

Kookclub donderdag 15 september 2011

Hapjes rond bloemkool

- *Bloemkool met dipsaus van ansjovis
- *Couscous van bloemkool met limoenaccent en oester
- *Bloemkoolcrème met slakje

Op thee gerookte forefilet met gerstsalade en pittige dressing

Onglet met rode wijn reductie, gekonfijte sjalot, verse spinazie, knolselderpuree ,krokantje met waterkers

Koffie en versnaperingen

Recepten

Bloemkool met dipsaus van ansjovis

1 bloemkool
1 tot 1,5 dl extra vierge olijfolie
Pijnboompitten

100 g ansjovis in olie
50-60 g ongezouten boter

Laat de ansjovisjes goed uitlekken. Doe ze in de kom van de blender samen met 0.5 dl olijfolie. Mix en voeg er in een fijn straaltje de rest van de olijfolie aan toe. Mix er dan de boter onder. Het eindresultaat moet een pasta zijn met de consistentie van een tapenade. Bewaar koel onder plasticfolie.

Verdeel de bloemkool in roosjes. Blancheer ze eventueel gedurende 1 minuut in kokend zout water of stoom de roosjes beetgaar. Zo kunnen ze lauw in de dipsaus worden gedoopt. Service : presenteer in een plat schoteltje met wat dipsaus, versier met wat geroosterde pijnboompitten en een n blaadje platte peterselie.

Couscous van bloemkool met limoenaccent en oester

Oesters
Keffirlimoenblad
Bloemkoolroosjes
Fruitige olie

limoen
witte aceto balsamico
limoenzeste

Maak de couscous:

Verwijder de kern van de bloemkool en haal de roosjes eraf. Cutter de roosjes tot een zandachtige structuur. Blancheer dit alles **30 sec.** in gezouten kokend water waaraan de keffirblaadjes zijn toegevoegd en spoel af onder koud stromend water. Druk het water eruit in een zeef en laat uit druipen in de zeef .

Breng op smaak met de fruitige olie, limoenrasp en de witte aceto balsamico. Ontdoe de oesters van de schelpen en bewaar fris.

Salade

Bacon

Groene boontjes geblancheerd

Gekonfijte gele en rode paprika

walnoten

jonge wortels geblancheerd

boter

Salade

Grill de paprika's in de oven(200°C ongeveer 15 minuten) ,ontvel dmv een gesloten plastic zak verwijder de schil en versnij in stukken,

Spoel de gerst korrels zorgvuldig,rooster de gerstkorrels in een tefal pan in en klontje boter, Blus met groentebouillon en laat zachtjes sudderen op laag vuur tot gaarheid(zie verpakking). De gerst moet zacht zijn. Hou apart en koel af .

Blancheer de jonge wortels en de groene boontjes in gezouten water met wat carbonaatzout. Koel onmiddellijk af , ze moeten nog beetgaar zijn.

Laat de walnoten eventjes “grillen “ in een tefal pan .en concasseer.in vrij grote stukken.

Bak de bacon krokant in de pan of bak in de oven bij 200°C.

Maak de dressing

Snipper twee teentjes look zeer fijn. Voeg dit bij het limoensap en meng met dezelfde hoeveelheid olijfolie ,voeg toe al kloppend, werk af met de wasabi pasta(let op niet teveel in een keer).Werk af met vers gehakte dille.

Meng de dressing onder de gerst, de bacon,de walnoten en de versneden groenten.

Op thee gerookte forel

Rookmaterie

25 gram thee

200 gram rijst

200 gram demarasuiker

forelfilets

Werkwijze

Voorzie een pot en leg op de onderkant een Al-folie, leg hierin het rookmengsel en bedek met Al-folie, op de bovenste laag Al-folie een beetje olijfolie gieten. we werken in dubbel(dus voorzien twee potten indien mogelijk)

Deponeer hierin de verse forel filets tegen elkaar aan op deze folie, kruidt met peper en zout en bedek opnieuw met Al-folie en rook gedurende 6 minuten.

Ook geschikt voor zalmfilet 8 minuten en eendenborst 15 minuten

Service

Laat de filets eventjes afkoelen en serveer met de salade en wat extra dressing.

Onglet met rode wijn reductie, gekonfijte sjalot, verse spinazie, knolselderpuree ,krokantje met waterkers

Krokantje

Filo deeg	verse tijmblaadjes
Gesmolten boter	waterkers
Kerstomaat	walnotenolie

Smeer het vel filodeeg in met gesmolten boter en strooi hierover fijngehakte verse tijmblaadjes. Snij het deeg op tot een brede sigaar waarin sla ,zelfs een kerstomaatje bovenop kan . Leg die op een ovenplaat en bak de krokantjes goudbruin in een voorverwarmde oven op 180°C.

Voor de service vul je de krokantjes op met enkele blaadjes gekruide waterkers(wat notenolie) en een kerstomaatje.

Knolselder-Aardappelpuree

Schil en was de aardappelen. Snij ze in fijne blokjes. Hetzelfde voor de knolselder, neem ongeveer 50/50

Kook de aardappelen en de knolselder gaar in melk met een blokje kippenbouillon.

Bewaar een deel van het kookvocht

Wanneer ze samen gaar zijn laat je alles zeer goed opdrogen op een open oppervlak.

Pureer de aardappelen en knolselder door een roerzeef en voeg naar smaak ,kookvocht peper,nootmuskaat en zout toe. Hou warm.

Jonge bladspinazie

Spinazie	boter
Look	nootmuskaat + pezo

Spoel de spinazie grondig ,ontdoe van vervelende nerven en versnij de spinazie in fijne reepjes.

In de pan wat boter laten smelten of micryo ,bak snel de spinazie en bestrooi met wat fijngesnipperde look. Hou warm.

Onglet

Controleer of de onglet ontvliest is.

Schroei het vlees langs beide kanten dicht in bruisende boter. Gaar verder af in de oven bij maximaal 110°C . Let op! Onglet wordt altijd bleu geserveerd.

Wanneer je dit stuk vlees te lang laat bakken, wordt het heel taai.

Rode wijn reductie

Fles rode wijn
cognac

2.5 dl bruine fond
blaadjes laurier

Doe de rode wijn, laurier blaadjes, scheutje cognac, de bruine fond en een beetje honing in een steelpannetje en laat zachtjes inkoken tot een stroperige massa. Kruid met pezo.
Laat de reductie afkoelen en giet in een spuitflesje om straks de borden te versieren, maar hou warm in lauw water.

Sjalotten

Sjalotten
Versnipperde rozemarijn

vloeibare honing
boter pezo

Snij het bovenste deeltje van de sjalot weg, voeg een stukje boter, een druppel honing en wat fijn gesnipperde rozemarijn toe en plooi toe in een Al-folie, gaar bij 170°C in de oven gedurende 15 minuten. Zorg ervoor dat je minstens voldoende sjalotten hebt, we kunnen ze ook middendoor snijden.

Service

Snij het vlees in fijne plakjes voor de service
In het midden van het bord een toefje spinazie, daarbovenop enkele sneetjes onget.
Aan de buitenkant een bolletje knolselderpuree en trek open met een vork.
Aan de andere kant het krokantje gevuld met de gekruide waterkers, mss een kerstomaatje (opengesneden en gekruid met pezo)
Plaats twee sjalotten op het bord ontdaan van de folie.
Trek enkel strepen met de rode wijn reductie.

Koffie en versnapering

Geheel afhankelijk van Miche