

## **Kookclub 20 juni 2024Partner**

**Dip : opgeklopte feta met za-atahar en citroen**

**Capuccino van waterkers en radijs**

**Nacho met pulled ribs en salsa van jalapeno**

**Mossels,appel, komkommer, forel en dille**

**Risotto van asperges, gegrilde grone ,filet van heilbot, bieslook olie**

**Parlehoen, Hasselback van koolrabi, tuinbonen ,rozemrijn jus, crumbel van olijf**

**Wentelteef van Brioche ,aardbei, witte chololade, mango**

## **Dip : opgeklopte feta met za-atahar en citroen**

**Nodig** : 300gr feta-200gr roomkaas -munt – citroensap - granaatappelpitjes - eL zaatar – gekonfijte citroen

**Bereiding** : Feta, roomkaas en citroensap met zaatar mixen tot gladde crème

Muntblaadjes fijn snijden en onder mengen, ook de schil van de gekonfijte citroen versnijden en mengen.

Afwerken met granaatappelpitjes

Dippen met groenten en tortilla chips

**Tortilla chips** : Snijd de wraps in driehoekjes

Wrijf ze in met olijfolie en bestrooi ze met paprikapoeder en zout

Bak ze +/- 10 min in oven tot ze knapperig en lichtbruin zijn

## **Capuccino van waterkers en radijs**

**Nodig** ; 2 bosjes waterkers, 2 uien, stukje selder, aardappel, room ,pezo, radijsen, groentenbouillon

**Bereiding** :

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes, hetzelfde met de groeten, selder en uien.

Stoof alles glazig in boter. Overgiet met de bouillon. Laat 20 minuten koken. Neem de pan van het vuur af.

Roer de waterkers door de hete soep. Mix de soep fijn.

Steek door een puntzeef.

Breng ze op smaak met het citroensap, pezo.

Klop de room half op met een snuifje zout.

Roer er 1 el bieslookringetjes door.

Versnij de radijsjes in blokjes en laat even zweten in boter.

Verwarm de soep nog even, maar laat niet meer koken. Verdeel ze over kleine kopjes en werk af met de bieslookroom en wat extra bieslook.Versier met de radijs blokjes.

### **Mossel, komkommer, appel en forelmousse, dille**

**Nodig** : 60 mossels ( 1kg extra) – sjalot – lente uitjes – limoen – zeste van limoen – Granny Smith – citroensap –komkommer – scheutje olijfolie – pezo.

#### **Bereiding** :

Spoel mossels meerdere malen in water om zeker alle zand te verwijderen.

Gaar de mossels zoals gewoonlijk, ui, selder en witte wijn, peper van de molen en wat boter  
Haal de mossels uit de schelp.

Snipper het sjalotje en het wit van de lente ui fijn.

Vermeng de mossels met de sjalot en lente uitjes.

Voeg een weinig olijfolie en limoensap toe.

Kruid met pezo.

Snij de appel met schil in brunoise.

Druppel wat citroensap op de appel zodat deze niet verkleurt.

Snij de komkommer in brunoise.

Voeg appel en komkommer bij de mossels, samen met zeste van limoen.

**Forelmousse** : 150 gram gerookte forel, Philadelphiakaas natuur, dille, pezo

Verdeel de forel in de cutter en voeg kaas en citroensap toe, cutter alles goed.

Versnipper de dille en meng onder de forelmousse en doe in een spuitzak.

#### **Service**:

Dresseer deze bereiding in een apero schaalte en spuit de forelmousse op de bereiding in klein toetje en werk af met dille.

### **Nacho met pulled ribs en salsa van jalapeno**

**Nodig** : 1 kg ribben, pezo

Salsa : jalapeno pepers, 2r ode paprika's-gekonfijt, 1 tomaat ,lente uit, komijn, lookteentje, olijufolie, zeezout en limoensap

#### **Bereding** :

Konfijt de rode paprika's in de oven bij 200 graden, verwijder de schil en het binnenste.

Verwijder het binnenste van de tomaat en doe in de cutter met de paprika, voeg toe een scheut olijfolie, het limoensap en draai alles door elkaar en proef op smaak.

Versnijdt de jalapeno pepers en stukjes en voeg toe

Versnijdt de koriander en de lente uien en voeg toe, kijk de kruiding na.

Gaar de ribben in de oven gedurende 80 minuten op 130 graden, haal al het vlees van het botten en trek het open met een vork, voeg wat kruiding toe ,pezo en chilipoeder. Bewaar.

**Service**: In een hoger apero potje serveren we pulled rib met een lepeltje salsa en nacho chips, afwerken met koriander.

## **Risotto van asperges;,heilbot, bieslookolie,pistache,**

**Nodig:** 350 gram risotto , 1 liter aspergebouillon,30 witte asperges en 10 groene asperges, olijfolie, bieslook ,sjalotten, witte wijn scheut, boter en parmezaan, ricotta

**Asperge:** schil de asperges en gaar deze in gezouten water met boter gedurende +/- 5 minuten, controleer constant op gaarheid, haal uit en bewaar in boter voor de service. We snijden de stukken asperge wel in leuke stukken(siflet). Bewaar mise en place in de oven bij 80 graden

### **Groene gegrild :**

Was de asperges en snijd 2-3 cm van de onderkant af. Dit uiteinde is een beetje ‘houterig’ en smaakt niet lekker. Groene asperges hoeft je overigens NIET te schillen. Hussel de asperges om met wat olie en (versgemalen) peper en beetje zout.

Verwarm de grillpan op medium hoog vuur en grill hierin de asperges rondom aan gedurende 10 minuten. Blijf de asperges regelmatig omkeren tijdens het grillen. En proef eventueel een stukje om te kijken of deze gaar zijn.

Voor de service versnijden we asperges in de lengte van +/- 4/5 cm, alsof het een salade zou zijn, kruiden met pistache olie en pezo.

### **Risotto:**

**Bereiding :** De fijngesnipperde sjalot in boter fruiten. Meng de rijst erdoor en laat die glazig worden. Blus met de witte wijn ,laat volledig verdampen. Giet de **warme** bouillon in porties over de rijst tot het net onder staat, roer met de spatel.

Als de bouillon volledig is opgenomen door de rijst bevochtig dan opnieuw tot de rijst weer net onder de bouillon staat en roeren . Herhaal dit vier tot vijf keer. De totale kooktijd bedraagt ongeveer 18/20 minuten. Meng de boter en de gemalen parmezaan voorzichtig door de rijst, bij kruiden met pezo. Op het einde en voor de service doen we er nog 2 soeplepelsopgeklopte ricotta kaas doorheen.

**Bieslookolie :** 125 ml koolzaadolie, 100 gram bieslook gesneden, pezo, druppeltje citroensap Maak de bieslook schoon (verwijder lelijke donkergroene stukken en het uiteinde met wortels) en fijn te snijden.

Voeg de olie toe, samen met wat peper en zout.

Gebruik een blender of staafmixer om het geheel heel fijn en glad te puree

**Heilbotfilet :** 1.5 kg heilbot in gelijke porties, pezo, boter en olie

Kruidt de vis met pezo en bak de vis in bruisende boter. Arroseeer regelmatig met de hete boter. Verwarm vóór opdienen in een warme oven (max. 80°C) onder Al-folie.

Opgelet : niet laten uitdrogen

**Service :** we serveren in een warm bord, eventueel diep bord, een mooie schep risotto (ijschepper 1/20) , duwen de risotto een beetje plat, de warme stukken asperges er bovenop en daarop het gebakken stukje vis, dat we bedekken met de salade van geroosterde groene asperges, afwerken met de bieslookolie en bloemetje van bieslook

## **Parlehoen, Hasselback van koolrabi, gems ,rozemrijn jus, crumbel van olijf,**

**Koolrabi Hasselback** : 3 koolrabi gegaard, Parma ham, olijfolie, pezo

### **Bereiding:**

Schil de koolrabi, besprenkle met olijfolie en verdeel in twee helften.

Gaar ofwel in de oven bij 200 graden gedurende 50 minuten of stoom of kook de koolrabi's in gezouten water in 25 minuten tot 35 minuten beetgaar. Laat afkoelen.

Snij de halve koolrabi in 3 gelijke stukken mogelijk, denk eraan ze worden opgevuld als **Hasselback**; dwz we snijden de stukken koolrabi in maar niet tot op het einde (tussen twee houten lepels bvb) in de openingen steken we dan sneetjes Taleggio kaas, we bespreken natuurlijk zeer royaal met olijfolie en pezo en zetten deze voor de service terug in de oven bij 180 graden.

### **De parelhoenfilets**

Vulling van de filets: kippengehakt, eiwit, versneden groene kruiden, oregano, salie, basilicum, bieslook, peterselie en citroenverbena, pezo, foelie, room, eidooier

**Bereiding**: we mengen het kippengehakt met de versneden groene kruiden, met pezo, foelie en maken het smeug met extra eiwit en eidooiers. Bewaar

We versnijden de filets in de lengte en kloppen deze plat onder een plastic folie met de platte kant van een mes, kruiden aan de binnenkant met pezo en foelie. Leg opnieuw op een plastic folie en de plastic op een Al-folie blad, bestrijk de filets met de farce en eventueel nog groene kruiden en rol deze stevig op, draai alles goed aan met behulp van de Al folie. Bewaar.

We pocheren de rolletjes in kokend water gedurende 10/12 minuten. Laat afkoelen en verwijder de plastic en Al folie. Bewaar.

### **Crumbel van olijf**

100 gram bloem, 100 gram Parmezaan kaas en 100 gram boter, 1 soeplepel olijfolie  
Laat de zwarte, ontpitte olijven gedurende 2 uur drogen in de oven van 100 graden, bewaar en versnijdt.

**Bereiding** : Meng de bloem, de kaas en de boter met je vingers tot een homogeen deeg, rol eventjes uit en verdeel, plaats in de oven gedurende 10 minuten bij 180 graden en bak de crumbel krokant. Meng de gedroogde olijven op de crumbel en kruidt met pezo.

### **Creme lima bonen**

**Nodig** : lima bonen – 500 gram geweekt, boter, olijfolie, dragon en rozemarijn

**Bereiding** : Gaar de lima bonen en maak er in de thermomix een redelijk gladde puree van. Meng de versneden rozemarijn en dragon onder de puree. Bewaar warm ?

### **Gestoofde gem's**

**Nodig** : 8 gems, olijfolie, pezo

**Bereiding** : snij de gems midden door en stoof deze aan in de olijfolie, kruidt met pezo en bewaar

### **Jus met rozemarijn**

**Nodig** : kalfsfond, look, wortel, ui, selder, laurier, rozemarijn, witte wijn

Stoof alles groenten aan, blus met de kalfsfond en witte wijn, laat infuseren, zeef en klop de saus op met boter en kruidt met pezo.

### **Wenteltee van Brioche, aardbei, witte chocolade espuma en mango**

### **Witte chocolade espuma :**

**Nodig :** 125 ml volle melk, 60 gram verse geitenkaas, 170 gram witte chocolade, 210 gram room, 3 blaadjes gelatine – 4 gram, 30 gram suiker

**Bereiding :** Maak bij voorkeur 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.

### **Verloren brood :**

**Nodig :** 250 ml melk, beetje room, 4 eidooiers, kaneelpoeder, vanillesuiker, brioche brood, boter, arachide olie, snuifje zout

**Bereiding:** Meng de room, zout, melk en de eidooiers en wentel het versneden brood enkele seconden in de deze bereiding en bak op een tefal pan met boter en wat olie tot licht bruin, bewaar

**Mangocoulis :** mango, suiker, limoensap, water

**Bereiding:** Mix mango vruchtvlees met suiker en limoensap, beetje water kan nuttig zijn, samen tot een gladde coulis naar gewenste dikte, eventueel zeven door een puntzeef

### **Aardbeien :**

**2 kg aardbeien, citroen, witte suiker; munt**

Spoel en versnij de aardbeien in gewenste vormen, hou zeker enkele apart in zijn geheel. Marineer de aardbeien in suiker en wat citroensap, ook de zeste van de citroen. Bewaar

**Service :** Op een groot bord, serveren we het wentelteefje lauw warm en dat werken we af met de gemarineerde aardbeien, we spuiten de espuma op de aardbeien of naast in toefjes, werken ook af met wat blaadjes munt en de mango coulis.