

## **Zomerse kookworkshop 12-07-2016**

*amuse in de keuken*

Pesto groen  
Tartaartje van Schotse zalm

*voorgerecht*

Gamba basilicum met een frisse  
aardappelsalade en mango limoen vinaigrette

*tussengerecht*

Rouleau van parelhoen - salade quinoa – currycrème  
en een filodeegbakje gevuld met een mousse van kippendijen

*hoofdgerecht*

Picanha of staartstuk op de BBQ  
Aardappelquiche  
en diverse groenten

*dessert*

Aardbeien met een limoencrème  
in een tuile bakje  
&  
Aardbeienparfait

## **Pesto groen**

### **Ingrediënten:**

heel bosje basilicum  
50 gr. pijnboompitten geroosterd  
100 gr. pecorino of grana padano kaas  
4 tn. knoflook  
100 dl. olijfolie  
peper en zout

### **Bereiding:**

- Trek de blaadjes van de takjes van de basilicum.
- Rooster de pijnboompitten even zonder olie. (let op als ze bruin worden direct uit de pan halen anders verbranden ze)
- Snijd de kaas in kleine stukjes en ook de teentjes knoflook.
- Pureer in een keukenmachine de basilicumblaadjes, knoflook, pijnboompitten, kaas.
- Voeg daarna in dunne straaltjes de olijfolie toe tot de pesto dik genoeg is.
- Breng op smaak met peper en zout.

## Tartaartje van Schotse zalm

### **Ingrediënten:**

+/- 40 hapjes

#### *Zalmtartaar:*

200 gr verse zalm

200 gr gerookte zalm

2 st kleine sjalotten

100 g crème Fraîche

Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

Casinobrood

#### *Garnituur:*

*Peterselie*

Cherry tomaatjes

Kaviaar

### **Bereiding:**

- Hak met een mes de Schotse zalm (vers en gerookte), tot een fijne 'tartaar'.
- Snipper het sjalotje en doe deze met de crème fraîche erbij.
- Breng nu het geheel op smaak met peper, zout en een beetje citroensap en enkele druppels tabasco. Dit alles naar smaak toevoegen.
- Rooster het brood en steek er rondjes uit
- Doe de tartaar op een uitgestoken toastje.
- Garneer de hapjes af met een stukje tomaat, toefje peterselie en een beetje kaviaar.

## **Gamba basilicum met een frisse aardappelsalade en mango limoen vinaigrette**

**Ingrediënten** (18 personen)

### *Gamba basilicum*

36 gamba's  
1 bs basilicum  
3 tn knoflook  
2 dl olijfolie  
2 chilipeper

### *Aardappelsalade*

150 g crème fraîche  
300 g bonken, schoon  
300 g truffelaardappel  
300 g zoete aardappel  
10 bl munt  
¼ bs bieslook  
olijfolie  
sap halve limoen

### *Limoen – mango vinaigrette*

7 dl water  
150 g suiker  
1 mango  
1 1/2 dl limoenolie  
1 limoen

### *Garnering*

6 radijsjes  
sla mix  
div. cress

## **Bereiding:**

### **Gamba's basilicum**

1. Pluk de basilicum, blender samen met de knoflook, chilipeper en olie tot een gladde olie (emulsie) en breng op smaak met zout / peper.
2. Gamba's in de lengte doorsnijden en darmkanaal verwijderen.
3. Bestrijk ruim met de basilicumolie en bak à la minute. (gamba's moeten glazig blijven anders worden ze taai)

### **Aardappelsalade:**

1. Snijd de bonken in een fijne brunoise  $\pm$  3 mm en blancheer.
2. Was de zoete aardappel, kook beetgaar, pellen en in fijne brunoise snijden, 3 mm.
3. Was de truffelaardappel, beetgaar koken, pellen en in fijne brunoise snijden, 3mm. (aardappel brunoise apart houden)
4. Snijd de bieslook en munt zeer fijn, meng met de crème fraîche en een beetje olijfolie tot een mooie crème en breng op smaak met zout / peper en limoensap.
5. Meng de aardappels en breng op smaak met de crème, afsmaken met zout/peper. (meng op het laatste moment anders kleuren de aardappels teveel paars)

### **Limoen – mango vinaigrette**

1. Rasp de limoen (geen wit van de limoen, dat is bitter).
2. Schil de mango en gaar in water met suiker.(dit alleen als de mango niet rijp is).
3. Verwijder het vlees van de mango en blender met toevoegen van het kookvocht. (kookvocht met beetje toevoegen tot een lopende crème, let op komt nog een beetje olie bij)
4. Mangocrème afkoelen en in de blender, de olie toevoegen, op smaak brengen met zout / peper en sap van de limoen.

### **Garnering**

1. Snijd de radijs in plakjes van 2 mm en bewaar in water met beetje citroensap.

### **Presentatie**

1. Maak een mooi taartje in een ring van de aardappelsalade en garneer met slamix. (doorsnee ring  $\pm$  4 cm)
2. Verdeel gamba's op de sla en garneer het bord met de cress, radijs en afwerken met de mango / limoen vinaigrette.

## **Rouleau van parelhoen - salade quinoa - currycrème**

**Ingrediënten:** (16 personen)

1 Rouleau van parelhoen

### **Quinoa**

1 st sjalot

1 teentje knoflook

olijfolie

200 g quinoa

±3 dl gevogeltebouillon

zout / peper

½ st sjalot

Sushiazijn

1 st citroen (rasp)

### **Currycrème**

2 ½ dl kokosmelk

1 bosje koriander

½ st rode chilipeper

20 g gember

20 g vissaus

1 st limoen (sap)

15 g sushiazijn

½ tl groene currypasta

20 g sojasaus

20 g sesamolie

20 g eiwit

2 g Xantana

Druivenpitolie

### **Garnituur**

250 g peultjes

250 g oesterzwam

boter

zout / peper

Cress

### **Bereiding:**

#### **Rouleau van parelhoen**

- Snijd de rouleau in plakjes en leg op een bakplaat
- Zet de plakjes van de rouleau van parelhoen even in de oven om te verwarmen **VLAK VOOR SERVEREN**

#### **Quinoa**

- Snijd de sjalot zeer fijn, wrijf de knoflook fijn.
- Fruit de sjalot en knoflook aan in olijfolie, voeg de quinoa toe en bestrooi met zout en peper. Voeg de bouillon toe en laat langzaam garen (evt. nog bouillon toevoegen). Laat afkoelen.

- Snijd de halve sjalot fijn, rasp de citroen.
- Breng de quinoa op smaak met sjalot, sushiazijn en citroenrasp.

### **Currycrème**

- Snijd de korianderblaadjes fijn, snijd de chilipeper fijn en rasp de gember.
- Kokosmelk, chilipeper, koriander, gember, limoensap, sushiazijn, vissaus, currypasta, sojasaus en sesamololie in de blender fijndraaien. Daarna passeren door een fijne zeef.
- Neem 1 ½ dl van deze massa en mix samen met het eiwit en Xantana in de keukenmachine. voeg langzaam druivenpitolie (hoeveelheid zelf bepalen) toe tot een volle massa. Voeg daarna de rest van de massa toe en breng op smaak met sushiazijn, vissaus en limoensap. Bewaar in de koeling.

### **Garnituur**

- Maak de peultjes schoon en snijd in plakjes.
- Maak de oesterzwammen schoon.
- Kook de peultjes beetgaar
- De oesterzwammen vlak voor serveren krokant bakken

## Mousse van kip in filodeegbakje

Ingrediënten: (10 personen)

### **Bakje**

Filodeeg

eiwit (van 1 ei)

### **Mousse**

150 g kipfilet (+ afsnijdsels kiphaasjes)

2 tl kerriepoeder

750 ml. gevogeltebouillon

100 ml room

2 blaadjes gelatine

zout / peper

### **Garnering**

Sisho purper

### **Bereiding:**

#### **Filodeegbakje**

- Beboter de vorm en leg 2 vierkantjes filodeeg in ieder bakje.
- Klop het eiwit los en bestrijk het filodeeg met eiwit.
- Bak de filobakjes af op 180 °C (goudbruin).

#### **Mousse**

- Snijd de kipfilet in stukken, voeg de kerrie toe aan de bouillon en pocheer de kip in de bouillon (kip moet net onderstaan).
- Week de gelatine in koud water en los op in 500 ml van deze bouillon.
- Draai de kip zeer fijn in de keukenmachine en schenk er kleine beetjes bouillon bij (**gebruik niet alle bouillon**) zoveel bouillon gebruiken tot een mooi smeug mengsel ontstaat wat niet te dun is.
- Laat de mousse afkoelen in de koeling
- Klop de room op en spatel door de afgekoelde mousse.
- Breng hoog op smaak met zout en peper en bewaar in de koeling in een spuitzak.
- Vlak voor serveren de mousse in de filodeegbakjes spuiten



## **Picanha of staartstuk op de BBQ**

**Ingrediënten:** (10 personen)

### **Rub**

65 gram suiker  
62 gram zeezout  
10 gram cayennepeper  
15 gram paprikapoeder  
1,5 gram knoflookpoeder  
0,8 gram zwarte peper  
0,5 gram gemalen koffie

### **Vlees**

1 staartstuk  
zeezout / peper

### **Bereiding:**

- Verwarm de Primo grill tot 150°C.
- Maak een rub van de diverse kruiden en smeer het vlees hiermee in.
- Bestrooi flink met zeezout en peper.
- Snijd het vlees op de vetkant in.
- Plaats een opvangbak onder het rooster en bewaar het restvocht voor de saus.
- Gebruik eventueel wat rookhout, (een kopje rookhout half uurtje in water) na een half uur op de hete kolen schudden.
- Vlees op de Primogrill leggen met de vetrand naar boven en laat het vlees langzaam garen op de indirecte manier tot een kerntemperatuur van 47°C.
- Verwijder vervolgens de indirecte grillsteen en braad het vlees nog kort aan beide zijde aan tot een kerntemperatuur van 54°C graden is bereikt. Je vlees is nu medium.
- Laat het vlees vervolgens 5 minuten in aluminiumfolie rusten.
- Vlees vlak voor het serveren trancheren.

## Aardappelquiche

**Ingrediënten:** (10 personen)

400 gram aardappelen  
50 g lichtgerookt spek in blokjes  
2 st sjalot  
100 g Parmezaanse kaas  
200 ml room  
4 st eieren  
1 theelepeltje truffelolie  
zout / peper

### Bereiding:

- Bak het spek uit.
- Snijd de sjalot fijn.
- Schil de aardappelen en rasp deze grof.
- Meng de aardappels met de sjalot en het gebakken spek
- Rasp de Parmezaanse kaas
- Meng de room, eieren de truffelolie en de Parmezaanse kaas en breng op smaak met zout en peper. ( dit noemen we een liaison)
- Vet een vorm goed in (ook de boden)
- Schep het aardappelmengsel in de ingevette vorm en schenk de liaison er boven op.
- Bak af in een voorverwarmde oven op 175°C, 40 minuten.

## **Aardbeien met een limoen crème in een tuile bakje**

### **Ingrediënten (voor 18 pers.):**

#### **Voor de tuile:**

300 gram witte basterdsuiker  
100 gram kokosrasp  
6 stuks eiwitten  
1,5 eidooier 1  
70 gram bloem  
30 gram gesmolten boter

#### **Voor de limoen crème:**

225 gram suiker  
5 stuks limoenen  
9 stuks eidooiers  
50 gram gesmolten boter

#### **voor de vulling:**

1 kilo aardbeien  
3 dl zoete witte wijn  
150 gram suiker  
1 stuks kruidnagel  
aardappelzetmeel

#### **voor de garnering:**

500 gram aardbeien  
1 bos mint

### **Bereiding:**

#### **Tuile**

1. Klop de eiwitten met de suiker los.
2. Voeg de kokos en de gezeefde bloem toe
3. Voeg de eidooiers toe en als laatste de gesmolten boter.
4. Strijk het beslag met een spatel in een dunne laag op de bakplaat in een rondje van ongeveer 10-15 cm. (ongeveer 6 tegelijk maken)
5. Afbakken in de oven op 180 °c totdat ze geel/bruin zijn.
6. Daarna vormen tot een kommetje door ze over een deegroller te leggen.

#### **De vulling**

1. Snijd de aardbeien in iets kleinere stukjes.
2. Aardbeien in een pan doen en de wijn, kruidnagel en de suiker toevoegen. Aanvullen met water tot het fruit onder staat.
3. Aan de kook brengen, dan meteen uitzetten.
4. Vocht licht binden met wat aardappelzetmeel.

#### **De limoen crème**

1. Pers de limoenen uit.
2. Klop de eieren met de suiker en het limoensap au bain marie tot een luchtige massa.
3. Klop de massa gaar tot ongeveer 60 °c.
4. Roer de warme (niet te warme) boter erdoor.

**Presentatie:**

1. Zet het tuilebakje in het midden op het bord. (eventueel vastzetten met een toefje slagroom).
2. Schep de aardbeienvulling in het bakje en schep daar gedeeltelijk de crème over.
3. Garneren met een plukje mint en verse aardbeien met slagroom.

## Aardbeienparfait

**Ingrediënten:** (18 personen)

250 ml ongezoete slagroom  
200 gr verse aardbeien of aardbeien coulis  
2 st eieren  
5 st eierdooiers  
125 gr suiker  
1 dl rode vruchten siroop

### **Bereiding:**

- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet deze koud tot gebruik.
- Pureer de aardbeien met een staafmixer als je verse aardbeien gebruikt
- Meng de eieren, dooiers en de suiker en klop die massa au-bain-marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie.
- Spatel (niet roeren) nu de room, de rode vruchten siroop en de aardbeien coulis door de eiërmasse.
- Stort in de vormpjes of in een schaal en zet 3 uur in de diepvries.