

Menukookclub 23092010

Hapjes rondom feta-kaas

- *Gevuld pepertje met feta snelle yoghurt-dressing
- *Filokrokantje met tomaat, feta en pesto.
- *Courgetterolletjes met kruidige feta

- *Snoekbaars met prei, crumble van amandelen, linzen uit Puy en rode wijn saus

- *Gebraden parelhoenbil saus van Calvados, gebakken appeltje, boschampionns en foie gras Corne de gatte op grootmoederswijze.

- *Drijvend eilandje met Engelse room en karamel.

Dodoni feta is de enige echte feta : 80% schapemelk en 20 % geitenmelk

Feta is een kruimelige, gepekeld kaas en één van de oudste kazen van Europa. Traditioneel wordt feta gemaakt met schapemelk, maar soms ook op basis van geitenmelk of zelf een mengeling van beide.

Wegens zijn zoute smaak is feta de ideale kaas bij salades en rauwkost. Maar ook met wat brood, lichtjes besprenkeld met olijfolie, met fijne kruiden of basilicum, of zelfs gewoonweg natuur is deze kaas om van te smullen. Alle voorgestelde recepten zijn dan ook met deze feta-kaas.

Gevuld pepertje met feta snelle yoghurt-dressing

groen kleine pepertjes maar zacht 10 stuks
platte peterselie
ui zeer fijn gesneden
vers broodkruim ± 50 gram
Griekse yoghurt

2 kleine rode pepertjes
feta ± 300 gram
1 tomaat ontveld en concassé
zeste van citroen
groene munt

Zet een heel grote ketel op met water en blancheer de groene pepertjes hierin met wat carbonaatzout gedurende een 5-tal minuten tot vrij zacht. Droog goed af en snij ze overlangs in twee.

Bereid de vulling :

Breek de feta kaas in een kom, voeg toe : de fijngesneden ui, het fijn gesneden rode pepertje, fijn gesneden peterselie, genoeg zwarte peper en de stukjes tomaat, maak de vulling wat soepel met behulp van olijfolie. Voeg het vers broodkruim en wat citroenzeste toe. Steek de vulling in de groene pepertjes en doe ze dicht, leg in een bakplaat en gaar ze eventjes in de oven bij 170°C tot ze lichtjes bruin zijn en de vulling begint te smelten. Dresseer in een apéropotjes.

Bereid de dressing

Meng de uitgelekte Griekse yoghurt (chinois met koffiefilter) met wat olijfolie en fijngesneden groene munt blaadjes
Serveer het lauwwarme pepertje met een druppeltje dressing

Filokrokantje met tomaat, feta en pesto.

feta ± 300 gram
groene pesto
filodeeg vellen
basilicum

geroosterde pijnboompitten
zongedroogde tomaat op olie
sesamzaadhes
gesmolten boter

Verkruimel de feta samen met enkele lepels groene pesto in een kom

Wanneer het mengsel vrij glad is, voeg de in blokjes gesneden zongedroogde tomaat toe (recupereer de olie) en de geroosterde pijnboompitten en fijn gesneden basilicum. Versnij de filo zoals aangegeven (foto- 5 cm breed). Leg een vel filodeeg op een plank, strijk er met een kwastje wat gesmolten boter over en leg een beetje feta-mengsel in een hoek van je filodeeg.

Vouw de punt naar de overkant (zie foto) en klap vervolgens het driehoekje over het deeg tot je alleen een driehoekig pakketje overhoudt.

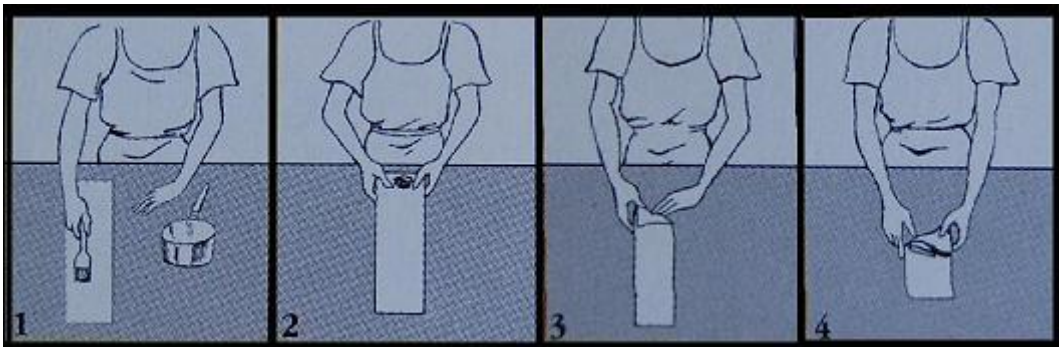
Smeer ook wat boter over de bovenkant en strooi daar de sesamzaadjes over.

Bak de driehoekjes in ca 10 à 15 min in een voorverwarmde oven van ca 200 °C krokant.

Controleer de garing !

Driehoekjes vouwen in filodeeg

1. je snijdt een lange strook. Van minstens 5 cm breed
2. je legt een bergje vulling aan het begin van de strook.
3. bedek de vulling met de puntjes van de strook.
4. Draai de vulling en het deeg naar rechts, en dan weer naar links, dan naar rechts enz. enz. aan het eind plak je het deeg onder het driehoekje met wat water of eigeel.



Serveer het krokante deegdriehoekje met wat aangelengde pesto met bvb yoghurt en wat room.

Courgetterolletjes met kruidige feta

courgettes
rode ui
300 g feta
zout en zwarte peper

olijfolie
knoflook
wit broodkruim
gedroogde oregano

Bereidingswijze

Was de courgettes. Snij elke courgette in de lengte in fijne, dunne plakken (met behulp van een dunschiller?). Snij de rest van de courgettes in blokjes. Bestrijk de courgettereep met olijfolie en wat citroensap ..

Snipper de ui en knoflook en bak eventjes aan in een pan samen met de blokjes courgette.. Snij de feta eveneens in blokjes en meng met de groenten, maak een zo glad mogelijk mengsel. Kruid met zout en peper. Leg een theelepel vulling op een smal uiteinde van elke courgettereep en rol de reep op. Verhit de rest van de olijfolie in een pan en bak het broodkruim goudbruin. Werk de courgetterolletjes af met het gebakken broodkruim.

Snoekbaars met prei, crumble van amandelen, linzen uit Puy en rode wijn saus

Snoekbaarsfilet
rode wijn
amandelschilfers 100 gram
bloem 100 gram
kalfsfond
gerookte spek

groene linzen uit Puy 150 gram
sjalotten
boter 100 gram
jonge prei
pezo
1 ei

Bereiding

Versnipper de sjalotten en bak ze glazig in een klontje boter, voeg de rode wijn en de kalfsfond toe. Laat inkoken, na enige tijd kan je de sjalotten verwijderen door een chinois, maar dit is niet noodzakelijk. Laat de saus eventjes rusten, voor de service warm je terug op een dan bindt je de saus met ijskoude boterstukjes.

Gaar de linzen, versnij het stukje spek in fijne stukjes en bak eventjes aan in wat boter, voeg de linzen toe en koud water (tot ze juist onder staan) en laat gedurende 20 à 25 minuten zachtjes garen, geen zout toevoegen, wanneer de linzen gaar zijn kan je wat zout toevoegen

De snoekbaarsfilet, kruiden met peper en zout en wordt gebakken op de velkant in boter en dan verder gegaard in de oven bij 120°C (± 10 minuten)

Crumble van amandel

Rooster de amandels bruin en concasseer deze.

Meng voor de crumble bloem, boter en amandels en het ei.. Draai het geheel tot een worst, laat opstijven in de koelkast, rasp het en bak in een oven op 170°C in een afzonderlijk bakplaat. Zorg dat deze niet te bruin wordt.

Service : een hoopje linzen in het midden van het bord ,daarbovenop de snoekbaars en daarop schep je wat gebakken crumble. Naast dit leg je wat kort aangebakken preistronkjes en een lepeltjes rode wijnsaus.

Gebraden parelhoenbil saus van Calvados,gebakken appeltje,boschampignons en foie gras
Corne de gatte op grootmoeders wijze.

Parelhoenbillen	calvados
Corne de Gattes	boter
look	laurier
rozemarijn	boschampignons
foie gras in blik	appels
suiker	room-pezo
kaneel	

We gebruiken enkel de billen.

We kruiden de billen met peper en zout en braden deze krachtig aan in de boter,blussen met Calvados ,we laten deze zachtjes verder garen in de oven bij 130°C gedurende 1 uur in een braadslede. Controleer de gaarheid.regelmatig.

We koken het aanbaxsel met water los en laten inkoken , we zeven in een sauspan en voegen wat kalsfond en kippefond toe,we laten verder inkoken ,op het einde binden we met wat snelbinder(pakje) en laten de foie gras in de saus smelten.(let op dit verdikt de saus opnieuw)

De appeltjes schillen we en ontdoen we van het middenste gedeelte en verdelen deze in 6 delen .In de pan bakken we de appels krachtig aan in de gesmolten boter en overstrooien met wat suiker en kaneel,laten eventjes karameliseren en we flamberen met Calvados.

De Corne de Gatte goed spoelen en in mooie dikke schijfjes versnijden,goed afdrogen en in een kom met boter in de oven plaatsen;we voegen een teentje look,takje rozemarijn,laurier en tijm toe ,we laten, de aardappelschijven konfijten gedurende 30 à 40 minuten bij 120°C, regelmatig controleren op gaarheid.

Wanneer de aardappels gaar zijn ,nemen we ze uit de boter en laten ze eventjes afdruipen(boterpapier) en bij de service bakken we de aardappeltjes in zeer hete pan tot licht bruin,bij het serveren een beetje fleur de sel .We recuperen de boter natuurlijk(zeven –dit is nu geklarifieerde boter)

We controleren de boschampignons op onreinheden en bakken ze krachtig aan in een zeer hete pan (overstrooien met wat mycrio kan helpen)

Service

Plaats de parelhoenbil in het midden van het bord,omgeef met wat stukjes appels(2) en enkele boschampignons,enkele stukjes aardappel (2)vervolledigen de zaak,een streepje saus voor de bil ,Versier met een takje tijm en/of rozemarijn.

Drijvend eilandje met Engelse room en karamel.

Engelse room

Nodig voor 1 liter : 1 liter volle melk, 250 g kristalsuiker, 12 eidooiers, 1 in de lengte opengesneden vanillestok

Bereiding : breng de melk aan de kook met de vanillestok. Meng eidooiers en suiker en klop op tot wit(en ruban).Schep een pollepel hete melk bij het eigeel. Klop alles los en voeg dit mengsel bij de hete melk.

Al roerend met een spatel wordt de crème zacht opgewarmd(max 80°C) tot ze licht gebonden is. Deze crème anglaise mag in geen geval aan de kook komen. De crème is gaar wanneer de randen niet samen vloeien wanneer je met een vinger een streepje door de saus trekt op de spatel. De verkregen Engelse room door een fijne zeef gieten en de kom op een ijsbad plaatsen. Regelmatig in de saus roeren tot volledige afkoeling.

Drijvend eilandje

1 liter melk, 80 g poedersuiker , 2 zakjes vanillesuiker , 12 eiwitten, snuifje zout.

Bereiding : klop de eiwitten met een garde(mixer) op in een ruime, volledig vetvrije kom, tot het schuim luchtig en wit is. Voeg er, onder voortdurend verder kloppen, beetje bij beetje de poedersuiker aan toe. Het eierschuim verder kloppen tot het luchtig en stevig is. Reken op 2 “quenelles” per persoon.

Zodra de melk kookt voeg de vanillesuiker toe , het vuur minderen en de temperatuur tot net onder het kookpunt houden.

Vorm de stevig opgeklopte eiwitten met behulp van 2 lepels tot de vorm van grote kippeneieren (dit gaat ook heel gemakkelijk met een grote ijsschep). Leg de eiwitvormpjes voorzichtig in de net niet kokende melk. Pocheertijd : drie minuten langs elke kant. Pocheer niet te veel eiwitbollen tegelijkertijd. De îles flottantes mogen vervolgens uitlekken op een schone handdoek.Gebruik een brede kookpot !

Karamelsaus

Laat witte suiker met een druppeltje water smelten op een middelmatig vuur,wanneer de suiker licht bruin wordt blussen met water (opletten kan gevaarlijk zijn voor spatten)
Kook de saus verder in tot gewenste dikte.

Service: giet een soeplepel van de koude Engelse room in een voorgekoeld diep bord en plaats per bord twee gepocheerde eiwitschuimpjes. Overgiet met karamelsaus.