

Kookclub september 2024

Venkelsoepje met gerookte kip

Pittige kippenboutjes met 2 sausjes

Gepekeld kippenborst, rode paprika, nectarine en basilicum

Coq au vin anders

Crêoes Suzette

Romig venkelsoepje met gerookte kip

Nodig: 1 venkel, 1 ui, teentje look, beetje knolselder, aardappel, room 40%, pastis, gerookte kip; groentebouillon 1 liter, pezo, komijn; dragon

Bereiding:

Versnijdt de uien en de venkel in stukken, stoof zachtjes aan samen met de versneden knolselder en de aardappels, blus met groentebouillon, kruidt met wat komijn. Laat ongeveer 20 minuten garen en mix alles door tot een fijne massa, zet terug op het vuur en voeg room toe en een scheut pastis, kruidt na met pezo.

Bewaar voor de service

Versnijdt de gerookte kippenfilet in fijne sneetjes.

Versnijdt het groen van de venkel en de dragon blaadjes en meng ze als versiering.

Service:

Dresseer in een apero bordje en versier bovenaan met de kipsneetjes en nog wat groene kruiden.

Gepaneerde kippenvleugels met 2 sausjes

Nodig :

Kippenvleugels, panko, 1 tl gerookt paprikapoeder, 1/2 tl cayennepeper , 1/2 tl uienpoeder, 1/2 tl knoflookpoeder, pezo, bloem , eieren

Sausje 1: 2 tl mosterd , 2 el mayonaise, 2 tl sriracha , 2 tl honing, pezo

Sausje 2 : platte kaas, tomatenpuree, dragon en dragonazijn, pezo

Bereiding :

Maak eerst de sausjes, meng alles en bewaar

Vleugels:

Kuis de vleugels eerst op, verwijder het overtollige vel en vet .Verdeel in een bovenste en onderste deel door het gewricht door te snijden.

Meng de droge kruiden (ook pezo) in een klein kommetje zodat alles goed gemengd is. Doe de kippenvleugels in een ruime kom of plastic zak en doe de kruiden en bloem hierbij. Zet 2 diepe borden klaar. Doe in het eerste bord het losgeklopte ei met wat water en pezo.

In het 2e bord doe je de verkruimelde panko.

Wentel nu door het geklutste ei – zorg ervoor dat alles goed bedekt is.

Wentel door de panko.. Leg de gepaneerde kippenvleugels op een bord en bewaar eventjes.

Frituur de kippenvleugels ongeveer 6 minuten tot krokant, gaar en goudbruin. Als je in een pan frituurt, draai de kippenvleugels dan om tijdens het bakken. Snijd eventueel een kippenvleugel open om te zien of ze helemaal gaar zijn. Laat uitlekken op keukenpapier, hou eventueel warm in de oven bij 80 graden.

Service: serveer minimum 2 vleugels met de sausjes

Gepekeld kippenborst, nectarine zoet/zuur, gegrilde paprika en basilicum

Begin met het **pekelen van de kip**. Meng het water met het zout(60 gram per liter). Leg de kip daarin en zet gedurende twee uur in de koelkast. Haal de kip er vervolgens terug uit en spoel af onder koud, stromend water.

Smeer de kip in met olijfolie en leg ze op de grill tot ze gaar is. Besprenkel met kipkruiden.

Voor de **ingelegde nectarine:**

100 gr water, 100 gr suiker; 60 gr azijn;5-tal takjes basilicum

2 schijfjes gember (+- 1 cm), 2 schijfjes citroen, 1 el korianderzaad

Zet het water samen met de suiker en de azijn op het vuur. Verwarm zachtjes tot de suiker volledig is opgelost en laat vervolgens afkoelen.

Vul een bokaal met enkele takjes basilicum, enkele schijfjes gember, citroen, korianderzaad en de perzik. Overgiet met het suiker-azijnmengsel en sluit de bokaal af.

Verwijder het vel en versnijdt de nectarine in hapklare stukjes.

Bereiding :

Voor de **basilicumolie**: bosje basilicum en 20 gram olijfolie.

Mix de basilicum samen met de olijfolie in een blender. Passeer vervolgens door de zeef.

Voor de **gegrilde paprika's**:

Snij de puntpaprika's in de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten. Smeer ze in met olijfolie en leg op de grill met de velkant naar beneden. Laat grillen tot het vel zwart geworden is. Verwijder het vel alvorens te serveren.

Service:

Op een groot rond bord

Schep in een diepe kom enkele lepeltjes basilicumolie en wat sap van de opgelegde perziken.

Deponeer wat van deze saus op het bord, schik hierop mooie stukjes nectarine, kip en puntpaprika. Werk af met basilicum blaadjes opgerold en gescheurd. Werk mooi af en serveer mogelijks de kip lauw of warm.

Coq au vin anders

Nodig : uitgebeende kippenbouten, selder, wortel, zilveruitjes, shii take en oesterzwammen, gerookt spek of ham ,jonge fruitige rode wijn, kalfsfond, pezo, kippengehakt kruidentuiltje(peterselie, laurier en tijm), aardappels Bintje, truffelpasta, eieren, boter Rozemarijn, look, platte peterselie, jonge wortels, knolselder, Parijse champignons, zilveruitjes, kalfsfond

Bereiding:

We maken **hertoginneardappels** met een toets van truffel

Nodig : 400 gram geschilde bintjes, boter, eidooiers, muskaatnoot, truffel pasta, pezo

Kook de aardappels gaar in water met zout, laat ze opdrogen op het vuur en steek ze door een passe vite, voeg toe eerst de truffelpasta, dan de eidooiers en boter en kruidt met nootmuskaat en pezo, stop in een spuitzak en spuit leuke rondjes op een in geboterde schotel, laat even afkoelen en bestrijk nadien met een borstel met eidooier, losgeklopt met wat melk en gekruid met pezo.

Bewaar om af te bakken in de oven voor de service.

We kopen uitgebeende kippendijen en we vullen deze met kippengehakt en gebakken oesterzwammen, redelijk veel

Vulling : 250 gram kippengehakt, 250 gram oesterzwammen, boter en pezo

Bak de oesterzwammen stevig aan in de boter en kruidt met pezo, meng deze met het kippengehakt, voeg een eidooier toe en mogelijks wat paneermeel, zeker ook versnipperde rozemarijn en wat look De vulling mag vrij stevig zijn.

We kloppen de uitgebeende filets plat tussen plastic folie, we plaatsen ze op in geolieerde Al folie en kruiden met pezo, we plaatsen een sneetje gerookte ham op de filets en daarop de vulling van kippengehakt met oesterzwammen, we rollen de Al folie strak aan zodat we een wortstje verkrijgen.

We pocheren deze pakketjes in in kokend water geurende +/- 10 minuten.Laat afkolen en ontvouw.

Deze rolletjes bakken we aan in boter, regelmatig over sauzen met boter en bewaar.

Voor de service verdelen we de bouten in mooie rondjes, als een medaillon, maw zorg voor een gelijke verdeling van de vulling aub.

Garnituren :

Zilveruitjes Blancheer de zilveruitjes in kokend water gedurende 2/3 minuten, koel onmiddellijk af en pel ze, behoud de volledige vorm.

Gaar ze verder in bruine fond met extra gerookt spek als smaakmaker, bewaar

Wortelen

Schil de jonge wortels, gaar de wortels zachtjes in kippenbouillon(+ pezo, rozemarijn, tijm en komijn) en wat suiker tot bijna gaar, we branden ze af nadien met de Bunzebrander en bewaar

Shii Take

We bakken de shii take volledig in mycricio en op het einde voegen we wat boter en look toe, bewaar.

Saus rode wijn, kalfsfond, kruidentuiltje, rozemarijn, boter, wortel, champignons stukken, selder, uien, look

Omdat we de kip niet marineren starten we de saus op als een gewone rode wijn saus

Stoof alle groenten aan in boter, blus met de rode wijn en kalfsfond, laat de saus inkoken tot alles mooi is verenigd, zeef en we kloppen de saus op met boter voor de service.

Crumbel van spek of gerookte ham:

Bak de gerookte ham of gerookt spek krokant aan in boter en voeg paneermeel toe ongeveer 2/3 spek en 1/3 paneermeel, laat alles krokant bakken gedurende enkele minuten, bewaar.

Service : Op een lang bord, starten we met de saus, in de saus plaatsen we een 1/2 kippendij, we werken verder af met de wortel(s), zilveruitjes en de shii take champignons –rechtstaand-, een tweetal gespoten aardappels per persoon. Versieren met een takje peterselie plat. Even bestrooien met gedroogd boschamignon poeder.

Crêpes Suzette

Nodig : sinaasappels, lemoncurd, sinaasappelkonfituur, boter, melk, suiker, Mandarine Napoleon, eieren, vanilleijs, mandarijnen

Pannenkoeken:

Het algemene recept voor pannenkoeken is simpel : 1 liter melk, 500 gram bloem, 5 eieren, 100 gram suiker, een snuifje zout en 100 gram gesmolten boter en vanille, alle andere variaties zijn mogelijk mss willen we wel het één en het ander vervangen!

Sinaassaus

Water. Mandarine Napoleon. witte wijn. suiker, sinaassap, zeste van mandarijn, boter

We maken deze saus :

50 ml witte wijn, 50 ml Grand Marnier, 50 ml water, 50 gram sinaaskonfituur indien er over is, 25 gram boter, vanille suiker en extra specerijen nl. steranijs, kruidnagel en 1/2 stokje kaneel
Laat alles inkoken tot een soort siroop, verwijder de specerijen en bewaar voor de service.

Pannenkoeken

250 gram bloem, 500 ml melk, sinaaszeeste, 40 gram gesmolten boter en 3 eieren, vanillesuiker en 20 gram suiker, boter om te bakken.

Meng alles goed door elkaar en laat minimaal 1 uur rusten .

Bak de flensjes zeer dun en bewaar voor de afwerking

Mandarijnen , pel de mandarijnen en ontdoe ze zoveel mogelijk van het bitter wit, hou ze wel heel, we bakken ze in boter, suiker en Mandarine Napoleon, bewaar en hou warm, serveer ze warm op de pannenkoeken.

Voor **de service** warmen we de flensjes op in de oven bij 80 graden en dan rollen we ze op met het mengsel van sinaaskonfituur en lemoncurd erin, we overgieten ze lichtjes met de siroop van sinaas en serveren direct samen met mandarijn partjes, ook bewaard in de siroop. Mogelijk een bolletje vanille ijs.