

Kookclub 19 oktober 2023

Dip met curry

Oesters met granité van wodka, jalapeno peper en komkommer en ook een gewone Samosa met Oesters gekruide butternut en yoghurt dip met sumak

Brandade van schelvisvis, pladijs, gepocheerd eitje, saffraan.

Ribstuk van speenvarken, mousseline van spruitjes, peer structuren, amandels en radicchio

Frambozenmousse, crumbel van gepofte rijst en gedroogde bes,

Engelse saus met lemoncurd, sneeuw van yoghurt

Dip met curry

Nodig : 250 gram mascarpone, 250 gram room , 40% citroengraspoeder, groene currypasta, lookpoeder en koriander poeder

Bereiding : Klop de room stevig op en voeg de kruiden toe aan de mascarpone en roer de opgeklopte room eronder, bewaar in de koelkast

Service : in potjes met aangepaste koekjes.

Oesters met granité van wodka, jalapeño peper en komkommer

Nodig : 250 ml wodka, 250 ml water of oestersap, snuifje suiker, beetje limoensap, komkommer, oester (1 per persoon), koreander, jalapeño pepers (bokaal), sushi azijn, pezo.

Bereiding :

Granité van wodka; Smelt de suiker in het water door te verwarmen bvb. 50 ml, voeg 200 ml water en 250 ml wodka toe, enkele druppels limoensap en laat deze oplossing opstijven in de diepvriezer gedurende minimaal 8 uur.

Voor de service draaien we de ijsklomp tot schilfers in de thermomix, werk snel want granité smelt snel.

Versnijdt de groene jalapeño pepertjes in fijne ringetjes.

Versnijdt een komkommer in kleine blokjes zonder het middelste gedeelte en deels zonder schil, marineer eventjes in sushiazijn en pezo, Giet het vocht af voor de service.

Haal de oesters uit de schelp, bewaar het oestervocht ,maak de schelp proper.

Service : Deponeer een oester terug in de schelp, lepel aan de achterzijde wat van de granité.

Versier verder met enkele ringetjes jalapeño en wat komkommerblokjes. Werk af met zeste van limoen en wat korianderblaadjes. We serveren ook een natuur oester!

Samosa met Oosters gekruide butternut en yoghurt dip met sumak

Nodig: 1 butternut, geschild en in kleine blokjes (0.5 cm) gesneden, 1 zak jonge spinazie, grof gehakt
2 eetlepels olie, 1 ui gesnipperd, 4 teentjes knoflook, fijngehakt
1 thl komijnzaad, 1 thl venkelzaad, 1 thl mosterdzaad even grill op een droge pan!
2 thls kerriepoeder, 1 thl garam masala
1/2 kop kikkererwten, gespoeld, uitgelekt en grof gehakt
gehakte verse koriander, pezo, naar smaak (eventueel wat harissa toevoegen voor meer pit)
Filo vellen (2 grote vellen voor 4 hapjes)
Gesmolten boter 250 gram
150g Griekse labneh, 2 eetl sumak - 2 eetl olijfolie, 2 eetl citroensap

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190°C. Bekleed twee bakplaten met bakpapier.
Breng een pan met gezouten water aan de kook. Voeg flespompoenblokjes toe en laat zachtjes sudderen, ongeveer 15 minuten. Giet af en zet apart.
Verhit olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg uien, knoflook en butternutblokjes toe. Kruid met de komijn, venkelzaad, mosterdzaad, curry en garam masala. Stoof tot de uien en pompoenblokjes zacht zijn, regelmatig roerend, 8 tot 10 minuten. Voeg de gehakte kikkererwten, grof gehakte spinazie en koriander toe. Stoof nog 2 minuten. Breng op smaak met pezo en haal van het vuur.
Bedeek filo-vellen met een vochtige handdoek om uitdroging te voorkomen!!
Werk met één vel tegelijk en plaats een vel op een werkoppervlak. Bestrijk voorzichtig met wat boter en leg er dan een tweede vel op. Bestrijk met meer boter. Snijd in 4 repen. Plaats ongeveer 2 eetlepels vulling in de buurt van een hoek van 1 strip.
Vouw de hoek om om de vulling te omsluiten en vorm een driehoek. Ga verder met het vouwen van de strip, met behoud van de driehoeksvorm.
Leg de samosa, met de naad naar beneden op de voorbereide bakplaat. Herhaal met de resterende repen filodeeg en vulling.
Bestrijk afgewerkte samosa's met boter.

Dip : meng de yoghurt, olijfolie, sumak en citroensap.
Breng eventueel op smaak met wat pezo.

Bak de samosa's in de oven, halverwege omdraaien, tot ze goudbruin en knapperig zijn, ongeveer 25 minuten.

Serveer warm met de yoghurt dip ernaast. Werk af met een takje koriander.

Brandade van schelvis, pladijs, gepocheerd eitje, saffraansaus

Nodig : 750 gram schelvis filet, 250 gram geschilde aardappels, 250 gram blokjes knolselder, melk, 3 tenen look, olijfolie, pladijsfilets gepareerd, bieslook

Bereiding:

Spoel de schelvisfilets af onder koud stromend water.

Kook de 250 gram geschilde aardappelen en 250 gram blokjes knolselder(mogen ook in de oven bij 210 graden tot moes) 20 minuten in gezouten water met melk

Pers de knoflook uit boven de aardappelen/knolselder en doe de visfilets erbij.

Laat nog 3 minuten zachtjes pocheren.

Giet het kookvocht af, bewaar het kookvocht en breng de brandade op smaak met citroensap, cayennepeper, olijfolie en plet de vis en aardappelen/knolselder zachtjes met een vork. Breng op smaak met olijfolie en zeezout, bewaar voor de service.

Bak de pladijsfilets(eventjes beblomen) met boter en olijfolie aan beide kanten goudbruin. Haal uit de pan en bewaar.

Witte wijn saus ; witte wijn, visfumet, boter, room, pezo, saffraan

Kook de visfumet in met witte wijn en room .

Voeg er de saffraan aan toe en laat even inkoken. Breng op smaak met pezo.

Gepocheerd eitje : zet een grote pot op met water. Als het water kookt voegen we azijn toe en droppen we 1 voor 1 de eieren in het draaiende water. Pocheer +/- 3 minuten en haal ze er met een schuimspaan weer uit, snijdt ze bij en leg ze op een keukenhanddoek.

Dit kan op voorhand!

Service: we dressereren de brandade in een ring op een warm bord, bovenop de brandade komt de gebakken pladijs filet en op de filet het gepocheerd eitje, we werken af met de saus rondom en versnipperde bieslook

Rack van speenvarken ,mousseline van spruitjes, structuren van peer, radicchio,

Nodig : 4 doynné peren, 2 radicchio, speenvarken -1.8 kg, chorizo olie, amandel Spruiten, room, boter ,pezo,nootmuskaat

Schaaf mooie plakjes van peren, smeer lichtjes in met suikersiroop en bestrooi met een beetje gerookt paprikapoeder. Leg op het rooster van een oven en droog 4 uur op 65°C.

Snijd van een gedeelte van de peer staafjes en marineer deze kort met een beetje olijfolie en sushi azijn, giet af. Bewaar;

Snijd de rest van de peer in partjes en rooster aan beide kanten op de hete grill,bestrijk eerst met wat olijfolie . Kruid met pezo.

Snijd lange, dunne parten van de radicchio en rooster deze in een gloeiendhete pan met een klein druppeltje pimentolie tot het mooi gekleurd is. Kruid met peper en fleur de sel.

Mousseline van spruitjes : 300 gram spruiten ,kervel, pezo, boter, room, 1 aardappel
Kook de spruitjes gaar in gezouten water (15 min) samen met de aardappel.
Meng ze met de peterselie en mix fijn met boter en room in de thermomix..

Speenvarken: reuzel, pezo, Al-folie , chorizo olie

Wikkel de beentjes van de rack in met Al-folie tegen het verbranden.
Verwarm de oven op 180°C.Kruid het speenvarken met pezo.
Schroei toe in een hete pan met enkele eetlepels reuzel. Haal het speenvarken uit de pan, leg in een ovenschaal en overgiet royaal met de reuzel en chorizo olie .
Laat ongeveer 20 minuten verder garen in de voorverwarmde oven bij 120 graden.
Het vlees moet rosé zijn!
Bewaar even voor het aan snijden ,we versnijden beentje per beentje.

Bak de amandels in de chorizo olie,bestrooi met xwzt zout

Service : Versnijdt de racks zodat elk stuk een beentje heeft . Snij mooi dik indien mogelijk en rosé gebakken. Start op het warme bord met het speenvarken, trek de mousseline in een dikke streep op het bord. Werk de rack af met perenchips en stukjes peer, alsook met de gestoofde radicchio.en de amandels.

Frambozenmousse, crumbel van gepofte rijst en gedroogde bes,
Engelse saus met lemoncurd, sneeuw van yoghurt

Nodig : 150 gr frambozen, 60 gr Griekse yoghurt, 90 gr room, 1 1/2 blaadjes gelatine, munt, 60 gr suiker, 40 gram eiwitten

Bereiding : We vertrekken van frambozen coulis en voegen er (50 gr) suiker bij.
Warm de helft van dit mengsel op en voeg er de geweekte gelatine bij.
Doe alles terug bij elkaar.
Klop de eiwitten op met de andere suiker, klop ook de room op.
Meng de yoghurt en de eiwitten onder de frambozen en doe op het laatst de room eronder.
Plaats enkele uren in de koelkast.

Sneeuw van yoghurt : 200 gram Griekse yoghurt, 25 gram suiker

Neem een schaal, doe hierin de Griekse yoghurt en 2 eetlepels suiker. Plaats in de diepvries.
Haal de yoghurt uit de diepvries, snij in stukken en rasp de harde rasp met een handrasp, je kan proberen in de thermomix.
Strooi over de frambozenmousse.

Engelse saus met lemoncurd

Nodig : 250 ml volle melk, 3 eidooiers, vanille essence, 50 gram suiker, 150 gram lemoncurd

Bereiding :

Warm de melk op met de vanille essence.

Klop de eidooiers met suiker met de suiker tot een ruban.

Haal de melk van het vuur en giet de melk beetje bij beetje en al roerend bij het opgeklopte eigeel. Giet alles terug in de kookpot en zet terug op een zacht vuurtje tot het schuim weg is en de crème ingedikt is (ongeveer 6 min)

Laat afkoelen en roer af en toe tot het koud is.

Voeg de lemoncurd toe.

Crumbel : gekochte gepofte rijst, gedroogde blauwe besjes, petit beurre koekjes, suiker, boter

Doe de koekjes in een diepvrieszakje en verkruiemel ze.

Meng de koekkrumels met de boter en suiker, tot je een mengsel krijgt met de structuur van nat zand. Bak de crumbel af in de oven bij 175 graden gedurende 25 minuten, meng met de gepofte rijst en de versneden blauwe besjes. Bewaar.

Service : Op een groot bord, deponeer een mooie portie van de crumble, een grote quenelle van de frambozenmousse, voeg op de quenelle de yoghurt sneeuw en druppel de Engelse saus rondom de crumbel.