

Paté van kastanjechampignons, spicy naanbrood

Bouillon van shii-take met garnituur

Canneloni van champignons met gerookte eend, sausje van Comté

Rode poon, vulling met champignons, gepofte boekweit, Garum , gekonfijte citroen

Hapje vooraf : Eekhorentjesbrood op toast met parmezaan en olijfolie

Nodig : eekhorentjesbrood, olijfolie, Parmezaan, toast brood, peper, poeder van champignons

Bereiding: Steek het toast brood uit in vormpjes aangepast aan de versneden paddestoelen.

Versnijdt de paddestoelen in leuke dikte en snij de toast zoals de vorm.

Wrijf de toast in met wat olijfolie en look, laat in de oven toasten bij 145 graden gedurende een 10 tal minuten. Bewaar

De versneden paddestoelen leggen we op de toast en besprenkelen royaal met olijfolie en met vers gemalen Parmezaan , zet alles 3 minuten in een warme oven van 200 graden.

Haal eruit en bestrooi met vers gemalen zwarte peper en paddestoelen poeder en nog wat olijfolie. Dien op.

Paté van kastanjechampignons met naanbrood

Nodig : 280 g tarwebloem, 1 tl droge gist, 50 ml lauw water, 3 el boter, 100 g volle yoghurt, 2 kl honing, 1 el zout

afwerking: komijnzaadjes, olijfolie, boter, 2 teentjes look
verse koriander, venkelzaad, sesamzaad, tijmblaadjes

Bereiding:

Zeef de bloem op een werktafel. Maak in het midden van de bloem een kuil, los de gist op in het lauw water, Doe het lauw water in de kuil en vermeng het van binnenuit door de bloem.

Meng de gesmolten boter, de yoghurt, de honing en het zout door het mengsel en kneed dit geheel in 10 minuten tot een soepele, elastische bal. Doe de bal in een mengkom en dek af met plasticfolie.

Laat het deeg op een warme plaats 45 minuten rijzen tot de deegbal in omvang is verdubbeld. Bak ondertussen venkelzaadjes, komijnzaadjes en sesamzaadjes in wat boter knapperig in een pan en houd ze apart.

Kneed de bal even door en voeg de versnipperde look en verse koriander toe in de deegbol en verdeel in gelijke delen. Rol elk deel op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een ronde vorm van ongeveer 3mm dik.

Doreer met de boter en bestrooi met de gebakken zaadjes,

Bak de broodjes in de tefalpan.

TIP: bak het brood tot er blaasjes op komen en het hier en daar bruin wordt. Blijf er wel bij, want het brood brandt snel aan.

De paté :

Nodig : kastanjechampignons 500 gram, 3 sjalot, 75 gram zachte geitenkaas, 75 gram roomkaas, boter, 2 teentjes look, nootmuskaat, citroensap, zout, witte wijn, snuifje suiker

Bereiding:

Kijk de champignons na op onreinheden, verdeel in kleinere stukjes, stoof de sjalotten aan in de gesmolten boter, voeg de champignons toe en bak ze gedurende enkele minuten, voeg citroensap en droge witte wijn toe en een snuifje suiker, als het meeste vocht verdampt is dan voegen we de room- en geitenkaas toe en deponeer alles in de blender of keukenrobot, voeg nootmuskaat toe en blend alles tot een smeuïge massa.

Nu kunnen we 12 potjes opvullen voor elk dus één potje of we kiezen voor één grote pot, maar we werken de potjes of pot af met wat geklaarde boter waarin we versneden tijmblaadjes deponeren.

Laat even opstijven in de koeling.

Service: Eén potje per persoon en wat naanbrood.

Bouillon van shii -take met wonton en edamame

Nodig : gedroogde shii-take, gember, limoenblad, sojasaus, look, chilipepertje, kippenbouillon, sherry, edamame, maïzena

Bereiding :

Week de gedroogde shii take in warm water gedurende min 120 minuten. Knijp het overtollige vocht uit de shii-take.

Zeef de champignons uit en bewaar het weekvocht.

Zet een pot op het vuur en kook het weekvocht samen met wat kippenbouillon en champignon bouillon, voeg toe de limoenblaadjes, versneden gember, versneden lookteentjes en ½ rood pepertje, laat even infusioeren, zeef opnieuw en dan werken we de soep af met enkel druppel sojasaus en sherry en de garnituren.

Garnitiren :

Edamme boontjes: blancheerde boontjes gedurende 2 minuten in de peul, verwijder de peulen en hou de boontjes oven, voeg toe aan de bouillon bij de service.

Wonton van shii-take :

Nodig : wonton velletjes bewaren onder een vochtige doek ; de geweekte shii- také, sjalot, ½ rood pepertje, lookteentjes, lente ui, gember, maïzena

Bereiding:

Snijd de geweekte shiitakes fijn. Pel en snipper de sjalot.

Snijd de ½ rode peper fijn. Pel de knoflook en snijd fijn.

Rasp de gember. Snijd de bosui in fijne ringetjes.

Verhit een wokpan en bak de shiitake aan in wat olie samen met de sjalot, look, gember en werk af met wat sojasaus en sesamololie.

Laat afkoelen en voeg wat maïzena toe, ook de versneden lente ui.

Neem 1 wonton vel plat in de hand en leg daar 1 lepeltje paddenstoelenmengsel op in het midden. Smeer de randen van het wonton vel in met water en vouw dubbel tot een rechthoek. Vouw de lange zijde om en verbind de hoekpunten met elkaar. Plak ze aan elkaar met een klein beetje water zodat er een tortellini vormige wonton ontstaat. Herhaal totdat alle vellen en het mengsel op zijn. Kook of stoom de wonton buideltjes in water gedurende 4 minuten gaar. Bewaar.



Service:

In een soepbord, deponeren we eerst de wonton dumplings, de edammamr bootntjes en overgieten met de warme bouillon, we werken af met in julienne gesneden lente- ui.

Canneloni van champignons met gerookte eend, sausje van Comte, peterseliewortel

Nodig: verse lasagnevellen,pezo, sjalot,room, boter, gerookte eendenborst, Comté kaas, witte wijn geoxideerd- type sherry , 2 soorten Comte kaas, knoflook

Bereiding :

Crème van peterselie wortel : 3 peterselie wortels, room, boter, kippenbouillon

In thermomix : gaar de crème in de thermomix tot een gladde smeulige crème.

Caneloni : verse lasagne vellen, 750 gram keizer oesterzwammen, 150 ml room, 100 ml witte wijn, pezo, sjalotten

Borstel de oesterzwammen proper en verdeel in kleine stukjes, stoof de zwammen aan met de versneden sjalot in de boter, blus met witte wijn en laat even inkoken tot bijna droog, voeg wat room toe en laat terug inkoken tot droog, bewaar.

We nemen een vel en passen dit mogelijks aan naar grootte, we bedekken de vellen met de sneetjes gerookte eendenborst en vullen verder aan met de duxelle en rollen strak op tot een vanneloni. We plaatsen dit in een gratineerschotel die we al wat gevuld hebben met de Comté saus. Herhaal tot je voldoende cannelonis hebt.

Comté saus : witte wijn, sherry, samen 300 ml, 200 gr comté oud en 100 gram comté jong, nootmuskaat, boter, 2 sjalotten, 1 teentje look, 50 ml melk en 100 ml room, citroen.

Bereiding: stoof de sjalotten en look aan in de boter, blus met de witte wijn, voeg de geraspte comté toe en voeg ook de sherry toe, laat zachtjes smelten, voeg wat melk en room toe om te verdunnen. Laat inkoken tot een half-dikke saus. Giet dit over de canneloni's;

Bestrooi met wat overgebleven kaas.

Alles gratineren in de oven bij 200 graden gedurende 15 minuten.

Service: haal een canneloni uit de gratineerschotel, dresseer op het bord ,eventueel draperen we nog sneetjes gerookte eend erop, we werken af met een bolletje peterselie wortel crème en wat gemengde salade met vooral andijvie.

Extra salade: aanmaken met hazelnootolie en pezo

Rode poon,vulling met champignons, gepofte boekweit, Garum ,gekonfijte citroen **Blanke boter met miso, geroosterde pastinaak**

Nodig : filets van rode poon, 1000 gram witte champignons, 3 sjalotten, 1 ui, gekonfijte citroen, pank, boter, room, witte wijn, azijn, oud wit brood,peterselie

Bereiding:

Kijk de Parijse champignons na, cutter ze fijn en stoof ze samen met de sjalotten aan in de boter met de sjalotten en ui, bak gedurende +/- 10 minuten, blus met witte wijn ,citroensap en wat room, kook in tot het vocht is verdwenen, meng met versnipperde peterselie en broodkruim. Bewaar.

Rode poon : we bestrijken één filet van de vis met de duxelles van de champignons, we bedruppelen met de Garum*

*Garum : Garum is zeg maar de vissaus *avant la lettre*. Al in de tijd van de Romeinen werden vis of visresten – vaak met ingewanden en al (het waren niet zulke benauwde jongens, die Romeinen) – ingelegd met zout, omdat twee tot drie maanden te laten fermenteren, liefst in de zon.

De moderne vissaus die we nu kennen en kwistig gebruiken in Thaise en Vietnamese gerechten, lijkt op garum, maar wordt meestal op een andere manier gemaakt én van andere vissoorten. Garum is net als vissaus bedoeld om diepte en umami te geven aan gerechten.

De tweede filet strijken we bovenaan in met de panade van gekonfijte citroen en panko

Panade : boter, panko, gekonfijte citroen en peterselie

Meng de zachte boter met de versneden peterselie, versneden gekonfijte citroen, pezo en de panko; Bewaar

Dit strijken we op de tweede filet.

Geroosterde pastinaak : 4 pastinaken, olijfolie, pezo, grillpan

Verdeel de pastinaak in gelijke kubussen, kook beetgaar of stoom, je kan ook de gehele pastinaak garen en daarna versnijden.

Wrijf de pastinaak balkjes in met olijfolie en kruidt met pezo, grill op het rooster verder tot meer gaarheid. Bewaar.

Gepofte boekweit : Bak de boekweit in wat olijfolie knisperend krokant, let wel op voor verbranden, kruidt met pezo. Bewaar

Blanke botersaus: sjalotten, witte wijn, soepleple azijn, boter ,witte miso,koffielepel room , pezo

Stoof de sjalotten aanen blus met de witte wijn en de azijn, laat inkolen ,voor de service kloppen we de stukjes boter door de reductie en we werken af met witte miso en pezo.

Service: op een lmang bord leggen we de twee filets dicht tegen elkaar , indoen mogelijk degene met de korst rechtop, we werken af met de geroosterde pastinaak en de blanke botersaus en de crispy boekweit.