

## Kookclub 21 november

### **Goudmerk-chorizo**

#### **Zeelandse creuse -dashi**

**Meerval – rode biet - wakamé/spinazie – quinoa**

**Iberico filet - schorseneer – pastinaak- vijg –kweepeer**

**Noten – pruim – Macvin du Jura – dolce latte**

### **Gegratineerde mossels met chorizo en mascarpone**

**Nodig** : Goudmerk mossels 1 chorizo pikant 250 gram mascarpone room Panko pezo sjalot

**Bereiding** : spoel de mossels schoon, stoom ze 30 sec zodat ze lichtjes open gaan.  
Verwijder een schelp en steek de andere schelp met mosselvrucht los .

Stoof de versnipperde sjalot aan in de boter, voeg de in kleine blokjes gesneden chorizo toe en laat uitzweten, voeg wat room toe en laat de chorizo zacht worden, voeg op het einde de mascarpone toe en mix alles glad in de thermomix, bewaar.

Bestrijk de enige mossel met schelp met de kaas/chorizo mengsel en bestrooi met pano die door de cutter is gegaan, overlepel met wat gesmolten boter en gratineer de mossels in de oven bij 220°C gedurende 3 à 5 minuten.

### **Oester met dashi boter**

**Nodig** :250 gram zeekraal - 15 oesters –250 ml dashi bouillon – boter –room –witte wijn  
sjalot room eidooiers

#### **Bereiding :**

Open de oesters, verwijder de bovenste schelp en steek het vruchtvlees los, bewaar het en vang het sap op in een beker.

#### **Zeekraal :**

Verwijder de houterige uiteinden, blancheer de zeekraal 1/2 minuut in kokend gezouten water Koel onmiddellijk af in gezouten water en rol de zeekraal door de boter voor de service.

#### **Maak de dashi boter**

Stoof de sjalot, blus met witte wijn en een deel van het gezeefde oestersap, voeg ook de dashi toe, laat inkoken , voeg een scheut room toe op het einde, als het inkooksel dik is voeg dan de boter toe en helemaal op het eind 2 eidooiers.

#### **Service :**

Schik een beetje zeekraal in een oesterschelp of een vuurvast potje, hierbovenop een oester en dan lepelen we er wat boter op, plaats in de oven gedurende 4 minuten aan 220° C of brandt met de brander af .

## **Meerval – rode biet – gekonfijte citroen – quinoa - witte selder –**

### **Gepofte quinoa** :geblancheerde selder –avocado –olijfilie- limoensap en **zeste**

Rooster de quinoa in een tefalpan gedurende 10 tal minuten, voortdurend omscheppen om verbranden te voorkomen, als de lorrels poffen is het klaar, bewaar.

Stoom de knolselder in de stomer en verdeel in piepkleine stukjes en meng onder de quinoa, kruidt met pezo en een limoensap.

Versnijdt de rijpe avocado in piepkleine blokjes ,besprenkel met limoensap en meng onder quinoa salade.

We servren de salade als bijgerecht in ene potje.

### **Meerval**

Besprenkel de meerval met citroensap en wat olijfolie,en strooi er zeezout over. Verhit de olie en de boter en bak de visfilets 2-3 minuten per kant. Schep de vis uit de pan en houd de filets warm onder aluminiumfolie.

### **Rode biet :**

Was de bietjes goed schoon en verpak een aluminiumfolie. Zet in de oven op 220° C. Leg ze op het rooster en zet ze drie kwartier tot een uurtje in de hete oven.

Haal de pulp uit de Al folie en draai deze af in de thermomix tot een gladde pasta.

**Visfumet:** maak een visfumet op de klassieke manier

**Gekonfijte citroen:** versnijd enkele gekonfijte citroenen in fijne brunoiseen bewaar.

### **Blanke bottersaus met rode biet en gekonfijte citroen**

Zet de saus aan, stoof een sjalot aan in de boter, blus met witte wijn en wat witte azijn,laat even inkoken, vieg de visfumet toe en laat inkoken tot een saus, voeg de rode bietenpuree toe en laat opnieuw inkoken en werk deze op het einde af met veel boter en de sneetjes gekonfijte citroen.

### **Spinazie en wakamé**

Voor 15 personen

70 gram kg spinazie en 300 gram lamsoren.80 gram gedroogde wakamé

### **Bereiding :**

Week de wakamé in warm water, hiet af en bewaar.

Was de spinazie grondig ,ga er eens door met mes en stoof alles aan in licht bruisende boter,kruid met pezo e nwat sesamolie en sesamzaadjes en ene drupje sushiazijn ,bewaar.

### **Service :**

In het midden van het bord, een hoopje spinazie/lamsoor ,daarop een stuk meerval filet, daar omheen de rode beten botersaus waarin enkel stukken scheermes worden gelegd , werk af met een schelp bovenop de meerval en blaadjes kervel.

## **Iberico filet - schorseneer – pastinaak- vijg –kweepeer**

### **Ibericogimet**

Nodig : 400 gram /4 pers – wortel – ui –selder –laurier –tijm – pezo –boter

**Bereiding** : Kuis de filets wat op, verwijder het overtollige vet en het buikvlies, bewaar voor de aanbaksels van de jus. Versnijd de wortel-ui,selder in grove brunoise .

Bak de filet stevig aan in een niet tefal pan ,ook de mirepoix van groenten aanbakken met de kruiden, haal de filets uit de pan en wikkel ze in een plastic folie en laat in de oven bij 95°C zachtjes verder garen tot gewenste gaarheid, in dit geval licht rose.

### **Saus :**

De afsnijdsels van het vlees bakken we mee aan met de groenten en blussen alles met water en extra kruiden, zoals salie, tijm, laurier laat dit gedurende 1 uur pruttelen, voeg wat kalfsfond toe, zeef het geheel en kook opnieuw in en werk de saus af met enkele klontjes boter.

**Schorseneer** : koffie –kalfsfond –suiker- boter –pezo –nootmuskaat

### **Bereiding :**

Kuis de schorseneer met handschoenen en bewaar in licht azijn water ,verdeel de schorseneren in gelijke stukken ,zorg per persoon voor minimaal 2 stukken schoseneer.

Bereid de koffie en kalfsfond,maw meng beide en warm op.

Bak de schorseneer aan in boter,voeg zachtjes wat suiker toe aan het bakken en daarna de zacht warme fondbereiding met de koffie, laat de schorseneer zachtjes garen in de fond zodanig dat de koffie doorsmaakt ,op het einde moet de schorseneer blinken ,voeg nog wat boter toe. Bewaar.

### **Pastinaakpannekoekjes:**

2x Pastinaak – 2 eetlepels bloem –10 cl melk – 2 eieren –pezo –nootmuskaat –look – rozemarijn – olie – bakpoeder

### **Bereiding :**

Schil de pastinaken, versnijd de ene in grove stukken en gaar in gezouten water,de andere wordt fijn geraspt,

Prak de gekookte pastinaak fijn en voeg wat honing en de 2 eetlepels olie toe. Laat afkoelen .

Klop één voor één de eieren door de massa ,voeg ook het bakpoeder en de bloem toe en verdun alles met de melk.

Versnipper de blaadjes rozemarijn en voeg toe aan het beslag, ook de vers geraspte pastinaak wordt toegevoegd. Kruidt het beslag met pezo en nootmuskaat en laat even rusten .

Bak kleine pannenkoekjes in een tefam pn met een scheut olie. Bewaar.

### **Kweepeerchutney**

Doe de chutney in de thermomix en maal deze fijn door zodat je een homogene pasta verkrijgt, doe in een spuitzal en bewaar.

### **Vijg met Fourme d'Ambert**

Vijgen Fourme d'Ambert – boter – aceto balsamico van vijgen.

Versnijdt de vijg in de lengte in gelijke sneetjes, zoals een carpaccio, leg deze carpaccio op een boter- of bakpapier, mss onderaan wat boter, zeker bovenaan, kruidt enkel met peper uit de molen en verdeel wat korreltjes Bleu d'Auvergne over de vijg carpaccio, leg mss 2 à 3 sneetjes en eventail op elkaar, je kan er ook wat suiker tussen doen, dit laten we smelten in de oven bij 150°C zodat de kaas gesmolten is.

**Spruiten** : 500 gram spruiten – boter

Doe al de blaadjes van de spruiten los, verzamel ze in een vergiet, smelt boter in een pan en giet al de blaadjes in deze gesmolten boter, kruidt met pezo en nootmuskaat, laat even aanbakken, 1 à 2 minuten naargelang de hoeveelheid blaadjes en bewaar.

### **Service :**

-Versnijdt de filet in fijne sneetjes, reken op 2 to 4 sneetjes per persoon naargelang de dikte, hoe dunner hoe liever...

We werken met lange borden inden voorradig, we presenteren de spuitblaadjes in het midden indien mogelijk in een streep, bovenop de sneetjes van Iberico varken, verder in een lijn, het pannenkoekje snijden we in twee en presenteren dit kruisgewijs, dan de vijgcarpaccio, twee strepen saus, onder en boven de lijn en we spuiten 1 à 2 toefjes chutney op het bord. Naast de vijg kan je nog een toefke vijgen balsamico spuiten.

### **Noten – pruim – Macvin du Jura – dolce latte**

**Nodig** : vierkant bladerdeeg, noten, (macadamia, cashew en hazelnoten)- gezouten boter, gedroogde pruimen, pruimen konfituur, ijs van Marc du Jura.

Bak het bladerdeeg krokant af onder gewicht zodat je een plat krokant deeg verkrijgt. Verdeel in gelijke rechthoekige stukken.

We gebruiken enkel witte noten, zoals amandels, cashew, parra en macadamia

We vermalen deze lichtjes in de thermomix, bewaar.

We nemen 1 of 2 blikken gesuikerde melk en zetten die 2 uur in kokend water, we laten deze afkoelen en we gieten samen met wat gezouten boter dit over de geconcasseerde witte noten, zodat dit een soort taart vormt, we plakken dit op de voorgegaarde bladerdeeg en we strijken het geheel af met dolce latte caramel. Bewaar de taartjes

We laten de pruimen wellen in een warme suikersiroop van 50/50 met wat kruiden, kardemon, steranijs, kaneel.

Als de pruimen goed dik zijn, dan verdelen we ze in sneetjes of stukjes die makkelijk eetbaar zijn.

Voor de coulis nemen we pruimenkonfituur van top kwaliteit (veel pruim en weinig suiker), we maken deze lichtjes warm en verdunnen mss wat met de suikersiroop van boven. Bewaar,

**Ijs van Marc du Jura**

Op aanvraag bij 't Klein Veldeke te Zele ! .

**Zure room** :

Klop de zure room lichtjes stijf ,doe in een spuitzak met douille en bewaar.

**Service** :

We plaatsen een taartje aan de zijkant van het bord, naast het taartje op een afstandje de pruimencoulis met daarin de geweldige pruimen en een bolletje ijs van Marc du Jura. Op het taartje een beetje poedersuiker ,afwerken met een toefje zure room.

We serveren hierbij een klein glaasje Macvin du Jura voor de liefhebbers....

Hopelijk heb ik nog wat in de kelder.