

Kookclub 16 mei 2024

**Dip van rode paprika (Nicole)**

**Gazpacho van waterkers met radijsjes (Marie-Claire)**

**Scheermes met Granny Smith en komkommer (Nicole)**

**Catch of the day, (schelvis), fideuà, kappertjes en pijlinktvis (Annemie)**

**Varkenshaasje in groene kruidenkorst, asperges en doperwtten, steppegras (Annemie)**

**Dessert (Hilde)**

### **Dip van rode paprika**

#### **Nodig :**

350 gram geroosterde paprika – 1 teentje look – 30 gram pijnboompitten – geroosterde paprikapoeder – cayennepeper – 250 gram roomkaas – wortel – bloemkool – witte selder – pezo

#### **Bereiding :**

Rooster de paprika in de oven.

Verwijder de schil en zaden.

Snij het vruchtvlies in stukken en pureer samen met de look.

Breng op smaak met de kruiden.

Serveer met wortelstaafjes, bloemkoolroosjes en witte selderstaafjes.

### **Gazpacho van waterkers met radijsjes**

#### **Nodig:**

2 bosjes waterkers - 1 bos radijsjes - 1 kleine appel - 1 ui- verse kervel of zuring

4 EL room - 1L kippenbouillon -walnotenolie – olijfolie - Pezo

#### **Bereiding:**

Spoel de radijsjes en de waterkers

Hou de helft van de radijsjes apart en hou het loof eraan

Hak de waterkers en de rest van de radijsjes grof. Hak de ui fijn. Schil de appel en snijd klein.

Fruit de ui in olijfolie, Roer er de radijsjes en waterkers kort door. Voeg de blokjes appel toe, de bouillon en kruid af.

Laat afgedekt 15 min sudderen

Mix glad en laat minstens een uur afkoelen in de koelkast

Werk af met de overgebleven radijsjes, kervel of zuring en een eetlepel room.

### **Scheermes met Granny Smith en komkommer**

**Nodig** : 10 scheermessen – 1 sjalot – 2 lente uitjes – sap van 1 limoen – zeste van limoen – 1 Granny Smith – citroensap – 1 komkommer – scheutje olijfolie – pezo.

#### **Bereiding** :

Spoel de scheermesjes meerdere malen in water om zeker alle zand te verwijderen.  
Wrijf een grote steelpan in met een beetje olijfolie en laat warm worden op een hoog vuur.  
Leg hier de scheermessen in.  
Zet het deksel op de pan en laat de scheermessen open komen in ± 30 seconden.  
Haal de scheermessen voorzichtig uit de schelp en verwijder het zwarte zakje van het scheermes.  
Spoel de scheermessen nogmaals onder koud stromend water.  
Snij in kleine stukjes.  
Snipper het sjalotje en het wit van de lente ui fijn.  
Vermeng de scheermes stukjes 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 scheermesjes, samen met zeste van limoen.

Maak de meshelften goed schoon.  
Wrijf deze droog en vul op met het mengsel.

Serveer op een klein, rechthoekig bordje.

### **Schelvis), fideuà, kappertjes en pijlinktvis**

**Nodig** : schelvis – fideuà – visfumet – kappertjes – pijpajuin – pijlinktvis – sjalot & look – witte selder – citroen – room – inkt van inktvis

#### **Bereiding** :

##### **Visfumet** :

Visgraten, ui, selder, prei, laurier, witte wijn, citroensap, peper.

Stoof de groenten aan en voeg daaraan de visgraten toe.  
Overgiet met witte wijn en een deel water.  
Laat maximum 20 minuten doorkoken.  
Zeef de bouillon.

**Fideuà :**

**Nodig** : Fideuà – visfumet – inkt van inktvis

**Bereiding:**

Kook de fideuà in de visbouillon met de inkt volgens de voorschriften op de verpakking.

Laat de fideuà uitlekken en vermeng met olijfolie.

Snijd wortel en selder in zéér fijne brunoise. Versnijdt kappertjes.

Stoof licht aan (beetgaar) en vermeng met de fideuà.

Leg de schelvis ondertussen gedurende 30 minuten in zout water (stevigheid verbeteren)

Afspoelen en droogdeppen.

Bak de inktvis kort aan in zéér hete boter & olijfolie, en versnijdt in fijne brunoise.

Vermeng gedeeltelijk onder de fideuà en bewaar de rest voor de service.

**Zwarte krokantjes met inktvisinkt (dentelles noir) :**

200 ml water – 25 gram bloem – 50 ml arachideolie – 2 ml inktvisinkt – mespuntje zout

Vermeng water met inktvisinkt.

Doe in de kom met bloem een klein snuifje zout en voeg er beetje bij beetje de zwarte mix in, gevolgd door de arachideolie.

Klop door elkaar.

Giet een héél dun laagje in een Tefal pan tot het krokantje mooi knapperig is.

Leg op keukenpapier en dep goed droog.

**Witte wijnsaus :**

Witte wijn – visfumet – boter – room – pezo - saffraan

Kook de visfumet in met witte wijn en room. Voeg er de saffraan aan toe en laat even inkoken.

Breng op smaak met pezo.

**Schelvis :**

Kruid 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. 100°C) Opgelet : niet laten uitdrogen.

**Service :**

Dresseer in een diep bord in het midden een laagje fideuà.

Leg daarbovenop de vis en lepel de saus rond de vis.

Versier met het zwart krokantje en zet een paar puntjes peterselie crème.

Strooi de resterende blokjes inktvis op het bord.

## **Varkenshaasje in groene kruidenkorst, asperges en doperwten, steppegras**

**Nodig** : Varkenshaasje – paneermeel – ei – doperwten (diepvries) – zure room – verse munt – witte asperges doperwten (vers) – bieslook – peterselie – aardappelen – frituurolie.

### **Bereiding** :

#### **Groente bereiding** :

Kook de doperwten in ca. 5 min gaar en draai deze met enkele blaadjes munt en de zure room glad in de blender.

Passeer door een zeef en breng op smaak met wat pezo.

Zorg ervoor dat de crème iets vloeibaar blijft.

Doe in een spuitzak.

Stoom de asperges.

Stoom de verse doperwten enkele minuten, en draai voor de service in wat boter.

Kruid met pezo.

#### **Varkenshaasje in kruidenkorst** :

Maak een kruidenkorst door het paneermeel, de bieslook en peterselie in de keukenmachine fijn te draaien.

Bak het varkenshaasje in boter tot gewenste cuisson, nl. rosé.

Smeer eigeel op het varkenshaasje, rol in de kruidenkorst en druk aan.

Gratineer onder de grill of doe dit even 3 min in de oven op 180° C, tot de korst mooi stevig is.

Opgelet : de korst moet mooi groen blijven.

#### **Steppegras** :

Schil de aardappelen en snij ze met een “mandoline” in flinterdunne frietjes van zo’n 2 mm breed.

Spoel de frietjes in ruim koud water en dep droog met een keukenhanddoek.

Verhit het frietvet tot 170°.

Bak in 1 beurt goudgeel.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

#### **Service** :

Dresseer de asperges door in verschillende maten te verspringen.

Schik er de verse doperwten tussen en voeg er eventueel wat doperwtencrème tussen.

Snijdt het vlees in gelijke plakken en leg deze op het bord naast de groenten.

Spuit nog wat extra saus naast het vlees.

Serveer het steppegras in een apart kommetje.