

Kookavond 24 november-Tina en Lieve

Gerookte eendenborst,gerstsalade met groene kruiden, rode biet,crème van butternut, dressing met granaatappel

Stoofpot van haas,peertje ,aardappelcake,witloof,saus van truffel

Ijskoud chocolade soepje met Marokaans p arfum,coulis van limoen en honing.

Apero Sbagliato

3 cl Campari , 3 cl Martini Rosso Prosecco
zeste van sinaasappel coctaillepel, ijsblokjes,

Doe de Campari en Martini Rosso in het glas. Voeg hierbij flink wat ijs en vul het glas tot aan de rand met Italiaanse schuimwijn. Roer rustig door elkaar.

Werk af met een dunne zeste sinaasappel

Gerstsalade met groene kruiden, rode biet en crème van butternut,gerookte eendenborst,sinaasappel , dressing van granaatappel.

Zelf gerookte eendenborst

De eendenborsten kruiden en rosé bakken, vooral langs de velkant.

Kort roken in een rookbakje gevuld met rookschilders van whisky vaten ,.

Hoogstens zeven minuten,verder garen in een oven van 80 C tot de juiste cuisson..

Na afkoeling versnijden op de vleesmachine,teken dat ze nog even in de oven moeten.

Crème van butternut

1 butter nut 1dl room 40% en 1 dl gevogeltefond pezo

Bereiding

Verdeel de butternut in twee delen ,wrijf de gesneden kant in met olijfolie, en plaats alles in een oven van 200  tot 220 C laat de butternut roosteren tot deze gaar is.

Verwijder het vel en schraap de gegaarde moes en deponeer in de thermomix en werk af met wat gevogeltefond ,room en pezo. Bewaar in een spuitzak.

Rode biet

Gemarineerde in azijn en suiker en sinaasappel.(klaar)

Verdeel de gemarineerde rode bieten en snij deze in mooie gelijke blokjes,bewaar

Rauwe rode biet

Schil de rode biet en versnij op de mandoline in flinterdunne plakjes, steek met een ring gelijke rondjes uit de plakjes. Bewaar voor de service,voor de afwerking,kruidt met pezo ,wat olijfolie en cabernet sauvignon azijn.

Salade van parelgort of gerst.

Parelgort 500 gram fijne groene kruiden ; pimperl-peterselie -bieslook-dragon
citroensap aardperen

Gaar de ongeschilde aardpeer in water en melk en zout,gedurende 15 minuten. Pel de aardperen en verdeel in blokjes die onder de gerstsalade moeten.

De rest van de rauwe aardpeer :Was de aardperen grondig. Haal ze één voor één door de mandoline om fijne plakjes te maken. Spoel ze met water en dep ze droog in een keukenhanddoek. Verhit een pan met frituurolie of frituur ze op 180 °C gedurende 2 tot maximum 3 minuten. Bak ze tot ze knapperig en goudbruin zijn. Haal ze uit de olie, laat ze uitlekken op wat keukenpapier en werk af met fleur de sel of grof zeezout.

Gaar de gerst (+/- 20 minuten in een lichte kippenbouillon,laat afkoelen, vernij de groene kruiden en meng onder de afgekoelde gerst,voeg toe pezo ,verder blokjes gegaarde aardpeer,werk af met citroensap en enkel granaatappelpitjes.

Sinaasappel : a vif schillen de partjes uithalen en verdelen in twee,recht zetten voor de service.

Dressing van granaatappel

4 delen frambozen azijn, 1 granaatappel , 4delen koolzaadolie,
1/2 lepeltje mosterd, 2 delen honing,, pezo 1 eigeel

De granaatappel openen en de pitjes eruit halen , zie salade
Het sap bewaren, Scheidt het eigeel en voeg dit in een kom ,voeg verder toe granaatappelpitjes, granaatappelsap, olie, azijn, mosterd, honing, pezo en klop de dressing tot een middeldikke dressing.Meng een deel onder de 1 gerstsalade.

Service :

Op een rond bord langsheen een grote cirkel leggen we de salade in een ringvorm (langs de buitenkant),de sneetjes gerookte eendenbotst (lauw –uit de oven nemen die reeds voorgesneden zijn ,een oven van 70°C en onder Al folie),kruiden met fleur de sel en draperen in waaivorm onderin de halve cirkel. De blokjes gemarineerde rode biet langsheen de salade,ook de stukjes sinaasappel en de eendenborst verdelen, met de spuitzak de lauwe crème van butternut enkele toefjes tussen de salade spuiten ,afwerken met de rondjes rauwe biet en de gefrituurde aardpeer. De dressing rond het bord.

Stoofpot van haas,peertje ,aardappelcake,witloof,saus van truffel

Haas

Marinade : knolselder,wortel,,ui,peterselie,tijm,laurier,look,jeneverbessen,kruidnagel,CS azijn ‘druppels) en wat olie.

We marineren de haasstukken in rode wijn uit Ventoux,ui,wortel,jeneverbessen, laurier,tijm gedurende 12 uur. Haal de stukken uit de marinade en droog ze goed af. Bewaar de marinade.

Bak de stukken haas aan in bruisende boter, voeg er de droge groenten uit de marinade bij, laat die ook even bakken , overstrooi dit alles met enkele soeplepels bloem, voeg er de rode wijn bij(de marinade dus) en zet het vlees onder met bruine fond

.Bak zeker in een ruime pan en niet teveel in één pan aub ,het moet bakken!

Breng al roerend aan de kook en laat de haas een tweetal uren zeer zachtjes stoven. Vis de stukken haas er met een keukenvork uit en laat het kookvocht nog 1/3 inkoken.

Voeg er de cognac en een klontje boter(chocolade mss) aan toe zodat je een blinkende homogene saus krijgt,mss afwerken met wat sinaas marmelade.

Bak de **champignons** (kuisen en in 4 verdelen)in boter en de **zilveruitjes**(ontdaan van buitenste schil en geblancheerd,nadien aangezet met boter ensuiker en wat fond)- lichtjes bruin in een pannetje met boter.

Voeg de stukken haas in en warm houd schotel voor de service.

De truffelpasta en de champignons en uitjes doen we bij de saus en kook nog heel zachtjes even op.

Gekonfijt witloof per persoon

½ witloof kalfsfond honing boter pezo

Stoof het witloof in kalfsfond,,tot de fond opgenomen is en als een laagjes aan het witloof kleeft .

Aardappel cake

6 aardappelen , 200 cl.room , 2 eieren salie fijn versneden en rozemarijn fijn versneden
Peper-zout- muscaatnoot,gerookt spek sneetjes

Bereiding

Aardappelen grof raspen, alle andere ingrediënten mengen alles samen in een cake vorm doen waarvan we op de bodem van de ingeoliede bakvorm fijne sneetjes spek hebben gelegd, afbakken in een oven van 180 ° (+- 30 min).

Versnij de cake in plakken van 2 cm dikte ,zet ze recht en doormidden zodat iedereen ene driehoek heeft op zijn kant.

Peer in vanille siroop

Durandeauperen water witte wijn vanille stok 1 kaneelstok kurkuma
1 doosje saffraan suiker steranijs citroensap en zeste en kardemon

Meng de witte wijn met water en kook op met de suiker en de kruiden ,zorg dat de massa licht geel is en voldoende citroensap heeft.

Schil de peren , verdeel in twee en haal het klokhuis eruit(parisiennekepel),pocheer in deze siroop onder een los deksel, gedurende +/- 10 minuten.

Haal eruit en laat afkoelen, voor de service snijden we de peren in waaiervorm.

Service : Op lange warme borden, enkel stukjes hazenstoofpot, voeg erbij de uitjes en wat champignons, over lepel met voldoende saus, strooi indien mogelijk wat truffel op de bereiding. Drapeer in waaier enkel sneetjes peer en een driehoek.

Ijskoud chocolade soepje met marokaans p arfum, coulis van limoien en honing

Ingrediënten voor 12 stuks Marokaans parfum

100 gr dadels	500 gr marsepein	1 el sinaasappelmarmelade	1 kl foelie	
2 cl rozenwater	1 el gember, geraspt		10 vellen brickdeeg	
eiwit	12 donkere chocolade		poedersuiker	
2 el honing	4 el honingwater (2 delen heet water en 1 deel honing)			1
limoen, het sap				

Bereiden:

Snij de pitten uit de dadels. Snij ze vervolgens in grove stukken.

Doe de marsepein samen met de sinaasappelmarmelade, de foelie, het rozenwater en de geraspte gember in een keukenrobot. Klop tot een stevig, egaal deeg.

Maak eerst de "lijm".

Meng olijfolie, peper, zout met honing goed onder elkaar.

Snij de vellen brickdeeg in twee en voorzie een extra stukje brickdeeg en smeer in met de lijm

Beleg ze met een eetlepel van het marsepeinmengsel en een stukje donkere chocolade.

Vouw dicht en kleef de uiteindjes aan mekaar door middel van het losgeklopt eiwit.

Bak de pakketjes vervolgens op 180 graden tot ze goudbruin zijn.

Maak een oplossing van honing, rozenwater en limoensap en bewaar.

Ijskoudchocoladesoepje

150 g bittere chocolade	300 g halfvolle melk	100 g room	
Groene munt	water – ijsblokjes	kaneel	vanillesstok

Bereiding

Infuseer de melk eerst met kaneel en vanille. Zeef en gebruik deze melk.

Snijd de chocolade in kleine stukjes. Kook de melk en de room op en giet ze over de stukjes chocolade. Roer tot alle stukjes zijn weggesmolten, dek af met plasticfolie laat afkoelen en zet in de koelkast.

Giet de afgekoelde chocoladedrank in een maatbeker en mix nog even op met de staafmixer zodat er luchtbelletjes op de chocoladedrank komen. Voeg wat ijsblokjes toe.

Service

In een koud diep bord, serveren we de gekoelde chocoladesoep, pakweg 1 soeplepel, in het midden dresserend een krokantje en we werken af met de coulis van honing-limoensap en rozenwater en versnipperde groene munt.