



**Kookstudio**  
Culinaire Centrum

www.culinairecentrum.nl  
0492 – 381565

## **Kookles 3 4-4-2016**

### *amuse*

Gepocheerd ei met ham-komkommer tartaar

### *voorgerecht*

Kippenbouillon

Fluweelzachte bloemkoolsoep met kerrie

### *tussengerecht*

Gerookt gevogelte met parelcouscous en akkerchampignons

### *hoofdgerecht*

Diamanthaas met rode wijn saus, tomaat, courgette en venkel en  
Aardappelgratin Pommes Anna

### *dessert*

Mouilleux au chocolate- Sinaasappelparfait- sinaasappelsaus



## **Gepocheerd ei op ham-komkommer-tartaar**

**Ingrediënten:** (8 personen)

4 (kleine) sjalotjes  
6 takjes tijm  
100 ml + 3 el wittewijnazijn  
zout en peper  
suiker of honing  
2 el olie  
200 gram dikke plakken rauwe ham  
1 komkommer  
8 verse eieren

### **Bereiding:**

- Pel de sjalotjes en snijd ze in fijne reepjes.
- Hak de tijm
- Meng 3 el azijn, zout, peper en een snufje suiker of een beetje honing.
- Klop de olie erdoorheen. Roer de fijngehakte tijm en de sjalotjes erdoorheen.
- Snijd de ham in blokjes.
- Was de komkommer, schraap de zaadlijsten eruit en snijd de komkommer in kleine blokjes. Meng de komkommer met de ham.
- Zet een ring van 8 cm op een bord en maak met de ringen mooie taartjes van de hamtartaar en druk het een beetje aan.
- Verhit 1½ l water, 100 ml azijn en 1 el zout in een ruime pan tot het kookpunt. Breek de eieren na elkaar en een voor een in een kopje
- Laat de eieren een voor een in het water glijden en pocheer ze ca. 4 minuten net onder het kookpunt.
- Druppel de vinaigrette over de tartaar.
- Neem de eieren uit het water met een schuimspaan, laat ze uitlekken en leg ze op de tartaar. Garneer met takje tijm.



## **Kippenbouillon**

**Ingrediënten:** (voor 8 personen)

1 soepkip  
1 ui  
1 wortel  
bleekselderij  
zout

### **Bereiding:**

- Hak alle groente grof.
- Doe de kip samen met de groente en wat zout in een pan.
- Doe er zoveel water bij dat alles onder water staat.
- Breng alles aan de kook en zet het vuur laag.
- Verwijder het schuim en laat alles 2 tot 2 1/2 uur pruttelen.
- Giet de kippenbouillon door een zeef in een schaal en laat de kippenbouillon afkoelen.
- Verwijder het gestolde vet.
- De kippenbouillon is klaar.



## **Fluweelzachte bloemkoolsoep met kerrie**

**Ingrediënten:** (10 personen )

1 kleine bloemkool  
100 gr boter  
1 prei  
1 theelepel kerrie  
120 gram bloem  
2 ltr. bouillon (groenten, rund of gevogelte)  
150 ml. slagroom  
1 eierdooier  
kervel

### **Bereiding:**

- Was de bloemkoolroosjes. Houd een twintigtal roosjes opzij. Snijd de rest in grote stukken, kook 5 minuten in gezouten water en laat uitlekken.
- Was de prei en snijd fijn. Gebruik het witte gedeelte
- Verwarm de boter in een pan op matig vuur. Voeg de prei en de kerrie toe en meng. Laat 1 minuut koken en voeg vervolgens de bloem toe. Laat nog ongeveer 1 minuut koken en voeg vervolgens onder stevig kloppen met een garde de hete bouillon toe.
- Voeg de bloemkool toe (behalve de kleine roosjes), kruid met peper en zout en laat op laag vuur en onder regelmatig roeren nog 25 minuten pruttelen.
- Haal de pan van het vuur, pureer het mengsel fijn en voeg vervolgens driekwart van de room toe.
- Kruid met peper en zout indien nodig. Laat nog even pruttelen.
- Haal van het vuur, meng de eierdooiers met de rest van de room en voeg dit mengsel toe aan de soep. Meng goed en laat vooral niet koken.
- Werk af met grof gehakte kervel en de kleine bloemkoolroosjes die u opzij hebt gehouden.



## **Gerookt gevogelte met parelcouscous en akkerchampignons**

**Ingrediënten:** (10 personen)

### **Vlees:**

10 kippendijen

### **Marinade:**

zonnebloemolie

2 teentjes knoflook

citroensap

zwarte peper

### **Parelcouscous**

½ st paprika groen

1 st sjalot

1 teentjes knoflook

1 el tomatenpuree

beetje dragon

1 ltr. gevogeltebouillon

5 st radijsjes

200 g parelcouscous

### **Garnituur**

125 g peultjes

250 g anijschampignons

1 teentjes knoflook

peterselie

### **Bereiding:**

#### **Marinade**

- Snipper de knoflook in grove stukjes.
- Maak een marinade van de knoflook, olie, citroensap en zwarte peper

#### **Kipfilet**

- Marineer de kippendijen en laat even staan zodat de marinade in kan trekken.
- Gril de kippendijen even aan in de grillpan zodat ze wat kleur krijgen.
- Laat de rookpan op matig vuur warm worden.
- Als de pan warm is 1 tot 2 eetlepels rookmot in het midden op de bodem van de pan doen en met het deksel op de pan verwarmen.
- Als de rookmot rookt, de kippendijen op het rooster in de pan leggen.



- Rook de kippendijen in ongeveer 10 minuten tot een kerntemperatuur van 68-70°C

### **Parelcouscous**

- Snijd de paprika in zeer fijne brunoise van 2 mm.
- Snijd de radijsjes in zeer fijne brunoise van 2 mm.
- Snipper de sjalot zeer fijn en wrijf de knoflook fijn.
- Fruit de sjalot, knoflook en paprika aan. Voeg tomatenpuree toe en roer door.
- Roer de couscous erdoor en voeg kokende bouillon toe.
- Haal van het vuur en voeg de radijsbrunoise en fijngesneden dragonblaadjes toe.

### **Garnituur**

- Hak de peterselie zeer fijn.
- Wrijf de knoflook fijn.
- Snijd de champignons in vieren.
- Bak de champignons met de peterselie en de knoflook.
- Maak de peultjes schoon en blancheer.
- Snijd de peultjes in de lengte doormidden.



## **Diamanthaas met rode wijn saus, tomaat, courgette en venkel**

**Ingrediënten:** (8 personen)

### **Diamanthaas**

1 kg diamanthaas  
150 gram boter  
1 ltr kalfsbouillon  
1 st uien  
2 teentjes knoflook  
1dl rode wijn  
Stroop  
Calvados  
Peper/Zout

### **Oventomaten**

4 st tomaten  
4 teentjes knoflook  
2 takjes tijm (blaadjes)  
olijfolie  
zout / peper

### **Courgette**

1 st courgette  
1 teentje knoflook  
olijfolie  
½ st gedroogde chilipeper  
¼ bosje muntblaadjes  
rode wijnazijn  
zout / peper  
olie  
2 teentjes knoflook

### **Venkel**

2 st venkel  
3 st eieren  
bloem  
zout  
peper  
boter



## **Bereiding:**

### **Diamanthaas:**

- Snipper de uien en de knoflook fijn met een mes.
- Zet deze aan in een pan met een klein beetje boter. Laat ze niet verkleuren (bitter).
- Als ze glazig zijn, blus je het geheel af met de rode wijn.
- Laat dit inkoken en voeg dan de kalfsbouillon toe.
- Bestrooi de diamanthaas met peper en zout en bak deze kort rondom bruin in de boter. Leg ze op een bakplaat. Laat ze verder garen in een oven van 80 graden met een kerntemp. van 54 graden.
- Kook de saus tot ongeveer de helft in.
- Als de saus op dikte is, zeef je hem door een fijne zeef.
- Breng op smaak met de stroop, peper/zout en enkele druppels Calvados.
- Eventueel verzachten met wat kookroom.

### **Oventomaten**

- Strijk een ovenschaal in met olijfolie en verdeel de tijmblaadjes over de olie.
- Snijd de knoflook doormidden.
- Snijd de tomaten doormidden en leg deze met de platte kant op de tijm.
- Steek de knoflook in de tomaten en bestrooi met zout / peper.
- Bak de tomaten 15 min in de oven op 180°C. # let op de rijpheid van de tomaten betreffende baktijd.

### **Courgette**

- Knoflook fijnhakken, chilipeper verkruiden, muntblaadjes fijnsnijden.
- Snijd de courgette diagonaal in stukken van 2 ½ cm dikte, leg op keukenpapier en bestrooi met zout - laat minimaal ó uur staan en daarna afspoelen en droogdeppen. # hoe langer ze staan, hoe meer vocht eruit komt is beter voor het bakken
- Verwarm een pan met een laag olie en knoflook en bak de courgette goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
- Leg de courgette op een plateau en bestrooi met knoflook – muntblad – chilipeper en besprenkel met de rode wijnzijn.
- Bewaar tot serveren (lauwwarm).

### **Venkel**

- Kook de venkel beetgaar (gaar) en koud spoelen.
- Snijd de venkel in dunne plakjes van 3 mm.
- Klop de eieren los met peper en zout.
- Bloem de venkel en haal door het losgeklopt ei.
- Bak de venkel in de boter goudbruin vlak voor serveren.





## **Aardappelgratin pommes Anna**

**Ingrediënten:** (8 personen)

750 gram aardappels  
2 takjes rozemarijn  
2,5 dl room culinair  
4 stuks eieren  
125 gram geraspte kaas  
Boter voor het invetten  
Zout en peper

### **Bereiding:**

- Was de aardappels. Droog ze met keukenpapier. Schil ze en snijd ze op de mandoline julienne.
- Haal de rozemarijnnaaldjes van de takjes.
- Meng de kookroom, rozemarijnnaaldjes, de eieren, 1/4 deel van de geraspte kaas, zout en peper en mix het geheel met de mixer.
- Beboter de gastronoombak en leg hierin vetvrij papier.
- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Meng het gemixte roommengsel met de julienne gesneden aardappels en doe ze in een ovenschaal. Druk het licht aan.
- Strooi de geraspte kaas eroverheen.
- Plaats de schaal in de oven en laat het garen (circa 45 minuten).
- Laat de gratin afkoelen. Stort het op een snijplank en steek er met een steker van 6 cm rondjes uit.



## **Mouilleux au chocolat**

Chocolade taartje

**Ingrediënten:** (6 grote vormpjes of 12 kleinere)

125 gr. chocolade extra puur  
150 gr. boter op kamertemperatuur  
100 gr. witte basterdsuiker  
4 eieren  
75 gr. zelfrijzend bakmeel

### **Bereiding:**

- Beboter de bakvormpjes.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Smelt in een steelpan op laag vuur de boter met de chocolade. Roer tot een mooi glad geheel.
- Klop met een mixer de eieren met de basterdsuiker dik en romig
- Spatel er luchtig het bakmeel en daarna de chocoladeboter door.
- Verdeel het mengsel over de bakvormpjes en zet in de koelkast.
- LET OP PAS IN DE OVEN ZETTEN NET VOOR UITSERVEREN
- Bak in ongeveer 8 minuten in de oven. De bovenkant moet stevig aanvoelen maar de kern moet nog vloeibaar zijn.
- Laat de cakejes 1-2 minuten staan en stort dan heel voorzichtig op een bord.

## Sinaasappelparfait

**Ingrediënten:** (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

250 ml slagroom

2 eieren

5 eidooiers

125 gr suiker

50 ml sinaasappellikeur

### **Bereiding:**

- Klop de slagroom lobbig en zet deze koud tot gebruik.
- Doe de eieren, de eidooiers met de suiker in een pan.
- Klop au-bain marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie
- Spatel de slagroom erdoor en vervolgens de sinaasappellikeur.
- Doe in de vormpjes en zet tenminste 12 uur in de diepvries of in een snelvriezer.



## **Sinaasappelsaus**

**Ingrediënten:** (6 personen)

500 ml vers geperst sinaasappelsap  
6 eetlepels basterdsuiker  
4 eetlepels sinaasappelmarmelade  
25 gr ongezouten boter  
2 eetlepels Grand Marnier

### **Bereiding:**

- Breng in een pan op matig vuur, de jus d'orange, suiker, marmelade en boter aan de kook.
- Kook dit gedurende 15 minuten, of totdat de saus met de helft is verminderd.
- Laat de saus niet te hard koken, laat het meer sudderen!
- Wanneer de saus is teruggebracht in volume, roer je de Grand Marnier erdoor.
- Laat nog 1 minuut sudderen. Haal van het vuur en serveer meteen