



Kookles 2 09-10-2017
vis pocheren en bakken

Amuse:

Bieftartaar –crostini- truffelmayonaise en kaaskoekje

--

zoete aardappel-preisoep

--

Voorgerecht:

Taartje van vis en groenten met
gedroogde tomaatjes en garnaal

Hoofdgerecht:

Schelvisfilet met hollandaise saus

mousseline van knolselderij

bietjes rood

spekje uitbakken

Dessert:

Amandelbavarois met kletskep

en mangoparfait en 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
worcestershire 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:

1 eierdooier
75 cc zonnebloemolie,
1 theelepel azijn
2 theelepels citroensap
snufje zout
peper
mespuntje mosterd

Bereiding:

- Zorg er voor dat het ei op kamertemperatuur is.
- Doe alle ingrediënten **behalve de olie** in de keukenmachine (of een kom als u een garde wil gebruiken).
- Mix 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.

als je er een druppeltje truffelolie aan toevoegt heb je 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 dessert lepetje kaas op een met bakpapier beklede bakplaat (of bakmatje). Leg de hoopjes ver genoeg uit elkaar zodat ze elkaar niet raken.
- Bak in de oven tot ze goudgeel zijn.
- Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen op het bakmatje.

Zoete aardappel - preisoep

Ingrediënten: (10 personen)

- 2 grote zoete aardappels
- 2 stelen prei
- 2 theelepels kurkuma
- 1 theelepel mosterdzaad
- 1 theelepel kerrie (mild Indiaas) of ras el hanout (voor een zoete arabische smaak), garam masala (pittiger Indiaas). Zo maak je het soepje elke keer net iets anders
- olijfolie
- 1 ½ ltr. kippenbouillon

Bereiding:

- Snijd de prei in stukken, schil de zoete aardappel en snijd in stukjes.
- Verwarm de olie, roerbak de prei en het mosterdzaad daarin tot het zacht wordt.
- Voeg de zoete aardappel en de rest van de kruiden toe.
- Laat even meebakken en voeg de kippenbouillon toe en wat zout.
- Laat een half uur koken.
- Als de groenten helemaal gaar zijn met de staafmixer de soep pureren.
- Verder op smaak brengen met zout en peper.

TIP: Garneer de zoete aardappel preisoep met verse bieslook of verse koriander. Strooi dan als laatste nog een beetje geraspte kokos erover, of garneer met kokoskrullen.



Taartje van vis en groenten met gedroogde tomaatjes en garnaal

Ingrediënten (voor 8 personen)

250 g pangafilet
3 dl visfond
200 g haricoverts
250 g bleekselderij
2 avocado
2 fijn sjalotten
3 eetlepels mayonaise,
16 krielaardappeltjes

Voor de dressing:

1 dl witte wijnazijn
3 dl olijfolie
beetje citroensap

Voor de garnering:

sla
bieslook
Zongedroogde tomaatjes
8 garnalen

Bereiding:

- Snijd de vis in blokjes en pocheer ze beetgaar in de visfond.
- Schep de vis uit de fond.
- Snijd de haricoverts en bleekselderij in kleine blokjes en blancheer ze apart beetgaar.
- Schil en snijd de avocado in kleine stukjes
- Snipper de sjalot
- Meng de vis, haricots, bleekselder, avocado en sjalot door de mayonaise.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de ingrediënten voor de dressing en klop met een vork.
- Kook de aardappeltjes beetgaar en schenk er de vinaigrette over.
- Verdeel met behulp van een ring de vis en groenten over de borden.
- Bak de garnalen voor de garnering a la minute en leg op het taartje
- Garneer met bieslook.
- Leg er omheen de aardappeltjes en zongedroogde tomaatjes

Op de huid gebakken schelvisfilet

Ingrediënten: (8 personen)

8 schelvisfilet (a 120 gram)
zout/peper

Bereiding

- Schelvis bestrooien met zout/peper en op de huid aanbakken op de bakplaat met wat olie. Slechts heel kort op de andere zijde bakken
- Langzaam verder garen in de oven op een kerntemperatuur van 60°C



Hollandaise saus

Ingrediënten:

50 gr sjalotten in brunoise
200 gr geklaarde boter
1 dl azijn,
1 dl water
10 st gekneusde, witte peperkorrels
150 gr eidooier
sap van ½ citroen
zout
cayennepeper

Bereiding:

- Doe de azijn met het water, de sjalotten en de gekneusde peperkorrels in een pan.
- Zet de pan op een hoog vuur en breng de vloeistof aan de kook.
- Kook het vocht in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Passeer de ingekookte vloeistof (gastrique) door een bolzeef in een beslagkom.
- Koel de gastrique af tot onder de 50 °C.
- Voeg de eidooiers toe aan de gastrique en klop het mengsel au bain-marie tot het goed gebonden is.
- Neem de beslagkom uit de bain-marie.
- Voeg langzaam in een dun straaltje de geklaarde boter toe onder voortdurend kloppen.
- Breng de saus op smaak met citroensap, zout en cayennepeper.

Als er iemand in de buurt is, laat deze dan langzaam de geklaarde boter toevoegen. De gastrique mag ook een derde van de oorspronkelijke hoeveelheid water en azijn zijn; dit verhoogt het smaakgehalte van de saus. Serveer de saus het liefst direct maar als je de saus iets langer wilt bewaren, kan je de saus op de rand van de kachel warmhouden.

Mousseline van knolselderij

Ingrediënten: (8 personen)

500 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht
200 gram aardappels, geschild
750 ml. melk
8 eetlepels Crème fraîche
2 eetlepels boter
Peper - zout

Bereiding:

- Snijd de aardappels en knolselderij in blokjes.
- Kook ze de aardappels in een ruime hoeveelheid water met wat zout.
- Kook de knolselderij gaar in de melk.
- Zodra de aardappels en de knolselderij gaar zijn, afgieten en uit laten lekken.
- Cutter het mengsel tot een fijne puree.
- Voeg de crème fraîche toe.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Vlak voor het serveren opwarmen onder voortdurend roeren.

Bietjes

Ingrediënten (8 personen)

3 bieten
roomboter

Bereiding:

- Breng water aan de kook. Beetje zout aan het water toevoegen.
- De bieten wassen.
- De bietjes gaar koken (ongeveer 30 minuten). De bieten zijn gaar als je makkelijk met de vork erin kan prikken.
- De schil verwijderen door de bieten te pellen.
- De bieten afgieten.
- Dan in schijfjes snijden
- De bietjes aanmaken met een klontje roomboter.
- Op smaak brengen met wat zout en peper.



Amandelbavarois

Ingrediënten: (8 personen)

400 ml melk
75 gram amandelspijs
2 eidooier
2 eiwit
15 gram suiker
5 blaadjes gelatine
2 dl slagroom
scheutje amaretto

Bereiding:

- Week de gelatine in koud water.
- Voeg de amandelspijs aan de melk toe en breng alles langzaam aan de kook.
- Temper de warmtebron en laat het mengsel ongeveer 10 minuten trekken.
- Zeef daarna de melk. Laat de melk opnieuw net tegen de kook aan komen.
- Roer de eidooier glad en voeg 4 eetlepels gezeefde melk toe.
- Roer dit mengsel door de rest van de melk en laat het licht binden op een klein vuur.
- Neem de pan van het vuur en blijf 1 minuut roeren.
- Knijp de gelatine uit en los die in het hete melkmengsel op.
- Giet het mengsel in een bekken en zet het koud weg.
- Klop het eiwit stijf en voeg tijdens het kloppen de suiker toe.
- Klop de slagroom stijf; zet koud weg.
- Spatel als het melkmengsel lobbig wordt, de slagroom er voorzichtig door.
- Schenk er rustig een scheutje amaretto door
- Spatel vervolgens de eiwitmassa er voorzichtig door.
- Vul metalen vormpjes (timbaaltjes) met het mengsel.
- Laat de bavarois in de koeling opstijven.



Frambozencoulis

Ingrediënten: (8 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 verhitte binding bindt het zetmeel het vocht.



Mangoparfait

Ingrediënten: (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom
3 mango's of mangopuree van boiron
2 st eieren
5 st eierdooiers
125 gr suiker
1 dl grand marnier

Bereiding:

- 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.
- Schil de mango. Snijd in stukken en mix in de blender tot een puree.
- Spatel (niet roeren) nu de room en de mangocoulis door de eiermassa.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.



Klets koppen

Ingrediënten: (30 stuks)

120 gr fijne suiker
30 gr gemalen amandelen
30 gr perencoulis of jus d'orange
30 gr gesmolten roomboter
30 gr bloem

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180 ° C.
- Meng de fijne suiker, gemalen amandelen, jus d'orange, gesmolten roomboter en bloem.
- Laat dit mengsel 30 minuten in de koelkast rusten.
- Maak bolletjes van het beslag ter grootte van een knikker en leg op een met boter ingevette bakplaat (of bakmatje) op ruime afstand van elkaar.
- Bak de klets koppen in 10-12 minuten in een oven op 180 ° C.