



## **Kookclub Marlijn 28-09-2017**

### *Amuse*

Tartaartje van Schotse zalm in blikje  
met kruidensausje en gintonic sorbet

### *Voorgerecht*

Kwartelborstjes in aardappelmantel met rozemarijn.

### *Hoofdgerecht*

Scholfilet met kreeftenjus

Risotto a la Milanese en groentengarnituur

### *Dessert*

Appel voor zoete dromen



## **Tartaartje van Schotse zalm in blikje met kruidensausje en gintonic sorbet**

**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 eraan.
- Schep eventueel een klein bolletje gintonic sorbet eraan.



## **Kwartelborstjes in aardappelmantel met rozemarijn.**

### **Ingrediënten:** (10 personen)

10 kwartels

zout peper

### **Saus**

gevogeltekarkassen

200 gram boter

2 uien

400 gram knolselderij

2 takjes rozemarijn

2,5 dl gevogeltebouillon

zout en peper

### **Aardappelmantel**

5 vastkokende aardappelen

zout en peper

2 eidooiers

2 takjes rozemarijn

150 gram boter

### **Bereiding**

#### **Saus:**

- De knolselderij schillen en in kleine stukjes snijden.
- De uien pellen en in kleine stukken snijden.
- De rozemarijnblaadjes afritsen.
- Karkassen in stukken hakken.
- De boter verhitten en daarin de karkassen langzaam bruin bakken.
- Selderij, ui en rozemarijn toevoegen en even meebakken.
- Met witte wijn blussen; iets laten inkoken.
- De bouillon toevoegen en tot de gewenste consistentie laten inkoken.
- De saus zeven en op smaak brengen.

#### **Aardappelmantel:**

- De aardappelen schillen en met de snijmachine (stand 3) in papierdun plakjes snijden. **De schijfjes niet in water leggen!**
- De plakjes op huishoudfolie in gelijke vierkantjes leggen (2 per persoon).
- Hierbij erop letten dat de plakjes elkaar telkens een kwart overlappen.
- De aardappelmatjes met peper en zout bestrooien.
- Vervolgens met geklopte eidooier bestrijken.

- In ieder matje een borstfilet en een boutje voorzichtig inpakken.
- In een pan de boter verhitten.
- Als de boter is uit geschuimd de rozemarijnblaadjes toevoegen.
- De pakketjes in de oven te bakken op een bakmatje op 165°C ± 20 minuten

**Serveren:**

- Op een voorverwarmd bord 2 kwartelpakjes leggen.
- Er wat saus omheen draperen en garneren met rozemarijn.



## Scholfilet met kreeftensaus

**Ingrediënten:** (10 personen)

10 scholfilets

zout en peper

### **kreeftensaus**

geklaarde boter of olie

mire-poix van selder, wortel, ui en look

schalen van scampi's of garnalen

1 blikje tomatenpuree

witte wijn

cognac

1 blikje kreeftenfond

roux

peper en zout

### **garnering**

cantharellen

2 sjalotten

### **Bereiding:**

#### **Scholfilet**

- Kruid de scholfilets met peper en zout, bak ze in de boter aan beide zijden nèt gaar (2-3 min.).

#### **Cantharellen**

- Maak de cantharellen schoon dat al het zand er uit is.
- Snipper de sjalotten
- Bak de cantharellen op hoog vuur, voeg de zeer fijngesneden sjalot toe
- Bestrooi met zout en peper.

#### **Kreeftensaus**

- Maak een mirepoix door de knolselderij, wortel, ui en knoflook heel fijn te snijden
- Neem geklaarde boter of olie en voeg daar de mirepoix aan toe en fruit aan.
- Vervolgens de schalen van de kreeft of de scampi's en 1 blikje tomatenpuree erbij voegen en laten bruinen.
- Flamberen met cognac, blussen met witte wijn en de kreeftenfond toevoegen.
- Tenslotte zout en peper toevoegen en 20 à 25 minuten op een zacht vuurtje laten sudderen.



**Kookstudio**  
**Culinair Centrum**

[www.culinaircentrum.nl](http://www.culinaircentrum.nl)  
0492 – 381565

- Zeef het geheel en bind met een roux.
- Verfijn de saus met kleine klontjes ijskoude boter.
- Doe er naar eigen smaak peper en zout bij.



## **Risotto a la Milanese**

**Ingrediënten:**(10 personen)

100 gram sjalotten  
80 gram boter  
350 gram risottorijst  
1 dl droge witte wijn  
2 liter groentebouillon  
Olijfolie  
enkele draadjes saffraan  
100 gram Parmezaanse kaas  
60 ml. kookroom  
40 gram platte peterselie

### **Bereiding:**

- Snijd de lente-ui in ringen.
- Verwarm olijfolie en de boter in een braadpan en fruit daarin de lente-ui zachtjes aan.
- Schep de rijst erdoor en fruit mee.
- Blus af met witte wijn.
- Verwarm de bouillon en voeg deze een beetje toe als de witte wijn door de rijst is opgenomen.
- Los de saffraan op in een bodempje water en voeg toe aan de rijst.
- Rasp de Parmezaanse kaas
- Voeg de rest van de bouillon in gedeeltes toe tot de rijst gaar is ± 20 min.
- Haal de risotto van het vuur en voeg de Parmezaanse kaas toe, de kookroom en de peterselie. Meng dit er goed door.
- Laat 5 min. afgedekt staan.

## **Gestoofde groenten mix en groene asperge**

**Ingrediënten:** (10 personen)

1 winterwortel  
200 gram courgette  
100 gram knolselderij  
1 ui  
1 teentje knoflook  
10 groene asperges ter garnering op de vis.

### **Bereiding:**

- Schil de wortel en de knolselderij en snijd in kleine blokjes
- Was de courgette en snijd in fijne blokjes
- Snipper 1 teentje knoflook
- Maak de asperge schoon door een stukje van de achterkant te snijden en eventueel het de onderste stukje schillen
- Snipper de ui fijn.
- Blancheer de wortel en de knolselderij
- Kook de asperge vlak voor serveren heel even tot deze gaar zijn.
- Verhit olijfolie in een koekenpan of wok, fruit de knoflook even aan
- Voeg de courgette blokjes toe en wok de groenten vlak voor serveren heel even tot ze warm zijn.





## Appel voor zoete dromen

**Ingrediënten:**(18 personen)

### *Appels*

18 elstar appels (kleine)  
4 sinaasappels  
4 citroenen  
2 eetlepels vanillesuiker  
250 g boter  
3 dl suikersiroop (1:1)

### *Walnoten parfait*

9 dl ongezoete slagroom  
5 st eieren  
12 st eierdooiers  
300 gr suiker  
1/2 dl walnotenlikeur  
100 g walnoten

### *Karamelsaus*

200 g suiker  
1 1/2 dl water  
50 g boter

### *Kattetongen*

150 gr zelfrijzende bloem  
100 gr zachte boter  
100 gr suiker  
1 koffielepel vanillesuiker  
3 eiwitten

### *Garnituur*

100 g pistachenoten (even roosteren en  
grof hakken)

## **Bereiding:**

### **Appel**

- Schil de appels en klokhuizen uitsteken.
- Haal met de zesteur de schil van de citroenen en sinaasappels.



- Meng de citroen- en sinaasappelschillen.
- Snijd het wit van de sinaasappels en citroenen en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Vang het sap op in een kom en leg de partjes erin.
- Smelt de boter en roer door de suikersiroop.
- Wentel de appels door de boter en suikersiroop en zet in een counterbak of aluminium bakjes.
- Verdeel sinaasappel- en citroenschilletjes met vanillesuiker in de appels.
- Gaar de appels in de oven 1 uur op 140°C. Tussendoor een paar keer bestrijken met het botersuikersiroopmengsel.
- Doe de sinaasappel- en citroenpartjes met het sap en 100 g suiker in een pannetje en laat even goed doorkoken, bind licht met aardappelzetmeel tot een compote.

## **Walnotenparfait**

- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet deze koud tot gebruik.
- 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.
- Rooster de walnoten en hak in grove stukken.
- Spatel (niet roeren) nu de room, de walnootlikeur en de gehakte walnoten door de eiermassa.
- Stort in een schaal en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.

## **Karamelsaus**

- Meng suiker met een paar lepels water, langzaam karamelliseren.
- Voeg de rest van het water eraan toe tot de karamel is opgelost.
- Roer de boter erdoor.

## **Kattetongen**

- Klop de boter samen met de suiker en vanillesuiker tot een romig mengsel.
- Blijf kloppen tot het mengsel bijna wit is van kleur.
- Voeg de eiwitten toe en klop tot het eiwit goed is opgenomen.
- Voeg vervolgens de (gezeefde) bloem toe en klop alles tot een luchtig beslag.
- Met dit beslag maak je al snel 50 kattetongen.
- Zorg voor een bakplaat met bakpapier of siliconen bakmat.
- Doe het beslag in een spuitzak en spuit repen van ongeveer 1cm op 5cm, laat voldoende tussenruimte. (Gebruik hiervoor best een platte spuitkop of een ronde spuitkop van ongeveer 10 mm diameter).
- Bak de koekjes gaar (met een bruin randje) in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 8 à 10 minuten.



- Laat de kattentongen afkoelen op een rooster.
- Zet de appel midden op het bord.
- Lepel er wat sinaasappelcitroencompote overheen.
- Maak een mooie quenelle parfait naast de appel en garneer met karamelsaus.
- Plaats de amandelbrioche ernaast.
- Bestrooi het bord met de pistachenootjes.