

Kookles 4

6-11-2017

gepocheerd ei, dressing, biefstuk bakken (stukje vlees bakken) goede saus maken, opmaak bord

amuse

Gepocheerd ei
op ham-komkommer-tartaar

voorgerecht

pasteitje met runderragout

soep

groentesoep met gehaktballetjes

hoofgerecht

biefstuk met rode wijnsaus en peper roomsaus

(kalfsfond)

andijvie stampotje

kerrie uienringen cherrytomaat uit de oven

dessert

tartes tatin- ananas bavarois

Gepocheerd ei op ham-komkommer-tartaar

Ingrediënten: 10 personen

4 (kleine) sjalotjes
6 takjes tijm
100 ml + 3 el wittewijnazijn
zout en peper
suiker of honing
2 el olie
2 dikke plakken rauwe ham
1 komkommer
6 (verse eieren)
aluminiumfolie



- Pel de sjalotjes en snijd ze in fijne reepjes. Hak de tijm, op 4 takjes na, fijn. Meng 3 el azijn, zout, peper en een snufje suiker of een beetje honing. Klop de olie erdoorheen. Roer de fijngehakte tijm en de sjalotjes erdoorheen.
- Snijd de ham in blokjes. Was de komkommer, schraap de zaadlijsten eruit en snijd de komkommer in kleine blokjes. Meng de komkommer met de ham.
- Zet ringen op een bord en vul de ringen met de hamtartaar en druk het een beetje aan.
- Verhit 1½ l water, 100 ml azijn en 1 el zout in een ruime pan tot het kookpunt. Breek de eieren na elkaar en een voor een in een beker of soepkom.
- Laat de eieren een voor een in het water glijden en pocheer ze

ca. 4 minuten net onder het kookpunt.

- Verwijder het aluminiumfolie voorzichtig om de tartaar. Druppel de vinaigrette over de tartaar. Neem de eieren uit het water met een schuimspaan, laat ze uitlekken en leg ze op de tartaar.

Pasteitje met rundvleesragout

Recept voor de pasteibakjes:

Ingrediënten: (6 personen)

- 2 pakjes diepvries bladerdeeg
- Losgeklopt ei

Bereiding

- Haal de plakjes bladerdeeg los van elkaar en leg ze verspreid op je werkblad en laat ze ontdooien.
- Bevochtig de helft van het aantal plakjes licht aan de bovenkant.
- Druk er een ander plakje op en druk iets aan door er met een deegroller over te rollen.
- Je hebt nu plakken van ca. 4 mm dikte.
- Steek met een ronde steker van 7,5 cm doorsnede 6 rondjes uit.
- Leg de rondjes op een met een siliconen bakmatje of bakpapier beklede bakplaat.
- Steek nogmaals met dezelfde steker 6 rondjes uit.
- Steek het middendeel uit deze rondjes met een ronde steker van 5,5 cm doorsnede.
- Bevochtig de ringen licht aan de onderkant.
- Leg op ieder rondje dat op de bakplaat ligt een ring en druk licht aan.
- Herhaal dit nog twee keer zodat je een mooie, opstaande rand krijgt.
- Steek nu uit de overgebleven middendelen met een ronde steker van 5 cm doorsnede 6 rondjes.
- Dit worden de dekseltjes, leg deze ook op de bakplaat.
- Bestrijk de bovenzijde van de ringen met losgeklopt ei.
- Bestrijk ook de dekseltjes met losgeklopt ei.
- Laat 30 minuten rusten.
- Verwarm de oven voor op 210 graden Celsius.
- Bestrijk de ringen en de dekseltjes nog eens met losgeklopt ei.
- Bak ze in 20 minuten goudbruin.
- Verlaag de temperatuur naar 125 graden.
- Snijd bij ieder bakjes het omhoog gekomen middendeel los en wip het eruit met een vork.
- Bak de pasteitjes verder krokant in een oven van 125 graden Celsius.
- Dit duurde bij mij ongeveer 20-25 minuten.

Naast de welbekende ronde pasteibakjes kun je op deze manier natuurlijk ook sterren, kerstbomen, sneeuwmannen etc. maken. Leuk voor kerst!

Recept voor de runderragout:

Ingrediënten: (6 personen)

- 35 gram boter
- 35 gram bloem
- 2 dl runderbouillon
- 2 eetlepels room
- zout
- peper
- worcestershiresaus
- peterselie
- 150 gram gare sukadelappen in kleine stukjes gesneden of soepvlees wat overgebleven is

Bereiding:

- Smelt de boter.
- Voeg onder goed roeren de bloem toe.
- Voeg onder goed roeren langzaam de runderbouillon toe.
- Breng de saus op smaak met room, zout, peper, worcestershiresaus en fijngehakte peterselie.
- Voeg het kleingesneden vlees toe.
- Warm nog even goed door tot de ragout op de goede dikte is.
- Vul de pasteibakjes met de ragout, doe het "dekseltje" erop en serveer direct.

Groentesoep

Ingrediënten: (4 personen)

1 Liter rundbouillon van 80° à 90° graden warm.

Het clarifiëren van een bouillon is soms nodig om de bouillon helder te maken. Daarvoor heb je de volgende ingrediënten nodig:

100 gram rundergehakt
2 eiwitten
100 gram prei
100 gram stengel selderij
100 gram wortel
peper en zout

Clarifiëren:

Als je bouillon af laat koelen, vormt zich bovenop de bouillon een gestold vetlaagje. Schep dit laagje van de bouillon af om hem te ontvetten. Dit kan met een schuimspaan. Clarifiëren kan alleen met opgeklopt eiwit, maar om een nog smaakvollere bouillon te krijgen, voegen we aan het eiwit gesneden groenten en rundergehakt toe.

- Voeg alle ingrediënten bij de **koude** bouillon
- Breng de bouillon langzaam tegen de kook aan 90° graden, blijf roeren tot de bouillon deze temperatuur heeft bereikt.
- Door deze manier gaan de eiwitten langzaam stollen en nemen zo het vuil wat in de bouillon zit op.
- Schep het eiwitschuim met een schuimspaan af.
- Zeven door een neteldoek.

Groentesoep

- Verwarm de bouillon
- Proeven en op smaak brengen.
- Eventueel nu soepgroenten en gehaktballetjes* toevoegen en even laten trekken.

De gehaktballetjes kun je het beste apart koken en niet ongekookt bij de bouillon doen.

Kalfsbouillon

Ingrediënten: 1 liter

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

Bereiding:

- Besmeer de botten met tomatenpuree.
- 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 meer gelatine dan rund waardoor een goede textuur ontstaat. De bouillon is te gebruiken als basis in jus, bruine sauzen, soepen en stoofpotten.

Biefstukken bakken

- De pan op het vuur zetten en op de hoogste stand voorverhitten. De olie in de pan gieten en verhitten.
- De biefstuk in de hete olie leggen en 1 minuut snel aanbakken.
- Omdraaien en de andere kant eveneens 1 minuut aanbakken.
- Vervolgens de biefstuk in de oven doen (temperatuur oven 80 graden) met de kernthermometer.
- Verder laten garen op een kerntemperatuur van 52 -56 graden (afhankelijk van je voorkeur).

Rode wijn saus

Ingrediënten: 10 personen

150	gr	Boter
1	ltr	Kalfsbouillon
1	st	Uien
2	tn	Knoflook
1	dl	Rode wijn
		Stroop
		Calvados
		Peper/Zout

Bereiding:

- Snipper de uien en de knoflook fijn met een mes.
- Zet deze aan in een pan met een klein beetje boter. Laat ze niet verkleuren (bitter).
- Als ze glazig zijn, blus je het geheel af met de rode wijn.
- Laat dit inkoken en voeg dan de kalfsbouillon toe.
- Kook de saus tot ongeveer de helft in.
- Als de saus op dikte is, zeef je hem door een fijne zeef.
- Breng op smaak met de stroop, peper/zout en enkele druppels Calvados.
- Eventueel verzachten met wat kookroom.

Groene peperroomsaus

Ingrediënten: (6 personen)

30 gr boter
30 gr bloem
1 sjalotje
350 ml runderbouillon eventueel van tablet
2 eelt groene peperkorrels (op sap, geen gedroogde)
½ theelepel mosterd
75 gr crème fraîche
Peper en zout

Bereiding:

- Snipper de sjalot
- Fruit het sjalotje in de boter en roer met een garde de bloem er door.
- Giet langzaam de bouillon er bij en blijf goed roeren zodat er geen klonters ontstaan.
- Breng aan de kook en laat indikken naar wens.
- Roer de mosterd en crème fraîche door de pepersaus en breng op smaak met peper en zout.
- Voeg als laatste de peperkorrels toe.

Stampotje van andijvie

Ingrediënten: (voor 10 personen)

400 gram aardappels
100 ml melk
100 gram koude boter in blokjes
300 gram andijvie

Bereiding:

- Schil de aardappels, snijd ze in even grote stukken en kook ze met een beetje zout in ruim water.
- Snijd de andijvie fijn.
- Giet de aardappels af en maak ze fijn met een pureeknijper
- Verwarm de melk en roer die door de puree met een garde.
- Roer de boter door de puree.
- Meng de rauwe andijvie door de warme puree en laat ze nog even garen.
- Breng op smaak met zout en peper.

Kerrie uien

Ingrediënten:(6 personen)

3 grote uien
2 el boter
1/4 tl paprikapoeder
kardemom
gemalen kruidnagel
en kerrie

Bereiding:

- De uien in boter bakken met de kruiden.
- Wat water erbij doen en 30 min. zacht laten bakken.

Bavarois van kwark met gebruind schuim en ananas met kruidnagel en vanille.

Ingrediënten: 12 personen

450 gram room
450 gram kwark
6 blaadjes gelatine
70 gram eidooier
140 gram suiker

2 eiwitten
100 gram poedersuiker

ananascompote

ananas in kleine blokjes
4 dl. suikersiroop
1 eetlepel vanillesuiker

Bereiding:

Bavarois

- Week de gelatineblaadjes in koud water
- Klop de eidooiers en de suiker luchtig.
- Los de blaadjes gelatine op in 1 eetlepel heet water en voeg toe aan dit mengsel.
- Meng vervolgens de kwark en de half opgeslagen room door het eidooier/suikermengsel.
- Vul er voor $\frac{3}{4}$ de ringen (7 cm doorsnede) mee.
- Laat de bavarois opstijven in de koeling.

Eiwitten

- Klop de 2 eiwitten met $\frac{1}{3}$ van de poedersuiker luchtig. Voeg tijdens het opkloppen de rest van de poedersuiker toe en klop het eiwit verder stijf.
- Vul dan de ringen met de gekoelde bavarois hiermee tot aan de rand en strijk dit glad met een paletmes.
- Brand er net voor uitserveren met een brander een bruin laagje op.

Ananascompote

- Kook de suikersiroop licht in. Voeg de eetlepel vanillesuiker en de blokjes ananas toe.
- Kook dit heel even en laat de compote afkoelen.
- Verwijder de bavarois uit de ringen en plaats ze op de borden. Schik de compote er rondom.

Tartes tatin (mini)

ingrediënten (12 personen)

2 kleine handappels
2 eetlepels suiker
3 plakjes roomboter bladerdeeg
1-2 eetlepels melk
200 ml. crème fraîche
2 eetlepels gembersiroop

Bereiding:

- Verwarm de oven voor tot 200 C.
- Vet de vormpjes goed in met boter.
- Schil en snijd de appels in kleine blokjes.
- Schep de appelblokjes om met 1 ½ eetlepel suiker.
- Verdeel de appelblokjes over de holtes van de vorm.
- Snijd de plakjes bladerdeeg in vieren. Leg in elke vorm over de appel een deegplakje en stop het deeg tussen de appels en de vorm goed in.
- Prik een paar gaatjes in het deeg met een vork. Bestrijk het deeg met de melk en bestrooi met ½ eetlepel suiker.
- Bak de appeltaartjes in de voorverwarmde oven in 20 minuten goudbruin en gaar.
- Roer intussen de crème fraîche los met gembersiroop naar smaak.
- Laat de taartjes uit de oven 5 minuten afkoelen.
- Draai de taartjes in de vorm los.
- Leg een rooster op de vormpjes en keer ze om..
- Serveer met gemberroom.

je kunt deze in aparte losse vormpjes doen maar ook in een muffin vorm.

Diverse dressings

Dit is een klein overzichtje van enkele eenvoudige maar onmisbare dressings voor allerlei soorten salades. Gebruik voor de vinaigrettes (dressings op basis van olie en azijn/citroensap) een leeg, schoon jampotje om de ingrediënten in te mengen. Schud het potje goed om te zorgen dat de olie en azijn zich mengen. Controleer tijdens het maken van de dressing altijd of de smaak in orde is. De aangegeven hoeveelheden zijn richtlijnen. In de praktijk gaat het om het vinden van de juiste smaakbalans.

Vinaigrette met witte wijnazijn en honing

- 6 el olijfolie
- 2 el witte wijnazijn
- 1 tl honing
- zout en peper

Citroenvinaigrette

- 2 el citroensap
- 5 el olijfolie
- zout en peper

Basilicum dressing met pijnboompitten

- 2 el balsamicoazijn
- 5 el olijfolie
- 1 flinke handvol verse basilicum, fijngehakt
- 1 flinke handvol pijnboompitten, geroosterd en gehakt
- zout en peper

Vinaigrette met mosterd

- 6 el olijfolie
- 2 el Dijon mosterd
- 2 el rode of witte wijnazijn
- zout en peper

Dressing van limoensap en koriander

- 2 el limoensap
- 3 el verse koriander, fijngehakt
- 125 ml olijfolie
- 1 el witte wijnazijn

Yoghurtdressing

- 150 ml yoghurt
- 2 el witte wijnazijn
- 1 el verse munt, fijngehakt
- 1 el verse peterselie, fijngehakt
- versgemalen zwarte peper

Blauwe-kaas dressing

- 75 g blauwe kaas, verkruimeld (bijv. Roquefort)
- 1 teentje knoflook, geperst
- 225 ml zure room of dikke yoghurt
- 1 el witte wijnazijn
- 2 el verse peterselie, fijngehakt
- versgemalen zwarte peper

Honing-mosterddressing

- 1 el grove mosterd
- 1 el Dijon mosterd
- 1 el heldere honing
- 1 el citroensap of witte wijnazijn
- 4 el olijfolie
- zout en peper

Pestovinaigrette

- 2 á 3 el witte wijnazijn
- 2 tl pesto
- 75 ml olijfolie
- zout en peper

Oosterse dressing

- 1 el mosterd
- 1 el Japanse sojasaus
- 1 el balsamicoazijn
- 2 el olijfolie
- 1 el sesamolie
- zout en peper