

Kookclub 17 oktober 2024

Tartaar van St jacobsmossel, romige preisoep, korianderolie

Tartaar van vleestomaat, crème van kropsla en garnaal

Tartaar van roodbaars, chioggia, mierikswortel, citrus

Tartaar van het kogelstuk, Pont Neuf aardappels, Sla

Tartaar van ananas, rozemarijn, matcha/maca en hangop

Tartaar van St Jacobsmossel, romige preisoep met korianderolie

Nodig : 2 preiwitten, 1 ui, sdtukje knolselder, aardappel, St Jacobs vruchten, vers, korander, maisolie, room, kippenbouillon, zure room, maisolie, bieslook, pezo, sojasaus

Bereiding:

Maak de soep, stoof alles verneden groen zachtjes an zonder verkleuring, blus met kippenbouillon en laat 20 miuten garen, mix alles goed door elkaar en steek door een roerzeef, werk af met room . Bewaar.

Korianderolie : versnijdt de koriander en mix door met de maisolie tot een mooie olie.

Tartaar : Vries de mossels even in, versnijdt alles in kleien blokjes, voeg toe limoen sap, de versneden koriander en bieslook ,pezo .olie; drupje sojasaus

We doen deze tartaar op een lepel die we dan in de soep plaatsen.

Service; in een bordje doen we de romige preisoep, we werken af met de lepel met de St jacobs tartaar en enkel druppels koriander olie.

Tartaar van vleestomaat, crème van kropsla en garnaal

Nodig ; tomaten half gedroogd, kropsla, room , boter, kippenbouillon,garbnaal , dragon vers Limoen, olijfolie, chilipoeder en vlokken, sjalotten, peterselie

Bereiding:

Versnijdt de tomaten in 4 of 8 verwijder het waterige binneste en plaats in een bakplaat, kruidt met pezo en lichtjes suiker, olijfolie, laat konfijten in de oven bij 140 graden gedurende 30/40 minuten. Meng de tomaat met grof zeezout, witte peper, laat uitlekken in een zeef Meng de uitgelekte tomaat met de versniipperde dragonblaadjes en versnipperde sjalot en kruidt met limoen en pezo..

Laat afkoelen en verwijder de schil, Snidt de tomaat in piepkleine tartaar stukjes.

Crème van kropsla : kropsla, 2 eiwitten, 1 eetlepel shushiazijn en 1 eetlepel mirin, 100 ml maisolie

Kook voor de crème van kropsla de sla in kokend water gedurende 1 ½ minuut en verfris daarna in koud water. Laat de kropsla uitlekken en mix hem dan met shushiazijn en mirin in de thermomix. Voeg als laatste de eiwitten toe. Monteer de crème straalsgewijs met de olie in de blender. Bewaar

Garnalen : meng de garnalen met wat zelfgemaakt coctailsaus.en de versneden peterselie.

Bak garnalen kroepoek

Service ; In een apero potjes, dressereren we de tartaar, errond wat van de kropsla crème en we werken af met redelijk veel verse garnalen en met de kroepoek

Tartaar van roodbaarsfilet.

Nodig : roodbaars filet, gekoeld, chioggia, mierikswortel, zure room, limoen, olijfolie, bieslook, fijngesneden, sjalot, Romeinse sla, Granny Smith, venkelzaad , Granny Smith

Vinaigrette: hazelnootolie , appelazijn , mosterd en pezo

Bereiding: Versnijdt de gekoelde(licht diepgevroren) roodbaarsfilet in piepkleine stukjes, voeg één soeplepel zure room toe en een halve koffielepel mierikswortel pasta, de versnipperde sjalot en de in kleine stukjes gesneden Granny Smith en versnijdt een bosje bieslook en meg onder de tartaar. Kruidt met pezo, limoensap en zeste.

Schil de chioggia bietjes in flinterdunne rondje op de mandoline.

Bereidt de vinaigrette en strijk een bord in met de viniagrette, bekleed elke bord met de fijn gesneden chioggia rondje en bestrijk lichtjes langs de bovenkant.

Maak de romeinse sla proper en versnijdt de krokante blaadjes zeer fijn, besprenkel lichtjes met hazelnootolie en olijfolie en pezo en bewaar.

Flatbread : 250 gr zelfrijzend bakmeel, 220 ml yoghurt, zout ,olijfolie, croquemachine

Doe de yoghurt, het zelfrijzend bakmeel en een snufje zout in een kom. Kneed het geheel totdat je een mooi deegje hebt. Is het geheel nog iets te droog, voeg dan wat extra yoghurt toe. Is het geheel te nat, voeg dan een beetje extra zelfrijzend bakmeel toe.

Je kan dit in de thermùoix kneden. Laat evn rusten.

Verdeel het deeg in bolletjes en rol het deeg uit tot 1 cm dik, wrijf in met olijfolie.

Bak de flatbread in een grillpan of op een Croque machinbe een paar minuten per kant totdat het flatbread gaar is en een beetje bruin. Bak op deze manier de rest van de flatbreads.Bewaar.

Service; middenin de chioggia bietjes leggen we wat Romeine sla en we dresseren de tartaar op de Romaine sla. We werken af met enkele bieslooksprietjes en het flatbread.

Tartaar van het kogelstuk, Pont Neuf aardappels, Huzarensla

Nodig : 1000 gram mooie biefstuk , 3 sjalotjen heel fijngesnipperd, 75 gram mini augurkjes fijngesnipperd, 3 eidooiers, worcestersaus, (tabasco ,40 gram kappertjes , mosterd , zout en versgemalen peper

IEDER MAAKTR ZIJN EIGEN TARTAAT IN DE KEUEKN

Bereiding :

Plaats het vlees in de diepvriezer, start met het vlees te versnijden met een zeer scherp mes, in kleine stukjes, doe in een mengkom en voeg al de eerst toe : versnden augurkejs, kappertjes (even door gaan met mes) versnipperde sjalotten , start met 2 eidooiers , peper, zout en een lepel mosterd, megn alles goed, eventueel nog een 3° eidooier toevoegen, afkruidne met Worshister saus en of Tabasco naar eigen smaak....

Je kan ook een dressing maken van de ingrediënten en dan toevoegen aan de versneden kogel steack.Je kan natuurlijk ook de tartaar rauw servren en de ingrediënten apart bijgeven.

Pont Neuf aardappels : grote aardappels, frituur ,zout

Schil de aardappelen. Spoel grondig onder koud stromend water en snij ze in dikke frieten van 1,5 cm op 7 cm. Kook beetgaar in licht gezouten water en laat afkoelen.

Frituur de frieten goudbruin op 180°C. Laat het overtollige vet uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Maak eventueel **verse mayonaise**. ei, mosterd, azijn en olie in een maatbeker of klop op met de hand met een garde,pezo afkruiden

Romainese Salade:

Romeinse salade, olijfolie, komkommer, rode en witte uit, pezo

Versnijdt de krokante romeinse salade in fijne sliertjes, versnijdt de komkommer, verwijder het waterige binnenste en de rest in blokjes, kruidt met pezo en laat even staan, versnijdt de uien in ringen .

Giet de komkommer af en meng met de sla en uiringen, besprenkel royaal met olijfolie.

Bewaar voor de service.

Tartaar van ananas, rozemarijn, matcha.maca en hangop

Nodig: rijpe ananas, griekse yoghurt uitgelekt, maca of matcha poeder, honing, ananassap 250 ml , gelatine 4/5 blaadjes geweekt, rozemarijn, zandkoekjes, boter , munt, limoenen

Bereiding :

Infusioneer het ananas sap met de versneden rozemarijn ,kook even op en laat even staan.

Zeef en warm terug op tot min 70 graden en voegen naargelang de hoeveelheid (250 ml bvb) 4 blaadjes gelatine toe, stoort deze massa uit op een koude vlakke plaat en laat opstijven in de koelkast zodat we er mooie cirkels kunnen uitsteken.

Laat de Griekse yoghurt uitlekken in een chinois en een koffiefilter tot hangop!

Meng nu de yoghurt met maca of met matcha , aan jou de keuze maat zeker ook met honing tot er mooie balans is met de bitter en zoet toets en ook zuur natuurlijk, Bewaar in de koelkast.

Meng de verkruimelde zandkoekjes met de gesmolten boter (40 graden) tot je een mooie pasta krijgt, deze steken we in een ring en laten we ook opstijven in de koelkast. Nadien leggen we de cirkel van ananassap op deze koekjes bereiding zorg dus voor dezelfde maten !

Snij de ananas zonder de harde kern in heel kleine blokjes. Besprenkel met het sap van limoen en de zeste. Snipper de muntblaadjes fijn. Meng en proef of er nog wat extra suiker moet al dan niet! Bewaar.

Service

We plaatsen de ring terug over de koekjes en ananassap en deponeren een mooie hoeveelheid tartaar op de gelei van ananas. Werk af met een quenelle van de hangop en een blaadje munt. Je kan de rest van de zandkoekjes nog verkruimelen tot een crumble en mengen met wat rozemarijn en ook bijserveren indien gewenst.