

## Kookclub 26 februari 2023

**Voorgerecgt :**

**Noordzee vis en schelpen, mousseline van saffraan, romanesco, fregula sarda**

**Hoofdgerecht**

**Patrijs, jonge wortel miso, zoete aardappel wafel, gegrilde spriuit, jus van**

**Dessert:**

**Pannenkoek, witte chocolade, veenbes**

## Noordzee vis en octopus, mousseline van saffraan, romanesco,

### Fregula sarda met inktvis

Versnijd de reeds gegaarde octopus in ringen van ongeveer 1 cm. Bewaar

Bak de fregula sarda aan in olie met wat look ,blus met witte wijn en visbouillon.

Kook de fregola gedurende +/- 8 minuten , doe de inktvis bij de fregula en laat nog even doorgaren

De pasta moet al dente blijven en de inktvis hoeft alleen nog door te warmen. Breng alles op smaak met pezo en voeg eventueel bouillon toe om de saus te verdunnen.

Alles voor de service.

**Romanesco;** verdeel de romanesco in kleine stukjes(torentjes), stoom deze al dente in de stomer, Voor de servcie eventjes door de gesmolten boter halen en kruiden met pezo.

**Mousseline saus met saffraan :** 4 eidooiers, boter, 6 eetlepels visfumet, saffraan ,pezo, citroensap, cayennepeper, 75 ml room

Klop de eidooiers samen met de bouillon op een laag vuurtje tot een gladde saus. Zodra de eidooiers dreigen te stollen, neem je de pan van het vuur.

Roer de klontjes koude boter voorzichtig onder de saus tot ze helemaal gesmolten zijn.

Los de saffraan op in een beetje warm water gedurende ùmin 5 minuten en voeg toe.

Breng op smaak met cayennepeper en citroensap.

Klop de room half op en voeg toe aan de saus.

Vis : Kabeljauw en schartong

Fileer de schartongen , klop het vlees plat,kruidt met pezo en rol op, gaar in fulet en bewaar.

Ook de kabeljauw wort in vacuum gegaard en nadien even aangeschroeid of gebrand met een binbenbrander.Bewaar.

***We garen de vis in een warmwaterbad onder vacuum:***

***Snij de vis in porties van 3 cm breed ,maw 10 porties en garen op 52 graden gedurende 20 minuten.***

***We trekken de vis vacuum , voegen toe wat gesmolten boter, laurier blaadjes 2 en wat tijm en 2 teentjes look.***

**Service** ; Haal de filets uit de plasric zak, controleer de gaarheid, eventueel nog even dichtschroeien op één kant, plaats op de het bord, werk rondom af met fregula sarda met inktvis en enkele torens romanesco ,lepel de saus op de vis.

## **Patrijs, jonge wortel miso, zoete aardappel wafel, gegrilde spruit, jus van 4 kruiden**

**Nodig** : 10 patrijsfilets, jonge wortel, miso, mirin, sojasaus, kippenbouillon, boter, pezo, spruiten, zoete aardappel,

### **Wafeltjes van zoete aardappel** :

**Nodig**: 1 zoete aardappel, 30 gr boter-, 65 gr bloem, 2 eieren, 125 ml water, pezo, boter, 50 gram maizena

### **Bereiding**:

Rooster de zoete aardappel 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Haal de schil van de zoete aardappel. Prak het vruchtvlies en kruid het met peper en zout. Doe het water samen met de boter in een steelpannetje en verwarm zachtjes op het vuur tot de boter gesmolten is. Voeg vervolgens de bloem en maizena toe en meng goed tot en mooie deegbal. Doe het deeg in een kom en roer er één voor één de eieren, de zoete aardappelpuree. Kruidt met pezo. Laat het deeg even rusten in de koelkast. Bak wafeltjes van het zoete aardappelbeslag in een ingevet wafelijzer.

### **Jonge wortel met miso :**

**Nodig** : bussel jonge wortels, miso, mirin, sojasaus, boter, kippenbouillon, pezo

**Bereiding** : schil de wortels en verwijder het groen loof, plaats ze in een brede kookpot met de gesmolten boter, blus met kippenbouillon en boter, laat de wortels konfijten in deze bouillon.

**Misosaus**: 50cc water, 50 cc mirin, gembersiroop, sojasaus ,elk een ½ theelepel, look. Stoof de look lichtjes aan in olie en blus met de mirin en water, voeg de miso en de gembersiroop en beetje sojasaus toe, laat eventjes sudderen. Overgiet de gare wortels met deze saus en laat nog eventjes garen. Bewaar.

### **Spruiten**:

500 gram spruiten

Kuis de spruiten en verdeel ze in twee helften, stoom ze gaar, haal ze uit en rol ze door de gesmolten boter, kruidt met pezo en beetje nootmuskaat.

Stoom ze beetgaar.

Grill ze op de grill plaat. Bewaar.

### **Jus van 4 kruiden**

We maken de 4 kruiden mengeling zelf: zwarte en witte peper, nootmuskaat , kruidnagel en gember. Grill even de kruiden op een droge pan.

Meng de gemalen kruiden met elkaar, pas aan naar eigen smaak

We gieten de kalfsfond in een saus pan, laten deze eventjes reduceren en voegen de kruidenmix toe, zeven en opnieuw opwarmen voor de service, afwerken met wat boter en pezo.

## **Pannekoektaart met witte chocolade en veenbessen, chocolade versiering**

**Nodig** ; Het basis recept voor pannenkoekendeeg is als volgt :

1 liter melk, 500 gram bloem, 5 eieren, 150 gram suiker en 150 gram gesmolten boter, natuurlijk zijn er tal van variaties.

We proberen pannenkoeken te bakken zo dun mogelijk.

We starten met 300 gram bloem en 600 ml melk, 3 eieren, 90 gram suiker en 90 gram gesmolten boter. Steeds laten rusten .

**Witte chocolademousse** ;

Nodig : 200 g witte chocolade, 100 g verse zachte geitenkaas(type Chavroux)

400 ml opklopbare room 40% , 4 g gelatine, 2 zakjes vanillesuiker

Week de gelatine in koud water.

Smelt de chocolade au bain marie.

Klop de room op met de vanillesuiker.

Verwarm enkele lepels room en los hierin de uitgeknepen gelatine op.

Roer dit door de geitenkaas.

Roer er dan de gesmolten chocolade door.

Meng er ook de opgeklopte room door.

Laat opstijven in de koelkast.

**Compote van veenbessen** : zakje veenbessen, rode of witte porto, suiker, 2/3 suiker van het gewicht vd veenbessen

Zet de bessen op met de Porto en de suiker, laat de bessen open springen ,mogelijks nog wat water of andere vloeistof (sinaas sap of porto) toevoegen, als er grove bessen inzitten kan je de compote **door een grove zeef steken**, mengen met de frambozenkonfituur en laten opstijven in de koeling. Bewaar.

Klop de slagroom op met de mixer tot stevig (voeg wat bloemsuiker toe, eventueel een smaakje, rozenbloesem)

**Taart:**

Stapel de pannenkoeken één voor één en telkens een laag witte chocolade en een laag veenbessencompote.

Als de taart +/- 20 pannenkoeken klaar is afstrijken met slagroom en in de koeling plaatsen.

Versiering van chocolade maken .

De versieringen aanbrengen en afwerken bovenaan met de frambozen