

Kookclub 17 september 2015

Mousse van butternut met chorizo

Makreel gebrand met gemarineerde rode ui en radijs zure room met dille

Op het vel gebakken zeebaars, Jumbo mossels , tagliatelle van jonge prei, geglaceerde komkommer en saffaansausje

Gemengde spiesje, Griekse pasta, tomatensaus , gegrilde spaghetti courgette
Clafoutis van pruimen met kruidige rode wijnsiroop

Mousse van butternut met chorizo

Nicole zal een mousse maken van butternut in de thermomix, voor degene die dat niet kennen of nog nooit hebben gezien ,die kunnen dan eens opletten hoe ze dat doet.

Makreel gebrand met gemarineerde rode ui en radijs zure room met dille

makreelfilets	zure room	rode ui	radijzen	dille
pumpnickel	zoute boter			

Karamelazijn voor marinade van radijs : 100 g suiker, 1 dl witte wijnazijn
2 eetlepels sinaasap en 5 eetlepels olijfolie voor +/- 200 gram radijs.

Doe de suiker in een stevige pan en laat karameliseren op een matig vuur. Voeg de azijn toe en laat op een laag vuur pruttelen tot de karamel is opgelost en de siroop een beetje is ingekookt. Bewaar de siroop.

Versnijdt de radijzen super fijn met een mandolinne . Meng de radijzen met het sinaasappelsap en de olijfolie. Kruid met zout, een scheutje wijnazijn en voeg 1 theelepel siroop toe.

Marineer de rode ui, versnijdt de rode ui zeer fijn op dezelfde mandolinne , maak ene marinade met 1 deel dragonazijn , 1 deel water en ½ deel gembersiroop. Laat de rode ui hierin eventjes marineren.

Versnijdt de dille zeer fijn en meng met de zure room.

Controleer de makreelfilets op graatjes en proportioneer voor een hapje.

Meestal zitten er in het midden nog wat kleine graatjes, die kan je eruit snijden

Leg de makreelfilets op een metalen ondergrond mooi in de lengte en brandt met de brander eventjes aan ,let op niet verbranden !

Snijdt het brood in dezelfde vorm als de makreelfilets.

Service ; presenteer de makreel op het brood (beboteren met gezouten boter) in ene langwerpige bordje, versier met de ui en radijs rechtopstaand en spuit een toefje zure room op de zijkant.

Op het vel gebakken zeebaars, Jumbo mossels, tagliatelle van jonge prei, geglaceerde komkommer en saffaansausje.

Zeebaars

Controleer de zeebaarsfilets op onreinheden, ook de schubben, ontschub waar nodig. Snijdt de voorkant en de achterkant en het buikvet weg zodat je een mooie rechthoek verkrijgt. Snijdt de velkant een beetje in zodat deze niet opkrult bij het bakken. Bewaar in de koelkast.

Jumbo mossels : kook de mossels gaar in een brede lage pan, na spoelen met selder en ui en wat witte wijn, voldoende peper.

Kook de tagliatelle gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, bewaar. Versnijdt de prei in reepjes, stoof lichtjes aan in boter en voeg de gare tagliatelle toe, kruidt met peper en wat gezouten boter.

De komkommer schillen en ontdoen van de zaadlijsten. Het vruchtvlees in balkjes snijden (5 cm lang/1 cm dik).

Glaceren :

In ene brede pot, doen we boter, suiker en de komkommerbalkjes samen met wat groentebouillon, dit laten we glaceren op een middelmatig vuur, totdat de komkommers een mooi glanzend effect hebben. Bewaar in een bakplaat.

De zeebaars kort aanbakken langs de velkant en verder garen in de oven (160°C).

Saffraansausje : visfumet-mosselvocht-witte wijn – sjalot – saffraan – boter – room

De fijngesnipperde sjalot aanstoven, de warmte in de pan blussen met visfumet, witte wijn en **een beetje** room. Laten inkoken tot +/- 1/3 van het oorspronkelijke volume.

De saffraandraadjes oplossen in warm water en toevoegen, de saus laten inkoken. De saus zeven en opkloppen met veel klontjes koude boter. Kruiden met pezo.

Service :

In het midden van het warme bord, deponeren we de tagliatelle met prei, daarbovenop de gebakken zeebaars, aan de zijkant recht op de komkommerbalkjes, enkele mossels en dan de saus over de mossels en een deeltje op de zeebaars, Tina is de architect van het bord !

Gemengde spiesje, Griekse pasta, tomatensaus, gegrilde spaghetti courgette

Varkensvlees – lamsvlees – spaghetti courgette – Griekse pasta – tomatensaus

We snijden het vlees in gelijke blokjes 2.5 cm op 2.5 cm.

We marinieren het vlees in volgende marinade

½ citroen (geperst) 3 eetlepels olijfolie 1 theelepel gemalen komijn (djinten)
2 teentjes knoflook (fijngesneden) ½ theelepel gemalen koriander (ketoembar)
+/- 600 g lams en 600 gram varkensvlees

Roer een marinade van de opgegeven ingrediënten Schep de blokjes lams- en varkens vlees door de marinade en laat het geheel minstens **30 minuten rusten**.

Laat de satéstokjes circa 30 minuten weken in koud water, zodat ze niet verbranden op de barbecue.

Rijg de blokjes vlees aan een satéstokje,steek regelmatig een blaadje verse laurier tussen het vlees . Gril in een hete grillpan aan en deponer ze nadien in de oven bij 110°C en laat ze verder garen in de oven.

Spaghetticourgette

Versnijdt de courgette in twee in de lengte,haal het middenste gedeelte eruit en snijdt het vruchtvruchtjes in,begiet met olijfolie, versnipperde look,citroenverbena en enkele verpulverde laurier blaadjes,peper en zout.

Laat de helften gedurende 1 uur in de oven “bakken “ bij 200°C,haal uit de oven en haal het gegaarde vruchtvruchtjes uit de courgette en verzamel in een brede kookpot,zet deze op het vuur en laat het malse vruchtvruchtjes aanstoven en uitdampen samen met de kruiden (enkel de laurier verwijderen),kruiden met pezo en bewaar.

Tomatensaus

Maak en smakelijke tomaten saus met tomaten uit blikui,look en een snuifje kaneel,pezo.

Uien aanstoven,tomatensaus bijdoen en eventjes laten meebakken,een teentje look mag er ook bij,de tomaten bijvoegen en laten meestoven, blussen met kippenbouillon;een snuifje kaneelpoeder ,laten inkoken en na 30 minuten in de blender glad mixen, kruiden met pezo en mss een weinig suiker en/of harissa

Griekse pasta(lijkt op rijst-orzo)

Kook de pasta gaar volgens de verpakking,werk af met wat olijfolie en pezo.

Service

In het midden van een warm bord, een serieuze toef courgette,daarop de spies, rondom wat pasta en tomaten saus,opnieuw luisteren naar Tina!

Clafoutis van pruimen met kruidige rode wijnsiroop

Nodig : 500 gram pruimen (250 gram opgelegde in alcohol + 750 gram verse)
2 eieren 2 eidooiers 40 gram bloem 25 gram gesmolten boter
2 dl melk 1 dl room vanille extract 60 gram suiker
snuifje zout pruimenlikeur

Bereiding

Ontdoe de verse pruimen van de pitten en snij middendoor.
Pocheer de verse halve pruimen in de rode wijn (+ kaneelstok +suiker+citroenschil) gedurende 1 minuut. Bewaar.

Meng alle ingrediënten voor het beslag, roer goed tot de suiker is opgelost en doe er een scheutje alcohol bij.

Boter de schaaltes in en bedek met bloem.

Verdeel de opgelegde en de gepocheerde pruimen in de schaaltes

Giet het beslag over de pruimen en plaats de schotel in een oven van 180°C gedurende +/- 30 minuten (steek er met een naald in om te zien of de samenstelling droog gebakken is)

Laat afkoelen en doe uit de vormpjes.

Kook de rode wijn in tot siroop,zeef alles eruit en bewaar.

Service:

Warm de clafoutis eventjes op in de oven tot lauw,deponeer in het midden van het bord, versier met gepocheerde pruim en de siroop,op h dakje van de clafoutis kan wat slagroom indien gewenst.