

Kookclub januari 2025

Gerbrande prei wit spek en zure room

Tofu in jasje met sriracha mayo eb dressing.

Open ravioli van rog, sauce vierge

Basse-Cote, gefermenteerde groenten, muffin van aardel, gedroogde pruim, Blackwell

Speculoos mousse met rood fruit

Gefrittude tofu sistrachia mayonaise en dressing

Nodig : tofu, mayonaise, ijsbergsla, panko, koriander- en sesamzaad, limoensap, rijstazijn, chilisaus, sesamolie, siracha saus

Bereiding:

Snij de tofu in gelijke stukken. Laat marinieren in de sojasaus. Zorg dat je minimaal 24 stukjes hebt.

Meng de panko, limoenschil, gekneusd korianderzaad en sesamzaad in een kom. Kruid met pezo. Laat de tofu even uitlekken en wentel in het losgeklopt ei en dan in de panko. Eventueel 2 x.

Maak de dressing. Meng limoensap, rijstazijn, chilisaus, sesamolie en een snuifje zout. Blijf roeren terwijl je langzaam de arachideolie toevoegt en blijf kloppen tot alles volledig is opgenomen. Zet koel opzij.

Versnijdt de ijsbergsla in dunne reepjes, kruidt lichtjes

Frituur de tofu bij 175 graden gedurende 3 à 5 min., draai af en toe om zodat alle kanten gebakken en krokant zijn. Kruidt met zout.

Siracha mayonnaise: mayonaise, knoflook poeder, citroensap

Meng de mayonaise met de sirachia tot de gewenste smaak

Service : Serveer warme tofu kroketjes met de mayonaise en eentje met de dressing in een potje op de ijsbergsla.

Gebrande prei met wit spek en bieslook

Nodig ; preistengels, pezo, bieslook, zure room, olijfolie

Bereiding: Preistengels op maat gesneden, laat de prei in de oven bij 120 graden ingewreven met olie, gedurende 15/20 minuten garen, brandt de prei met de Bunzen brander nadien of gril op de .pan. Verwijder te zwart gebrande delen. Kruidt met pezo. Bedek met het spek en laat dit smelten in de oven bij 120 graden, kruidt met pezo en zure room opgeklopt met pezo en bieslooksnippers.

Service: in een apero schaalje plaatsen we de warme prei met het witte spek en werken af met een quenelle van de zure room.

Open ravioli met rog en sauce vierge

Bereiding ravioli : deeg : 200 gram bloem 00,2 eieren, olijfolie, zout

Strooi de bloem uit over je werkblad en maak een vulkaantje. Stort het ei in de krater. Roer het ei met een vork door de bloem. Voeg de eieren geleidelijk toe.

Ook een snuifje zout. Blijf de hele tijd mengen.

Voeg een scheutje olijfolie toe voor de smaak en een betere mengbaarheid. Meng tot je een egaal deeg krijgt. Kneed het deeg tot een bal (20 minuten). Doe dit zorgvuldig. Hoe beter je kneedt, hoe beter je de deegbal kunt uitrollen tot pastavellen.

Strooi wat bloem over het deeg (tegen het kleven) en dek af met een vochtige handdoek.

Laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur voor je aan de ravioli begint.

Haal de pasta door de pastamachine en snijd het in vierkantjes.

Leg de rog in een diepe pan en zet onder met water. Voeg tijm, basilicum en look toe en laat het geheel een 10-tal minuutjes pocheren. Haal de rog uit de bouillon en zet opzij.

Vulling voor de quenelle : 250 gr ricotta - 125 gr mascarpone - 10 el geraspte Parmezaanse kaas, pezo. Meng alle ingrediënten voor de vulling.

Schraap het vlees van de rog van de graad. Bak het aan in een scheutje olijfolie samen met een gesnipperd teentje look.

Sauce vierge : 3 rijpe tomaten, 2 tenen knoflook geplet, kappertjes , versneden olijven , 200 ml extra vierge olijfolie, vers citroensap, naar smaak, pezo
Flinke hand verse kruiden, grof gehakt (basilicum, dragon, peterselie)

Bereiding : Ontvel de tomaten in warm water en bewaar.

Neem een kleine pot met een flinke scheut olijfolie en zet op een laag vuurtje.

Doe het citroensap in de olijfolie.

Voeg wat **pocheervocht van de rog** toe.

Pel en kneus de teentjes look en leg in de olie. Breng op smaak met wat vers versnipperde tijm, rozemarijn, peterselie, basilicum een snuifje zout en een draai van de pepermolen.

Laat even garen, voeg de tomaat concassé toe en laat rusten, draai het vuur af.

Ook de kappertjes en eventueel de groene olijven versneden toevoegen.

Kook de pastavelletjes beetgaar in gezouten water. Dep ze vervolgens droog tussen een keukenhanddoek. Leg een pasta velletje in een warm bord voor de service.

Service : In een diep bord, een velletje ravioli, daarboven op het gebakken vlees van de rog, royaal oversaust met de sauce vierge, zorg dat je voldoende hebt, dek toe met een laatste velletje en afwerking met een quenelle van het kaas mengsel en blaadjes basilicum.

Basse-Côte, gefermenteerde groenten, muffin van aardappel, pruim, Blackwell

Nodig : gefermeneteerde groenten, spruiten wortel en brocolli,
basse cote gebraad van +/- 1.0 kg opgebonden met keukentouw, aardappels Bintjes,

Muffoin: Aardappelen 500 gram, gerookte spek 4 sneetjes, bloem 2 eetlepels, bakpoeder 1 theelepel, scheutjes olijfolie, 2 eieren

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 170°C.

Schil de aardappelen en kook ze extra gaar in gezouten water. Giet de gekookte aardappelen af , droog ze voldoende en draai ze door de roerzeef.

Breek de eieren en hou de eiwitten apart.

Meng de dooiers samen met de bloem en het bakpoeder onder de lauwe puree.

Roer alles tot een aardappelbeslag en laat dit verder lauw worden.

Klop de eiwitten stijf en spatel ze onder het beslag. **Let erop dat je puree niet te warm is, want anders verliest het luchtige eiwit z'n effect.**

Doe het beslag in een plastic spuitzak, knip het puntje eraf en verdeel het over de ingeboterde cups.

Bak de muffins gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven (170°C).Laat afkoelen en haal ze uit de vormen. Bewaar voor de service.

Basse-Côte : 1.5 kg, wortel, ui, selder, kruiden tuiltje, pezo

Bindt de basse côte op met keuken touw, kruidt met pezo en schroei dicht in de pan , ook de mirepoix(versnijdt wortel, ui en selder in grove stukken, tuiltje peterselie, laurier, tijm) van groenten aanbakken, Laat alles in de bakplaat nu zachtjes garen in de oven bij 120 graden gedurende min 1 uur. Wanneer voldoende gaar, haal uit de bakplaat en blus met water en laat even inkoken, zeef, laat opnieuw inkoken en voeg wat boter toe voor de service, kruidt met pezo.

Gefermenteerde groenten

-Alle recipiënten koken gedurende min. 20 minuten

-Oplossing maken van 8% zout dwz 20 gram per liter water+ het gewicht vd groenten

-Alle groenten goed wassen

-Bokalen opvullen en dan zout water erbij gieten, eventueel extra kruiden of specerijen, afsluiten met een gewichtje zodra de groenten onder water staan.

-Laten fermenteren bij kamer temperatuur, na enkele dagen afhankelijk van de groeten eens nakijken, bij opening vd bokalen verder bewaren in koelkast

Blackwellsaus :

Nodig ; pickles, 200 ml room, 100 ml kalfsfond,, kurkuma, pezo

Bereiding : Doe de room, pickels en de kalfsfond in een pannetje en laat opkoken. Proef en kruid met pezo.

Compote van gedroogde pruimen : gedroogde pruimen, porto, rode wijn, suiker en specerijen naar eigen smaak

Laat de pruimen met suiker, kaneel en limoensap compoteren, kruidt naar believen en mixdoor. Bewaar.

Service:

Versnijdt het gebrad in flinterdunne sneetjes en plaats er enkel op het warme bord, schil wat gefermenteerde groenten naast het vlees (maak ze wat lauw in een oven van 50/60 graden), een quenelle vd pruimen compot, een aardappel muffin en dan de Blackwell saus .

Speculoosmousse met bosfruit

Nodig : 250 gram speculoos pasta, 3 eieren, 250 gram slagroom, 50 gram suiker, rood fruit

Bereiding:

Los der speculoospasta op in een beetje room ,bvb in de magnetron,tot je een lopende pasta verkrijgt.

Klop de 3 eidooiers op met 30 gram suiker op een bain marie tot ze wit zijn ,voeg de afgekoelde gesmolten speculoos pasta toe.

Klop 250 ml room op tot halve dikte. Spatel voorzichtig onder het speculoos mengsel.

Kop de 3 eiwitten stevig op en spatel ook onder de speculoos.

Doe alles in een spuitzak en spuit de glaassjes waarin onderaan wat verkruimelde speculoos is in gedaan, voor 2/3 vol met de ze mousse, laat opstijven in de koelkamer.

Meng het bosfruit met de resterende suiker en een beetje citroensap.

Lepel het fruit op de speculoosmousse voor de service.