Kookclub epetember 2026

Gepofte aubergine, buratta, gegrilde abrikoos

Boudin Blanc, kruidnekoek, appel en avocado

Mossel, vadouvan, venkel, sinaasappel

Kabeljauw, fidua, broccoli, beukenzwam, Comté, inktvis

Gepofte aubergione, buratta, gegrilde abrikoos

Nodig : 2 aubergines, 2 bollen burrata, abrikozen vers of gedroogd , basilicum, munt, olijfolie, honing, amandelschilfers, pezo, pimenton, komijn

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 180 graden. Spoel de aubergines schoon en smeer ze in met olijfolie. Wikkel ze daarna in aluminiumfolie. Pof ze vervolgens ongeveer 40 minuten in de oven.

In de tussentijd rooster je de amandels in een pan, bestrooi lichtjes met fijn zout en bewaar.

Snijd de abrikozen, vers in 4 delen, gedroogde laten wellen in warm water en eventueel op zijn geheel of halveren. Besprenkel ze daarna met wat olijfolie en bak op een hete grill, totdat er goudbruine streepjes op de plakken te zien zijn en het fruit wat zachter is geworden. Zo'n 5 tot 7 minuten per kant. Besprenkel ze daarna met wat honing.

Wanneer de aubergines gepoft zijn, haal ze uit de oven en snijd je ze middendoor.

Schep het vruchtvlees van de auberginne in een potje,kruidt met pezo en pimenton de la Vera, komijn, maak een quenelle in een apero potje en verdeel de bol burrata erover, dresseer de abrikozen erop. Garneer met amandelen en munt(abrikoos) en basilicum(buratta). Breng het geheel op smaak met wat peper en zout, en bij voorkeur met wat extra druppeltjes honing. Serveer.

Boudin Blanc, kruidnekoek, appel en avocado

Nodig: 2 witte pensen, 1 rijpe avocado, 1 appel, citroen, peperkoek gedroogd, boter, zure room, nootmuskaat, kaneel, pezo, kaneel, nootmuskaat

Bereding :

Droog de peperkoek en cutter deze fijn tot een soort paneermeel. Droog in de oven bij 150 graden gedurende 20 minuten. Cutter tot chapelure.

Verdeel de appel in gelijke blokjes en bak krokant aan in de boter, geen compot, kruidt met kaneel en nootmuskaat.

Plet de avpcado samen met een weinig zure room tot een smeuïe massa, kruidt met cayennepeper en wat limoensap. Bewaar.

Deponeer in de apero potjes.

Versnijdt de witte pens, ontdoe van het velletje, bak deze rondellen aan in boter tot goudbruin.

Deponeer in het potje en overstrooi royaal met peperkoek chapelure.

Werk af met een quennelle avocado room. Serveer.

Mossel, vadouvan, venkel, sinaasappel

Nodig : 2 kg mossels bij voorkeur Goudmerk , 2 sinaasappels, 1 grote venkel, dragon, room, pezo, witte selder, ui, witte wijn, pezo, vadouvan

Bereiding:

Versnijdt de sinaasappels à vif, verdeel de partjes nogmaals in twee en bewaar, het sap wordt opgevangen

Versnijdt de venkel in hele dunne reepjes(mandolinne?) en bewaar op ijswater zodat deze knapperig blijft .

Gaar de mossels op de normale manier, witte selder, ui, peper,vadouvan en witte wijn.

Enkel dit bak de vadouvan lichtjes aan samen met de groenten en doe dan de mossels erbij. Kruidt voldoende.

Haal een groot gedeelte van de mossels uit de schelp en bewaar enkele mooie schelpen als afwerking. Vang het mosselvocht op en dit koken we in samen met het sinaassap en de vadouvan en room tot sausdikte.

Bewaar voor service.

Meng de venkel met de sinaaspartjes en plaats onderaan in de kommetjes.

Warm de saus met vadouvan op en plaats de uitgehaalde mossels nog even in de saus om op te warmen, haal onmiddellijk uit en deponeer in de kommetjes, werk af met dragonblaadjes en een gevulde mosselschelp. Zorg voor voldoende vadouvan saus.

Extra info :

Goudmerk mosselen

Dit is de grootste maat. De schelpen zijn het grootst en daardoor ligt ook de prijs per kilo het hoogst. Omdat ze zo groot zijn, zitten er minder mosselen in een kilo: minder dan 45 stuks per kilo.

Jumbo mosselen

De op één na grootste maat en meteen ook de populairste. De prijs ligt lager dan bij Goudmerk, terwijl de schelpen nog steeds groot zijn. In een kilo zitten gemiddeld 45 tot 55 mosselen.

Imperial mosselen

De middenmaat. Deze categorie zit tussen Jumbo en Super in. Je krijgt hier gemiddeld 55 tot 65 mosselen per kilo.

Super mosselen

Een kleinere maat, maar daardoor ook goedkoper per kilo. Ideaal voor wie niet het maximum wil uitgeven maar toch degelijke mosselen wil eten. Reken op 65 tot 80 mosselen per kilo.

Extra mosselen

De kleinste maat. Deze zijn het goedkoopst en bevatten meer stuks per kilo, namelijk meer dan 80 mosselen per kilo.

Kabeljauw, fidua, broccoli, beukenzwam, Comyé, inktvis

Nodig : 1.2 kg kabeljauw haasjes, 100 gram Comté, inktvis tubes, beukenzwam en broccoli, pezo, melk, fidua nummer 1 en 2, visfumet, intvisinkt.
Bereiding :

Bereid een visfumet en geef deze extra toets met saffraan(voorzichtig)
Visfumet : Visgraten, ui, selder, prei, laurier, witte wijn, citroensap, peper.bollen, saffraan opgelost in warm water

Stoof de groenten aan en voeg daaraan de visgraten en opgeloste saffraan toe. Overgiet met witte wijn en een deel water. Laat maximum 20 minuten doorkoken. Zeef de bouillon. Kook in tot een krachtige fumet. Bewaar.

Rasp de comté en laat tot een koekje smelten in de oven bij +/- 150 graden.
Laat afkoelen en verdeel in koekjes.

Kijk de brocolli stelen na en stoom deze gedurende in 7-8 minuten gaar. Rol door de boter rn kruidt met pezo. Bewaar.

Kijk de beukenzwammen na en bak ze op voorhand in ruime boter op hoog vuur gedurende 1 à 2 minuten. Bewaar. Kruidt met pezo

Verdeel de kabeljauw haasjes in korte dikke porties, zout ze in met zeezout en laat 30 minyten liggen, spoel het zout weg en bewaar, bak en kruidt met pezo en bak voor de service in voldoende boter of mycrio. Oversaus regelmatig met gesmolten boter.

Verdeel de inktvis tubes in gelijke plakjes en snij deze in met kleine sneetjes , gaar deze eerst gedurende 25 minuten in de visfumet (selder,ui,l aurier, tijm), Bewaar voor de service.

Laat de fidua gedurende 6 minuten op zacht vuur zwellen in de saffraan/visfumet. Bewaar de overtollige visfumet, verhoding fidua/ fumet 1/3 !

De resten van de beukenzwam en brocolli laten we opkoken in melk en wat groentenbouillon, afzeven en bewaar. Voor de service opwarmen, boter toevoegen en opschuimen.

Zoals je kan verwachten wordt de fidua lichtjes geel door de saffraan ,deze dresseren we onderaan in een grote ring op het bord, daar boven de kabeljauw, rondom enkele brocoli roosjes en beukenzwammen, boven de kabeljauw het Comté koekje en afwerken met de inktis plakje, naast het schuim van de groenten.

Zwarte krokantjes met inktvisinkt (dentelles noir) : 200 ml water – 25 gram bloem – 50 ml arachideolie –2 ml inktvisinkt – mespuntje zout

Vermeng water met inktvisinkt. Doe in de kom met bloem een klein snuifje zout en voeg er beetje bij beetje de zwarte mix in, gevolgd door de arachideolie. Klop door elkaar. Giet een héél dun laagje in een Tefal pan tot het krokantje mooi knapperig is. Leg op keukenpapier en dep goed droog.