

Kookavond 20 oktober olv Marina, Johan een Ria

- *Knolseldersoep met sint Jacobsvrucht en crumble van zwarte pens
- *Hertengebraad met sjalotsaus, canelloni van groene kool, gebakken boschampignons, pastinaakchips en hazelnootcrumble
- *Tiramisu van frambozen
- *Walnotengalette met advocaatmousse
- *Mini Irish coffee

Knolseldersoep met sint jacobsvrucht en crumble van zwarte pens

Nodig : 4 personen : 1 knolselder, 1 zwarte pens 8 sint-Jacobsvruchten
2 aardappels 2 uien 2 preiwitten, citroensap,
1,5l kippenbouillon 200 ml room panko, boter, olijfolie, peper en zout
(optioneel : granny smith appel, poedersuiker, currypoeder)

Bereiding

Schil de knolselder en de aardappelen en snij ze in blokjes. Pel en snipper de uien. Spoel de prei witten en snipper in ringen.

Stoof de groenten glazig in een beetje boter. Blus met de kippenbouillon en laat 20 minuten op een zacht vuurtje pruttelen. Mix de soep, zeef en voeg de room toe. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Verwijder het velletje van de zwarte pens. Bak het vlees los in een scheutje olijfolie. Voeg een handvol panko toe en bak droog tot het vlees een krokante crumble wordt. Laat verder opdrogen op keukenpapier.

Dep de sint-jakobsvruchten droog en kruid ze met peper en zout. Gebruik geklaarde boter en schroei de vruchten aan beide kanten kort dicht (ca. 1,5 minuut voor beide kanten volstaat) in een tefalpan..

Serveer de soep met de sint-jakobsvruchten en werk af met een koffielepel van de crumble en wat kervel.

Eventueel nog twee el olijfolie mengen met een el currypoeder en bij de service de soep besprenkelen met enkele druppels.

Eventueel ook nog een granny smith appel in brunoise snijden, besproeien met poedersuiker en lichtjes met wat boter grillen in de pan. Bij de service enkele blokjes toevoegen per bord.

Hertengebraad met sjalotsaus, canelloni van groene kool, gebakken boschampignons, pastinaakchips en hazelnootcrumble

Nodig ;

Hertengebraad voor 4 personen (+/-650 gram) 1 dikke ui 1 dikke wortel
takje rozemarijn theelepels jeneverbessen theelepels zwarte peperbollen

Bereiding

Haal het hertengebraad tijdig uit de koelkast (minimaal 1 uur tevoren), zodat het op kamertemperatuur kan komen.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Kies een ovenvaste kookpot waarin het gebrad precies past. In een te grote pot zal het braadvet snel verbranden. Zet de pot op een matig vuur en smelt er een flinke klont boter in. Kruid het vlees langs de beide zijden met voldoende peper van de molen en wat zout.

Leg het vlees in de bruisende boter tot het een korstje krijgt. Zet het vuur wat zachter om te vermijden dat de boter verbrandt. Draai het gebrad om na zo'n 10 minuten.

Pel tussendoor de ui en de wortel. Snij de uien eerst middendoor en vervolgens in halve ringen. Snij de wortel. Leg de stukken ui en wortel langs het gebrad. Gooi ook een takje rozemarijn in de pot, voor extra aroma.

Doe de zwarte peperbollen en de jeneverbessen in een vijzel. Kneus de bolletjes met de stamper en strooi de specerijen over het vlees en de uien. Zet het deksel op de pot en verhuis het gebrad naar de oven van 180°C. Laat het 18 tot 20 minuten garen, zodat het vlees rosé gebakken is.

Haal het gebrad uit de pot en wikkel het in een vel aluminiumfolie. Draai het stuk vlees om en laat het een kwartiertje rusten. Hou de pot met uien en aanbaksels opzij om de saus in af te werken, blus met wildfond en kook in, zeef en hou bij voor de sjalotsaus.

Sjalotsaus :

2 sjalot 2 blaadjes salie of rozemarijn 1 dl porto 1 dl wildfond
200 gram verse paddenstoelenmengeling 1 teentje look 2 eetlepels gehakte peterselie

Bereiding

Stoof een sjalot samen met de salie of rozemarijn aan in vetstof. Blus af met de port en laat die even doorkoken. Giet dit eventueel over in de pot waar het hertengebrad in gebakken werd (bij de groenten en aanbaksels). Voeg de fond toe en laat de saus inkoken. Zeef de saus, werk op met wat boter en kruid ze af.

Boschampignons : Bak ondertussen de gekuiste verse bos champignons in geklaarde boter aan met de platgeklopte look. Kruid het geheel en meng er op het laatste de versnipperde peterselie onder. Bewaar voor service of bereid juist ervoor.

Canneloni van groene kool

Nodig

4 bladeren groene kool of savooikool (liefst de groenste bladeren) 6 grote aardappelen
scheutje melk klont boter 1 ei pezo geweekte gedroogde champignons
(bosmengeling) die kort aangestoofd worden met wat knoflook,

Bereiding

Week de gedroogde champignons in warm water gedurende minimaal 45 minuten, knijp uit en versnij in brunoise en bak deze in wat geklaarde boter ,parfumeer met wat platgeklopte kook,peper en zout,**haal de look eruit** en bewaar de champignons om onder de puree te doen.

Kook de aardappelen gaar. Maak puree met de boter en de warme melk. Roer er de gebakken gedroogde champignons onder en kruid de puree met peper en zout.

Kook of stoom de koolbladeren kort gaar en koel ze af in ijskoud water.

Snij er mooie rechthoeken uit. Schik er de puree in en rol ze dicht. Leg ze op een bakplaatje en smeer ze in met een beetje geklaarde boter en kruid ze af met peper en zout.

Schik de cannaroni in een ovenschaaltje. Gaar ze op het eind in de oven, 5 à 10 minuten op 220°C.

Pastinaakchips : Voor 2 bakplaten:

Nodig 1 flinke pastinaak (250 gram) 1 theelepel komijn 1 theelepel koriander
snuf cayenne peper snufje vers gemalen zeezout panko

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schil de pastinaak met een dunschiller en rasp in dunne plakken met de mandoline.

Doe de olie en de kruiden in een kom en meng goed door elkaar.

Voeg vervolgens de plakjes pastinaak toe en hussel goed door elkaar, zodat elk plakje voorzien is van het kruidenmengsel.

Leg de plakken los van elkaar op 1 met bakpapier beklede bakplaat.

Bak goudbruin in 20 – 25 minuten in de oven. Houd met name de laatste minuten goed in de gaten, want de kleine schijfjes zijn eerder klaar en verbranden anders. Zijn ze mooi bruin van kleur. Laat ze een paar minuten afkoelen, zodat de chips lekker knapperig wordt.

Hazelnootcrumble : panko 100 g hazelnoten hazelnootolie

Bak in een antikleefpan de hazelnoten samen met wat panko in olie. Kruid met peper en zout. Werk af met hazelnootolie ,wat zeezout en hak dit grof.

Service :

Schik de champignons in het midden van het bord. Leg er de sneetjes vlees op. Druppel de saus rondom en leg bovenaan het bord de cannaroni. Garneer met pastinaakchips op het vlees en wat hazelnoot crumble op de cannaroni.

Walnotengalette met advocaatmousse

Nodig : 500 gr bloem 175 gr boter 1 theelepel sodiumbicarbonaat 10 gr kaneel
1 ei 375 gr rietsuiker 50 gr walnoten, fijngehakt ca. 1 dl water

Bereiding: -

Meng alle ingrediënten goed door elkaar, voeg als laatste het water toe. Kneed tot een soepel geheel. - Laat het deeg 24u in de koelkast opstijven. - Verwarm de oven voor op 175°C.

Rol het deeg uit op een met bloem bestrooid werkblad (ca. 5 mm dik). Steek de vormpjes uit en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in ca. 15 minuten lichtbruin.

Laat ze afkoelen op een rooster.

Advocaatmousse

1 blaadje gelatine 2 dl advocaat (op kamertemperatuur)
2 dl slagroom 1 zakje vanillesuiker

Week 1 blaadje gelatine 5 minuten in een kom koud water
Verwarm 2 eetlepels water (niet koken) en los de uitgeknepen gelatine hierin op.
Roer de gelatine in een straaltje door de advocaat.
Klop de slagroom met de vanillesuiker lobbijg en meng dit door de advocaat.
Laat opstijven in een spuitzak.
Spuit een paar toefjes advocaatmousse op een koekje en dek af met een 2^{de} koekje

Mini Irish coffee

Voor 1 persoon 60 ml whisky 2 el suiker 60 ml sterke koffie
volle verse room (40% vergehalte) ongesuikerd licht opgelopt

Warm de whisky op in een pannetje en flambeer . Doe de suiker in het glas en verwarmde whisky ,flambeer de whisky en giet in het glas op de suiker ,blus de vlammen met de sterke koffie

Klop de room half op en giet voorzichtig op de koffie.
Gebruik hiervoor de achterkant van een lepel.

Je moet duidelijk de laagjes zien van de coffee,suiker,koffie en room.en de room mag niet inlopen.

Tiramisu van frambozen

Nodig voor 4 personen : 250 gr frambozen, 3 eieren, 80 gr fijne suiker, 200 gr mascarpone, 50 gr ongezoeten pistache noten gepeld, 16 Bastogne speculoos koekjes

Bereiding:

Plet de nootjes met de vijzel.
Eieren scheiden en het eigeel onder de mascarpone kloppen. Klop het eiwit tot schuim en roer het onder het mascarpone mengsel samen met 60 gr suiker.
Plet de framboosjes met 20 gr suiker (hou 2 frambozen per glas apart)

In de glazen potjes:

- * 1 laagje verbrokkelde speculoos koekjes
- * 1 laagje frambozen
- * 1 laagje masarpone
- * 1 laagje verbrokkelde speculoos koekjes
- * 1 laagje frambozen
- * Vul verder met mascarpone tot bovenaan
- * Bestrooi met de pistache nootjes
- * Garneer met twee frambozen.