

Kookclub November 2025

Oosterse bouletjes, groenten zoet/zuur
Tataki van zalm, wakame en komkommer
Tutjes van Rattes, gebrande jonge prei,
kwartelei,kabeljauw
Risotto van boschampignons, konijn, Parmezaan

Oosterse bouletjes, groenten zoet/zuur

Nodig : 300 gram gehakt, sesamolie, panko, ei, lookteentjes, koriander, sojasaus, chilipepertje , sesamzaadjes

Sticky saus : hoisin 3/5, sojasaus 1/5, rijstazijn 1/5, look, extra lepel chilisaus

Groenten zoet/zuur : sojascheuten, wortel, knolselder, prei, paprika, water, azijn, suiker

Bereiding:

Groenten: 70 gram suiker,130 gram azijn, 200 gram water, peperkorrels, zout, rood chili pepertje, laurier

Verwarm water, suiker en azijn tot het suiker is opgelost, voeg laurier, zout en peperkorrels toe, bewaar de warme oplossing.

Kook een bokaal met deksel gedurende 10 minuten in kokend water, bewaar .

Snij alles in julienne en gebruik een half rood pepertje, ,behoud de sojascheuten, steek alles in de bokaal en overgiet met de warme oplossing, sluit en bewaar.

Sticky saus : doe alles in een kom een meng. Bewaar

Meng alles voor de **bouletjes** en meng stevig, maak hiervan gelijke bouletjes, deze bakken we in een beetje olie op de pan, de laatste 7/9 minuten gieten we de saus erover en laten deze even garen in de saus, neem uit de saus en wentel door de gebrande sesamzaadjes. Bewaar voor de service.

Service : in een kommetje dressereren we de zoet/zure groentjes, daarbovenop het bouletje en werken af met blaadjes koriander.

Tataki van zalm , wakame en komkommer

Nodig : verse zalm, stuk uit de rug filet, peper, grof zeezout, venkelzaad, chilivlokken en komijnzaadjes

Gedroogde wakame, sjalot, sushi azijn, sesamzaadjes,

Wakame salade :

50 g gedroogde wakame zeewier , 2 el rijstazijn ,1 el lichte sojasaus,1 tl sesamolie, snuifje suiker , 1 tl gember geraspt, sesam zaadjes en 1 sjalot in ringetjes

Bereiding: Week de wakame in een grote kom met koud water gedurende min 10 minuten, knijp het zeewier uit en versnijdt al het zeewier in zo fijn mogelijke julienne.

Versnijdt de sjalot in fijne ringetjes.

Meng alles voor de dressing en voeg deze toe aan de versneden wakame, laat min ½ uur marinieren en voeg de sesam zaadjes toe voor de service.

Brandt de specerijen op een droge pan en meng ze voor de zalm in een schotel, bak de zalm krachtig aan in wat arachide olie gedurende max. 1 minuut op elke kant.

Wentel de zalm in de gemengde specerijen en doe deze in een plastic folie en trek goed aan. Bewaar.

Wat betreft de zalm kunnen we ofwel deze doen in sneetjes of in balkjes voor de service.

Service : versnijdt de zalm in de gewenste vorm en dresseer bovenop de wakame salade, werk af met wat dille groen.

Tutjes van Rattes, gebrande jonge prei, kabeljauw, spiegelei

Nodig : 1 kg Rattes aardappels, 250 karnemelk, 250 gram gezouten boter, nootmuskaat, kabeljauw 1.4 kg, laurier, panko, jonge prei, Bunzen barnder, pezo

Bereiding:

Tutjespap (karnemelkmousseline): kook de ongeschilde Rattes aardappeltjes, schil ze en draai ze door de passe-vite.

Maak een niet te dikke puree met de boter, licht opgewarmde karnemelk en nootmuskaat.

Voeg de licht warme karnemelk in delen toe tot een vloeiende mousseline.

De vis: leg de kabeljauw, vooraf geportioneerd, volledig ondergedompeld in de **geklaarde boter**, opgewarmd tot 90°C. Voeg toe: laurier, pezo. Laat 20 minuten konfijten. Controleer dan de garing. Haal de vis voorzichtig uit de boter en leg de moten onmiddellijk op de borden. Bewaar de boter als saus..

Frituur de **garnalen kroekoek** op 180 graden, laat afkoelen en verpulver tot zand ,kruidt met een beetje zout. Bewaar.

Kwartel ei : verdeel de eitjes in afzonderlijke potjes en bak deze in de poffertjes pan als een spiegelei, kruidt ze zeker met pezo.

Gebrande prei : Verwijder het uiterste groene deel en de wortel van de preistengels. Snij de prei in stukken van 5 cm en stoom ze zacht. Laat even afkoelen. Verdeel in de lengte in twee helften, indien te dik. Wrijf de boven- en onderkant van de stukken prei in met olijfolie en kruid met pezo. Zet opzij tot kort voor het serveren, brand de prei met de Bunzebrander krachtig voor de service.

Service : Probeer een warm bord te hebben, leg onderaan enkel stukjes gebrande prei, op de prei het stukje kabeljauw, op de kabeljauw het spiegeleitje, rondom de prei de mousseline van rattes aardappel en we werken af met de krokante kroepoek stukjes.

Rissotto van boschampignons, konijn, Parmezaan

Nodig :sneetjes gerookte ham, uitgebeende konijnenrug, konijnenbillen, noten, 3 sjalot, 2 lookteentjes, eiwit,
Gedroogde boschampignons – mengeling, boter, sjalotten, witte wijn, bouillon, pezo

Bereiding:

Been de twee konijnruggen uit zodat je een mooi stuk krijgt met filet en flappen.

Maak de vulling voor de konijnenrug.

Been de bouten uit.

Pel en snipper de sjalot en look . Spoel en snipper de rozemarijn. Bak en hak nootjes. Stoof de sjalot en look kort aan met de rozemarijn en kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Het vlees van de konijnbouten versnijden in kleinere stukken, draai in de cutter tot een soort gehakt , kruidt met pezo, voeg de eiwit toe tot je een smeūge massa krijgt

Leg de fijne de ontbeende konijnenruggen mooi op een plastic folie en Al folie ,daarboven op de fijne reepjes gerookte ham.

Vul de ruggen met het mengsel en draai op in de plastic en Al folie; zorg dat je een stevig geheel hebt.

Gaar 25 minuten in de oven. Laat rusten voor de service, dan versnijden we opnieuw in rondellen en mogelijks nog even opbakken.

Krokantje van Parmezaan en shii take, rasp de Parmezaan en meng met het shii také poeder, spreidt op een boterpapier op een ovenplaat en laat smelten in de oven bij graden tot een koekje.

Laat afkoelen en breek de koekjes voor de service. Bewaar.

Boschampignons:

Week de boschampignons in warm water gedurende 30 minuten, bewaar het weekvocht en bak de champignons aan in de boter, verdeel en voeg toe aan de konijnenrug vulling

Controleer de verse champignons op onreinheden, verdeel zo goed mogelijk in gelijke stukken, bak de champignons krachtig in mycrio en boter snel, kruidt met geperste look en pezo. Bewaar

Risotto : stoof de versneden sjalot(en) en een teentje look in boter, wentel de carnaioli rijst (300 gram) ook in de boter, stoof even mee. Blus met droge witte wijn en de opgewarmde shii take bouillon. Reken op 900 ml vocht om toe te voegen in 20 minuten, onder voortdurend roeren. Tegen het einde van de gaartijd voegen we nog enkel klontjes boter en wat Parmezaan kaas toe en de versneden peterselie. Laat even rusten.

Service : op ene groot bord, bij voorkeur warm, een mooie schep risotto afgewerkt met boschampignons, we voegen toe de versneden konijnmedaillons bovenop, werk af met blaadjes peterselie en het koekje van Parmezaan.