

Kookclub 30 november 2023

**Dip van feta, zongedroogde tomaat, mascarpone  
Witte rammenas, geitenkaas, ei , kervel  
Zalmtartaar ,wasabi, avocado, wakamé  
Krokante kikkerbillen ,venkel en sausje van Ricard  
Ravioli, procureur, zwezerik, shii také en morielje  
Peer,saffraan, chocolade ,hazelnoot**

**Dip van feta, zongedroogde tomaat,kervel en mascarpone**

**Nodig :**

Feta 300 gram, mascarpone 250 gram, kervel, zongedroogde tomaat 100 gram,pezo ,room

**Bereiding:**

Versnijdt de zongedroogde tomaten in fine stukjes?

Meng in de thermomix de feta en de mascarpone, kruidt met pezo ,mss wat extra room om wat smeugheid te creeren.

Versnijdt de kervel en meng samen met de zongedroogde tomaat onder het feta mengsmel. Serveer met tortilla!

**Witte rammenas, geitenkaas, ei ,kervel**

**Nodig :** 3 eieren, 1 witte rammenas, pezo, geitenkaas, kervel, olijfolie, spek

**Bereiding :**

Kook de eieren

Haal de dooiers eruit en bewerk met wat fijn versneden kervel, meng door elkaar

Droog het spek tot een krokant geheel, versnijdt dit tot een soort crumbel.

Maak **de kervel olie** : mix de kervel onder de olijfolie, versnijdt eerst de kervel, enkele druppels citroensap naar smaak en wat pezo, laat even uitlekken in een fijne zeef; Bewaar.

Het eiwit wordt in brunoise gesneden en gemengd met het verpulverde spek.

Snijd de rammenas in flinterdunne plakjes (5 cm breed en 10 cm lang) is de maat (mandolinne) laat 20 minuten weken in zout water zodat ze plooibaar worden.

Meng de verse geitenkaas met de wat oudere geitenkaas tot je een smeugige massa bekomt .

Droog de plakjes goed af en kruidt met pezo,

Strijk de geitenkaas op de rammenas reepjes langs de korte zijde. Bestrooi met het eiwit en spek mengsel en rol op tot een cilindertje. Werk af met de kervelolie rondom en het dooiermengsel bovenop het cilindertje. Een blaadje kervel als versiering mag ook.

## **Zalmtartaar ,wasabi ,avocado, wakamé**

**Nodig** : 50 gram gerookt zalmhaasje 100 gram rauwe zalm, 1 dl volle room, 50 melk, wasabipasta; limoen kruiden, lente-ui , Sushiazijn, sjalot, avocado, wakame, olijfolie, pezo  
1 1/2 blaadje gelatine, 3 g/blaadje

### **Bereiding:**

Zet bordjes in de diepvriezer.

Breng de ongezoete room op smaak met wasabi en een klein beetje sushiazijn. Warm lichtjes op en los er de in koud water geweekte blaadjes gelatine in op.

Giet de pannacotta van wasabi in de koude bordjes en laat de pannacotta opstijven.

Maak tartaar van de zalm, breng deze op smaak met pezo, olijfolie en gesnipperde sjalot.

Voeg wat fijngesneden avocadoblokjes toe. Zorg voor een goede verhouding tussen zalm en avocado.

Leg op de pannacotta bordje in een kleine ring een portie zalmtartaar. Werk af met wakame, een beetje haringkaviaar en limoenrasp.

Serveer meteen

### **Wakame salade:**

**Nodig** : 2 el Japanse rijstazijn, 2 el dashi ,1 el sojasaus,2 tl mirin,2 el gedroogde wakamé  
Sesamzaadjes, sesamolie

**Bereiding:** Meng de ingrediënten voor de dressing, de Japanse rijstazijn, dashi , sojasaus en mirin in een pannetje en breng het op een hoge warmtebron aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat de dressing afkoelen tot kamertemperatuur, zet hem tenminste 15 minuten in de koelkast.

Week de wakame 5 minuten in een kom met koud water, hij moet mooi glanzen. Giet het water af en knijp het overtollige vocht er voorzichtig uit.

Versnijdt de wakamé in sliertjes, meng de sliertjes met de dressing en voeg nog wat sesamzaadjes roe en een druppel sesamolie.

### **Krokante kikkerbillen, venkel en sausje van Ricard**

**Nodig :** 3 billetjes per person, venkel, Ricard, bloem, pezo ,sjalot ,witte wijn, room kippenbouillon, dragon

**Bereiding:**

Verwijder het rug gedeelte van de kikkerbillen, we houden twee billetjes over, die spoelen we goed af en drogen goed af. Bewaar.

Versnijdt de venkel in fijne julienne en bak deze aan in boter, laat eventjes stoven tot beetgaar, bewaar.

Bewaar enkele sliertje venkel op ijswater voor de afwerking.

**Maak de saus :**

Versnijdt de sjalot, laat even smelten in boter, blus met witte wijn, kippenbouillon en ricard en laat even inkoken voeg wde room toe en laat opnieuw inkoken, klop de saus op met boter en kruidt met pezo, zorg dat er voldoende smaak inzit.

We kruiden de kikkerbillen met pezo en eventjes door de bloem, : afschudden en dan bakken in boter of mycrio tor er een krokant laagje aan zit, bewaar.

Reken op 6 billetjes per persoon.

**Service :**

Een toefje gestoofde venkel op een warm bord en we schikken de billetjes erop en rondom de venkel royaal saus , werken af met enkel krokante reepjes venkel en versneden dragon blaadjes

We serveren dit met krokant gebakken stokbrood  
( 10 minuten in de oven bij 120 °C)

### **Ravioli, procureur, zwezerik,shii také en morielje**

**Nodig :** Kalfszwezerik van de borst 1 kg, spinazie, morieljes, shii také, kalfsfond kruidentuiltje, pezo, ui, wortel , selder, boter, bloem,, lasagne vellen, 250 gram witte champignons , 2 sjalotten, citroen, morieljes, boter, room

**Bereiding :** De zwezeriken degorgeren (laten weken in gezouten water gedurende minstens 12 uur) daarna de kalfszwezerik schoonmaken : blancheren in gezouten water gedurende 2 minuten. De zwezerik in koud water dompelen om af te koelen, de vliezen verwijderen. dan braiseren met kalfsfond, laurier, peterselie en tijm, wortel-prei- ui - selder en gedurende 20 minuten braiseren. (dit is normaal allemaal gebeurd)

De zwezeriken onder een klein gewicht laten afkoelen en dan in mooie plakjes snijden. .

Bak de kalfszwezeriken goudbruin in wat klare boter en deglaceer daarna de pan met de kalfsfond

Week de morieljes in warm water gedurende min 30 minuten .

Giet vaf en stoof even aan in boter,; bewaar ook het weekvocht.

### **Spinazie:**

Stoof de spinazie aan in de pan met boter en steek een lookteentje op ene vork en meng dit onder de spinazie tijdens het stoven, bewaar .

### **Saus :**

Versnijdt de champignons in stukken en stoof aan in boter en sjalotten

Voeg het zwezerikken vocht toe en de room 50/50 en laat inkoken.

Zeef de saus nadien en laat opnieuw inkoken, voeg het weekvocht van de morieljes toe en laat inkoken, voeg op het einde de morieljes toe en boter tot gewenste sausdikte en smaak, kruidt met pezo en enkel druppels citroensap Bewaar.

### **Shii Také**

Bak de shii take champignons in zijn geheel in mycrio en bewaar voor de service.

### **Pulled Procureur vlees**

Gaar het procureur vlees op lage temperatuur met wat kalfsfond, laurier, tijm en pezo.

Wanneer het vlees is gegaard, versnijden we het in stukken die we krachtig aanbakken in de pan min boter, nadien trekken we het vlees uit elkaar zodat een pulled beef bekomen, bewaar, kruidt met pezo en wat foelie.

### **Open ravioli :**

Verdeel de lasagne vellen in twee delen of in delen die passen bij het vlees.

Kook de delen volgen de aanwijzingen .

### **Tempura van shii také**

We gebruiken een samengesteld paje om de champignons af te bakken.4

Volg de oinstructies op de verpakking van de tempura mix

Versniidt de shii take in gelijke stukjes voor de tempura , frituur en bestrooi lichtjes met zout voor de service.

**Service** : we maken laagjes ravioli, spinazie, procureur, ravioli, zwezerik, shii take en tempura van shii take , saus rondom

Start met een vel onderaan op een warm bord, op dit vel spinazie en daar bovenop het pulled procureur vlees, opnieuw een vel en dat werken we af met krokant gebakken zwezerikken en wat shii take champignons (kleine) we sausen aast de open ravioli royaal met de morilejs saus

### **Peer,saffraan, choclade , hazelnoot**

We maken eerst de **ganache**, we mengen de hazelnoot choco met de room tot we een smeuge massa krijgen, laten even opstijven maar zorg ervoor dat het smeer baar is.

Pocheer de geschilde peren in een suikersiroop ((50/50) waaraan witte wijn, saffraan, citroen sap en en schil is toegevoegd, laat de peren beetgaar.

Haal uit de siroop en versnij en siflet voor de koude service.

Zeef de siroop en kook in tot een siroop om af te werken.

## **Chocolade croustillant**

### **Nodig voor 15 stuks**

60 gr pindakaas, 2 thepels mycrio , 100 gr pure chocolade,  
60 gr gepofte rijst, hazelnoot concassé

### **Bereiding :**

Verwarm de pindakaas met de mycrtio kort in een steelpannetje op een laag vuur. Houd dit goed in de gaten want de pindakaas verbrandt vrij snel.

Zodra alles gesmolten is, is het klaar.

Hak de chocolade in kleine stukjes en voeg dit beetje bij beetje bij de warme pindakaas.

Roer net zolang totdat alle chocolade gesmolten is.

Voeg nu de gepofte rijst en hazelnoot concassé toe en meng het goed door elkaar. Je wilt dat alle rijst goed bedekt is met chocolade.

Schep met 2 lepels bergjes gepofte rijst op een vel bakpapier.

Bestrooi ze eventueel nog met een beetje gepofte rijst.

Laat de gepofte rijst koekjes uitharden in de keolkamer.

### **Service :**

Dresseer een halve peer op een bord een siflet, trek met de ganache voldoende strepen op het bord en werk af met een croustillant en wat druppels van de siroop.