We behandelen 10 peren maw 20 volledige helften.

We maken een pochgeervoht met 500 ml wtaer + 500 ml witte wijn + 500 gram suiker + vanillestog + steranijs + kardemom + citroenzeste + kurkuma

We laten deze siroop mooi koken en op het eind doen we er nog wat extra citreonsap bij , we pocheren hierin 10 halve peren gedurende ± 8 à 10 minuten afhankelijk van de rijpheid van de peren;laat afkoelen in de siroop

We maken een siroop met rode wijn (500 ml rode wijn + 250 ml water + 250 gram suiker + 5 geplette jeneverbessen + kaneelstok

We laten dit evnetjes koken tot alle suiker is opgelost en we pocheren hierin de 10 ander helften ,laat afkoelen in de siroop

Versnij de halve peren opnieuw in twee gelijke stukken

Dresser het driehoekje verloren brood ,bestrooi met suiker,daar tegenaan een stukje gele peer en een stukje rode peer, werk af met enlele druppels chocolade saus.