

Kookclub 17 april

Tempura kikkerbiljetje, dragon/zurkel mayonnaise

Vissoepje met rouille

Gambas in venkel/tomàtensaus, fregula sarda

Lamsheup, spinazie/daslook gestoofd, loempia van spitskool, gratin lyonnais, lamsjus met rozemarijn

Gegrilde citrus, mascarpone crème, balsamico en basilicum

Tempura kikkerbiljetje, dragon/zurkel dressing

Nodig : kikkerbilden 12/16, yoghurt, dragon, zurkel, citroensap,pezo,tempuradeeg ,frituurolie

Bereiding :

Laat de kikkerbilden ontdooien, verwijder het rugstuk en de onderste stukjes(tenen), sopel goed na en drag de stukken biljetjes.

Maak het deeg : 10 el bloem, 4 el maïszetmeel ,1 scheutje bruiswater, pezo

Neem een grote kom en doe er bloem en maïszetmeel in. Voeg een klein beetje bruiswater en een glas ijsblokjes toe aan de kom en meng goed met een garde, kruid bij met pezo. Zet opzij en laat de ijsblokjes smelten. Roer na een tijdje, als de ijsblokjes gesmolten zijn, het beslag nog eens goed door.

Maak de kikkerbiljetjes goed droog en haal ze door het deeg, frituur onmiddellijk op 180 graden, gedurende 2/3 minuten, dep droog op keukenpapier en bestrooi met zout.

Dragon/ zurkel dressing :

3 delen natuuryoghurt en 1 deel zure room, dragon n zurkel vers, pezo ,likje dragonazijn of citroensap

Versnijdt de dragon in fijne reepjes , hetzelfde met de zurkel, verwijder de middennerf en versnijdt.

Meng alles tot ene mooie dressing ,pas aan met druppels dragonazijn. Bewaar.

Service: plaat de kikkerbiljetjes op een apéro bordje en doe er wat dressing bij.

Vissoepje met rouille

Nodig : oud brood, visfuleet, witte vis, rode paprika,olijfolie, oud brood, melk,maisolie, eidooier,rode paprika pasta of vers,cayennepeper, saffraan, look , gemalen kaas

Bereiding : Ik nodig jullie uit om de rouille te makeneen tip

15 g korstloos oud wit brood , visbouillon (zie hier) of water, 1 eetlepel tomatenpuree, 2 teentjes knoflook, gepeld, 2 eidooiers, zout, saffraan, cayennepeper of pasta ervan,125 ml olijfolie en 125 ml sojaolie

Bedek het brood met de bouillon en laat het zacht worden. Knijp het overtollige vocht eruit en doe het brood in een keukenmachine met de tomatenpuree, cayennepeper of pastaknoflook, eidooiers en zout. Mix tot een gladde massa. Terwijl de keukenmachine draait, voeg je geleidelijk de oliën toe tot je een glad, dik, mayonaise-achtig mengsel krijgt. Bewaar minstens een week in de koelkast.

Boordcroutons : verdeel het brood in kleine vierkante stukjes en bak ze in de olijfolie , bestrooi met zout en bewaar.

Soepje : stoof de rode paprika, geplette knoflook en selder brunoise aan in olijfolie, blus met witte wijn en de visfumet, laat even doorkoken, voeg toe safran draadjes en de stukjes verse vis, gaar +/- 2/3 miuten naar gelang de vis en bewaar.

Service : In een klein soepbordje , serveren we de soep met garnituur, werk af met de croutons en de rouille, gemalen kaas mag niet ontbreken .

Gambas in venkel/tomàtensaus, fregula sarda

Nodig : tomaten in blik, steranijs, venkel, uien, selder, witte wijn, pastis, pezo kippenbouillon, look, Nouilly Prat, dragon azijn, laurier, tijm, citroenen , limoen , olijfolie, gambas

Bereiding :

Stoof de steranijs, koriander zaadjes, de uien, de selder en de venkel aan in de olijfolie, blus met een scheut dragonazijn en laat uitkoken, voeg de tijm en laurier, tomatenpuree toe en laat even meebakken, voeg de tomaten toe, blus verder met witte wijn en pastis, Nouilly Prat en de kippenbouillon, laat inkoken en sudderen tot een sausdikte. Verwijder de steranijs en laurier en tijm en mix de saus tot een gladde saus , steek door de chinois en bewaar.

Fregula Sarda : 180 gram fregula, 250 ml kippenbouillon, lookteentje, ui, olijfolie, oregano
Fruit in een grote pan met dikke bodem de uien en knoflook aan in een paar eetlepels olijfolie. Wanneer de uien zacht zijn geworden, doen we de fregula er bij en fruiten die mee.
Roeren tot alle fregula korrels omgeven zijn door een laagje olie.
Al roerend scheutje voor scheutje de hete bouillon er bij doen. Breng aan de kook Na zo'n 10 minuten is het vocht wel opgenomen en doen we de oregano er bij . Doorroeren.
Wanneer de pasta te droog wordt in de pan, dan evt. nog wat extra bouillon er bij doen en wat olie.. Kruidt met pezo en oregano Bewaar.

Gambas:

Laat ontdooien, open het pantser bovenaan en verwijder het darmkanaal, marineer de gambas in limoen sap, olijfolie, cayennepeper en zeezout gedurende ½ uur tot een uur.
Droog ze af en grill ze op een super hete grillpan, af en toe ook bedekken met ene deksle gara tot ze gaar zijn, reken +/- 2/3 miuten.

Service : Serveer de gambas op een bord samen met fregula sarda en de saus , citroenpartje ook

Lamsheup, spinazie/daslook gestoofd, loempia van spitskool, gratin lyonnais, lamsjus met rozemarijn

Gratin Lyonnais;

Nodig : 500 gram uien , 1000 aardappels, 500 ml kippenbouillon, gemalenb kaas ,pezo,beetje room

Bereiding : Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes.Gaar ze samen met laurier en tijm en look in de kippenbouillon fedurende een 10 tal minuten.

Pel en doe de ui in ene pan en gaar, voeg de geperste knoflook toe. Laat even afkoelen.

Begin in een gratinschotel, boter de schotel in, leg een laag aardappelen, leg er een laag uien op en eindig met nog meer aardappelen. Giet de bouillon over de aardappelen en bestrooi met klontjes boter.

Kruidt tussenin met nootmuskaat en peper.

Bak 40 minuten in een oven van 200°C.Afgedekt met Al folie en een gewicht er bovenop.

Laat afkoelen en steek daarna de rondjes uit de schotel, plaats deze op een beboterde ovenplaat, klaar voor de service.

Loempia van spitskool : spitskool, schelperwten, jonge wortel, lente ui, witte selder, pezo, kippenbouillon, nootmuskaat

Bereiding: maak de bladeren van de spitskool los, pocheer ze even in gezouten water zodanig dat je ze kan oprollen.

Versnijdt alle groenten in fijne julienne, de jonge wortel, de schelperwten, de selder en de lente- ui het wit, allemaal in deze zelfde lengte als dat de loempia zal worden .

Rol alle groenten in de bladeren van de spitskool, plaats in een beboterde schotel en overgiet met warme kippenbouillon en laat even braiseren tot de loempia gaar is en de groenten binnen ook!

Kruidt met pezo en nootmuskaat bij het oprollen van de loempia. Bewaar voor de service.

Spinazie/daslook : daslook, spinazie, pezo , boter

Kijk de spinazie na op grote nerven, ook de daslook, echt te grote nerven verwijderen, versnijdt en stoof aan in de boeter, kruidt met pezo, bewaar.

Lamsjus met rozemarijn: lamsjus, rozemarijn, look, laurier en tijm

Laat alles bij elkaar inkoken , zeef en monteer met boter.

Lamsheup : een lamsheup is een stukje zacht vlees uit de heup, stukken van +/- 300 gram, we strijken ze in met pezo en olijfolie en grillen ze op de grill pan en bakken ze dan af in de oven bij 130 graden tot rosé .Laten rusten, en versnijden in leuke sneetjes.

Service ; op een warm bord, een rondje van gratin, enkele sneetjes er tegenaan ùet eronder de spinazie/daslook, het loempiatje, afwerken met de jus en een takje rozemarijn.

Gegrilde citrus, mascarpone crème, balsamico basilicum, crumbel van cacao

Nodig : 3 appelsienen, 2 roze pompelmoes, 1 pomelo, 2 limoenen, 250 gr mascarpone; 2 eieren, 50 gram suiker, Grand Marnier of cointreau, witte balsamicoazijn, poedersuiker, basilicum

Bereiding :

Mak de mascarpone creme: 2 eediers, 50 gram suiker, 15 cl likeur,

Mix de eidooiers met de suiker tot een witte crème.

Roer er de mascarpone en de likeur door. Meng de mascarpone door deze bereiding .

Klop de 2 eiwitten zeer stijf en spatel onder de mascarpone bereiding, laat even rusten in de koeling in een spuitzak.

Spoel de appelsien, pomelo en pompelmoes en snij in plakjes, eventueel met de mandoline?

Bak de plakjes pomelo, appelsien en pompelmoes aan beide kanten in een hete grillpan.

Druppel er wat witte balsamicoazijn over.

Snipper een handvol basilicum fijn om af te werken, rol de blaadjes op en snij in sneetjes.

Chocolade crumbel: 100 gram bloem, 100 gram boter, 100 gram suiker en 3 eetlepels cacao poeder.

Bereiding : meng alles goed doorheen , stort dit deeg op een bakplaat en bak af in een oven bij 180 graden ongeveer 25 minuten, laat afkoelen en bewaar.

Service:

Presenteer enkel schoijfjes citrus op een bord, spuit de mascarpone creme op de sneetjes of onderaan en plaats de citrus er tegenaan, werk af met de chocolade crumbel en de versnipperde basilicum.