



Kookles Helmond
22-10-2017

**stoven van vlees,
karamelliseren van fruit, mousjes maken**

Amuse:

Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Soep

bouillon trekken voor volgende keer
Pittige tomatensoep

Hoofdgerecht

Kalfswangen
Aardappelquiche
Rode kool
Wortelmousse

Dessert

Caramelparfait
Gekarameliseerde appeltjes
Caramelsaus
Kattentongen



Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Ingrediënten: (8 personen)

Hammousse

150 g gekookte beenham

1 dl slagroom

Peper en zout

Jus van doperwtjes

250 g doperwtjes

1 st sjalotje

2 dl gevogeltebouillon

Peper en zout

Garnering

50 g Piccalilly

Peterselie (ter garnering)

Bereidingswijze:

Mousse:

- Blend de gekookte beenham in de keukenmachine
- Klop de slagroom
- Voeg de opgeklopte room toe aan de beenham
- Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de mousse in een spuitzak en leg koel weg.

Jus van doperwtjes:

- Snipper de sjalotten grof.
- Stoof de erwten aan in boter samen met de sjalot.
- Voeg na 5 minuten de bouillon toe en laat 30 minuten sudderen.
- Blend en zeef om een mooie jus te verkrijgen en breng op smaak.

Presentatie:

- Neem een amuse glaasje.
- Doe een laagje van de jus van doperwtjes onderin het glaasje.

- Spuit in het midden van het glaasje een mooie gladde (zonder kartel) toef beenhammousse.
- Dresseer hier bovenop wat piccalilly.
- Werk het geheel af met een klein takje peterselie.



Pittige tomatensoep

Ingrediënten : (10 personen)

1½ ltr. basisbouillon of gevogeltebouillon
2 teentjes knoflook
1 ui
100 gram tomatenpuree
750 gram verse tomaten
1 stuks chilipeper
40 gram suiker
250 gram gehakt half om half
¼ bosje peterselie
Olijfolie
Rivierkreeftjes

Bereiding:

- Snipper de ui en de knoflook
- Snijd de chilipepers fijn, snij de peterselie fijn
- Fruit de fijn gesneden knoflook aan in de olijfolie.
- Voeg de fijn gesneden uien er aan toe samen met de helft van de heel fijn gesneden chilipeper.
- Voeg nu de tomatenpuree toe en laat dit geheel even fruiten.
- Ontdoe de tomaten van het vel door ze te pliceren 10 seconden. (even in kokend water leggen en daarna ontvellen)
- Snijd de tomaten in stukjes en voeg ze bij de soep.
- Suiker toevoegen en afblussen met de bouillon.
- De bouillon aan de kook laten komen.
- Eventueel de rest van de chilipeper toe voegen
- Van het op smaak gebracht gehakt soepballetjes draaien en deze apart koken.
- Pureer de soep met een staafmixer. Eventueel zeven.
- Voeg de soepballetjes als laatste toe aan de soep.

Presentatie:

- Serveer de bouillon in voorverwarmde soepkoppen.
- Rivierkreeftstaartjes verdelen over de soepkoppen.
- Strooi voor het doorgeven peterselie op de soep



Het trekken van een bouillon

Ingrediënten:

runderschenkel (=soepvlees) en beenderen of wildbotten
water

bouquet garni:

prei

ui

wortel

knolselderij

gekneusde peterselie

laurierblad

Bereiding:

- soepvlees en beenderen evt. blancheren
- Wildbotten even aanbakken in een pan of in de oven (1 uur of 160 °C) geeft een mooie bruine kleur aan de bouillon.
- Opzetten met koud water en aan de kook brengen (net niet laten koken)
- Afschuimen en ontvetten
- bouquet garni toevoegen (ui evt. kleuren,)
- Minimaal ± 4 uur laten trekken op ± 95°C mag ook een hele dag of nacht.

Risicofactor:

- indien bouillon kookt, slaat deze blind
- nooit een deksel op een bouillon (marmite)
- nooit veel roeren in de bouillon

Bouquet garni (kruidenbouquet).

Een bouquet garni wordt samengesteld van: uien, selderijknol, wortelen, prei, peterselienstelen, selderijstelen.

Deze kunnen worden samengebonden tot een bouquet en afhankelijk van het recept kan men toevoegen: tijm, laurierblad, dragon, rozemarijn, basilicum, venkel, kervel, pimpernel, bonenkruid enz.

Een bouquet garni vindt toepassing bij het verhogen van de smaak in soepen en sausen waarin klein vlees aanwezig is.



Kalfswangen

Ingrediënten: (8 personen)

1500 gram kalfswangen
4 stuks waspeen
1 steel prei
500 gram knolselderij
3 eetlepels tomatenpuree
5 dl rode wijn
8 eetlepels bloem
1 liter runderbouillon
Olie
Laurier
Tijm
Zout en peper

Bereiding:

- Was de groentes en snijd de waspeen en de selderij brunoise.
- Snijd de prei in fijne ringen.
- Maak de kalfswang goed schoon. Verwijder zoveel mogelijk zenen en ongerechtigheden.
- Kruid de kalfswang met zout en peper. Bak het in de olie snel bruin en haal het vlees uit de pan.
- Bak in dezelfde pan de waspeen, knolselderij en prei tot ze lichtbruin zijn.
- Roer de tomatenpuree erdoor en bak het tot alles bruin is.
- Bestrooi het met bloem, giet de rode wijn en de bouillon erbij en laat het kort koken.
- Leg de kalfswang in de pan en voeg laurier en tijm toe. Laat het geheel, met de deksel op de pan 2 tot 3 uur langzaam garen.
- Haal het vlees uit de pan en snijd het in plakken.



Rode kool

Ingrediënten: (8 personen)

1 kleine rode kool
1 dl azijn en/of rode wijn
1 appels
2 kruidnagels
1 kaneelpijpje
2 laurierblaadjes
100 gram suiker
25 gram boter
aardappelzetmeel
Zout – peper

Bereiding:

- Rode kool opzetten met water, de kruidnagels, snufje zout, kaneel, laurier.
 - Vlug aan de kook brengen en ca. ½ uur gaar koken.
 - Gedurende de laatste 5 minuten gesnipperde of stukjes appel, suiker en azijn toevoegen.
 - De rode kool op smaak brengen met peper, zout en een klontje boter.
 - Voor de binding van het kookvocht dient de met wat water aangemaakte aardappelzetmeel even meegekookt te worden
 - Er mag geen kookvocht worden afgegoten.
-
- Denk aan verdampen van vocht; gevaar voor aanbranden.
 - hoeveelheid azijn en / of rode wijn is afhankelijk van zuurtegraad appel.



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.



Wortelmousse

Ingrediënten: (18 personen)

1500 gram winterwortel in stukjes
1 cm verse gember, fijngesneden/ geperst
100 ml kokosmelk
1 theelepel kurkuma
1 theelepel gemalen koriander
zout en versgemalen peper
2 eetlepels geroosterd sesamzaad

Bereiding

- Kook de wortel in weinig water goed gaar en giet af.
- Breng de kokosmelk aan de kook met de gember, kurkuma en koriander.
- Laat tot de helft inkoken.
- Pureer de wortel met de kokosmelk
- Breng op smaak met zout en peper en garneer met de sesamzaadjes



Ggekarameliseerde appels

Ingrediënten (10 personen)

6 fris-zure appels van redelijk formaat
100 gram roomboter
200 gram suiker
Kaneel

Bereiding:

- Schil de appels, snijd ze in kwarten en haal de klokhuisdelen eruit. Snijd vervolgens die kwarten nog eens in 4 partjes van ongeveer gelijke dikte.
- Bestrooi de partjes appel rijkelijk met kaneel.
- Zet een grote koekenpan of hapjespan op middelgroot vuur en smelt hierin al roerend de boter.
- Zodra de boter gesmolten is gaat de suiker erbij. Blijf continue roeren.
- Bij een bepaalde hoge temperatuur gaat de suiker smelten en even later ook verkleuren. Pas op dat het niet verbrand!
- Wacht al roerend tot de suiker middel bruin van kleur is en voeg alle appel toe.
- Blijf continue voorzichtig doorscheppen.
- De suiker begint nu op te lossen. Als de suiker helemaal is opgelost is een mooie lichtbruine kokende saus ontstaan en zijn de appels gekarameliseerd. Zet het vuur nu uit.
- Laat de appels afkoelen.

Karamelsaus

Ingrediënten: (18 personen)

200 g suiker
1 1/2 dl water
50 g boter
50 ml kookroom of slagroom

Bereiding:

- Doe de suiker met het water en de boter in een koekenpan en laat langzaam karamelliseren. (half uurtje op laag vuur) Niet doorroeren!
- Als de karamel mooi van kleur is de kookroom toevoegen.



Kattentongen

Ingrediënten:(voor 25 koekjes)

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

Bereiding:

- 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.
- 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.



Karamel parfait

Ingrediënten: (voor 12 personen)

500 ml room
50 gr suiker
5 eidooiers
1 ei

Karamel:

150 gr suiker
water

Bereidingswijze:

- Sla de room lobbig dus tot ongeveer yoghurt dikte en zet dat weg in de koelkast.
- Zet 50 gr suiker met de eidooiers en 1 ei op het vuur au bain marie en sla het met een garde luchtig tot het ongeveer 60 a 70 graden is en sla het daarna koud in een ijzeren bekken gevuld met ijsklontjes.
- Zet de rest van de suiker op het vuur met een beetje water en kook dat in tot een donkere karamel.
- Voeg de karamel beetje bij beetje bij je koud geslagen eiermengsel terwijl je continu blijft mixen met je mixer tot het weer helemaal koud is (pas altijd goed op met de karamel want dat is ontzettend heet)
- Spatel dan de geslagen room door je mengsel
- Stort dit in ronde vormpjes en zet het zeker een nacht in de vriezer.