

Kookclub 18 oktober '18

Veggie hapjes

Dip van gekonfijte rode paprika met grissini

Nacho's uit de oven met cheddar en zure room

Mozzarella met olijvensalsa

Hartig koekje van quinoa ,op het vel gebakken wijting, saus van zurkel.

Stoofpot van hert, bruin bier, tonka, peperkoek, papardelle,pastinaak

Mousse van kweeper, hangop van witte kaas, crumble van gember en sinaasappel.

Dip van gekonfijte rode paprika met grissini (Muhammara)

Nodig :

3 grote rode paprika's rode pepertje 1 kleine ui 2 tenen knoflook zout
sap van 1 limoen 100 gram walnoten 1 tl komijn 1 el granaatappelsiroop

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de drie paprika's in een ingevette ovenschaal en rooster ze 15-20 minuten in de oven tot de schil zwart wordt. Laat de paprika's daarna goed afkoelen. Doordat de schil van de paprika's zwart is geworden kan deze makkelijk verwijderd worden. Snijd daarna de paprika zonder schil in blokjes. Snijd de rode peper door de helft, verwijder de pitjes en snijd de peper, samen met de ui en de knoflook zo klein mogelijk. Doe alle ingrediënten (behalve het zout) in de keukenmachine en laat draaien tot er een mooie dip ontstaat. Breng daarna op smaak met zout.

Grissini

Nodig : 250 gr tarwebloem – 5 gram bakpoeder – 2 theelepels zout -30 gram olijfolie – 110 gram water –rozemarijn en zeezout grove korrel

Bereiding

Meng alle droge ingrediënten (bloem, zout en bakpoeder) door elkaar. Maak van de bloem een bergje met daarin een kuiltje. Doe er de olijfolie en het water in en meng tot een homogeen en soepel geheel. Maak een bolletje en laat even 1 uur rusten in plasticfolie. Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken. Rol het deeg uit tot plakken van een halve centimeter dikte, overstrooi met fijn gehakte rozemarijn en duw het grove zeezout in de plakken en snij er reepjes van. Leg de stengels op een bakplaat en bak ze gedurende 10 à 15 minuten af op 200° in de hete oven.

Service; serveer de dipsaus met de grissini

Nacho's uit de oven met cheddar en zure room

Tortilla mais vellen zure room smeltcheddar kaas pezo olijfolie gedroogde oregano
In optie guacamole

Verwarm de oven op 180°C

We maken eerst de nacho's, we bestrijken de tortilla vellen **lichtjes** met een borsteltje met olijfolie en verdelen de ronde vellen in quasi gelijke stukken .

Zorg dat de tortillachips genoeg ruimte hebben op het bakpapier je wilt niet dat ze elkaar overlappen..Bak de chips ongeveer 10 minuutjes in de oven. Blijf er wel bij, want de randjes verbranden snel. Bestrooi de tortillachips vervolgens **met wat zout en gedroogde oregano** Laat ze vervolgens afkoelen tot ze lekker knapperig zijn.

Als de chips gebakken zijn dan neem je een ovenschaal of bakplaat (eventueel met bakpapier), verdeel hier de nacho's over en strooi er ook de cheddar kaas overheen en tussen . Snijd de rode ui in ringen verdeel over de nacho's .

Zet de nacho's nu 6-8 minuten op 180°in de oven, of tot de kaas gesmolten is.

Service ; serveer de warme nacho's met de bovenstaande pepersalsa en wat afgekruid zure room, indien tijd mag je ook guacamole maken .

Buffelmozzarella met olijvensalsa

50 gram groene olijven, 50 gram ontpitte zwarte olijven, 5 zongedroogde tomaten
1tl korianderzaadjes 1 el kappertjes rasp van 1 citroen olijfolie
zwarte peper buffelmozzarella

Bereiding

Hak de olijven fijn. Hak ook de tomaatjes fijn. Rooster de korianderzaadjes en maal ze grof. Meng met de kappers en de citroenrasp en wat olijfolie en kruid met peper.

Dep de mozzarella droog en scheur de kaas met de hand in hapklare stukjes. Leg de stukjes mozzarella in apero potje en verdeel de olijvensalsa over de kaas. Snij basilicum in flinterdunne reepjes en versier er de potjes mee.

Hartig koekje van quinoa ,op het vel gebakken wijting ,saus van zurkel.

Nodig ; 125 gr quinoa 1 broccoli fijn gehakt 2 eieren 100 gr feta 35 gr rijstvlokken
2 tenen knoflook geperst groentebouillon pezo ui
Wijting met vel spinazie en zurkel visfumet room witte wijn dille

Bereiding:

Kook de quinoa (in groentebouillon) en laat afkoelen .Blancheer de broccoli roosjes gedurende 1 minuut en hak fijn. Meng in een kom de gekookte quinoa, versnipperde ui , broccoli, rijstvlokken, knoflook,eieren en feta. Op smaak brengen met pezo en in de koelkast laten opstijven.

We maken er met de hand langwerpige rechthoekjes van en bakken ze in mycrio en wat boter tot ze licht goudbruin zijn,laten uitlekken op keukenpapier. Bewaar.

De zurkelsaus:

Blancheer de spinazie en de zurkel gedurende 30 seconden in kokend water met carbonaatzout,verfris onmiddellijk en draai glad in de keukenrobot,hou enkel zurkelblaadjes apart voor de afwerking.

Zet versnipperde sjalot aan in boter,blus met droge witte wijn, visfumet en laat tot de helft inkoken ,voeg de room toe en laat opnieuw inkoken ,voeg de gladde massa zurkel.spinazie toe en kruidt de saus af met pezo,schuim even op met de staafmixer voor de service , we voegen de fijn gesneden zurkelblaadjes toe op het eind bij de service.

Wijting of steenbolk

Pareer de vis in mooie gelijke stukken, bak de gekruide vis in olie en boter op de velkant,niet omdraaien, schuif de vis in de oven van 100°C om verder te garen ,bewaar voor de service.

Service :Dresseer een quinoakoekje op een warm bord, boven op het koekje de gebakken wijting met de velkant naar boven ,rondom wat zurkel saus en werk af met blaadjes dille.

Stoofpot van hert,bruin bier, tonka,peperkoek ,pappardelle,pastinkaa

Nodig : 2 kg hertenvlees voor stoverij, enkele ribben, wortels, uien , knolselder, laurier,tijm,jeneverbessen, kruidnagels,look,bruin bier, peperkoek,tonkabonen.

Bereiding :

Dep het vlees droog en kruidt met pezo,bak het aan in de pan zonder tefal,schroei het vlees goed dicht op hoog vuur in verschillende pannen, doe al het vlees in een grote stoofpot,stoof ook de groenten en de kruiden aan in dezelfde pan en voeg ook toe,samen met de ribben en de kruiden .Overgiet royaal met bruin bier en wat bruine fond ,voeg de tonkabonen toe en laat het vlees gedurende 1½ uur zachtjes sudderen zonder deksel.

Voel of het vlees beetgaar is, dan verwijder je al het vlees uit de pot en zeef je de saus en die koken we opnieuw in en die binden we bij met peperkoek en wat boter,we maken de balans goed met cabernet sauvignon azijn en we kruiden af met pezo .

Bewaar de saus apart en het vlees apart.

Pappardelle :200 gram pasta bloem “00” – 2 eieren – 2 soeplepels olijfolie – zout – 2 soeplepels water,gedroogde shii také,kan ook in de thermomix

Maal enkele gedroogde shii-také zeer fijn in de thermomix, dit poeder voegen we toe aan de bereiding van de pasta deeg.

Stort de bloem op het aanrecht of de tafel en maak in het midden van het bergje een kuiltje. Doe hier de hele eieren;water,olijfolie en zout in en begin te mengen: schep wat van de bloem van de binnenkant van het kuiltje door de eieren. Gebruik één hand voor het mengen, gebruik de andere hand om het bergje bloem overeind te houden zodat de eieren niet naar buiten lopen. Meng steeds meer bloem door de eieren totdat het mengsel niet meer zo vloeibaar is. Schep dan de rest van de bloem erdoor tot een kruimelig deeg. Als de eieren groot zijn en het deeg plakkerig blijft, voeg dan nog een beetje bloem toe.

Kneden van het deeg

Ga nu het deeg ongeveer 10 minuten kneden. Flink duwen met de handpalmen, en het deeg vouwen en draaien. Er ontstaat een soepele elastische bal. Wat ook goed werkt is de deegbal een paar keer met kracht op het tafelblad smijten. Hierdoor wordt het deeg nóg elastischer. Dat betekent wel dat je recht naar beneden moet smijten, want als je onder een hoek gooit, stuitert de deegbal de keuken door. Verpak het deeg eventueel in plasticfolie en laat een half uurtje rusten. Dit is niet noodzakelijk, maar het wordt vaak voorgeschreven.

Kook de pappardelle voor de service in ruim gezouten water gedurende 2à3 minuten beetgaar, we rollen de pappardelle op met ee vork tot we een mooi rolletje bekomen.

Crème van pastinaak :

Nodig ; 2 pastinaken, kippenbouillon, boter,room,pezo,nootmuskaat.

Bereiding ; schik de pastinaken met schil in de oven bij 200° C (40 minuten)(zie rode paprika). Haal het vruchtvlees uit de pastinaken zonder de schil, mix de groente en meng er de boter,wat kippenbouillon en mss wat room door. Breng op smaak met peper en zout.,kan ook in de thermomix inden vrij.

Service:

Hou het hertenvlees warm in de oven bij 90°C,werk de gezeefde saus af naar smaak, verdeel het rolletje papardelle op een warm bord,schep enkele stukjes vlees naast de pasta en oversaus royaal met de saus, de crème dresser en we met een spuitfles(warm) op het bord in een streep of andere vorm. We bestrooien de pasta nog eens met het shii také poeder .

Mousse van kweeper,hangop van witte kaas,crumble van gemùber ne sinaasappel

Nodig :

300 gram kweeperen in stukjes 1 soeplepel citroensap 2 spl kweeperenlikeur
2 soeplepels suiker 1 dl room 1 eiwit 1 blaadje gelatine

Bereiding :

Gaar de kweeperen ,draai ze glad in de keukenrobot, Meng de gladde massa ,nog wat warm met de geweekte gelatine,nadien met de opgeklopt eiwit en daarna met de opgeklopte room, laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkamer.

Crumble van sinaas en gember

Nodig 75 gram boter-75 gram bloen en 75 gram suiker, verse gember geraspt en gemberpoeder,ook de rasp van sinaasappels.

Bereiding : Meng alles goed door elkaar en duw alles plat en bak af in de oven bij 180°C gedurende +/- 10 minuten,haal uit en laat krokant worden.

Deze crumble duwen we in de vijzel tot kleine stukjes, tot je een soort van grove zandkorrel verkrijgt.

Hangop van witte kaas; 500 gram witte kaas in een koffiefilter in een chinois laten utlekk en gedurende 8 uur. Bewaar de dikke massa.

Service : overstrooi het bord met de crumbel, vorm een grote quenelle van de mousse en deponeer op het bord, hetzelfde met de witte kaas,die bedruppelen we met esdoornsiroop.