

Kookclub 23 april 2026

Escabeche van sardien

Gazpacho van komkommer, tartaar van scampi, geroosterde amandels

Krokante kalfszwezerik, asperges, jus van kokos met zacht curry

Lamsbout op been, krieltjes, gekonfijte kerstomaat, tartelette van erwt en munt, daslook en tempura van scheperwt.

Escabèche

Nodig : 200 ml witte wijnazijn – 100 ml witte wijn 2 rode uien – 3 teentjesknoflook – 2 rode paprika's - olijfolie – laurierblaadjes - korianderzaad – steranijs – saffraan – 1 theelepel rode chilipeper
pezo – sardienen

Bereiding :

Konfijt de rode paprika in de oven gedurende 25 minuten bij 200 graden, verwijder de schil en versnijdt in gelijke sliertjes.

Stoof de versneden rode uien zachtjes aan in olijfolie

Meng in de pan de witte azijn met 100 ml witte wijn Voeg de licht geplette knoflookteentjes, laurierblaadjes, steranijs, saffraan en korianderzaadjes toe. Breng het geheel voorzichtig aan de kook.

Giet de hete “bouillon” voorzichtig over de fijn gesneden ½ rode pepertje en de rode uien. V. Laat even minuten sudderen op zeer laag vuur.

Fileer de sardientjes of andere en giet deze waeme bouillon over de visjes, bewaar en laat afkoelen.

Serrvice : Dresseer de sardientjes in een aperopotje ,versier met de gekonfijte rode paprika en citroen partjes, al dan niet gebrand..

Gazpacho van komkommer, tartaar van scampi ,geroosterde amandels

Nodig: 2 komkommer ,limoen, lente ui, water, room, koriander blaadjes, pezo, amandels beetje zure room, scampi, scheutje sherry, cayennepeper

Bereiding; Doe de komkommer in stukken en de lente-uitjes in de blender. Voeg nog amandels, scheut sherry,limoensap, koriander, room en water toe. Mix het geheel tot een glad soepje. Breng op smaak met flink wat peper en zout.

Verhit een beetje olie of boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de fijn gesneden scampi's kort samen met de lente-ui (±2-3 min) tot ze net gaar zijn. Laat afkoelen tot kamertemperatuur;

Meng de scampi met versneden lente ui ,koriander en wat zure room, kruidt met wat cayennepeper.

Trek linten van de komkommer en bestrooi lichtjes met zout, droog op en draai de afgekoelde scampi tartaar in deze linten.

Service ;Plaats in een soepbordje en lepel er de komkommer gazpacho omheen, werk af met korianderblaadjes.

Krokante kalfszwezerik, asperges, jus van kokos met zacht curry

Zwezerikken : 1.3 kg zwezerikken - wortel – uien - knolselder - pezo - kalfsfond - kippenfond - pezo

Degorgeer de zwezerikken gedurende 12 uur in gezouten water, ververs regelmatig het water. Blancheer de zwezerikken in kokend water gedurende 3 minuten, laat afkoelen en ontvlies de zwezerikken. Braiseer de zwezerikken, stoof brunoise van de wortel, de uien en de knolselder aan in wat boter, voeg de ontvliesde zwezerik toe en bevochtig met kalfs- en gevogelte fond, wat peper, 2 laurier blaadjes ,braiseer gedurende 20 minuten zachtjes.

Haal de zwezerik uit de bouillon en deponer ze op een bord in de koeling onder plastic folie met gewichtjes (bvb een blik groenten), laat afkoelen zodat ze structuur nemen.. Wanneer voldoende afgekoeld verdelen we de zwezerikken in gelijke stukken, die we lichtjes in de bloem wentelen alvorens te bakken in geklaarde boter, dit is wel voor de service.

Witte asperges :

Schil de asperges en snij de harde onderkant weg
Stoom de asperges beetgaar
Laat ze afkoelen in een schaal met boter

Trek van enkel asperges lang fijne slierten met een dunschiller en kruidt met susgi azijn en pezo, Bewaar voor de service

Jus van kokos en lichte curry :

Nodig : groene curry, citroen, kokosmelk, pezo, olijfolie, dashi, laurier, korianderzaad, peperkoreels, limoenblad, citroengras, witte wijn

Snijd de stengel citroengras grof. Doe in een steelpan de witte wijn azijn, witte wijn, citroengras, limoenblad, laurierblad, korianderzaad, peperkorrels en dashi. Laat op zacht vuur inkoken tot 1/3 overblijft.

Gastrique : Verwarm een scheutje olijfolie in een steelpan en voeg de groene curry pasta toe. Bak de groene curry pasta op middelmatig vuur gedurende 4 min. Blus af met de sherry en laat volledig inkoken.

Voeg dan de kokosmelk toe en breng aan de kook. Breng op smaak met de rasp en het sap van de citroen. Voeg de kokosroom toe en laat inkoken gedurende 10 min op middelmatig vuur. Zeef ondertussen de ingekookte gastrique en schenk bij de saus. Boven. Houd warm op laag vuur en werk af met klontjes boter. Eventueel opschuimen !

Service: 3 asperges op een warm bord, op de asperges in de breedte de krokante zwezerik, de schuimende saus over de asperges, afwerken met wat asperges liertjes en bieslook.

Lamsbout op been, krieltjes, gekonfijte kerstomaat, tartelette van spinazie en daslook tempura van schelperwtjes

Nodig : 1 lamsbout, 2 flesjes Gouden Carolus, kruidnagel, pezo, rozemarijn, tijm, laurier, boter, olijfolie, uien, wortel, selder, kalfsfond

Bereiding (rosé, sappig):

Kruid met pezo, knoflook en rozemarijn.

Kleur de bout rondom in boter en olijfolie stevig met pezo, kleur ook de kruidnagel en de kruiden samen met versneden groenten(mirepoix)

Blus met het bier en de kalfsfond. Plaats in de oven bij 160 graden bij voorkeur afgedekt tot kerntemperatuur

± 54–56°C, gedurende +/- 2 uur.

Laat 10 minuten rusten. Verwijder het been.

Recupereer de jus ,zeef en kook in, voor de service afwerken met klontjes boter. Versnijdt de bout in plakjes.

Gekonfijte kerstomaat:

50 tal Kerstomaten, pezo, suiker, look, laurier

Bereiding : spoel de tomaten en droog ze, bestrooien met pezo, suiker en voeg tijm, laurier, look en olijfolie toe.

Laat konfijten in de oven bij 135 graden gedurende 30 minuten. Bewaar.

Tartelette van spinazie en daslook

Crème van spinazie en daslook, thermomix

Nodig : 400 gram spinazie en 150 gram daslook, kippeboullon 50 ml, boter 100 gram, nootmuskaat ,munt. beetje room

Bereid in thermomix, de versneden munt pas op het eind toevoegen.- voor de service

Bak kleine zanddeegbodempjes blind.

Lepel in de tartelettes wat van de warme crème voor de service.

Tempura van schelperwten:

tempura deeg 50 gram maïszetmeel, 125 gram bloem, 375 ml ,ijswater, zout

Verhit de frietketel tot een temperatuur van 175 graden.

Schep het maïszetmeel in het ijskoude water. Voeg er ook de bloem aan toe en een snuifje zout.

Meng alles kort tot je een ijskoud en egaal papje krijgt.

Controleer de schelperwten op draadjes en trek de erwten door het beslag en frituur tot lichtbruin.

Bestrooi met fijn zout en bewaar voor de service.

Denk eraan de schelperwten komen in de tartelette.

Jus met rozemarijn:

Blus de braadslede van de bout met Gouden Carolus en rozemarijn, breng over in een kookpot en laat infuseren. Zeef alles en laat inkoken ,werk af met pezo en klontjes boter en fijn versneden rozemarijn. Bewaar.

Service: beslis op het moment

