

## **Kookclub 19/10/17 : Lam en Gamba**

**Capuccino van rode biet met gerookte paling  
Portobello gevuld met spinazie, Parmezaan en pancetta**

**Gamba's met fijne groenten en jus van de karkassen à la bouillabaise.**

**Lamsspiesje, gegrilde patisson met haloumi, koekje van couscous en bloemkool, kweeper**

**Cheesecake met butternut en kaki, siroop van Beames-de-Venise.**

### **Capuccino van rode biet met gerookte paling**

#### **Nodig :**

Boter                    100 gram ui    150 gram aardappel    350 gram rode biet vers  
1.5 liter kippenbouillon    zure room    merikswortelpasta    bieslook            pezo

#### **Bereiding :**

Verhit de boter in een grote pan op matig vuur.

Voeg de versnipperde ui toe en stoof aan in de boter, doe de aardappels in stukjes en versnijdt de rode biet. Voeg toe en stoof alles eens goed aan. Blus met de kippenbouillon..

Laat het geheel +/- 35 minuten zachtjes garen en draai af in de thermomix, steek door een puntzeef en bewaar.

Klop de zure room licht op met wat merikswortelpasta en enkele druppels citroensap zodat je een lopende crème krijgt, kruid met witte peper.

Portioneer de gerookte paling in stukjes (dep de vis goed af)

Versnijdt de bieslook in fijne snippers.

#### **Service :**

Verwarm de soep weer en breng op smaak met zout en peper

Deponeer de stukjes paling in de voorverwarmde glazen potjes of kommen. Schep er de warme soep in (vul tot 2/3 van de bovenkant) Lepel de crème van zure room erop zoals bij een Irisch koffie...werk af met de versnipperde bieslook.

### **Gevulde portobello met spinazie en pancetta**

**Nodig :** oud wit brood            portobello's    100 gram pancetta    500 gram spinazie  
parmezaan kaas            50 gram pijnboompitten            250 gram mozzarella

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verwijder de stelen van de portobello's en smeer de bolle kant in met olijfolie. Leg ze met de bolle kant naar boven in een ovenschaal +/- 7 minuten in de oven .

Haal de portobello's uit de oven en draai ze om. Rooster de pijnboompitten in een droge pan. Spoel de spinazie, verwijder de stelen en versnijdt.

Bak de pancetta krokant in de pan en stoof de gekuiste spinazie in dezelfde pan met wat extra boter. Rasp de parmezaankaas en meng onder spinaziebereiding. Voeg de pijnboompitten toe.

Strijk de binnenkant van de portobello's in met wat olijfolie en vul ze op met de spinaziebereiding. Leg bovenop wat plakjes mozzarella.

Plaats terug in de oven bij 200°C. Als de mozzarella gesmolten en goudbruin is zijn ze klaar.  
Bak het oude brood in klein korstjes krokant in de olijfolie.  
Versnipper wat platte peterselie en bewaar enkele blaadjes.

### **Service :**

Verdeel de portobello in stukken per persoon, overstrooi met de gebruide croûtons en wat versneden peterselie, versier met een blaadje peterselie.

## **Gamba's met fijne groenten en jus van de karkassen en rouille.**

### **De jus**

Karkassen      saffraan                      steranijs      ui      2 lookteentjes  
Witte selder    visfumet                      witte wijn      cayennepeper    tomatenpuree  
Stukjes portobello (van hapje "gevulde portobello, hierboven)

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.

Bewaar de karkassen en stoof deze aan in wat olijfolie.

Voeg toe : wat stukjes ui ,2 lookteentjes, selder, stukjes wortel, stukjes portobello en een koffielepel tomatenpuree, verder ook steranijs cayennepeper en saffraan.

Laat alles goed bakken en blus met witte wijn en visfumet, na 25 minuten zachtjes pruttelen steken we dit alles door een punt zeef, we kijken de smaken na en bewaren .

### **Fijne groenten**

1 witte selder                      4 wortels              1 pastinaak      4 sjalot

Kuis de selderstengels op en verdeel in grove brunoise. Hetzelfde voor de wortels en pastinaak. Kuis de sjalotten en verdeel in ringen

Stoof alles in olijfolie maar niet bruin. Blus na enige tijd met de jus van de gamba's laat beetgaar garen en bewaar!

### **Rouille**

Oud wit brood              saffraan              cayennepeper    2 eidooier              fumet    tomatenpuree  
olijfolie en zonnebloemolie elk 100 ml

Week wat oud wit brood in melk. Knijp goed uit en meng met 2 eidooiers, peper en zout en wat tomatenpuree ,voeg een beetje fumet van de gamba's toe (2 soeplepels) en draai het geheel wat los, voeg saffraan toe. Nu blijven mixen en ondertussen 100 ml olijfolie en 100 ml zonnebloemolie toevoegen tot men een dikke soort mayonaise bekommt. Afkruiden met cayennepeper en verfris met citroensap. Bewaar.

### **De gamba's**

De gepelde gamba's strijken we in met olijfolie en kruiden we met zeezout en lichtjes met cayennepeper. We grillen de gamba's op hoog vuur gedurende +/- 2 à 3 minuten.

### **Service :**

In een warm diep bord scheppen we wat beetgare groenten Op de groenten schikken we 3 gegrilde gamba's, een klein toefje rouille, beetje ingekookte gambafumet langsheen de groenten en werk af met wat blaadjes platte peterselie. Serveren met stokbrood.

## **Gegrilde patisson met haloumi, souvlaki en koekje van couscous met bloemkool**

### **Lamsspiesjes**

Lamsschouder +/- 1.5 kg    geschilde rode paprika    uien  
Marinade : olie-paprikapoeder-gemalen komijn- citroensap -look

Laat de stokjes weken in lauw water. Zo splitsen ze niet bij het opsteken van het vlees. Snij het vlees in blokjes. We maken twee spiesjes per persoon met +/- 50 gram vlees per spiesje.

Marineer de vleesstukjes in een mengsel van olie, geplette lookteentjes, citroensap zout, peper, gemalen komijn en paprikapoeder. Bewaar in de koelkast onder plastic folie en wrijf het vlees regelmatig in met de marinade.

Masseer de marinade goed in het vlees.

Maak na een uurtje de spiesjes klaar, rijg vlees aan de stokjes ,begin met een stukje versneden ui, dan vlees ,een stukje rode paprika ontveld en eindig met opnieuw een stukje uit, reken +/- 3 stukjes vlees per spies. Let erop dat het hele stokje bedekt is en de spies overal even dik is. Je kan best de stokjes halveren !

Laat nog even rusten uit de koelkast alvorens te grillen.

Voor de service : grill de spiesje op een zeer hete grillpan en bewaar nog eventjes in een warme oven van +/- 80 °C, reken toch 5 minuten per spies. Voor mij rosé.....

### **Gegrilde patisson met haloumi**

1 kg Patisson    350 gram haloumi    olijfolie    pezo

Versnijd de patisson ,verwijder de harde schil op sommige plaatsen en versnijd zoveel mogelijk in gelijke grote stukken. Besprenkel royaal met olijfolie en peper en meng de stukjes haloumi onder de stukken patisson. Plaats alles in de oven bij 180°C gedurende 30 à 40 minuten tot de patisson voldoende gaar is maar niet te plat ! Bewaar.

### **Koekjes van couscous en bloemkool**

200 g couscous    250 ml kokend water    2 eidooiers  
200 g bloemkoolroosjes (ongeveer 1/2 kleine bloemkool)  
2 lente-uien    50 gram rijstvlokken 1 teentje knoflook versnipperd

Verwarm de couscous in een pan tot ze naar nootjes ruikt en blus dan met +/- 250 ml water en laat 10 minuten afgedekt staan. Giet eventueel resterend water af, en schep los met een vork, en laat uitdampen.

Hak de bloemkoolroosjes heel fijn in de thermomix zodat we een soort couscous bekomen. Dit kan ook in de robot door een rasp

Fruit de fijngehakte knoflook en fijngesneden wit van de lente-ui (bewaar het groen voor de afwerking) een paar minuten zachtjes in de olie (hoeft niet bruin) en warm de bloemkool even mee. Voeg toe aan de couscous, samen met de rijstvlokken, 2 eidooiers en zout en peper naar smaak. Roer goed door elkaar en laat een half uurtje in de koelkast afkoelen.

Bak de koekjes ,vorm van het mengsel balletjes en druk die plat in een koekenpan met een beetje olie.

Laat rustig aan beide kanten bruin bakken (+/-5 à 7 minuten), Bewaar en warm op voor de service.

### **Kweeper bolletjes**

Maak een siroop van 100 gram suiker/100 gram water, citroensap van 1 citroen + 1 kaneelstokje, 2 kruidnagels, 1 zakje vanillesuiker Hou warm;

Verdeel de kweeper in twee helften. Let op : zeer hard!

Haal met een parisiennelepel zoveel mogelijk bolletjes uit de kweeperhelften en deponer onmiddellijk in de warme siroop. Gaar de bolletjes tot ze beetbaar zijn (reken 15 minuten).

Haal ze uit de siroop voor de service, laat ze uitlekken, warm ze lichtjes op in gesmolten boter en besprenkel met siroop van faringoule (thijm) voor de service

### **Service**

Op een warm bord, serveren we wat van de gerilde patisson, bovenop de spiesjes speels op de groenten. Werk af met een koekje en enkel kweeperbolletjes; bedruip met wat goede olijfolie en enkele groene lente-uisnippers.

### **Cheesecake met butternut, kaki en Beames-de-Venise**

150g speculoos      60g boter      butternut      400g philadelphia      50ml suikersiroop  
2 gelatineblaadjes      enkele kaki's      beame-de-venise      steranijs, kardemon

### **Bodem :**

150g speculoos + 60g malse boter mengen en goed aandrukken zodat zich een bodem vormt. Koel bewaren zodat alles stevig wordt.

### **Vulling en bereiding :**

Butternut in de oven laten garen bij +/- 150 ° in de schil, na +/- 40 minuten uitnemen doorsnijden en het vruchtvlees uitlepelen en bewaren.

Meng 400g philadelphiakaas en 200g butternutfarce ,alles goed mixen gedurende 5 minuten tot een luchtige massa.

50 ml suikersiroop (1/1) met 2 blaadjes gelatine op de 50 ml toevoegen en nogmaals 5 minuten goed mixen

Kaki's schillen en versnijden in plakjes ,marineren in. Beames-de-Venisewijn waar wat steranijs en kardemon zijn aan toegevoegd.

Deel van de massa op de bodem gieten, dan de uitgelekte kaki's op dat deel leggen en de rest van de vulling toevoegen. Versier bovenop extra met fijngesneden kaki vruchten

Minimaal 6h laten opstijven in de koelkast.

Beames-de-Venise van de marinade gedurende 20' zachtjes laten pruttelen en tot een siroop laten inkoken tot een licht gebonden siroop, Let op dat ze niet verkleurt !

### **Service :**

Stukje taart opdienen en besprenkelen met de siroop de Beames de Venise.

Proeven we hier een glaasje Beames-de-Venise bij of toch niet ?