

Kookclub 18 juni 2026

Oesters, zeekraal, dashi

Tataki van tonijn, krokante

Tomaat garnaal anders

Bouyllaibaise vis en schelpdieren, venkel, pastis

Eton Mess : duindoorn-, vlierbes, hangop, merengiue

Oesters van de Hoge Kraaier:

Nodig 24 oesters, limoen, zeekraal, zure room, dashi, granny smith

Bereiding :

Open de oesters en bewaar in hun sap.

Mengsel van zeekraal en Granny Smith,

Controleer de zeekraal op harde stukken, blancheer de zeekraal gedurende 30 seconden in kokend water en koel onmiddellijk af.

Versnijdt de zeekraal in kleine stukjes en meng met kleine blokjes Granny Smith, besprenkel lichtjes met citroensap. Bewaar.

Meng de zure room met dashi poeder, oestersap en wat limoensap. Bewaar.

Service :

Plaats het mengsel van de zeekraal in het apero potje.

Plaats de oester er bovenop en werk af met de dashi dressing, werk af met een blaadje roomse kervel.

Tataki van tonijn

Nodig : 500 g verse tonijnfilet(3 cm dik), olijfolie extra, 5 g sesamolie

Marinade : 20 g sojasaus, 20 g hoisinsaus

5 g mirin (zoete Japanse smaakmaker), 1/4 el Luikse siroop, 1/4 lookteentje, 0,5 cm gember geraspt

1/4 kleine chilipeper (zonder de zaadjes), 1/2 limoen

sesamzaad, olijfolie

Kruidt de tonijn met voldoende pezo.

Meng goeie olijfolie met sesamolie, sojasaus, hoisinsaus, mirin en Luikse siroop tot een gladde saus met een klopper.

Voeg ook nog fijngehakte look, gember en chilipeper bij en de rasp van 1/4 limoen.

Giet ongeveer 1/3de hiervan apart en wrijf hiermee de stukken tonijn royal in met een borstel.

Bewaar de rest van de marinade (dus de resterende 2/3de) voor de vinaigrette.

Kleur het sesamzaad kort lichtbruin in een grote tefalpan, haal direct uit de pan en laat afkoelen op een bord.

Kleur de tonijn kort aan in een zeer hete tefalpan met olijfolie, wentel direct nadien in het geroosterde sesamzaad.

Laat afkoelen op een plateau in de koelkast. Bewaar.

Voor de krokante groenten: beukenzwammen, peultjes en groene asperges, lente -ui, olijfolie, pezo en bovenstaande smaakmakers +sushi azijn
Snijd de gekuiste sluimererwtjes in de lengte in fijne reepjes.
Schil de groene asperges als nodig en snijd in lange diagonale stukken.
Kook de sluimererwtjes, de groene asperges en de sojascheuten samen max. 30-45 sec. in kokend water, koel af in ijswater.
Kuis de lente-uitjes en snijd in diagonale stukken.
Kuis de beukenzwammen en bak deze zeer kort in een hete tefalpan met olijfolie met fijngesneden look, kruid met pezo en laat afkoelen op een plateau.
Doe alle uitgelekte koude groenten in een ruime kom en bewaar koel.
Meng de groenten op het laatste moment met voldoende goeie olijfolie, sesamolie, shushi-azijn en pezo.

Voor de vinaigrette:

Meng de resterende marinade met 6 g sushi-azijn en een beetje limoensap tot een vinaigrette, smaak af met peper en zout.

Koriandermayonnaise: Mix de blaadjes koriander onder de mayonnaise, bewaar in een spuitzakje.

Service: Versnijdt de tonijn in een blokje ,dresser in ee apero bordje de krokante groenten, beetje vinaigrette, daarop het blokje tonijn, dat spuiten we af met wat korainder mayonnaisen versieren met koriander blaadjes.

Tomaat Garnaal anders

Maak het tomaten water

Tomaten 4,cayennepeper, knoflook1 teentje, water100 ml
snij ze in vier. Doe de tomaten samen met de knoflook, de ketchup, het water en tabasco naar smaak in de blender. Mix goed door.
Schep de tomatenpulp in een natte, propere handdoek en laat uitlekken in een zeef. Vang het tomatenwater op en serveer het met het basilicum als aperitiefje.

Basimicum olie : 100 gram basilicum, water, pezo, 250 ml zonnebloemolie, enkel drupples citroensap

Blancheer de basilicum 10 sec, verfis onmiddellijk en draai af in de cutter, zo fijn mogelijk ,steek door een zeef en jruidt met citroensap enpezo. Bewaar in een flesje.

Garnaal : 1.5 kg garnaal vers pellen, tomaat- peterselie- avocado- ei

Mousse van avocado 3 avocado 5 cl kippenbouillon cayennepeper 100 gram zure room sap citroen en limoen gelatine

Warm de kippenbouillon lichtjes op en voeg 1 blaadje geweekte gelatine bij. Cutter de rijpe avocado's in de machine,voeg de zure room toe en de kippenbouillon en het sap van één citroen en één limoen tot smaak ,kruid met witte peper,zout en cayennepeper .Bewaar in de koelkast.

Gelei van tomaat 3 verse tomaten 1 steranijs 2 sjalotten, tomatenpuree 1 blik tomaten 400gram, scheut madeira, pezo, gelatine 1.5 dl per blaadje +1 blaadje extra op geheel Zet de sjalotten aan in wat boter, laat stevig aanstoven zonder te kleuren, blus met wat madeira wijn, voeg tomatenpuree toe en de verse en de tomaten uit blik, voeg 1 steranijs toe, laat rustig stoven gedurende ½ uur, kruid met pezo en steek door een chinois zonder al teveel te duwen .

Meet de overgebleven vloeistof en pulp en voeg de vegetale gelatine toe bij 65°C.en laat opstijven in de koelkast. Zie dat je voldoende hebt voor minstens 25 rondjes en steek deze uit nadat de gelei stijf is.

Gepekeld en gedroogde eidooier ; 4 eidooiers, 200 gram zout, 150 gram suiker, peper Meng suiker en zout en wat peper.

Maak een laagje met het mengsel suiker/zout, maak 4 kuiltjes en leg voorzichtig de dooier erin, bedek met het mengsel en laat gedurende ¾ dagen pekenen.

Haal de dooier uit het zout soep af mendoog gedurende 1 ½ in de oven bij 80 graden.

Komkommerrolletjes Spoel en was de komkommers, trek met een mandolinne zeer fijne repen van de komkommer 7 cm lang en bestrooi mlichtjes met zout, na ½ uur ,afdroken en oprollen.,marineer dit in rijstazijn-gemblersiroop ,peper en zout gedurende minimaal ½ uur. Voor de service dep je de rolletjes mooi af en portioneer ze naar lengte.

Gekonfijte tomaat :

Verdeel de tomaat in 4 gelijke stukken , verwijder het binnenste (tomatenwater of gelei)

Konfijt de stukken tomaat zachtjes in de oven bij 130 graden ,besprenkel met olijfolie en pezo Niet te ver konfijten. Bewaar.

Service

We serveren in een diep bord,

Plaats in het midden van het bord de tomatengelei endaarop de gekonfijte tomaat, op de tomaat dresser en weelderig gepelde garnalen,

We spuiten enkel torentjes van de avocado mousse in het bord.

Rond de gelei en alles gieten we het tomatenwater dat we afwerken met de basilicum olie.

Op de garnalen spuiten we espuma van avocado,we werken of met geraspte eidooier en stengeltjes bieslook in de espuma enkel rolletjes komkommer mogen niet ontbreken. Op de garnalen leggen we enkel kleine blaadjes basilicum als bersiering, mss een bloempje.

Boulaisbaise ,3 vissen en mossels

Rode poon, pieterman, leng

Buchotmossels, venkel, rode paprika, saffraan, cayennepeper, pastis, stokbrood, klein chilipepertjes, olijfolie, oud wit brood, melk, olijfolie, pezo, witte wijn selder, uien, visfumet

Bereiding:

Maak eerst visfumet met de graten.

Gaar de mossels op de klassieke wijze met wat selder en aangestoofde ui, witte wijn, goed kruiden met peper

Haal uit de schelp en zeef het kookvocht, bewaar.

Elke vis wordt verdeeld in gelijke stukken, apart gegaard in de voorradige visfumet met wat extra witte wijn en kruiden, laurier, tijm, peterselie stengels , de garing steeds minimum 1 minuut minder met andere woorden, halfgaar, bewaar.

Versnijdt de venkel en stoof aan in de olijfolie, bewaar.

Versnijdt de rode paprika's en stoof azn in de olijfolie. Bewaar.

Maak de rouille : week het oud wit brood , versnipper de lookteentjes, reken ongeveer 3 a 4 teentjes, 100 ml olijfolie en 100 ml zonnebloemolie, 2 eidooiers, pezo , saffraan. likje tomatenpuree en versnipperd pepertje

Maak een mayonaise met de soepmixer, gebruik het uitgeknepen brood om dikking te krijgen, voeg bij de dooiers , ook pezo en opgeloste saffraan (warm water), mix met de olien, Bewaar

We voorzien ook gemalen kaas en croutons

Kaas : vers gemalen Parmezaan kaas

Croutons : snijd de bagueten in betrekkelijk dikke sneden en bak ze in olijfolie en op het einde wat boter, kruidt met fijn zout op het einde.

De boullaibaise :

Nodig : 2 uien, 2 rode paprika's en 2 venkel, pastis, saffraan, tomatenpuree, bloem, pezo, visfumet, bloem

Bereiding :

Mogelijks voorzien we twee potten !

Verzamel alle visfumet die er is en giet bij elkaar, zeef eventueel.

Voeg ook de jus van de mossels toe .

Versnijdt de uien, rode paprika, venkel op de mandolinne allemaal in gelijke dikte , stoof zachtjes aan in de olijfolie, voeg tomatenpuree toe en laat even bakken, voeg wat bloem toe en laat even drogen, blus met een scheut witte wijn, de visfumet en de pastis, laat even uitkoken. Voeg de fumet toe.

Laat de groenten garen gedurende 15 à 20 minuten.

Bewaar.

Service : laat de vis nog even opwarmen in wat extra visfumet,

Schep de warme boullaibaise in het warme bord en leg de warme stukjes vis er ook in , samen met enkel mossels.

We servren de toasten, kaas en rouille apart aan tafel !

Eton Mess : duindoorn- en vliebes, hangop, merengue

Crumble : 100 g bloem, 75 gr koude boter;50 gr kristalsuiker, snuifje zout, 30 g gehakte hazelnoten voor extra structuur

Bereiding :

Meng bloem, suiker (evt hazelnoten) en zout in een kom. voeg koude roomboter in blokjes toe. Wrijf het geheel met de vingertoppen snel door elkaar tot een kruimelig deeg ontstaat verspreiden over bakplaat en goudbruin bakken bij 180 graden. na 10 minuten uithalen en door elkaar mengen en terugzetten voor 5 inuten.

Duindoorn coulis

800 g bevroren duindoorn, 350 - 400 g suiker , 100 ml water, vanille stokje

Bevroren bessen met water en suiker aan de kook brengen en 10 minuten laten koken. Pletten zodat alle sappen los vrijkomen. Pureren en zeven door fijne zeef steken. De gladde coulis laten afkoelen. Bewaar

Hangop met vlierbes

400ml hangop, 200 ml slagroom, 75 ml vlierbloesemsiroop

Slagroom kloppen tot lobbij. 50 ml siroop mengen met hangop en proeven, dan pas de rest toevoegen indien nodig. daarna slagroom voorzichtig erdoor spatelen.

Gelei snoepjes: 150 ml frambozensiroop , 75 ml water

1 el citroensap, 7 gelatineblaadjes

Gelatineblaadjes weken in water

Siroop, water en citroensap mengen en opwarmen (niet koken). van het vuur halen en uitgeknepen gelatine doorheen roeren.

uitgieten in een dunne laag (0,5 tot 1 cm) en laten opstijven in de koelkast., daarna blokjes snijden.

Merengue ; 200 gram eiwit, 200 gram suiker

Klop het eiwit stevig op,voeg op het einde de suiker toe.

Maak mooie hoopjes met de spuitzak en laat drogen in de oven bij 80 graden gedurende min 2 uur en daarna bij 60 graden nog eens 4 uur. Bewaar

Service: op een groot bord ,presenteren we de hangop in grote quenelle vorm(soeplepel) , de rest bouwen we rondom de quenelle .