

Kookclub 13 september 2018

Palmhartten – ei – gerookte ham

Zalm- - hijiki – hoisin

Kokkels – kokos – fregola sarda

Bavette - witte chocolade - dragon – Pont Neuf – tomaat – waterkers

Perzik - rozemarijn – kruimeldeeg –melkconfituur - crème brûlée ijs

Palmhartten – ei – gerookte ham

Nodig : 1 blik of bokaal palmhartten – eieren hard gekookt – gerookte ham - peterselie

Dressing mayonaise rauwe wortel, prei, ajuin ,zilver uitjes , augurken , paddenstoelen uit een doosje, peterselie alles heel fijn snijden en onder de mayonaise

Bereiding :

Palmhart in stukjes snijden hard gekookte eieren ook in blokjes en het geel pletten, de gekookte ham ook in stukjes maar eerst de dressing erover en dan de ham en wat eigeel en peterselie, op de kop het eiwit in blokjes gesneden den de dressing over de palmhartten en dan weer het eigeel en peterselie

Service : In een apero bordje wordt dit geserveerd met een klein toastje van oud brood gebakken in olie en boter, flinterdun gesneden)

Zalm- - hijiki – hoisin

Nodig :

Hijiki salade : 30 gram gedroogde hijiki –scheutje sesamolie – 15 gram suiker -
1 ½ theelepel sojasaus – 150 ml dashibouillon - 2 theelepels sesamzaadjes gegrild

Bereiding :

Week de hijiki 10 minuten in koud water. Stoof de hijiki aan in een scheutje sesamolie. Roer de suiker eronder en blus met de sojasaus en dashi-bouillon(bereid op voorhand ,vraag ernaar) Doe als laatste de sesamzaadjes erbij en laat 5 minuten inkoken.

Gebrande zalm : verdeel de zalmfilet in hap stukken ,kruidt met pezo en brandt met de bunzenbrander ,gedurende +/- 30 seconden .Bewaar

Hoisin : aangekocht ,lepel voorzichtig een beetje hoisin op de gebrande zalmfilet.

Service, In een aperopotje, dresseer wat hijiki salade , daarboven op de gebrande zalmfilet met de hoisjn en werk af met wat sesamzaadjes.

Kokkels – kokos – Fregola sarda –

Nodig : 2kg kokkels - lente ui-verse koriander - gember - kokosmelk
Limoen - rood pepertje 120 gram fregula sarda of ronde pasta – pezo

Bereiding :

Kook de fregula sarda gaar en bewaar.

Was de schelpjes grondig. Gebruik twee pannen Verhit een flinke scheut olijfolie op het vuur en voeg de kokkels toe. Breng op smaak met peper en laat de schelpjes open gaan (dit duurt enkele minuten).

Blus met de kokosmelk en het limoensap. Voeg vervolgens de versnipperde gember, en het versnipperde rode pepertje en lente-ui toe. Laat nog een minuutje stoven, voeg koriander, versneden blaadjes toe.

Meng de bereiding met de gekookte pasta(fregula sarda) .

Service : In een diep bord verdelen we de kokkels met wat kookvocht en serveren met extra koriander

Bavette - witte chocolade - dragon – Pont Neuf – tomaat – waterkers

Nodig : gastrique (zie onder) - witte chocolade – 4 eidooiers – 55 gram gastrique - 100 gram boter en 150 gram witte chocolade –versnipperde dragon

Gastrique : 3 sjalotten – dragon - witte peperbollen geplet – 3 delen witte wijn -1 deel witte wijnazijn 2 delen water - zout en snuifje suiker

Bereiding :Maak de gastrique,kook alles in tot je +/- 50 cl gastrique over hebt ,laat afkoelen en zeef ,start met +/- 300 cc aan volume + de sjalotten

Bavette :Droog het vlees goed af,kruidt met pezo en strijk lichtjes in met olijfolie,we grillen het vlees op de zeer hete grill pan,zodanig dat er een patroon in staat,gaar het verder af in de oven bij 110°C tot gewenste cuisson.

Pont Neuf frieten

Nodig : dikke patatten – minimaal 3 frieten per persoon

Bereiding :

Schil de aardappelen, was ze en droog ze. Snijd ze in dikke frieten van 1.5 bij 1.5 cm en 7 cm lang. Onvermijdelijk zal je veel aardappel verliezen, maar die kan je bijhouden om er later een puree van te maken.

Kook de aardappelen beetgaar in gezouten kokend water(+/- 10 min). Schep ze er uit en laat ze uitdampen. Je zal zien dat de zetmelen aan de buitenkant de frieten doen barsten en net dat hebben we nodig om bij het afbakken een superkrokant korstje te krijgen. Om het effect nog te versterken zetten we ze een **uurtje in het vriesvak**.

Bak de pommes Pont Neuf krokant af in een frietpan op 190°C.voor de service,bestrooi lichtjes met wat fijn zout

Tomaten salade :

Nodig : tomaten van verschillende maten en vormen - zwarte peper - fleur de sel

Bereiding :

Haal het kroontje van de tomaten en verwijder het buitenste velletje(hoeft niet echt voor mij). Breng hiervoor een grote pot water aan de kook en dompel de tomaten er enkele seconden in onder. Laat onmiddellijk schrikken in ijswater. Laat de tomaten even in het ijswater liggen totdat ze afgekoeld zijn. Haal ze uit het water en pel onmiddellijk.

Snijd de tomaten in vorm en doe ze in een mengkom. Strooi er de fijngesnipperde sjalot over en kruid af met fleur de sel en zwarte peper van de molen.

Enkele druppels dragonazijn voor de service.

Waterkers : spoel de waterkers en otdoe van de grote stengels,was en droog,kruidt met wat olijfolie en pezo ,bewaars voor de service

Bearnaise met witte chocoalde :

Klop de eidooiers los samen met de gastrique (§+scheutje water)en warm op tot +/- 75°C, wanneer de eidooiers aanhangen , zachtjes de stukjes witte chocolade toevoegen en blijven kloppen ,zorg dat het niet te warm wordt,op het einde nog enkele klontjes boter en de versneden dragon toevoegen ,onmiddellijk serveren.

Service :

Op een warm bord , een stukje vlees, enkele lepels bearnaise, verdeel wat tomaat en werk af met de waterkers .

Perzik - rozemarijn – kruimeldeeg –melkconfituur - crème brulee ijs

Kruimeldeeg : 250 gram bloem gezeefd – 125 gram boter – 100 gram suiker
1 eidooier - rasp van citroen en gehakte verse rozemarijn- snuifje zout

Alles in de keukenrobot cutteren tot je een bal bekomt, uithalen en minimaal 1 uur in de koelkast bewaren, nadien utrollen en **blind** bakken op 175°

Perzikken

Snijd de perzikken middendoor, verwijder de pit en stoof de perzikken in een klontje boter, samen met de rozemarijn en overgiet met honing,bewaars.

Verdeel mogelijks in twee of drie stukken .

Farce voor de taart : 2 eieren 100 cc room - - 80 gram suiker

Klop alles los en bewaar.

Afwerking van de taart

Schik de stukken perzik op de taart en giet de farce erover heen, bak nog gedurende 15 minuten af in een oven van 185°C,bewaars en laat afkoelen.

Melkconfituur :

Maak een coulis met de melkconfituur ,leng deze aan met melk,suiker en wat room..

Ijs van crème brûlée , aangekocht van het Klein veldeken .

Service : verdeel de taart in 12 stukken ,serveer op een bordje en geef er een bolletje creme brûlée ijs,werk af met de coulis van melkconfituur.