

Kookclub 21 september 2023

Salmorejo, kruidenolie en omelet

Mossels à l'escargot

Pijlinktvis met pistou en tomatenwater

Lamsbrochette, gepofte tomaat, parelcouscous en boerensalade

Gekonfijte tomaat, aardebeiensoep, amandel en witte chocolade

Salmorejo, kruidenomelet, pata negra

Salmorejo kan je het best vergelijken met gazpacho.

Alleen is deze koude tomatensoep uit Andalusië wat dikker en romiger van textuur omdat ze meer brood bevat.

Nodig : 1 kg rijpe tomaten, 1 ui, 1 rood chilipepertje, 1 rode paprika, 1 teentje look, 1 dl olijfolie, 5 sneden oud wit brood, 1 eetlepel tomatenpuree, pezo, scheutje witte wijn azijn,
Omelet : 4 eieren, scheutje room, peterselie, dragon, kervel, olie

Bereiding :

Snijd de ui en de tomaten in grove stukken.

Snijd de chilipeper in millimeterfijne plakjes.

Verwijder de zaden en zaadlijsten van de paprika en snijd in grote stukken.

Kneus en pel de knoflook. Snipper hem fijn.

Doe de stukken ui, tomaat, chilipeper, paprika en knoflook in de blender. Giet er de olijfolie bij.

Mix alles tot een gladde soep.

Snijd de korsten van het brood. Snijd de rest van de sneden brood in blokjes en doe de blokjes in de blender.

Laat het brood weken en voeg een flinke scheut olijfolie toe. Doe daar de tomatenpuree bij.

Kruid met pezo.

Doe er een scheut witte wijnazijn bij.

Mix de soep een tweede keer. **Probeer dit ook al minimaal 1 dag op voorhand te doen.**

Zeef de soep dor een chinois voor een fijn resultaat zonder pitjes.

Mix de soep nogmaals voor de service.

Bewaar in de koelkast.

Omelet : Meng alle ingrediënten in een kom en bak er een dunne omelet van.

Laat afkoelen.

Kruidenolie : zonnebloemolie, pezo, peterselie en dragon

Cutter de groene kruiden fijn en meng er de olie onder.

Laten uitlekken door een fijne zeef.

Versnijd de pata negra in flinterdunne reepjes

Bak de broodcroutons krokant in olijfolie .

Service :

Lepel de koude soep in een klein kommetje.

Werk af met een paar snippers kruidenomelet , snippers pata negra en de croutons.

Voeg kruidenolie toe bovenop.

Versier eventueel met groene kruiden of een paar blaadjes ervan!

Mosselen escargot in tomaten salsa

Nodig : Witte wijn, 3/5 mosselen per persoon, mosselgroenten (ui, selder), olijfolie, ui, knoflook, laurierblad, tijm, tomaten, peterselie, piment d'espelette, panko

Bereiding

Snij de tomaten in 4 stukken. Leg de tomaten met de ui en de geplette look in een ovenschaal met olijfolie, tijm, laurier. Gaar de tomaten in de oven (max 150°) (olie mag niet stuk gaan) Haal uit de oven en de schaal. (jus/olijfolie bewaren.)

Wij gebruiken de pulp van de tomaten van het tomaten water !

Mossels

Maak de mosselen klaar zoals anders (met een scheut witte wijn), eventueel kruiden met peper

Haal de mosselen uit het kookvocht en bewaar het vocht en de mosselsschelpen.

Leg de mossels in de schelp op een ovenschaal

Zeef het kookvocht vd mossels en kook in,

voeg de gegaarde tomaten toe, mix en passeer de saus door een chinois.

Werk af met Piment d'espelette.

Meng de panko met de jus/olijfolie en de gehakte peterselie tot de panko aan elkaar hangt.

Service :

Vul de mosselen (die in de ovenschaal liggen) met de saus, strooi de panko over de mosselen

Vul de ovenschaal verder met de rest van de saus, maar de mosselen mogen niet onder komen te liggen.

Eventueel de rest van de panko en wat extra olie over de saus.

Grill in de oven tot de panko mooi gekleurd en krokant is. Serveer de mossels op een apero bordje.

Pijlinktvis met pistou en tomatenwater

Nodig : pijlinktvis, olijfolie,

Tomatenwater : 2 kg tomaten, suiker, chorizo, bieslook zout, dragon, basilicum, water

Pistou : brunoise van tomaat(ontveld) pezo, sherry azijn, olijfolie, basilicum blaadjes

Rouille : look, rood pepertje, saffraan, mayonaise, tomatenpuree olijfolie

Bereiding :

Tomaten water :

Versnijdt de tomaten in stukken, leg in een metalen kom, overstrooi met zout, suiker, basilicum, dragon en klein beetje water, maak de kom dicht met plastic folie en zet deze gedurende 3 uur op een pot met warm water.

Zeef alles , vang het water op en breng op smaak met peper en ms wat tabasco.

Pistou:

Meng de blokjes tomaat met pezo en xeres azijn en basilicum, overgiet met opgewarmde olijfolie(niet koken) en schroei de tomaten dicht.

Rouille:

Pel de look en cutter fijn, doe er saffraan en tomatenpuree bij, versnijdt het pepertje en voeg toe overgiet met extra olijfolie, cutter fijn en voeg extra vers gemaakte mayonaise toe.

Chorizo jullienne, versnijdt de chorizo sneetjes in fijne julienne

Inktvis

Verwijder de kop en het vel van de inktvissen, draai ze binnenste buiten en verwijder alle vliezen. Spoel de inktvissen onder koud stromend water en laat drogen op een propere keukenhanddoek. Verwijder de harde kern uit de tentakels en spoel ze onder koud stromend water.

Snijdt de gereinigde tubes vd pijlinktvis in twee en plaats in de diepvriezer,

Haal na 1 uurtje uit en maak inkervingen in de inktvissen, een ruitjes patroon.

Bak de tubes in olijfolie op hoog vuur, 1 minuut langs beide kanten, start op de ingekervde kant !

De inktvis krult op, steek een spiesje door de inktvis.

Vul ze gedeeltelijk op met de pistou.

Schik in een diep bord en werk af met het tomaten wateren enkel chorizo julienne sliertjes
Druppel in het tomaten water wat vd rouille, werk af met bieslook snippers.

Gepofte tomaat met parelcouscous en pistache, lamsbrochette, boerensalade**Nodig :**

Brochette : lamsvlees uit de borst of de nek, versneden in gelijke stukken, ui, rode paprika, Abrikozen ½ gedroogd, zonnebloemolie

Kruidentmix : 1 tl fenegriekzaad, 1 tl komijnzaad, 1 tl mosterdzaad, 1 tl korianderzaad
0,5 tl piment, 1 tl gemberpoeder, 0,5 tl gedroogde roze peper, 0,5 tl kurkuma, 1 tl pezo

Griekse boerensalade : rode uien , witte uien, feta, romeinse salade, komkommer en tomaat, opgelegde pepers, olijven en olie.

Bereiding : Versnijdt de groenten, uien in fijne rondjes, sla in julienne, pepertjes in slierten, tomaten in blokjes en kruiden met pezo en olijfolie, komkommer , middenste eruit, blokjes kruiden met pezo en olijfolie, en meng alles met extra goede olijfolie en kruidt met pezo en werk af met olijven.

Bereiding brochettes :

Laat de satéprikkers een paar uur weken in water om verbranden te voorkomen. Rooster voor de kruidenmix het fenegriekzaad, komijnzaad, mosterdzaad, korianderzaad in een koekenpan boven laag vuur tot de specerijen gaan geuren, dit duurt circa 5 minuten.

Laat de geroosterde specerijen vervolgens afkoelen.

Meng ze dan met de overige specerijen en het zout en maal het geheel fijn in een vijzel of koffiemolentje.

Brochettes :

Doe het versneden lamsvlees, paprika-en uistukken in een grote kom. Voeg de fijngemalen specerijen en de zonnebloemolie toe, schep alles goed door elkaar laat minimaal 1 uur marinieren.

Rijg de stukjes vlees samen met ui, paprika en abrikoos op de stokjes ,duw mooi tegen elkaar Grill de brochette op de grill, ongeveer 2/3 minuten en werk af in de oven bij 100 graden, zorg dat het vlees rosé en mals is !

Gepofte tomaat :

Nodig : Roma tomaten , komkommer, parelcouscous, pistachenootjes gepeld
Basilicum, munt, kurkuma ,olijfolie, pezo

Bereiding:

Bereid de couscous zoals omschreven op de verpakking.

Was de groenten. Snijd de komkommer in kleine blokjes. Hak de noten grof.

Snijd de tomaat langs één zijde open. Lepel de tomaat een beetje uit en doe het vruchtvlees in een apart kommetje, zet opzij.

Gaar de tomaten stukjes samen met ui en look gaar met wat bouillon in een pannetje tot een saus.

Zet de open tomaten in de oven bij 140° C en laat eventjes konfijten, bestrooi lichtjes met suiker, zout n peper en wat olijfolie. Reken op 15 minuten tot de tomaat wat gepoft is.

Meng het tomatensaus met de warme couscous en de stukjes komkommer en de pistache noten geconcasseerd in een kom en scheur er wat verse basilicum en munt overheen. Kruid met kurkuma, pezo en besprenkel met olijfolie.

Roer alles nogmaals goed om. Besprenkel indien gewenst er nog wat olijfolie overheen.

Warm voor de service even op in de oven bij 100 graden!

Service : voorzie een halve tomaat per persoon, en minimum 1 brochette, dresseer leuk op het bord en werk af met resterende tomaten saus en wat basilicum en dragon blaadjes, een handje Griekse boerensalade mag er ook bij !

Soepje van aardbei, gekonfijte tomaat en witte chocolade, amandelkoekje De Strooper.

Nodig :

Soepje : 400 g aardbeien, schoongemaakt, 1 el poedersuiker ,400 g zoete tomaten, ontveld en pitjes verwijderd, verse munt, verse koriander, 200 ml suiker water, balsamico azijn wit anders dragonazijn., olijfolie, pezo

Bereiding :

Suikerwater limoen, citroen, suiker, water, peperkorreels,

Kook 100 gram suiker met 100 ml water tot alle suiker is opgelost.

Zet het vuur af. Voeg het limoen- en citroensap en de peperkorrels toe.

Laat gedurende 5 minuten trekken.

Giet een deel van de siroop door een zeef over de gesneden aardbeien. Pureer de aardbeien met een handmixer. Bewaar.

Pureer de aardbeien samen met de tomaat,. Voeg mogelijks nog water toe en pureer nog even kort tot een gladde soep.

Schenk het mengsel door een zeef in een kom. Werk af met azijn en olie naar smaak en breng op smaak met pezo. Een beetje pit is erg lekker. Dat kun je bereiken door een klein beetje piment d'espélette toe te voegen. Pas op dat het niet gaat overheersen!

Gekonfijte tomaten

We versnijden de verschillende tomaten in alle gekke vormen en mogelijke kleuren, zodat we een kleurtenpalet krijgen bij de service

Tomaten, bruine suiker, olijfolie, pezo

Bereiding:

Versnijd de tomaten zodanig dat je bijna gelijke stukken bekomt zondert pitten, bestrooi overdadig met **bruine** suiker en olijfolie, kruidt met pezo en laat konfijten in de oven gedurende 25 minuten bij 140 graden, bewaar.

Witte chocolade espuma :

Nodig : 125 ml volle melk, 60 gram verse geitenkaas, 170 gram witte chocolade, 210 gram room, 3 blaadjes gelatine – 2 gram, 30 gram suiker

Bereiding :

Bok voorleer een dag op voorhand!

Laat de gelatine weken

Breng voor de espuma de melk aan de kook, voeg de suiker en witte chocolade toe, laat smelten op uitgedoofd vuur, voeg de verse geitenkaas toe en laat smelten..

Giet het koude mengsel door een zeef om eventuele klonters te vermijden. Voeg de room toe, doe in de espumafles. Zet onder druk met twee gasbonbons.

Service :

In een diep bord, wat van de soep, de gekonfijte tomaten leggen we in de soep en we spuiten de espuma in enkele toefjes in de soep, afwerken met een amandelkoekje en wat basilicum.

