

Kookclub 22/09/2016 : (Voorbereid door Nicole, Karine en Hilde)

Koud :

Mosselspiesje

Witte pens met hazelnoten op peperkoek, met appel-dadelchutney

Fris komkommer-looksoepje

Warm

Krokant staafje o

Avocadomousse met scampo

Gemarineerde kip met rijst/quinoa

Kabeljauw met kruidenkorst op een bedje van spinazie, coulis van tomaat en paprika

Geitenkaaspuree met kwartelei

Zomersoepje met nectarine en espuma van yoghurt

Bereidingswijzen:

Mosselspiesjes

1 kg mosselen, 1 selder, 150ml witte wijn, peper, 300g gerookte ham

Doe de mosselen, wijn, selder en peper in een ruime pan en kook de mosselen tot de schelpen opengaan. Haal de mosselen uit de schelpen en laat afkoelen. Snijd de rauwe ham in reepjes en wikkel elke mossel in een reepje rauwe ham. Rijg telkens 2 mosselen op een prikker. Verhit een scheutje olijfolie en bak de mosselspiesjes knapperig.

Witte pens met hazelnoten

Voor het peperkoekbodempje : enkele schijven peperkoek Voor het pensenrondje : 3 witte pensen, 100g bloem, 1 ei, 200g hazelnoten, olie

Voor de chutney : 1 kg zure appels (type granny smith), 200g dadels, 1 stukje verse gember (50g), 1 eetlepel mosterdpoeder, 5 dl azijn, 500g suiker, peper, 1 theelepel zout

Snijd de pens in plakjes. Doe de bloem in een eerste diep bord, het geklopte ei in een tweede diep bord en de gehakte hazelnoten in een derde. Doop elk plakje worst in de bloem, ei, en vervolgens in de hazelnoten zodat de platte kanten gepaneerd zijn met de hazelnoot. Bak krokant in wat olie.

Snijd de peperkoek in rondjes

Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes (dubbelsteentjes 1 cm). Ontpit de dadels en snijd deze ook in kleine stukjes. Rasp de gember. Vermeng de azijn met het mosterdpoeder en breng aan de kook. Los de suiker op in de azijn en voeg peper en zout toe. Laat 2' doorkoken. Voeg dan de appel, dadels en gemberwortel toe. Laat 35' pruttelen

Fris komkommer-looksoepje

(voor +/- 10 likeurglaasjes :) 1 komkommer, 1 teentje knoflook, 250 ml gekoelde groentebouillon (van tabletje), 100 ml volle yoghurt, 1 eetlepel fijngesneden bieslook, peper en zout, 20 sprietjes bieslook voor de garnituur

Hou een kwart van de komkommer apart voor de garnituur. Schil de rest van de komkommer en snijd in stukken. Pureer met de knoflook en de bouillon. Roer er de yoghurt en de fijngesneden bieslook door. Niet meer pureren.

Breng op smaak met peper en zout en bewaar gedurende min. 2h i de koelkast. Halveer de bewaarde komkommer en verwijder de zaadlijsten. Snijd in kleine stukjes en rijg aan een prikker. Schenk de komkommersoep in glaasjes. Leg op elk glaasje een prikker en garneer met telkens 2 bieslooksprietjes.

Krokant staafje

1 pak brickdeeg, Voor de vulling : 300g kalfsgehakt, 1 eetlepel mosterd, 1 ei, 1 fijngesnipperde sjalot, 1 teentje knoflook, peper, zout,
Voor de afwerking : 2 eieren, 100g panko, gesmolten boter

Snijd het brickdeeg in vierkanten van 12cm x 12cm. Meng alle ingrediënten voor de vulling goed. Leg onderaan op elk velletje brickdeeg een strookje vulling en rol het strak op (van onder naar boven). Bestrijk de bovenkant met wat losgeklopt ei om het pakketje dicht te plakken. Doop de uiteinden in het ei en paneer ze met panko. Bestrijk met wat gesmolten boter en bak de rolletjes in de oven op 180°C.

Avocadomousse met scampi

2 rijpe avocado's, sap van een halve citroen, 1 dl room, cayennepeper, scampi

Snijd de avocado's middendoor en verwijder de pit. Haal het vruchtvlees uit en mix het met citroensap en room, en breng op smaak met peper, zout, en cayennepeper. Lepel in glaasjes. Bak de scampi en steek op een prikker, Leg de prikker op het glaasje.

Gemarineerde kip met rijst/quinoa

Voor de kip : 200g kippenfilet (in blokjes), 1 eetlepel vloeibare honing, 3 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels sojasaus, sap van een halve sinaasappel, peper en zout
Voor het rijstkommetje : 1 sjalot, 1 rode paprika, 1 "luie wijvenzakje" (220g) Uncle Ben's Rijst & Quinoa Express

Meng al de ingrediënten voor de marinade en laat de kippenblokjes hierin gedurende 2h marinieren.

Snij sjalot en paprika fijn en stoof. Bereid het zakje "rijst & quinoa" volgens de instructies op het zakje (keuze microgolf of vuur). Voeg de gestoofde paprika en sjalot toe en kruid af naar smaak.

Haal de kip uit de marinade. Bak in de pan, eventueel wat marinade toevoegen. Leg telkens een hoopje rijstmengeling in een kommetje en schik hier enkele kippenblokjes. Werk af met een groen blaadje (vb koriander)

Kabeljauwhaasje met kruidenkorst, coulis van tomaat en paprika, spinazie, geitenkaaspuree met kwartelei

(voor 4 personen) 500g spinazie, olijfolie, peper en zout 4x100g kabeljauwhaasje, 400g aardappelen, 1 eetlepel boter, 100g verse geitenkaas, 4 kwarteleitjes

Voor het mosterdkorstje : ½ bosje peterselie, 1 teentje knoflook, 2 eetlepels broodkruim, 2 eetlepels olijfolie, 1 koffielepel mosterd

Voor de coulis : 6 gepelde en ontpitte tomaten, 1 teentje knoflook, 2 gesnipperde sjalotten, enkele druppels citroensap, 1 scheut witte wijn, peper/zout, 1 rode paprika, eventueel wat cayennepeper en paprikapoeder

Schil de aardappels en kook ze gaar. Voeg de boter, geitenkaas en peper/zout toe en plet fijn. Bewaar.

Stoof de tomaten samen met de sjalot en look op een zacht vuur tot compôte. Blus met witte wijn en mix. Voeg geleidelijk olijfolie, peper/zout en citroensap toe. Kruid evtl af met cayennepeper en paprika. Uiteraard kan dit ook in de thermomix. Bewaar

Was de spinazie en droog ze goed (tip: slazwierder). Rol op en snij in reepjes van 1cm breed. Meng met olijfolie, peper/zout. Doe de spinazie in een ovenschotel en gaar in een oven van 180°C gedurende 10'.

Bedek elk stuk vis met een laagje kruidenkorst (enkel de bovenkant) en laat, afhankelijk van de dikte 5' garen in een oven van 180°C.

Open de kwarteleitjes dmv een schilmesje en verwijder het eiwit. Behoud het eigeel telkens in een halve schelp.

Om te dressereren: Schik de vis op een bedje van spinazie. Maak een mooie quenelle van puree en leg die naast de vis. Maak een kuiltje in de puree en plaats per bord telkens een half eierschaaltje met dooier. Breng naar eigen goeddunken enkele strepen coulis aan op het bord.

Zomers soepje met gepocheerde nectarine, espuma van yoghurt

(voor 8 personen) 4 nectarinen, 250 ml water, 5 takjes citroentijm, 50 g züsto (of suiker), sap van een limoen, 1 vanillestok, 125g diepvriesframbozen.

Voor de espuma : 300 g uitgelekte yoghurt ("hangop"), 100 g room, 50 g züsto of suiker

Halveer de nectarinen en ontpit. Breng water, thijm, limoensap en vanillestok aan de kook en voeg al roerend de züsto toe (oppassen, klontert !) tot die volledig opgelost is. Voeg de nectarinen toe en laat ze op een klein vuurtje garen gedurende +/- 30', afhankelijk van de rijpheid van de nectarinen. Voeg de bevroren frambozen toe en laat afkoelen.

Doe de yoghurt en 80 gram room samen in een mengkom. Warm de rest van de room op in een steelpannetje, smelt de züsto/suiker erin en meng tot een glad geheel. Giet dit bij het yoghurtmengsel. Indien er zich klonters zouden gevormd hebben als je met züsto werkt, vooraf even zeven.

Giet het dan in een espuma fles en steek er twee bommetjes op. Schud met de fles en laat afkoelen in de koelkast.

Snij eventueel de nectarines in kleinere stukken en serveer het soepje met de nectarinen in een klein soepkommetje. Werk af met de espuma en evtl nog wat viooltjes of iets dergelijks.