

## Kookclub 18 oktober 2012 olv Nicole, Karine en Mia.

Voor alle verdere info wendt men zich tot deze dames.

**\*Pittig soepje van geroosterde pastinaak**

**\*Kwarteleitje met spek**

**\*Gelakte rivierpaling, salade van schorseneer en gerookte paling, emulsie van dille**

**\*In gezouten boter gegaarde kabeljauw, vinaigrette van appel en peer, notenpesto.**

**\*Gekarameliseerde vijgen tompoes, crème van geitenmelk en marsala siroop.**

### \*Pittig soepje van geroosterde pastinaak

#### Ingrediënten

600 gram pastinaak (geschild en in grove stukken gesneden)

2 zoete uien (in grove stukken gesneden)

2 teentjes knoflook

2 tomaten (in grove stukken gesneden)

1 liter groentebouillon

0,5 dl Griekse yoghurt,

olijfolie,

kleine chilipeper (ontdaan van de zaadjes), 1 eetlepel kerriepoeder

citroensap - peper, zout,

versiering: 2 tomaten, 2 sjalotten, een halve bussel bieslook

#### Werkwijze

Verwarm de oven voor op 220° C . Leg de pastinaak, de zoete uien, de 2 tomaten, de knoflook en de chilipeper in een ovenschotel, meng de olijfolie eronder, en rooster de groenten tot ze gaar zijn gedurende 25 à 30 minuten (= duurtijd te controleren); na 20 minuten het kerriepoeder erbij doen

Versiering : Snij ondertussen de 2 overige tomaten in concassé, en snij de sjalot heel fijn, meng onder elkaar met peper en zout, en doe er op het laatst de gesneden bieslook bij

Als de groenten geroosterd en gaar zijn, doe ze dan in een grote kookpot en overgiet met de kokende bouillon, mixen en alles zeven; Door de gemixte soep de yoghurt mengen

Presenteer met de versiering deze soep lauwwarm





## Gekarameliseerde vijgen tompoes, crème van geitenmelk en marsala siroop.

### Ingrediënten

3 vellen boterbladerdeeg, poedersuiker om te bestrooien, 12 kleine rijpe vijgen schoongemaakt en versneden

**crème patissière:** ½ liter geitenmelk – 4 eidooiers – 100 gr bastardsuiker – vanillestok

40 gram maïzena

**marsalasiroop:** 150 ml zoete marsala, 75 gram basterdsuiker, 1 steranijs, één/vierde kaneelpijpje

### Werkwijze

Rol het bladerdeeg zo dun mogelijk uit op een met witte bloem bestoven werkvlak. Snij er met een uitsteekvorm 20 rondjes uit. Leg ze op bakpapier op een ovenplaat. Strooi een beetje poedersuiker over het deeg. Leg een ander vel bakpapier op de deeggrondjes, waarbij een andere bakplaat als gewicht dient. Bak het deeg 12-15 minuten bij 200°C tot het goudkleurig is

Doe voor de crème patissière de geitenmelk melk in een steelpan. Breng de melk tegen de kook aan. Klop de eidooiers en de suiker optot ruban. Roer de maïzena erdoor. Giet al roerend de hete melk geleidelijk bij het dooiermengsel. Doe het mengsel terug in de pan. Verhit het mengsel al roerend op een laag vuur tot het kookt en indikt. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.

Doe voor de marsalasiroop alle ingrediënten in een steelpan. Breng het mengsel aan de kook. Laat het sudderen op een middelhoog vuur of tot de helft verdampt is. Zeef de siroop, verwijder de specerijen.

Leg de vijgen met de gesneden kant boven op een ovenplaat. Strooi er een beetje extra suiker over. Bak ze 5-6 minuten in een zeer warme oven tot de suiker gekaramelliseerd is.

Leg een deeggrondje op elk bord. Doe een lepel crème patissière op elk deeggrondje. Leg er gegrilde vijgen op. Herhaal dat met de volgende laag tot er drie lagen zijn. Op de bovenste laag liggen eveneens gegrilde vijgen. Giet er de marsalasiroop op en bestrooi met poedersuiker. Serveer meteen.