

Kookclub 24 november 2022

Dip van knolselder met fourme d'ambert

Taartje van aardappel met oesterzwammen, zwarte pens, foie gras.

Open taco van kalfstong met scampi hoog in smaak, Hasselback pompoen, prei en blanke boter met groene kruiden en augurk

Vijgenkrokantje met rode vruchten coulis en speculoos ijs.

Dip van knolselder met fourme d'ambert

Nodig : kleine knolselder, witte bonen, tahin, olijfolie, komijn, 2 teentjes look versnipperd sap van 1 citroen, lente-ajuin, koriander, Fourme d'Ambert

Bereiding :

Maak de knolselder schoon snij in kleine stukken, wikkel in Al papier en gaar in de oven bij 200 graden gedurende +/- 40 minuten.

Voeg witte bonen, tahin, olijfolie, komijn, Fourme d'Ambert en het citroensap toe.

Pureer dit alles met een mixer of keukenmachine tot je hummus de gewenste consistentie verkregen heeft.

Fijngesneden lente-ajuin en koriander leg je er rijkelijk bovenop ter afwerking van de dip.

Service : In potjes als apero dip.

Taartje van aardappel met oesterzwammen, zwarte pens, foie gras en waterkers.

Aardappels bintje - oesterzwammen- aardappelzetmeel - boter – peterselie- look – Oud Brugge kaas waterkers

Schil de aardappelen en rasp ze grof. Doe de fijne aardappelreepjes in een neteldoek of schone theedoek en wring er zoveel mogelijk vocht uit.

Rasp de kaas en versnijdt de oesterzwammen in sliertjes.

Doe de geraspte aardappelen in een schaal en meng ze met een snuif zout, lookpoeder, versneden peterselie, aardappelzetmeel, kaas en peterselie en de oesterzwammen en wat verse tijm en peper.

Maak rösti met de bereiding ter grootte van een handpalm en duw ze plat in de pan waar olie en boter is gesmolten, bak ze goudbruin aan beide zijden gedurende +/- 12 minuten.

Wij bakken de rösti af in een taartvorm van diameter 26 cm zodat we nadien de aardappeltaartjes of rösti kunnen uitsteken, reken +/- 25 minuten per taart. Bewaar.

Zwarte pens : ontdoe van het velletje, versnijdt in gelijke rondjes van dikte, kruidt met pezo en bak de pens krokant in de boter, bewaar.

Gamarineerde kastanje champignons

Champignons, limoen en lookteentjes

Kijk de kastanje champignons na op onreinheden, marineer ze even in soja saus en limoensap en wat look versnipperd, droog ze na een ½ uur af en bak ze op de pan in arachide olie en boter op de pan gedurende een 5 – tal minuten, zorg ervoor dat ze niet verbranden. Bewaar. Mogelijks versnijden we ze voor de service.

Foie gras, maak quenelles vd foie gras en bestrioi met fleur de sel voor de service.

Service : start met de rosti lauwwarm, daar boven op werken we af met ron djes zwarte pens, champignons (versneden al dan niet) en een quenele van de foie gras en enkel blaadjes waterkers.

Open taco van kalfstong met scampi hoog in smaak, Hasselback pompoen, prei en blanke boter met mosterd en augurk

Bereid de kalfstong : 2x kalfstong +/- 0.8 kg/stuk ,ui,selder,wortel,laurier,kruidnagrel, zwarte peper, zout (pezo)

Degorgeer de tong gedurende 24 uur in gezouten water, blancheer in gezouten water en zet dan de tong op in bouillon van wortel, uien, knolselder, pezo, kruidnagel, laurier en tijm, laat zachtjes garen gedurende +/- 2.5 uur in deze bouillon.

Ontdoe de tong van het vel en bewaar.

We versnijden nu de tong, we halen er alle lelijke stukjes uit en zien waar we eindigen, mss kunnen we ze in fijne sneetjes versnijden maar we zullen zeker ook blokjes hebben, bewaar voor de service.

Zeef de bouillon en bewaar voor de saus.

De gelijke fijne sneetjes vd tong bewaren we in wat bouillon om nadien op te warmen in de oven voor de service.

Bereid de taco's

12 tortilla vellen van 10 cm diameter, gesmolten boter, pezo

Verdeel de tortilla vellen in twee, smeer de tortillavellen in met een laagje gesmolten boter aan beide kanten en kruidt ze met pezo. Neem een ovenplaat en leg er een ovenrooster bovenop. Plaats de tortillavellen tussen de roosters zodat ze mooi rechtop blijven staan. Zet de taco's ongeveer 10 minuutjes op 150 graden in de oven.

Scampi : 1 zak scampi, ontdooi en verwijder de pantsers, marineer in olijfolie, limoensap en chilipeper en zout

Ontdoe de scampi van het pantser en verdeel in stukjes

Bak de scampi stukjes op zeer hoog vuur in olie en bewaar, zorg ervoor dat ze pittig en sappig zijn.

Prei geglaceerd in boter en bouillon met licht suiker, zachtjes laten garen in volledige stukken van 4 a 5 cm hoogte.

Hasselbackpompoen

Nodig :

2 flespompoenen , 200 gram gesmolten boter, laurier, salie, pezo ,boterpapier

Bereiding :

Smelt de boter en voeg er laurier en salie aan toe zodat ze de smaak van deze kruiden kan opnemen.

Verwarm de oven voor op 200°C

Spoel de pompoenen even schoon onder de kraan, halveer ze met een goed scherp mes en schep de zaadjes en draderige binnenkant eruit. Schil de helften!

Leg een pompoenhelft op een plank met de bolle kant boven en leg daarnaast twee pollepels. Aan elke kant. Als je nu gaat snijden voorkomen de pollepels dat je de pompoenen te ver doorsnijdt. Ze moeten namelijk aan de platte onderkant nog aan elkaar zitten.

Smeer ze in met gesmolten boter en pezo naar smaak, wat ook mag is dat er enkele blaadjes laurier tussen gestoken worden en/of salie.

Leg ze met de platte kant naar beneden op een bakplaat, bedek met bakpapier en bak de pompoenen nu 30 minuten.

Haal de pompoen er na 30 minuten uit en gebruik een kwastje om ze rondom nog eens goed in te smeren met de gesmolten boter.

Zet weer terug in de oven voor nog eens 20/30 minuten of tot de pompoen mooi gaar is.

Smeer nogmaals in met de gesmolten boter als je ze uit de oven haalt.

Nu verdelen we de pompoen voor de service.

Blanke boter saus :

Nodig :

Boter, 1/3 azijn,1/3 witte droge wijn 1/3 water of bouillon vd tong , laurier, , kappertjrs, augurkjes, lookteentje, sjalotten, room, peterselie, dragon, bieslook

Bereiding :

Giet 200 ml bouillon, samen met 200 ml witte wijn en 200 ml witte azijn, laat inkoken samen met sjalot, laurier, peterselie stengels en tijm tot 200 ml, giet door een zeef om de laurier en tijm en sjalot te verwijderen.

Voeg een beetje room toe en kook opnieuw in, deze reductie kloppen we op met koude boter, nadien mengen we de in stukjes gesneden augurkjes en kappertjes onder de saus en werken af met peterselie, dragon, bieslook.

Service:

Verdeel de in warme tongsneetjes en leg ze in een waaier, dresser d eprei en de pompen an de zijkanten ,paalts de taco tussen de stukken prie(2) en druppel de saus rondom de tong ,in het midden van de rozet leggen we wat scampi, werk af met een takje peterselie of roomse kervel.

Vijgenkrokantje met rode vruchten coulis en speculoos ijs.

Nodig; filo deeg, rode vruchten coulis, speculoos ijs, bakvorm, vijgen, bloedsuiker

Bereiding :

Beboter de taartvormpjes .

Bak eerst de filo taartjes, pas de filo deeg aan de vormpjes (reken op min 3 velletjes) aan en bestrijk ze met gesmolten boter en bestrooi met bloedsuiker, duw in de vormpjes en bak ze af in de oven gedurende 15 minuten op 200 graden.

Laat even afkoelen en haal de taartjes uit de vormen.

Snijdt het bovenste deel van de vijg weg en plooi de vijg zachtjes open, leg een beetje gezouten boter in de vijgen en bestrooi lichtjes met kardemon en wat suiker, bak de vijgen in de oven af gedurende 6 minuten in een oven van 220 graden.

Laat even afkoelen en zorg voor de service.

Vruchten coulis : pureer de rode besjes en frambozen met suiker en citroensap tot een gelijkmatige coulis, bewaar.

Service: Plaats een lauwe warme vijg in het taartje, leg er een bolletje speculoos ijs in en dresseer op het bord, we gieten de coulis op het bord aan tafel.