



Kookles Helmond
25-09-2017
les 1

BAKKEN, BRADEN EN GRILLEN
vlees, aardappels, sauzen maken en binden

Tartaartje van zalm met bieslook dressing

--

Salade van zelfgerookt gevogelte
met verse kruiden.

--

Javaanse kerriesoep

--

Varkenshaas met champignonsaus
Rozemarijn aardappeltjes
Geglaceerde worteltjes
Bloemkool met bechamelsausje

--

Chocolademousse
Stoofpeertje
Citroenyoghurt

Tartaartje van Schotse zalm in blikje met kruidensausje

Ingrediënten: (8 personen)

Zalmtartaar:

75 gr verse zalm

75 gr gerookte zalm

1 st kleine sjalot

40 gr crème Fraîche

Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

Dressing:

1 eetlepel mayonaise

scheutje witte wijn

enkele takjes bieslook

zout en peper

Garnituur:

Klein beetje sla

1 tomaat

Kaviaar

eventueel gintonic sorbet

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.
- Snipper de bieslook fijn.
- Snijd de tomaat in kleine blokjes
- Voeg de ingrediënten voor de dressing bij elkaar en breng op smaak met zout en peper.
- Doe een beetje sla in het blikje en schep daarop de tartaar in een rondje en druk aan.
- Garneer de zalmtartaar met een stukje tomaat en een klein beetje kaviaar.
- Schep een klein beetje dressing ernaast.
- Schep eventueel een klein bolletje gintonic sorbet ernaast.

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

600 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

2 eieren

Sla

½ bosje peterselie

½ bosje bieslook

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 snijd deze in de lengte in plakjes met een kaasschaaf.
- 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.

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.

Bloemkool met bechamelsaus

Ingrediënten: (voor 8 personen)

1 bloemkool

bechamelsaus

Ingrediënten: (voor 500 ml)

½ ltr melk

25 gr boter (5 delen)

30 gr bloem (6 delen)

Witte peper

Zout

Bereiding:

Bloemkool

- Snijd de bloemkool in roosjes en was de bloemkool.
- Kook beetgaar

Bechamelsaus

- 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.

Voor serveren de bechamelsaus over de bloemkool verdelen.

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 couverteureroom 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.



Citroenyoghurt

Ingrediënten: (10 personen)

2 dl yoghurt (dikke Griekse)
30 ml citroensap
1 dl eiwit
60 g suiker
125 ml room
3 blaadjes gelatine

Bereiding:

- Week de gelatine in koud water
- Klop de room tot yoghurt dikte
- Klop de eiwitten op en voeg de suiker in drie keer toe
- Verwarm citroensap en los gelatine erin op en roer door de yoghurt
- Meng de yoghurt met het geklopte eiwit
- Spatel daarna de room erdoor
- Stort in een bak en laat opstijven in de koeling