

Kookclub novenber

Kabeljauwkroket met dip

Worstenbrood gevuld met feta en spinazie

Mossel - butternut – paksoi – sake – citroengras

Struisvogelgebraad – zoete aardappel – vijg – okra – aardpeer

Chocolade – peer – rode wijn – crumbel

Kabeljauwkroketten

Nodig :

100 g bloemige aardappelen 200 g kabeljauwfilet klontje boter 1 eidooier
Om te paneren :2 eiwitten 50 g bloem 50 g paneermeel
Dressing : 1dl mayonaise 2 eetlepels griekse yoghurt fijngesnipperde ui
2 el gehakte tuinkruiden zoals peterselie, kervel, dragon, bieslook pezo

Bereiding :

Kook de aardappelen gaar in de schil. Gaar de kabeljauw in wat visbouillon met bouquet garni. Verwijder de schil van de aardappelen en plet met wat boter en de eidooier. Voeg de uitgelekte kabeljauw toe. Breng op smaak met pezo.

Vorm kleine quenelles van de afgekoelde massa. Laat een nachtje rusten.

Paneer de kroketjes in bloem, losgeklopt eiwit en tenslotte paneermeel. Frituur op 180°C.

Dip : Maak met mayonaise, yoghurt en tuinkruiden een dipsaus

Service : serveer n ee apero potje met de saus en een prikker

Worstenbrood gevuld met feta en spinazie

Nodig : brickdeeg – sesamzaad – olijfolie spinazie – feta –worsten

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Stoof de spinazie en laat slinken in boter,kruidt met nootmuskaat.

Laat de spinazie goed afkoelen en duw het overtollige vocht eruit,bvb in een zeef..

Plet de feta kaas met een vork en meng onder de spinazie.

Zet een kommetje met wat olijfolie klaar en een borsteltje.

Haal een brickvel uit de verpakking en smeer de binnenkant in met olijfolie en bestrooi met wat sesamzaadjes. Leg drie koffielepels spinazie/feta langs de rechterlengte van het brickvel en hierop de worst.

Rol elk vel brickdeeg twee keer om, vouw de zijkanten naar binnen en rol vervolgens verder op tot een sigaar. Werk de rest op dezelfde manier af (olijfolie en sesamzaadjes).

Bestrijk de uiteinden met water, zodat de rolletjes dicht blijven.

Bestrijk de rolletjes met de olijfolie en leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat. Bak de rolletjes spinazie ongeveer 15 minuten goudbruin in de oven van 200°C. Versnijdt de rolletjes wanneer ze gaar zijn in hapklare stukken.

Service : met de dipsaus zie boven.

Mossels - butternut – paksoi – sake –citroengras

Nodig : 3 kg jumbo mossels, citroengras, gember, koriander, saké wijn, witte wijn
witte selder – ui –citroengras – gember – rood pepertje – look teentjes

Sabayon : 4 eidooiers – 100 ml witte wijn en 100 ml saké – 50 gram boter cayennepeper zout
citroensap

Bereiding :

Versnijdt de ui en de witte selder in piepkleine stukjes.

Kook de mossels gaar met witte selder en ui, citroengras (geplet) en een klein versneden rood pepertje,look en gember .Blus met droge witte wijn en wat saké. Haal de mossels uit de schelpen en recupereer het mosselvocht ,filter dit zeer goed ,kook het in tot de heft ,voeg toe room en kokosmelk,kook in tot je een gebonden saus bekomt. Bewaar

Verdeel de butternut in gelijke blokjes ,hetzelfde met het wit van de paksoi, gaar deze even in gesmolten boter en bewaar.

We kloppen een **sabayon** met saké wijn en witte wijn ,dwz meng de eidooiers met een klein scheutje droge witte wijn en de saké in een steelpannetje. Klop los en verwarm zachtjes op het vuur. Blijf voortdurend kloppen tot de sabayon mooi ingedikt is. Haal van het vuur en voeg geleidelijk aan de geklaarde boter toe. Verfris met het sap van citroen.

Samenstelling van het gerecht : We warmen de saus op tot vrij heet , we deponeren de mossels(mise-en-place in de oven bij 70°C onder plastic folie) in de saus zodat deze warm zijn. De groenten worden ook opgewarmd in dezelfde oven bij 70°C onder plastic folie.

Service : In een warm diep bord scheppen we een deel va de groenten onderaan, daarbovenop de mossels/saus mengeling en we werken af met de sabayon , die branden we af met de Bunzenbrander zodat we een gratin effect krijgen. Een blaadje koriander kan niet mankeren.

Struisvogelgebraad – zoete aardappel – cactusvijg – okra

Gebraad : 1.5 kg gebrad - wortel – ui –selder –laurier- tijm –look – boter -pezo

Kruid het vlees goed af met peper en zout, bak het langs alle zijden goed aan in boter,niet in een tefalpan . Bak ook de mirepoix groenten aan (versneden in grove stukken) in dezelfde boter.

Zet alles (vlees+mirepoix) in een oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 55 a 60 graden is bereikt (er zijn twee stukken) reken op +/- 60 minuten. Wanneer het gebrad klaar is, haal het uit de oven en laat eventjes rusten in Al-folie . Deglaceer de pan met kalfsfond en een beetje CS azijn en een beetje rode wijn en wat confituur.

Laat vervolgens de jus inkoken tot sausdikte. Zeef en bewaar.

We versnijden het gebrad in flinterdunne sneetjes, we rollen deze op en ééntje per persoon vullen we op met peterseliewortelzalf(zie verder).,voorzie 3 sneetjes per persoon.

Rösti van zoete aardappel :

300 gram zoete aardappels - 1 wortel geraspt -1 ei - 1 ½ eetlepel bloem – pezo - nootmuskaat

Bereiding :

Schil de zoete aardappels, rasp de aardappels en doe in een kom ,hetzelfde met de wortel,raspen en in de kom,kan in een keukenrobot.

Versnijd een ui en voeg ook toe aan het mengsel,doe alles in een keukenhanddoek en pers het vocht zoveel mogelijk uit de bereiding.

Voeg nu het ei toe en de bloem,meng alles goed ,kruidt met pezo en wat nootmuskaat.

Verhit wat arachide olie in een tefalpan en vorm rondjes met een lepep en duw deze in een ring zodat je +/- gelijke vormen krijgt, bak de rösti op een zacht vuurtje tot ze gaar zijn (+/- 6 à 7 minuten),laat ze niet teveel verkleuren, je kan ze ook garen in de oven wanneer ze langs buiten krokant zijn aangebakken. We bakken minimaal 12 rösti's. Bewaar.

Vijgen met Fourme d'Ambert

Cactusvijgen 6 stuks - boter - foume d'ambert 100 gram – accacia honing

Bereiding :

Scik en versnijdt de vijgen in dunne schijfjes ,plaats ze op een bakpapier en dan in de oven met een klein klontje boter ,een drupje honing en een tikkeltje kaas erop gedurende 5 minuten in een warme oven van 150°C zodat de gekruimelde kaas over de vijf smelt. Voorzie alvast 12 pakjes vijg en eventail. Bewaar.

Spitskool : okra - sesamolie – knoflook – rood pepertje – gemberpoeder –pezo

Bereiding :

Blancheer de okra's 30 sec in kokend water met carbonaatzout en gewoon zout, verfis onmiddellijk.

Verwijder de top van de okra's en verdeel de groenten in lange stukken en wok deze met sesamolie,het versneden rood pepertje en wat versneden knoflook,kruidt af met dsesamolie en wat gemberpoeder en pezo.

Peterseliewortelzalf

300 gram peterseliewortels - boter - 50 ml room 2 el gehakte peterselie

Bereiding in thermomix tot je ene gladde zalf verkrijg,bewaar in een spuitzak.

Gefrituurde aardpeer : schil de aardperen , versnijdtop de mandolinne tot flinterdunne chips, frituur ,in olie bij 175°C , bestrooi lichtjes met zout.

Service : Op ene lang bord warm dresser en we eerst de gestoofde spitskool in een lange rij, drie rolletjes gebrad waarvan 1 gevuld met zalf. Leggen we evenwijdig naast elkaar ,die steunen ook deels op de rösti, we werken de rolletjes af met de gefrituurde aardpeer en we vervolledigen met de twee stukjes vijg en enkel druppels van de braadjus. Indien er nog zalf over is ,gtraag nog een toefje op het bord !

Chocolade – peer –rode wijn – crumbel

Crumbel :

125 gram gezouten boter – 100 gram griessuiker- 75 gram amandelpoeder- 75 gram bloem

Meng alles tot een homogeen deeg,rol een deel uit en bak hiervan minimaal 12 koekjes.
Bewaar de rest van het deeg voor het eindwerk.

Rode wijnsiroop :

Kook een fles rode wijn in met wat kruiden, sinaaszaad, kardemon en ½ kaneelstokje, steranijs,kruidnagel, voeg wat suiker toe en kook in tot een siroop. Werk af met Porto.
Bewaar.

Peren : versnijdt de peren in blokjes,verfris met enkele druppels citroensap en wat suiker,meng goed door elkaar.

Afwerking : chocolade pellets - bakringen – boterpapier –citraensap- suiker

Op een boterpapier plaatsen we een ring ,onderaan het koekje , daarboven op de peren met de verbrijzelde chocolade pellets,daarbovenop de resterende crumbel, dit geheel bakken we fa in de oven bij 180°C gedurende 10 minuten.

Service: serveer het torentje peer/chocolade/crumbel op een bord en versier met de rode wijn siroop in enkele strepen.