

Kookclub februari 2025

Blini -zalm-tequila-salsa

Croustillant- botarga- Philadelphia – tuinkers –dille

Mousseline van gerookte aardappel – edammé –gepofte vitelotte – kabeljauw – peterselie - garnaal

Eendenborst –rode bietensaus – havermout wrap – appel, koffie, krokant spek - champignon

Taartje van camembert en peertjes

Blini -zalm-tequila-salsa

Zalm op het vel –tequila –limoen- -blini

Marinade :

sap van 1 limoen –tequila-2 eetlepels olijfolie-1 eetlepel chilipoeder-2 theelepels honing

2 theelepels komijnpoeder-1 theelepel zou-1 theelepel oregano –wit van lente ui

Salsa

2 tomaten-1 kleine rode peper-1 rode paprika -1 ui –olijfolie – limoen –zout

Bereiding :

Grill de zalm stevig maar niet lang op de grill, maak de marinade en wrijf de zalm in met de marinade maximum 40 minuten laten marineren.

Haal de zalm uit de marinade en droog goed af, versnijdt de zalm in flinterdunne reepjes als een carpaccio. Bewaar.

Salsa : Grill de rode paprika en de tomaten op de grill, echt wel goed grillen, ontdoe de paprika van de schil ,hetzelfde voor de tomaat, versnijdt in kleine stukjes ne meng met olijfolie, een versneden klein rood pepetjes, voeg wat limoen sap toe en verder afkruiden met zout. Bewaar.

Service : op een warme of koude blini draperen we de carpaccio van zalm, nog even instrijken met wat over gebleven salsa en we werken af met de rode salsa en blaadjes koriander

Croustillant- botarga- Philadelphia – tuinkers –dille

Nodig : roomkaas type Philadelphia, botarga poeder, komkommer, sjalot,limoen, peper, tuinkers

Bereiding :

Versnijdt de komkommer zonder het middenste deel in piepkleine stukjes, meng met wat zout om het overtollige vocht uit te trekken en laat goed uitlekken, droog af en meng met de Philadelphia kaas en de fijn versnipperde dille en de sjalot, het botarga poeder, limoen zeste en wat peper. Meng stevig en proef . Doe in een spuitbak

Service : vul de croustillant op met het kaasmengsel ,bestrooi met extra botarga poeder en werk af met tuinkers blaadjes, serveer.

Mousseline van gerookte aardappel – edammé –gepofte vitelotte – kabeljauw –olie van peterselie en garnaal

Nodig : kabeljauw,leng of skrei haasjes, aardappels Bintjes, gerookte boter, edammé bootnjes en vitelotte , peterselie;zonnebloemolie, boter, pezo, melk, room

Bereiding :

Rook de boter, neem 250 gram gezouten boter en rook deze gedurende min. 10 minuten in een rookoven .Bewaar.

Gaar de aardappels in de thermomix met een weinig melk. Steek ze snel door zodat we een smeùige aardappelpuree krijgen, we mengen deze met de gerookte boter en kruiden een beetje met nootmuskaat, we kloppen de room half op en spatelen deze onder de mousseline voor de service, warm natuurlijk.

Edamamé bootnjes : Voeg de boontjes toe aan het water en verwarm deze 3 tot 5 minuten. Het belangrijkste is dat de boontjes een goede bite houden als ze uit hun peulen zijn. Bewaar.

Gepofte vitelotte aardappel

Schil de aardappels en wentel ze in Al-folie met wat gesmolten boter en leg ze gedurende 35 minuten in een oven van 200 graden tot ze gaar zijn. Bewaar.

Bak de visfilets op maat en op het vel, krachtig, kort en krokant en bedruip met boter, de vis moet nog wat glazig zijn.

Doe dit voor de service.

Ook mogelijk : verdeel de visfilets elk in twee porties. Gaar de filets in een vacuümzak met laurier, knoflook, peper en wat olijfolie in 40 minuten op 48°C.

Peterselie olie: peterselie, spianzie, zonnebloemolie, pezo, citreonsap

Spoel en versnijdt de peterselie in stukken , ook een paar blaadjes spinazie indien voorradig, doe alles in een hoge beker en voeg zonnebloemolie toe en enkel druppels citreonsap, kruidt met pezo en mix alles enkele malen tot zeer fijn. Doe in een spuitflesje en bewaar.

Service: Op een warm bord maken we een mooie ronde met de aardappel mousseline, daar plaatsen we enkele edammé boontjes in en wat stukjes vitelotte, in het midden het stuk perfect gebakken vis en we werken af met de peterselie olie en garnalen.

Eendenborst –rode bietensaus – havermout wrap – appel en koffie

Havermout wrzp : 150 gram havermout meel,3 eieren, 300 ml melk,snuifje zout, groene kruiden versneden, peper en nootmuskaat,chilipoeder, granaatappel pitjes

Doe de havermout in een blender en mix tot havermeel. Voeg toe: eieren, melk, versneden peterselie en bieslook . Mix met een klopper vervolgens tot een glad beslag. Verhit een lepeltje olie in een pannenkoekenpan op het vuur. Giet er een flinke lepel van het beslag in de pan en bak er een mooie pannenkoek van. Herhaal tot het deeg volledig opgebruikt is.

Vulling : 200 gram feta, citroen, room, verse munt

Verkruimel de feta in een kom. Voeg pezo, het sap van een halve citroen (1 flinke eetlepel) en de versneden munt en wat chilipoeder toe. Meng goed.

Smeer de vulling open op de pannenkoeken, brestrooi met granaatappel pitjes en rol stevig op. Bewaar .

Appel en koffie : 2 appels, koffie, suiker, kaneel, boter

Maak een siroop van de koffie, meng koffie met suiker en kook even in

Schil de appels en haal het klokhuis eruit, versnijdt in leuke stukken appen, die garen we in de koffie siroop. Bewaar.

Krokant spek : spek en olie

Bak het spek krokant op de pan, eventueel een likje olie toevoegen,. Bewaar op keukenpapier.

Kumquats: Versnijdt de kumquats in twee en gaar ze zachtjes in witte Porto en 50/50 suiker siroop, voeg toe : steranijs en kruidnagel Warm de kumquats op in deze siroop voor de service.

Paddestoelen : witte champignons, boter en mycario, pezo

Bak volledige champignons krachtig aan in micryo en op het einde wat boter, kruidt met pezo. Bewaar.

Rode bieten saus

Nodig : gegaarde rode biet, kalfsfond, ui, wortel, rode bietensap, kruidnagel, kruidentuiltje, cayennepeper, rode wijn, boter

Bereiding:

Stoof de groenten aan in boter, blus met het rode bietensap en een scheutje rode wijn, laat goed infuseren, zeef de saus en voeg ook de reeds gegaarde rode bieten stukjes toe, draai smeug in de thermomix, werk af met pezo en boter klontjes.

Eendenborst :

Op een zeer warme tefal pan bakken we de eendenborsten gedurende 4 min op het vet en daarna nog even op de vleeskant, snijdt het vet in met een mes en kruidt royaal met peper en zout.

Na het bakken zeker 10 minuten laten rusten in Al-folie en dan versnijden in leuke sneetjes, kruiden met piment d'espelette en wat zeezout.

Taartje van camembert en peertjes

Nodig : peren, camembert (in dunne plakjes), bladerdeeg, boter, nootjes, bruine suiker, verse tijm, ei, peper, rucola, hazelnootolie, olijfolie, balsamicoazijn

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakvorm met bakpapier (in bladerdeeg).

Vermeng de boter met de suiker, citroensap en de versnipperde tijm.

Bestrooi de deegbodem kichtjes met paneermeel, leg hierin de camembert partjes.

Spoel de peren, verwijder het klokhuis en de schil en snij ze in dunne plakjes.

Verdeel de plakjes peer over het bladerdeeg, tot 2 cm van de rand.

Besprenkel met het botermengsel. Vouw de randen lichtjes naar binnen, over de vulling.

Kwast de deegranden in met losgeklopt ei.

Zet 10 tot 15 minuten in de oven bij 185 graden, of tot de kaas gesmolten en het deeg goudbruin is. Bestrooi met gerande nootjes (in de pan)

Service : serveer het taartje met wat rucola, opgewerkt met extra hazelnootolie en pezo

