

## **Kookles 1 gevorderden 19-02-2018**

bieftartaar met crostine en truffelmayonaise (beginnersles)

---

javaanse kerriesoep (beginnersles)

----

Snoekbaars - zuurkool met zwarte rijst – cèpessus - shii take

---

Gevulde varkenshaas - varkensstoof  
witte kool rouleau

----

Limoenparfait – chocolademousse met gember- crumble van hazelnoot-



## **Snoekbaars - zuurkool met zwarte rijst – cèpessaus - shii take**

Ingrediënten: (18 personen)

### **Snoekbaars**

18 st snoekbaars filets a 60 gram

olijfolie

zout en peper

### **Cèpessaus**

25 g gedroogde cèpes

2 dl water

½ bol knoflook

3 dl witte wijn

½ l room

1 st witte ui

4 dl gevogelte bouillon

zout en peper

### **Zuurkool**

450 g zuurkool

2 dl water

200 g gerookt spek

400 ml. room

½ bol knoflook

3 dl witte wijn

### **Zwarte rijst**

300 g zwarte rijst

150 g crème fraîche

1½ bosje bieslook

### **Shii take**

500 g shii take

olie

zout en peper

### **Bereiding:**

#### **Snoekbaars**

- Bestrooi de vis met zout en peper, bak aan op 240°C in olie, alleen op de huidkant en laat rusten.
- Plaats voor ongeveer 10 minuten voor serveren in een oven op 100°C.

#### **Cèpessaus**

- Week de cèpes in de bouillon.



- Snipper de ui en snijd de halve bol knoflook in stukken en fruit samen met de cèpes aan.
- Blus af met de wijn en kook tot de helft in, voeg het water en de room eraan toe en kook opnieuw 1/ 3 in.
- Blender goed met de staafmixer en wrijf door een zeef, breng op smaak met zout en peper.

## **Zuurkool**

- Spoel de zuurkool kort en zet deze op met de room, halve bol knoflook, witte wijn en het water.
- Breng aan de kook en laat circa 30 minuten zacht doorkoken en verwijder de knoflook.
- Vries het spek in en snijd voor serveren in blokjes van een ½ cm en meng door de zuurkool.

## **Zwarte rijst**

- Breng water aan de kook en kook de zwarte rijst beetgaar en spoel koud af.
- Meng voor serveren de rijst met de zuurkool en crème fraîche.
- Warm voor serveren opnieuw op.

## **Shii take**

- Snijd de shii take, bak à la minute in de olie tot mooie kleur.
- Breng op smaak met zout en peper.

## **PRESENTATIE**

- Verdeel de rijst met zuurkool midden in een diep bord en verdeel de vis erop.
- Garneer met de shii take en verdeel cèpessaus naast het gerecht.



## **Gevulde varkenshaas - varkensstoof witte kool rouleau**

Ingrediënten (8 personen)

### **Gevulde varkenshaas**

18 st varkenshaasmedaillons a 60 gram

1 st eidooiers

40 g gerookt spek

paar takjes salie

zout en peper

### **Varkensstoof**

500 gram varkens procureur of riblappen

1 st witte ui

1 teentjes knoflook

1 el kerrie

4 takjes tijm

3 blaadjes laurier

1 flesje bier

3 dl jus de veau (kalfsfond)

50 g mosterd

100 g crème fraîche

boter

zout en peper

### **Witte kool rouleau**

½ st witte kool

¼ bosje bieslook

150 ml room

1 st eidooiers

grove mosterd

boter

zout en peper

### **Bereiding:**

#### **Gevulde varkenshaas**

- Snijd de salieblaadjes fijn
- Snijd 2 varkenshaasmedaillons in blokjes en draai deze in de keukenmachine fijn tot gehakt.
- Voeg de eidooier toe, breng op smaak met zout en peper en bewaar in een spuitzak in de koeling.
- De varkenshaasmedaillons in het midden insnijden, vullen met gehakt en bestrooien met zout en peper.



- Bak aan op lage temperatuur en laat langzaam garen.

## **Varkensstoof**

- Snipper de ui, snijd de knoflook fijn en snijd de procureur in blokjes van  $\pm$  3 centimeter.
- Zet de procureur aan in boter en voeg de ui, knoflook, kerrie, tijm en laurier toe.
- Blus met bier en voeg de jus de veau toe en laat langzaam garen.
- Voeg tijdens het garen de mosterd en crème fraîche toe en breng voor serveren op smaak met zout en peper.
- Kook voor serveren een deel van de jus in voor de saus.

## **Witte kool rouleau**

- Snijd de bieslook zeer fijn en snijd  $\pm$  8 buitenste bladeren van de kool, verwijder de nerf en kook beetgaar in circa 4 minuten.
- Snijd de rest van de kool zeer fijn op de snijmachine en zet aan in boter, voeg room toe en laat langzaam garen en roer de eierdooiers door de massa.
- Breng op smaak met mosterd, zout en peper en roer de bieslook erdoor en laat afkoelen in de koeling.
- Verdeel de bladeren op dubbel plastic folie en rol strak op met de koolvulling.
- Laat opstijven in de koeling en snijd voor serveren in stukken van 3 cm.
- Verwarm de rouleau voor serveren in de oven.

## **PRESENTATIE**

- Verdeel de varkenshaas over de borden.
- Schep een portie stoofvlees ernaast.
- Plaats de rouleau aan de andere zijde van het bord.

## Limoenparfait

**Ingrediënten:** (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

250 ml slagroom  
2 eieren  
5 eidooiers  
125 gr suiker  
scheutje limoncello  
sap en rasp van 2 limoenen

### **Bereiding:**

- Klop de slagroom lobbijg en zet deze koud tot gebruik.
- Doe de eieren, de eidooiers met de suiker in een pan.
- Klop au-bain marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie
- Spatel de slagroom erdoor en vervolgens de limoncello, limoensap en rasp.
- Doe in de vormpjes en zet tenminste 12 uur in de diepvries of in een snelvriezer.



## **Chocolademousse met gember**

### **Ingrediënten:** (8 personen)

1 stukje gember (10 gram)  
1 dl room  
100 g couverture (chocolade) puur  
1 dl eigeel (fles koelkast of 3 eidooiers)  
30 g suiker  
2 dl room  
2 blaadjes gelatine

### **Bereiding:**

- Schil de gember en rasp hem fijn.
- Week de gelatine in koud water
- Maak 1 dl room warm en voeg de gelatine en couverture en de gember eraan toe
- Klop de 2 dl room tot yoghurtdikte.
- Klop het eigeel met de suiker wit en roer door de couvreureroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een glaasjes en laat opstijven in de koeling



## **Crumble van hazelnoot en amandel**

**Ingrediënten:** (8 personen)

20 gram suiker  
20 gram amandelen om poeder te maken  
10 gram hazelnoten  
25 gram boter  
20 gram bloem

**Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Maal de amandelen in een keukenmachine tot poeder.
- Hak de hazelnoten grof
- Meng alle ingrediënten in een kom
- Stort daarna alles op een bakplaat met een ovenmatje of vetvrij papier en zet in de oven.
- Bakken tot de crumble goudbruin is.
- Om de 4 minuten de crumble door elkaar mengen om een egale kleuring te krijgen.





## **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 verhitting bindt het zetmeel het vocht.