

Kookclub 22/10/2015

**Mossel met prei en dressing van de jus
Soepje van citroengras en scampi**

Forel in papillot met fijne groenten, bulgur met sinaasappel mango ,munt en koriander

Eendenborst met rösti, linzen, aardpeer, selder, kriek en tijmsaus

Appel in de oven met kruidenkoek, citroenjenever, vanille ijs en gember koekje..

Soepje van citroengras en scampi

1 ½ l kippenbouillon – 5 stengels citroengras- gember- knoflook – lente ui – koriander blaadjes
– sojasaus – vissaus – chili olie- noedels fijn – witte champignons 250 gram in fijne plakjes -
arachideolie – tomatenpuree- limoenblaadjes

Bereiding

Kuis de scampi en verwijder het darmkanaal.

Haal de buitenste blaadjes van het citroengras, plet en snijd in grove stukken.
Snijd de champignons in plakjes. Plet het witte deel van de lente ui en snijd fijn.
Snijd het groene deel van de lente ui voor de garnituur.
Plet de look en snijd fijn. Plet tot slot de plakjes gember en snijd fijn.

Doe arachideolie in een hoge pot. Voeg het witte deel van de lente ui, het citroengras en de
look toe en de gember erbij. Voeg als laatste de ½ koffielepel tomatenpuree en
limoenblaadjes toe.

Blus met kippenbouillon , breng alles aan de kook en laat 5 minuten pruttelen op een zacht
vuur. Zeef alles door een puntzeef. Verwarm opnieuw en doe de plakjes champignons en een
beetje fijne noedels erbij en breng verder op smaak met de vissaus en chili olie ,zout, suiker
en de uitgeknepen limoen.

Bak de scampi snel aan in arachide olie met wat extra look en gember,kruidt met wat
cayennepeper en bewaar.

Service : in een kopje doen we één scampo of we versnijden de scampo in hapklare
stukjes, lepel de soep in de tas en werk af met het groen van de lente ui en enkele koriander
blaadjes.

Mossel met prei en dressing van de jus

1 kg mossels extra – groene selder – ui – witte wijn – jonge prei en lente ui

Dressing : maak een dikke mayonaise en leng deze aan met het kookvocht van de mossels.

Bereiding :

Kook de mossels gaar en haal uit de schelp, bewaar het mosselkookvocht en laat bezinken.

Leng de dressing aan met het kookvocht .

Snijd het wit van de prei in zeer fijne rondjes en meng onder de mossels.

Meng de mossels met de dressing en kruidt met pezo.

Service: In een apéro potje,deponeren we wat mossels ,we werken af met lente ui.

Forel in papillot met sinaasappel en venkel,Bulgur salade met sinaasappel en mango

Al folie	prei	wortels	venkel	kerstomaat	sjalot
Forel met graat	witte wijn		boter	sinaas zeste	tijm/laurier

Bereiding

Versnijd alle groenten behalve de tomaten in zeer fijne stukjes(brunoise) en stoof ze eventjes aan in de pan in boter zonder te verkleuren,teken 1 1/5 tot 2 minuten.

Maak enkele Al folie bladeren klaar om papillotten te vormen ,strijk ze in met boter en verdeel de gestoofde groenten over de vellen,voeg nog een blaadje laurier en wat tijm toe en vergeet vooral de sinaas zeste niet.

Leg de forel(gekuist en ontschubd - uitgespoeld en gedroogd) op de groenten;vul aan met in twee gesneden kerstomaatjes,het venkelgroen en leg nog een klontje boter bovenop.

Kruidt met pezo.

Vouw de papillot dicht en giet er wat witte wijn in. Vouw goed dicht zodat ze zeker niet kan open gaan en alle smaken en dampen erin blijven.

Gaar de papillot in de oven gedurende 15 minuten bij 200°C.

Let wel ,als de forellen gaar zijn ,halen we ze van de graat, recupereren de groenten door het vocht af te zeven , dit vocht koken we in en monteren we met wat boter.

Bereid de bulgur salade

Artisjok	chilipepertje	2 sinaasappels	gegrilde amandelschilfers	
mango	dragon	rucolla	koriander	munt
200 gram bulgur		350 ml kippenbouillon	ras-el-hanout	

Laat de bulgur zwellen in warme kippenbouillon, wanneer al het vocht is opgenomen, voegen we wat goede olijfolie toe. We versnijden alle groenten –artisjokvoet(blik),zacht rood chili pepertje, in kleine stukjes, ook de mango, de sinaasappels(de biljetjes eruit en verdelen in twee).We versnijden de kruiden : dragon en munt Op het einde bestrooien we met gegrilde amandelschilfers. We mengen alles onder de bulgur en kruiden met peper en zout en mss wat ras-el-hanout.

Service : Op een warm bord,een rondje bulgur en daar bovenop een 1/2 forel filet en saus.

Eendenborst met rösti, linzen, aardpeer, krieken en gebraseerde voetselder, tijmsuas

150 gram groene linzen – uien - spek – kippenbouillon – selder – aardpeer – krieken op sap eendenborsten - tijm -sojasaus – gember - citroensap

Kook de groene linzen op voorhand met, laurier en ui in een kippenbouillon(20 minuten), zonder zout. Bewaar.

Aardpeer schillen, in brunoise (blokjes) snijden, bakken in olie samen met de spekjes, de gekookte linzen toevoegen . De aardpeer moet al dente zijn. Bewaar.

Versnijdt de selder en maak er gelijke stukken van(+/- 6 cm lengte) ,denk eraan om de selder te schillen,braiseer de selder in gevogeltebouillon met boter en pezo. Bewaar.

Haal de krieken uit de bokaal,laat ze uitlekken en rol ze voor de service eventjes door de warme boter,kruidt met pezo.

Bereidt de saus :

Gevogeltefond tijm sojasaus gember citroensap
wortel ,ui ,prei en laurier

Stoof de groenten lichtjes aan,meng de gember, de tijm, de sojasaus, het citroensap en voeg toe ,blus met de gevogelte fond en laat inkoken .Zeef de saus door een puntzeef, en werk ze af met een klontje boter

De eendenborsten

Snijdt de vetkant van de borst in ,bak de borsten op de velkant in een gloeiend hete pan zonder vetstof,2 minuten laangs de velkant en één minutt aan de andere kant.Deponeer in een bakplaat en bak af in de oven bij 150°C gedurende +/- 8 minuten .Laat minimaal 15 minuten rusten onder Al-folie op een rooster.

Rösti aardappel

Aardappelen, Bintjes 1 grote ui 1 ei 1 eetlepel bloem pezo boter en olie

Bereiding :

Schil en was de aardappelen. Rasp ze niet al te fijn op een rasp..

De aardappelen na het raspen **niet wassen**. Doe ze allemaal in een propere handdoek en knijp het overtollige water eruit.

Versnijdt de ui in fijne ringetjes en voeg onder de aardappels.

Meng alles met het ei, de bloem en peper en zout en nootmuskaat..

Verdeel de aardappelen in ronde porties van +/- 6 cm diameter en bak ze gaar in een mengsel van boter en olie, liefst in een anti kleefpan. Zorg dat je minimaal 16 rösti hebt. Laat ze eventueel verder garen in de oven voor de service.

Service :

De eendenborst versnijden we in waaiervorm, de cuisson is rosé.....

Dresseren in vierkante vorm: de blokjes aardpeer en de linzen + de sneetjes vlees er bovenop doen met daar bovenop de rösti. Rondom enkel selder stukken en de saus en wat krieken. We bekijken het ter plaatse samen met de bord architect(e).

Appel in de oven met kruidenkoek en citroenjenever, vanille ijs en gemberkoekje.

8 Jonagold appels	90 g boter	135 g bruine suiker(cassonade)	witte wijn
3 sneetjes peperkoek		5 glaasjes citroenjenever	bladerdeeg
Gembersiroop		gemberpoeder	vanille ijs

Bereiding :

Was de appels en geef en insnijding rondom de appel, juist de schil insnijden is voldoende. Steek met een appelboor het klokhuis uit de appels.

Meng de boter met de bruine suiker, de verkruimelde peperkoek en 2 ½ glaasje citroenjenever. Stop dit mengsel in de appels.

Schik de appels in een vuurvaste schotel en overgiet de appels met de witte wijn.

Bak ze gaar in een zachte oven(150°C). Schep het braadsap regelmatig over de appels.

Baktijd is ongeveer 20 minuten. Neem de appels uit de schotel en laat even afkoelen, snijd de appels middendoor in de breedte, zodat iedereen een halve appel heeft.

Giet de overige citroenjenever bij het braadsap, roer goed dooreen en giet over de appels als saus. Bewaar.

Gember koekjes

200 g tarwemeel	80 g suiker + 20 gram gembersiroop	
1 zakje vanillesuiker	150 g boter	1 snuifje zout
Verse gecutterde gember en poeder	gekonfijte gember	

Bereiding

Doe alles in de cutter en mix tot een glad deeg, Doe in een plastic zak en laat minimum een ½ uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit met bloem, beboter een bakplaat of leg op boterpapier of neem een Si matje. Versnijd de gekonfijte gember in zeer kleine stukjes en verdeel over het deeg.

Vorm uit de het uitgerolde deeg driehoekjes en bak in de oven van 170 °C gedurende +/- 10 minuten tot licht bruine kleur, tijd naargelang de dikte van de koekjes.. Let op het gaat zeer snel. Bewaar. De “koekjes” zijn super licht, als je ze vast neemt vallen ze bijna uit elkaar, opletten dus.

Service : Presenteer ene halve appel in een diep bord, plaats ene koekje bovenop en voeg een bolletje vanille ijs toe. Overlepel met de saus.