

Kookclub 18/04/2024

Nacho's met mossels en tequila

Lente rolletje met kip en mango

Carpaccio van asperges ,kabeljauw en sinaas,bielsook

Picanha, gerookt artisjok, wortel en komkommer, whisky bérnaise

Millefeuille, witte chocolade , aardbei en yuzu

Nacho's met garnalen en tequila

Nodig : trostomaat , jalapeño-pepertjes, lente ui

gember, koriander , mossels gekookt , enkele druppels tabasco 20 nachos , pezo

Dressing : 3 soeplepels vers limoendap,1 soeplepel honing,2 soeplepels tequila, olijfolie, pezo en koriander

Bereiding :

Gaar de mossels zoals gewoonlijk.

Dressing : Voeg limoensap, honing en tequila toe in een keukenmachine. Voeg koriander toe en verwerk tot een gladde massa. Zet de keukenmachine op de laagste stand en voeg langzaam de olijfolie toe. Breng op smaak met pezo.

Lente uitje in dunne ringetjes snijden. Tomaat inkruisen, onderdempelen in kokend water en ontvellen.

Tomaat halveren, de zadjes verwijderen en het vruchtvlees in kleine stukjes snijden. De gember raspen, de koriander fijn knippen.

Alles samen met de mossels door elkaar scheppen.

Op smaak brengen met tabasco en perzo..

Service: De salade scheppen we in apero potjes en werken af met nacho chips en korianderblaadjes.

Ingrediënten :

Lenterolletje met kip

Nodig : kipfilet (1 dubbele filet),3 rode puntpaprika,1 mango,2 wit van prei, verse munt en koriander

Saus : 1 rijstvel per rolletje,1 rode ui,2 rode chilipepers;2 tenen look,arachide olie,200 ml rijstazijn, sojasaus,2 el tomatenpuree,4 el honing,2 limoenen
4 cm gember

Bereiding :

Start met de saus : cutter de rode ui, chilipepers en look fijn. Stoof aan in wat arachideolie. Rasp de gember erbij. Voeg de tomatenpuree, honing en rijstazijn toe. Voeg wat sojasaus toe

als zout en pers limoensap erbij tot een frisse zoetzure saus. Laat afkoelen.

We bakken de kipfilets(pezo) aan in de pan en garen deze verder af in plastic folie in de oven bij 100 graden gedurende 25 minuten.

Laat afkoelen en snij in fijne julliene.

Snij de groenten en mango in fijne julienne. Snij de munt en koriander in fijne reepjes.

Wrijf een werkblad of schotel in met wat arachide olie (om te vermijden dat de rolletjes aan de schotel kleven. Leg een goed vochtige doek op het aanrecht. Neem een schaal of bord met koud water. Dompel een vel rijstpapier kort in het water en leg op de keukendoek.

Leg op het rijstvel wat julienne van de groenten, een paar reepjes kip en mango, bestrooi met wat munt en koriander.

Rol strak op en sluit de zijkanten zoals een loempia.

Service: we servren dit rolletje op een boprje met een streepje saus, ook de mosselstje kunnen eventueel op dit bordje.

Carpaccio van asperges ,kabeljauw en sinaas, bieslook

Nodig: kabeljauw, bieslook, sinaasappel, koolzaadolie,kervel, peterselie,pezo,boter

Bereiding:

Verdeel de kabeljauw zodanig dat je deze mooi kan oprollen in een worstje, maar eerst wrijven we deze in met gesmolten boter,pezo en gehakte groene kruiden, kervel, peterselie ,we duwen de stukken kabeljauw zodanig tegen elkaar dat we rolletje krijgen , dit rolletje pocheren we 5 minuten in water.

Uithalen en afkoelen en daarna portioneren in mooie gelijke rolletjrs.Brewaar ingewreven met geklaarde boter.

Asperges die worden geschild en eventjes gegaard in de stomer of water gedurende 2 minuten ,daarna afkoelen en met de mandoline slierten van snijden ,reken ongeveer 2 a 3 per asperge.

Sinaasvinaigrette: pers het sap uit de sinaasappels, meng met een beetje bleke mosterd, werk op met pezo en koolzaadolie en pezo

Bieslookolie : 125 ml koolzaadolie, 100 gram bieslook gesneden, pezo, druppeltje citroensap
Resten van de groene kruiden die reeds versneden waren.

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 purere

Crumbel van aardappel en pancetta ; vastkokende aardappels, 2/3 stuks, pancetta 100 gram, tijm , koolzaad olie

Schil de aardappelen en rasp ze fijn. Doe de geraspte aardappelen in een keukenhanddoek en wring al het vocht er uit.

Hak de blaadjes van de tijm en ge er eens door met je mes.

Bak de pancetta krokant in wat koolzaadolie.

Meng alles door elmkaar en bak af in de oven gedurende 10 minuten bij 210 graden.

Laat afkoelen en bewaar

Service: De kabaljauw medaillons worden met geklaarde boter warm gehiuden in de oven bij 100 graden.

We bestrijken ene lang bord met de sinaasvinagrte en deponeren hier een aantal asperge slierten in, we werken af met nog enkel drupples vinagrette en gazelnootolie en de bieslookolie ,versierne met kervelpluksel en de crumbel van pancetta.

Rijkelijk bieslookolie over het gerecht.

Picanha, gerookt artisjok, wortel en komkommer,whiskey bearnaise

Maak de gastrique voor de bearnaise: 100 ml wishky, 100 ml water 100ml witte wijn en 50 ml witte azijn, dragon stelen en geplette peperkorzls, sjalot

Stoof de sjalot lichtjes aan in de gesmolten boter, blus met alle vloeistoffen, en voeg de dragon stengels en gemplette peperkorrel toe.

Laat zachtjes infusiioneren en deel inkoken .

Zeef alles en bewaar.

We maken bij uitzondering de beanaise in de thermomix !

100 gram gastrique, 10 eidooiers,350 gram boter in stukjes(1/2 gezouten en 1/2 zonder),pezo

Crumbel van koffie : 100 gram bloem, 100 gram boter , pezo, 2 koffielepels oploskoffie

Meng alles door elkaar en bak af in de oven bij 180 graden gedurende 12 minuten .

Laat afkoelen en verpulver tot een crumbel. Bewaar.

Gepekeld komkommer : 200 ml water, 4 el azijn,1 koffiel honing; snuifje zout; koriander bolletjes gekneusd

Meng het water met de azijn, de honing en het zout. Schil de komkommer in repen met behulp van een dunschiller en leg ze een half uurtje in het azijnmengsel. Pel de rode ui en snijd in fijne ringen. Hak de bladpeterselie fijn.

Wortels in koffiegruis

Snijd het loof van de worteltjes kort. Meng het koffiegruis met een lepel grof zout.

Doel de worteltjes in een grote ovenschaal en bedek ze met een laagje koffiegruis.

Zet in de oven gedurende 1 uur bij 180 graden.

Haal de worteltjes uit de oven en spoel ze af zodat er geen koffiegruis meer aan hangt.

Maak van een deel van het loof **een pesto** : spoel goed en cutter samen met wat look,

Parmezaankaas en olie, en citroensap. Bewaar.

Artisjok gegrild

We gebruiken artisjokken uit bokaal, dop deze ruime af met citroenwater, droog ze en bedruip ze met olijfolie.

We grillen ze op de grill pan. Bewaar. Bewaar.

Picanha:

Snijdt de vetlaag van het vlees zachtjes kruislings in en wrijf dit goed in met grof zeezout en vers gemalen of geplette peperbollen, laat even intrekken.

Verwijder het overtollige zout en peper en bak het vlees stevig aan op de velkant gedurende enkele minuten.

Even ook op de vleeskant.

Laat het vlees verder garen in de oven bij 150 graden gedurende 40 minuten

(kerntemperatuur 52 graden). Laat minimaal 15 minuten rusten in Al folie.

Na het garen roken we de picanha gedurende een 10/15 minuten in een rookoven.

We versnijden het ter plaatse voor de mise-en-place. Vleessnijmachine ?

Service:

Het vlees bij voorkeur versneden in flinterdunne sneetjes, die rollen we op (mise-en-place), we dressereren die op lange borden kruislings, reken op 3 / 4 sneetjes per persoon. We verdelen de wortels in lange gelijke stukken en deze bestrooien we met de cumbel van koffie. Een hoopje gepekelde komkommer en gegrilde artisjok, afwerken met een quenelle van de wortelpesto nabij de groenten.

De bearnaise van wishku rondom.

Millefeuille, witte chocolade , aardbei en yuzu

Bladerdeeg: Bak het bladerdeeg krokant af onder en licht gewicht ,verdeel eerst in de gewenste afwerking

Witte chocolade glazuur : 80 g witte chocolade,35 g boter, 50 g poedersuiker

Bereiding; Smelt de chocolade in stukjes au bain marie in een pan.
Klop van het vuur af geleidelijk de poedersuiker erdoor ..
Laat de crème onder af en toe roeren afkoelen en iets steviger worden.
Gebruik het direct om de bladerdeegkrokantjes mee in te wrijven .

Mascarpone room met yuzu

Nodig : 250 gram mascarpone, 2 eieren, 50 gram suiker,, 75 gram yuzu

Bereiding:

Klop de eidooiers met de helft van de suiker tot een heel romig mengsel.
Voeg vervolgens de mascarpone toe aan het eidooiermengsel en meng goed. Meng de yuzu puree onder dit mengsel.
Doe de eiwitten met een snuf zout in een vetvrije kom en klop ze stijf. Voeg de andere helft van de suiker toe.
Spatel het stijfgeklopte eiwit door het mascarponemengsel en meng dit tot een egale crème,
Bewaar in een spuitzak.
Na enige tijd opstijven ,bestrijken we de bladerdeegkroekjes met witte chocolade met het mascarpone creme mengsel/

Witte chocolade espuma met geitenkaas

Nodig :

100ml volle melk 250ml room, 100 gram geitenkaas, 100g witte chocolade limoen 35g suiker, 2 blaadje gelatine

Bereiding :

Breng voor de espuma de melk aan de kook, voeg suiker toe, geitenkaas en witte chocolade en een geweekte blaadjes gelatine toe.
Giet het mengsel door een zeef om eventuele klonters te vermijden. Voeg de room toe, doe in de espuma fles en laat afkoelen tot 40 graden voor de fles te sluiten. Zet onder druk met twee gasbonbons. Berwaar in de koelkast.

Aardbeien: spoel en versnijdt de aardbeien in de gewenste vorm ,bestrooi lichtjes met suiker(bloedsuiker?)

Service: We starten met een bladerdeegkroekje met witte chocolade en daarop strijken we de mascarpone crème, daarbovenop een ander bladerdeegkroekje langs beide zijden met witte chocolade glazuur en dat werken we bovenaan af met aardbeien en de espuma.