

Kookclub december 2025

Bouletje van konijn

Nobashi, armoricaine, venkel

Lotte wang, koolrabbi, aardappelkussentje, chorizo, prei,

Everzwijnfilet, canneloni van rode kool, kastanje crumbel, zachte polenta,

mosterdkaviaar, champignon jus

Citrus, mascarpone, 5 spice, feuilletée

Balletje van konijn

Nodig : konijnenvlees, oud wit brood, melk, eidooier, kruiden, rozemarijn, tijm, paneermeel, eiwit, frituur, panko, bloem, pezo, peterselie

Bereiding :

Vermaal het konijnenvlees in de cutter, voeg toe de eidooier, het uitgeknepen en geweekte oud brood, kruidt met versneden rozemarijn, tijm en werk op met wat paneermeel tot je mooie balletjes kan vormen, gebruik de schepper van 1/50 zodat we gelmijke balletjes hebbe;

Laat even rusten en paneer in bloem, eimengsel en panko

Frituur de balletjes bij 175 graden gedurende +/- 4 minuten.

Witloof chutney

Nodig : 2 stronken witloof, 1 grote sjalot, agavesiroop, witte wijn, citroensap, balsamico azijn, pezo, steranijs, gember, look

Bereiding: Stoof steranijs, het witloof, gember, look en de sjalot aan in wat zonnebloemolie, blus met citroensap, balsamico azijn en witte wijn, Laat even gaar worden, voeg een beetje suiker van het vuur toe en de agavesiroop en kruidt met pezo, nog even opwarmen en laten afkoelen. Bewaar.

Service: In een apero potje een kleine lepeltje witloof chutney, daar op of naast het konijnballetje, afwerken meteen blaadje peterselie.

Nobashigarnaal armoricaine, venkel

Nodig : Nobashi garnaal 3 stuks/persoon, tomatenpuree, kreeftenfumet, witte wijn, visfumet, venkel, pezo

Bereiding: Ontdooi de nobashi in lauw water, dep ze voldoende droog. Plaats de nobashi in een bakplaat, zorg dat ze mooi plat liggen, borstel een beetje olijfolie, we bakken ze op 200 graden in de oven gedurende 2/3 minuten, onmiddellijk kruiden met een likje olijfolie en lichtjes bestrooien met gemalen venkelzaadjes en piment d'espelette, we serveren onmiddellijk maw zorg dat de venkel klaar is.

Espuma armoricaine

2 eetlepels olijfolie, sjalotten, knoflook, 1 eetlepel tomatenpuree, cognac, 15 cl witte wijn en 25 cl visfumet dragon, laurier, tijm, pezo

2x Espuma 500 ml armoricaine en 300 ml room 2 blaadje gelatine

Bereidt eerst de saus : stoof de sjalot en de look, blus met cognac en flambeer, bak de tomatenpuree en voeg de witte wijn en visfumet of kreeften fond toe, laat zachtjes inkoken en passeer door een zeef, hou 500 ml over voor de espuma, voeg de geweekte gelatine toe

Zeef door een doek of een haarzeef en dan in de sifon,

Hou de 2 sifons warm op 55 graden in een bad

Venkel :

Snijd de venkelknollen: Begin met het verwijderen van het groene loof en de harde onderkant van de venkelknol. Snijd de venkel daarna in plakken van ongeveer 1/2 cm. Snijd de plakken niet te dun, want ze moeten na het roosteren nog een beetje bite hebben. Je kunt ze met de hand snijden met een scherp mes, of met een mandoline, zolang alle plakjes maar dezelfde dikte hebben voor een gelijkmatige garing.

Service:

Op een lauwwarm bord, dresserend we de gegrilde venkel, in één stuk of in lange sliertjes, we kunnen dan de nobashi op de venkel plaatsen of plat op het bord, we spuiten af met de warme espuma van armoricaine. Afwerken met dille takjes.

Lotte wang, koolrabbi, aardappelkussentje, chorizo**Aardappelkussentjes :**

Nodig ; 500 gram vastkokende aardappels, 2 teentjes knoflook

2 sjalotjes, theelepel gedroogde oregano, 1 eetlepel bloem, platte peterselie, boter, pezo

Bereiding :

Kook de aardappels tot ze gaar zijn.

Versnipper de sjalotjes. Fruit de sjalotjes in een beetje boter.

Rasp de afgekoelde aardappels fijn, meng met 2 teentjes gehakte knoflook en de sjalotjes en de kruiden.

Voeg een eetlepel bloem toe en meng alles even goed met elkaar. Kruidt met pezo.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een ovenrooster met wat bakpapier. Rol kleine balletjes of quenelles van het aardappelmengsel. Leg de aardappelkussentjes op het bakpapier. Smeer de bovenkant van de aardappelkussentjes in met een beetje gesmolten boter. Zo worden de buitenkant knapperig. Bak de kruidige aardappelkussentjes ongeveer 20 minuten in de oven. Laat de kruidige aardappelkussentjes nog even staan zo komen er geen deuken in de kussentjes en kan het buitenlaagje nog even drogen. Bewaar.

Lotte kaakjes :

Laat de kaakjes op kamertemperatuur komen en verdeel ze naar gelijke grootte en dikte.

Bestrooi ze met pezo. Verhit de olijsfolie in een koekenpan en wat boter of mycristine op middelhoog vuur. Bak de filets aan beide kanten goudbruin, ongeveer 2-3 minuten per kant, afhankelijk van de dikte.

Voeg de boter toe en bedruip de kaakjes met de gesmolten boter tijdens het bakken. Haal de filets uit de pan, wikkel ze in aluminiumfolie en laat rusten voor de service.

Koolrabbi creme

Nodig : 300 gram koolrabi, 30 g kippenbouillon, 60 g room, 75 g room, nootmuskaat, pezo

Bereiding : **Thermomix** Schil de koolrabi en snijd grof. Doe samen met de bouillon in de beker en kook, 18 min / 100°C / snelheid 2. Voeg de room toe en kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Mix 3 minuten / snelheid 5, opgaand naar snelheid 10. Bewaar in een dubbele plastic spuizak, voor de service bewaren we deze in dezelfde warme water vd espuma van +/- 50 graden.

Saus met chorizo toets:

Nodig : Thermomix, 4 eierdooiers, water, citroensap, 200 gr boter- krokante 75 gram chorizo stukjes en de chorizo olie, pezo

Bereiding:

Verdeel de chorizo in kleine stukjes, bak deze aan en recupereer de krokante stukjes en de olie. Bewaar.

Bereidt in de thermoimix een hollandaise saus !

Klop de eierdooiers met een scheutje water en het citroensap los. Verwarm op het vuur en klop tot de eieren een temperatuur van 70 graden bereikt hebben en mooi beginnen te dikken. Haal van het vuur en roer er de gesmolten boter onder en ook de gezeefde chorizo olie(5 cl.) Kruid met pezo. Kruidt goed af, mss wat mosterd?

Preilinten:

Nodig : 4 preien enkel het wit , pezo, olie, stomer

Bereiding: Maak de onderste deel van de prei vrij, spoel goed onder stromend water, enkel het witte gedeelte, snijdt de prei in de lengte door zodat je de linten kan openmaken en op maat kan versnijden en deze worden eventjes gestoomd.

Na het stomen bestrijken we ze met wat olie en kruiden met pezo en we branden ze af met de Bunzen brander. Bewaar voor de sevice.

Service:

We starten met een lauw warm groot bord, probeer niet om 10 borden tegelijk klaar te maken aub !We zijn met 19 in totaal.

We starten met een aardappel kussentje , daartegen aan plaatsen we de lotte wang(en) ,we werken deze wangen af met de preilinten en we spuiten de koollrabbi cèeme met enkel mooie toefen op het bord, verder de chorizo toets saus, wat overstrooien met krokante chorizo.

Everzwijnfilet,canneloni van rode kool, kastanje crumbel, zachte polenta, mosterdkaviaar, wildjus

Kaviaar van mosterd

Nodig: 55 gram mosterdzaad,100 ml water, 100 azijn, 2 el suiker, snuf zout

Bereding :

Zet een steelpannetje op middelhoog tot laag vuur en verwarm daar het water, azijn, zout en suiker in. Zodra de suiker is opgelost, voeg je het mosterdzaad toe.

Laat dit nu voor ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Als het te droog kookt en de zaadjes nog niet de structuur van kaviaar (of kikkerdril) hebben, voeg je nog een klein scheutje azijn en water toe. In totaal laat je dit geheel ongeveer 10 tot 15 minuten zachtjes koken. Bewaar voor de service.

Zachte polenta : 5000 gr melk, 500 gr kippenbouillon, 400 gr snelkookpolenta

Pecorinon pezo, olijfolie, foelie, pezo

Bereiding:Maal de polenta in de blender tot een fijn meel

Meng de melk met de bouillon in een kookpot. Kruidt met pezo, foelie en breng het geheel aan de kook. Wanneer alles het kookpunt heeft bereikt mag al roerend de polenta worden toegevoegd. Laat garen gedurende 10 minuten minimaal

Voeg een scheutje olijfolie aan toe voor de smaak en meng er nog geraspte Pecorino

Canelonni van rode kool :

Nodig : rode kool, gedroogde veenbessen en abrikozen , noormuskaat, sinaasappelsap van 1 sinaasappel, pezo

Bereiding:

Week de gedroogde veenbessen in 50 gram water en 50 gram suiker, warm

Verwijder de buitenste bladeren van de rode kool en snijd de kern eruit.

Snijd de kool in grote bladeren en blancheer deze kort (ongeveer 3 minuten) in gezouten water.

Spoel af met koud water en dep droog met een keukenhanddoek.

Leg de geblancheerde koolbladeren plat neer op een plastic folie en eventueel ook Al folie om aan te draaien en schep een hoeveelheid van de vulling op elk blad.

Vulling:

Nodig: rode kool, veenbessen en abrikozen, 1 sinaasappel, kippenbouillon, pezo, plastic folie

Bereiding: Haal de harde stukken uit de rest van de rode kool en de rest van de rode kool wordt aangestookt met boter; we voegen wat kippenbouillon en sinaasappelsap toe , we voegen toe de appel in kleine stukjes (op het einde zodat deze nog beetgaar is) en de geweekte blauwe bessen , we kruiden dit met nootmuskaat en pezo. Bewaar en laat afkoelen.

Rol elk blad op tot een strakke cannelloni en plaats ze in een schaal om te stomen.. stoom nog eens +/- 20 minuten en laat afkoelen, voor de mise en place kan je de cannelloni reeds verdelen in een schaal afhankelijk van de grootte van de caneltonni.

Everzijnfilet

Kuis de filets op en portioneer of bak ze gewoon rechstreeks in de pan, mise en place eventueel 140 graden in de oven. Laten rusten in Al-folie!

Kastanjes

Verdeel de kastanjes (200gram) in kleinere stukjes, maak een karamel met boter en suiker en laat de kastanjes karameliseren in deze bereiding.

Laat afkoelen.

Aardpeer: schil de aardperen en versnijdt om te frituren, op 175°C, bestrooi met wat zout na frituren .

Saus :

Nodig: 500 gram champignons, ui, wortel, look, bouquet garni, boter, kalfsfond, rode wijn, stukje spek , afsnijdsel everzwijn.

Bereiding:

Stoof de stukjes champignon, het spek, afsnijdsels de uien, loo, selder en wortel aan in boter, blus met wat rode wijnen en de kalfsfond, laat gedurende min 30 minuten stoven en infuseren, zeef voor de service en werk af of kook nog verder in, werk af met klontjes boter en pezo.

Service: op lange borden ,warm indien mogelijk

Tompouce, mascarpone, yuzu, gember en 5 -spices

Bladerdeeg:

Rol de aangekochte bladerdeeg open en snijd voor in rechthoekjes. Prik de deeg en leg er een bakpapier en extra bakplaat op. Bak af vlg de instructies op de verpakking

Crème van mascarpone, yuzu en stukjes gekonfijte gember

Nodig : 75 g eidooier (3dooiers) 50 g suiker, 50 g mascarpone, 250 g volle room, 2 blaadjes gelatine, van 3,2 g / blaadje, 80 g yuzusap, gekonfijte gember, fijngesneden

Bereiding :

Kook de suiker, met een klein beetje water op, tot 120°C. Gebruik hiervoor een thermometer.

Klop ondertussen de eidooier luchtig in de staande mixer.

Schenk de suiker, wanneer die de juiste temperatuur heeft bereikt, voorzichtig bij de eidooiers.

Klop dit mengsel koud en luchtig in de machine. => “pâte à bombe”

Week de gelatine in koud water.

Klop de room lobbij en voeg de gemberstukjes toe

Verwarm de yuzu en los hier de gelatine in op. Meng dit door het mascarponemengsel.

Spatel vervolgens deze mascarpone door de luchtige massa en de room.

Laat opstijven in een spuitzak

Compote van citrus

Nodig : 1 sinaasappel, 1 pompelmoes, 1 limoen, 1 citroen

100 g geleisuiker

Bereiding:

Pel de citrusvruchten. à vif, vang het sap op!

Breng de helft van het fruit aan de kook samen met de geleisuiker. Laat dit een minuut goed doorkoken.

Haal dan van het vuur en voeg de rest van de citrusvruchten toe, samen met de rasp van de schil van een halve sinaasappel en limoen. Laat afkoelen.

Crumble met 5 -spice

Nodig : 100 g bloem, 100 g suiker, 70 g boter, 5 spice kruiden

Bereiding :

Meng de boter, bloem en suiker met elkaar tot een kruimelig deeg.

Bak dit af op 160°C gedurende 20 min.

Laat dit afkoelen en verkruimel het tot het fijn is. Meng hier de kruidenmengeling doorheen.

Gemberrroom

Klop 250g slagroom met 50 g bloedsuiker en 40g gembersiroop op. Doe in een spuitzak.

Bewaar

Service:

Maak een tompouce met de bladerdeeg en de yuzumousse. Zet de tompouce op zijn kant op een groot bord

Verdeel wat crumble op het bord

Leg wat compote op het bord

Spuut er een toef van de 5-spice slagroom bij,