

Kookclub oktober 2025

Dip met grissini

Mi-cuit van bosduif, bospaddestoelen en karamel van rode biet

Wijting in zoutkorst, zeekraal, kappertjes, tomaat en sjalot

Carpaccio van Peer, Parmezaankaas, crème van pistache

Dip aubergine met grissini

Nodig : 2/3 aubergines, grissini, tahini, griekse yoghurt, komijn, peterslie, munt ,noten ,olijfolie, look, citroen, geroosterde paprika

Bereiding :

Snijdt de aubergine in de lengte doormidden, wrijf in met wat olijfolie en citroen

Gaar in de oven gedurende 25 minuten op 200 graden op de snijkant,

Haal het vruchtvlees uit de aubergines en doe in de blender, meng met een likje citroensap, tahin en de nootjes, uitgelekte yoghurt, komijn en zout, draai tot een gladde massa

Versnijdt de verse munt en peterselie en meng onder de massa.

Serveer in in potjes en werk af met goede olijfolie en wat geroosterde paprika, samen met de grissini stokken.

Mi-cuit van bosduif, boschampignons en karamel van rode biet

Nodig : bosduif filets, rode bietjes, klein en groot, wildfond, bos champignons, 1 sinaasappel, steranijs, kaneelstok, kruidnagel, brioche brood

Bereiding : Ontdoe de bosduiffilets van onreinheden, kruidt met pezo en gedroogde tijm, bak deze krachtig aan in mycrio, op het einde beetje boter ook, langs beide kanten 1 tot 1 ½ minuut maximum.

Haal van de pan en wikkel ze in plastic folie, bewaar.

Denk eraan dat we deze lauw zullen serveren, maw je kan ze reeds in fijne lamellen verdelen of wel na verwarming in de folie in de oven bij 70 graden.

Bak het brioche brood tot goudgele croûtons, kruidt met wat zout en laat afkoelen. Bewaar.

Maak een oplossing van 100 gram suiker, 300 ml wildfond en 150 ml azijn en 100 ml appelsiensap , voeg toe : steranijs, kaneel, kruidnagel,

Kook op en laat even infuseren.

Schil de rode kleine bietjes en verdeel in halve maantjes bvb in 6 of 8. Kook ze gaar in de suiker/azijn oplossing reken 8/10 minuten.

Bewaar voor de service minimaal een 3 –tal per persoon.

De rest van de rode bietjes koken we verder in deze oplossing gaar, die mixen we met wat extra suiker en sinaasap tot een coulis. Bewaar.

Maak de boschampignons proper, verdeel ze indien er grote bij zijn in kleinere stukken.

Bak de champignons krachtig aan met mycrio ,op het einde voegen we boter en gehakte peterselie toe.

Laat even afkoelen en we maken deze op met een vinaigrette van xeres-azijn en olijfolie en ook wat gegrilde pijnboompitten. Bewaar voor de service.

Service :

Op een licht lauw bord, serveren we de coulis van de rode biet in het midden, samen met de stukjes rode biet rondom de coulis de sneetjes bosduif filet, we verdelen de salade van bosch champignons over de filets, we werken af met wat croûtons van brioche brood

Wijting in zoutkorst, blanke boter, kappertjes, sjalot en tomaat, zeekraal

Nodig : 3 grote wijtingen van 800 gram, 2 kg zout, dille groen, citroen, olijfolie, kappertjes, bloemige aardappels, zeekraal, look, laurier ,

Bereiding :

Bedek de bodem van een ovenschaal met grof zout en schik de 2 schoongemaakte wijtingen erop. Vul de buikholte van elke wijting met schijven citroen, teentjes look, dille en laurierblad. Bedek de wijtingen volledig met grof zout en plaats 20 minuten in de oven op 200°C, let wel dit is afhankelijk van de grootte. Wanneer de tijd voorbij is laat nog even rusten, verwijder de korst en haal zoveel mogelijk vis-vlees uit zonder graten, maw ga toch wel secuur te werk, het zout mag niet in aanraking komen met de vis, verwijder het vel en de graten.

Aardappels : schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water of pof ze in een warme oven bij 190 graden gedurende 30 minuten in de schil.

Haal het kruim uit de aardappels en bewaar om te mengen met de zeekraal.

Zeekraal: controleer de zeekraal op houderige deeltjes, blancheer gedurende 1 minuut in een grote kom met kokend water. Verfris onmiddellijk, rol veen door de boter en meng met het aardappelkruim tot een soort stampot. Bewaar.

Gekonfijte tomaat: Was de kerstomaatjes en deponeer in een grote schaal, sprenkel royaal olijfolie, look, pezo en suiker over de tomaatjes en laat konfijten in de oven gedurende 20 minuten bij 160 graden. Bewaar.

Gekonfijte sjalot: 10 sjalotten, Noilly Prat, suiker, aceto balsamico wit, pezo, boter, kippenbouillon, pezo

Bereiding: verwijder de schil en vervalsijdt de lange sjalotten in 4 gelijke delen, laat de boter smelten in een lage pan, leg de delen sjalot onmiddellijk in de boter, bestrooi lichtjes met suiker en overgoet met kippebouillon en Noully Prat wijn, laat ven inkoken (konfijten) en voeg nog wat witte balsamico toe, kruidt het pezo op het einde en mss wat extra boter. Bewaar voor de service?

Blanke boter met kappertjes ; kappertjes, 200 gram boter, 20 cl witte wijn droog, 5 cl witte azijn, sjalot, beetje room

Bereiding: versnipper de sjalot en fruit in de boter, blus met witte wijn, azijn en wat water, laat inkoken tot meer dan de helft, voeg een likje room toe en klop de reductie op met koude boter, voeg de kappertjes toe en kruidt met pezo.

Service : Ontdoe de vis van zijn korst en serveer een mooi stukje vis, plaats de warme aardappelbereiding in ene ring en plaats hierop de vis. vergeet niet de vis te kruiden met zeezout en peper van de molen. Werk af met enkel sjalotten en gekonfijte tomaatjes en een mooie streep blanke boter saus. Versier metdille

Carpaccio van Peer, Parmezaankaas, crème van pistache

Nodig : citroen, peren doyenné of durandean, goede Parmezaan kaas, olijfolie, 100 gram mascarpone, 100 gram room en 100 gram pistache pasta, eidooier, zout, suiker

Bereiding :

Maak de crème van pistache: klop de eidooier los met 1 soeplepel suiker, meng met de mascarpone, voeg de pistache crème toe met de spatel.

Klop de room half op en spatel deze onder de voorgaande crème, bewaar in de koelkast in een spuitzak.

Schil de peren en versnijdt ze op de mandolinne in dunne plakjes, bewaar even in citroenwater voor de service.

Maak een lichte vinaigrette van citroensap en olijfolie en bestrijk hiermee royaal de borden, leg de peer sneetjes mooi op het bord, bestrijk opnieuw met olijfolie en citroensap.

Met een dunschiller trekken we reepjes van de Parmezaan kaas en strooien we royaal over de peertjes.

We spuiten deze bereiding af met enkel toefjes pistachecrème; Als we ongezoeten pistache noten vinden, verpulveren en lichtjes bestrooien