



Kookstudio
Culinair Centrum

www.culinaircentrum.nl

0492-381565

Kookles Helmond
20-02-2017

BAKKEN EN BRADEN; vlees en sauzen

Bieftartaar truffelmayonaise

Salade van zelfgerookt gevogelte
met verse kruiden.

Javaanse kerriesoep

Varkenshaas met champignonsaus

Rozemarijn aardappeltjes

Geglaceerde worteltjes
bloemkool met bechamelsausje

Chocolademousse
Stoofpeertje
Frambozencoulis

Bieftartaar- crostini - truffelmayonaise

Ingrediënten: (10 personen)

300 gram biefstuk (gehakte)
10 stuks zilveruitjes (uit glas)
2 stuks augurken (zoetzure)
1 sjalotje
1 eierdooiers (of 30 gram gepasteuriseerd eigeel)
tomatenketchup
peper – zout
olie – azijn
worchestershire saus
kappertjes

crostini

5 sneetjes wit brood

truffelmayonaise

mayonaise (eventueel zelf maken)

druppeltje truffelolie

Garnering

Kaaskoekjes*

Bereiding:

Bieftartaar:

- Maak tartaar aan met peper, zout en eierdooiers.
- Hak de augurkjes en zilveruitjes uiterst fijn en meng deze onder de tartaarmassa.
- Breng op smaak met enkele druppels olie, azijn, tomatenketchup en Worcestershire saus.
- Meng de massa goed door elkaar

Crostini

- Rooster het brood in de broodrooster goudbruin
- Steek met een steker mooie rondjes uit het brood

Truffelmayonaise

- Maak de mayonaise volgens recept of schep 2 eetlepels mayonaise uit een potje
- Voeg enkele druppels truffelolie toe en meng goed.
- Doe dit mengsel in een spuitflesje of spuitzak

Opmaak:

- Spuit wat truffelmayonaise op een bordje
- Leg daarop de crostini
- Verdeel de tartaar over de crostini.
- Garneer eventueel met een kaaskoekje

Mayonaise

Ingrediënten:

2 eitjes (of 60 gram gepasteuriseerd eigeel in koelkast)
olie (zonnebloemolie, olijfolie of een mix)
1 theelepel azijn
2-3 theelepels citroensap
snufje zout
Peper
mespuntje mosterd

Bereiding:

- Zorg er voor dat de eitjes op kamertemperatuur is.
- Scheid het eigeel van het wit en doe alle ingrediënten **behalve de olie** in een kom. (Gebruik in de kookstudio het gepasteuriseerd eigeel uit de koelkast)
- Mix met een garde deze tot het eigeel schuimig en licht van kleur wordt.
- Druppel nu al roerend de olie er in. Vooral in het begin heel langzaam.
- Roer steeds tot alle olie opgenomen is en voeg dan pas meer olie toe.
- U heeft nu een heerlijke mayonaise die in de koelkast een paar dagen houdbaar is.

Voeg enkele druppels truffelolie toe en u hebt een heerlijke truffelmayonaise

Koekje van Parmezaanse kaas

Ingrediënten: (10 personen)
Stukje Parmezaanse kaas

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Rasp de kaas
- Schep voor ieder koekje 1 eetlepel kaas op een met bakpapier beklede bakplaat (of bakmatje) en bak in de oven tot ze krokant zijn.

Javaanse kerriesoep

Ingrediënten: (10 personen)

1 ui
2 teentjes knoflook
2 el kerriepoeder
5 el olie
2 tl sambal oelek
2 tl gemberpoeder
80 gram bloem
100 gram kipfilet
2 liter kippenbouillon
1 stuk prei
150 gram taugé

Bereiding:

- Snipper de ui en knoflook.
- Snijd de prei in dunne ringen
- Snijd de kipfilet in kleine blokjes
- Fruit de uien en knoflook samen met de kerriepoeder in de olie goudbruin.
- Voeg de sambal oelek, gemberpoeder en de bloem toe.
- Warm dit goed door en laat de bloem gaar worden.
- Voeg er in gedeelten de kippenbouillon bij.
- Breng de soep aan de kook.
- Voeg de prei en de stukjes kip toe.
- Kook de soep nog 5 minuten tot de prei en de kip gaar zijn.
- Voeg de laatste 2 minuten de taugé toe.

Salade van zelfgerookt gevogelte met verse kruiden.

Ingrediënten: voor 10 personen

800 gr kipfilet

Marinade:

zonnebloemolie

2 teentjes knoflook

citroensap

zwarte peper

Dressing:

25 ml balsamico azijn

25 ml witte wijnazijn

150 ml olijfolie

Mosterd

Gembersiroop

peper en zout

Garnering

4 eieren

Frisee sla

½ bosje peterselie

½ bosje bieslook

1 ons pijnboompitten

1 komkommer

cherry tomaatjes

Bereiding:

Marinade

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

Kipfilet

- Marineer de kipfilet en laat even staan zodat de marinade in kan trekken.
- Gril de kipfilets 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 kipfilets op het rooster in de pan leggen.
- Rook de kipfilet in ongeveer 10 minuten tot een kerntemperatuur van 68-70°C

Dressing

- Voeg alle olie en azijn soorten bij elkaar in een blender.
- Op smaak brengen met mosterd, gembersiroop en peper/zout.

Garnering

- Kook de eieren hard in 8 minuten en pel ze.
- Was de sla en slinger deze droog in een centrifuge.
- Spoel de komkommer af en snij deze in de lengte in plakjes met een kaasschaaf.
- Rooster de pijnboompitjes in een droge pan tot ze goudbruin zijn.
- Snijd het gerookte gevogelte in dunne plakjes.
- Prak de eieren met een vork in kleine kruimeltjes.
- Snijd alle verse kruiden zeer fijn en meng deze met het ei.
- Was de cherry tomaatjes en snijd in vieren en verwijder de zaadjes.
- Maak de borden op naar eigen inzicht.

Kalfsbouillon

Ingrediënten: 1 liter

1 ½ kg. kalfsbotten
2 grote uien
1 grote wortel
1 knolselderij
paar blaadjes laurier
takjes tijm en peterselie
1 theelepel zwarte peperkorrels

Bereiding:

- Laat de botten bruin worden door ze in een braadslede in een voorverwarmde oven te roosteren op 200°C tot ze donkerbruin zijn.
- Giet overtollig vet af en doe de botten in een ruime pan.
- Snijd de ui doormidden en laat bruin verkleuren in een pan (niet schillen)
- Maak de wortel en de knolselderij schoon en snijd in grove stukken
- Voeg alle ingrediënten bij de botten en zet alles onder koud water.
- Breng langzaam aan de kook en schep met een schuimspaan het schuim van de oppervlakte.
- Draai het vuur laag en laat zo minimaal 5 uur trekken zonder deksel (nauwelijks laten borrelen)
- Giet door een puntzeef en laat afkoelen.

Ipv kalfsbotten kun je ook runderbotten gebruiken.

Kalfsbotten bevatten echter meer gelatine dan rund waardoor een goede textuur ontstaat.

Deze bouillon is te gebruiken als basis in jus, bruine sauzen, soepen en stoofpotten.

Varkenshaas met champignonsaus

Ingrediënten: (10 personen)

20 varkenshaasmedaillons (60 gram per stuk)

100 gram boter

Champignonsaus

250 gram champignons

2 sjalotten

25 gram roomboter

100 ml witte wijn

150 ml crème fraîche

Bereiding:

Varkenshaas:

- Bestrooi de varkenshaasjes met wat zout en peper.
- Verhit de boter in een braadpan en laat deze warm worden.
- Bak hierin de varkenshaasjes snel rondom bruin en leg deze in een ovenschaal of op een bakplaat.
- Zet de ovenschaal in een voorverwarmde oven van 75-80 °C. en doe de kernthermometer in het dikste varkenshaasje.
- Laat de kerntemperatuur oplopen tot min. 63 °C.

Champignonsaus:

- Champignons schoonvegen en de steeltjes verwijderen.
- Champignonhoedjes in piepkleine blokjes snijden.
- Sjalotten pellen en zeer fijn snipperen.
- In een pan 1 el boter verhitten en de sjalot kort fruiten.
- Champignonblokjes 3 min. zachtjes meebakken.
- Wijn erbij schenken en 5 min. zachtjes verwarmen.
- Crème fraîche erdoor roeren, nog 5 min. zachtjes laten doorkoken.
- Pan van vuur nemen en saus op smaak brengen met zout en peper.



Geglaceerde worteltjes

Ingrediënten: (10 personen)

1 bosje bospeen
20 gram boter
50 gram suiker
½ flesje jus d'orange

Bereiding:

- Maak de worteltjes schoon en tourneer ze.
- Kook ze beetgaar.
- Vlak voor het opdienen de boter in een pan doen en de worteltjes aanfruiten tot ze gaan glanzen.
- Voeg de suiker toe.
- Blus af met de jus d'orange.

Bechamelsaus

Ingrediënten: (voor 500 ml)

½ ltr melk
25 gr boter (5 delen)
30 gr bloem (6 delen)
Witte peper
Zout

Bereiding:

- Smelt de boter.
- Voeg de bloem al roerend toe en laat even koken zonder het te laten kleuren.
- De roux langzaam met kleine beetjes vermengen met de koude melk.
- Met een garde dit mengsel tot een gladde saus roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout en even zachtjes door laten koken.

Rozemarijn aardappeltjes

Ingrediënten: (voor 10 personen)

1 kg aardappelen (Ratte aardappels of roseval)

¼ bos rozemarijn

100 gr boter

zout

Bereiding:

- Aardappelen nakijken op onregelmatigheden en eruit snijden en daarna goed wassen (niet schillen).
- Kook de aardappelen beetgaar in water met zout en wat rozemarijn.
- Na het koken de aardappelen uit laten dampen.
- Van de rozemarijn de naalden afhalen.
- Boter verwarmen en daar de aardappelen in bakken. Op het laatst de rozemarijn meebakken.
- Op smaak brengen met wat zout.

Chocolademousse

Ingrediënten: (8 personen)

1 dl room
100 g couverture puur
1 dl eigeel (fles koelkast)
30 g suiker
2 dl room
2 blaadjes gelatine

Bereiding:

- Week de gelatine in koud water
- Maak 1 dl room warm en voeg de gelatine en couverture eraan toe
- Klop de 2 dl room tot yoghurtdikte.
- Klop het eigeel met de suiker wit en roer door de couvertureroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een glaasje en laat opstijven in de koeling

Stoofperen

Ingrediënten: (10 personen)

10 stoofperen (gieser wildeman)
50 gram suiker
½ liter rode wijn
½ liter water
stukje pijpkaneeel
2 kruidnageltjes
stukje citroenschil
1 dl azijn
10 gram aardappelzetmeel

Bereiding:

- De peren schillen, steeltje eraan laten. Een klein stukje van de onderkant afsnijden zodat ze mooi kunnen blijven staan op het bord.
- De peren met de steeltjes naar boven op de bodem van de pan zetten, net onder water, en met de rest van de ingrediënten opzetten.
- Ongeveer 2 uur tegen het kookpunt aan laten staan.
- Binden met ± 10 gram aardappelzetmeel dat aangemaakt is met koud water.
- In het kookvocht afkoelen.

Frambozencoulis

Ingrediënten: (10 personen)

150 g frambozen
2 el monin framboise (siroop)
100 g suiker
50 ml witte wijn
aardappelzetmeel

Bereiding:

- Pureer de frambozen met een staafmixer. Voeg de siroop, suiker 50 ml water en de witte wijn toe en breng aan de kook. Haal van het vuur en passeer door een zeef.
- Doe de saus terug in de pan en bind met aardappelzetmeel tot de gewenste dikte. Roer daarvoor, afhankelijk van de hoeveelheid vocht, 1 of meer theelepels aardappelzetmeel door een beetje koud water, schenk dit mengsel bij de frambozensaus en breng aan de kook. Bij verhitting bindt het zetmeel het vocht.