

Gevorderden les 3 19-03-2018

**mouilleux maken, sabayon, binden met klontjes boter,
zoetzuur van diverse groenten**

Mouse van beenham met pickles en jus van doperwtjes
(gevorderden)

Salade van zelf gerookt gevogelte, dressing (beginners)
en zoetzuur van diverse groenten (gevorderden)

Spruitjescappuccino met prei en uitgebakken spek

Diamanthaas met rode wijn saus- mousseline van knolselderij-
groentenmix (door beginners)
doperwten crème (door gevorderden)

Walnotenfrangipane - peer -
kaneel - chocoladeparfait* & sinaasappelsabayon

* de parfait door beginners.

Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Ingrediënten: (18 personen)

350 g gekookte beenham
2 dl opgeklopte slagroom
Peper en zout
Piccalilly

450 g doperwtjes
2 st sjalotjes
3,5 dl gevogeltebouillon
Peper en zout

16 topjes peterselie (ter garnering)

Bereidingswijze:

Mousse:

- Blend de gekookte beenham
- Klop de slagroom stijf
- Voeg de opgeklopte room toe en 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.

Spruitjescappuccino met prei en uitgebakken spek

Ingrediënten: 18 personen

Vlees:

100 gram gerookt spek

Spruitjescappuccino:

2 ltr. bouillon

2,5 dl kookroom

400 gram spruitjes (schoongemaakt)

20 gram roomboter (bevroren)

2 dl slagroom

Garnering:

50 gram prei

Bereiding:

Spek:

- Snijd het gerookte spek in flinterdunne reepjes.
- Verhit een droge koekenpan en bak het spek uit.
- Laat de reepjes uitlekken op keukenpapier.

Spruitjes cappuccino:

- Maak de spruitjes schoon.
- Breng de bouillon en de kookroom aan de kook.
- Voeg de schoongemaakte spruitjes toe en laat het geheel zachtjes doorkoken tot de spruitjes beetgaar zijn.
- Pureer het geheel met een staafmixer, of in een keukenmachine.
- Mix de koude boter erdoor.
- Snijd de prei ragfijn en was deze goed.
- Klop de slagroom op tot yoghurtdikte.
- Doe de spruitjescappuccino terug in de pan en klop die schuimig op.
- Breng de cappuccino op smaak met wat zout.

Serveren:

- Doe wat ragfijn gesneden prei in een hete cappuccinokop.
- Giet de hete spruitjescappuccino er langzaam op.
- Schep de opgeklopte slagroom er bovenop. Bestrooi die met het uitgebakken spek

Tip: De cappuccinokopjes moeten heet zijn, omdat dan de schuimlaag het langst in stand blijft.

Salade van zelf gerookt gevogelte, dressing en zoetzuur van diverse groenten

Ingrediënten: voor 10 personen

800 gr kipfilet

Marinade:

zonnebloemolie

2 teentjes knoflook

citroensap

zwarte peper

Dressing:

25 ml balsamico azijn

25 ml witte wijnazijn

150 ml olijfolie

Mosterd

Gembersiroop

peper en zout

Zoetzuur

5 st radijsjes

½ stuks komkommer

½ stuks gele biet

3 dl sushi azijn

3 dl suikerwater (half suiker, half water)

25 g geraspte gember

1 st citroengras

½ st rode peper

Garnering

Gemengde sla

mozzarella

Bereiding:

Marinade

- Snipper de knoflook in grove stukjes.
- Maak een marinade van de knoflook, olie, citroensap en zwarte peper
- Marineer de kipfilet en laat even staan zodat de marinade in kan trekken.

Zoetzuur

- Verwijder de zaadlijst en zaden van de rode peper, snijd de peper in fijne brunoise en meng met azijn, suiker, gember en geplet citroengras.
- Breng aan de kook en laat 10 minuten op laag vuur trekken.

- Schil de biet snijd op 2 millimeter dikte in ronde plakjes, steek daarna rondjes uit van gelijke grootte.
- Snijd de radijs in kwart-partjes.
- Snijd de komkommer in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten.
- Vervolgens de komkommer in stukken van 4 centimeter lengte snijden en in de lengte nogmaals doorsnijden.
- Verdeel de groenten apart in kleine bakjes en giet kokende marinade over de diverse groenten.
- Laat staan tot gebruik en vlak voor serveren uit marinade halen.

Kipfilet

- Gril de kipfilets even aan in de grillpan zodat ze wat kleur krijgen.
- Laat de rookpan op matig vuur warm worden.
- Als de pan warm is 1 tot 2 eetlepels rookmot in het midden op de bodem van de pan doen en met het deksel op de pan verwarmen.
- Als de rookmot rookt, de kipfilets op het rooster in de pan leggen.
- Rook de kipfilet in ongeveer 10 minuten tot een kerntemperatuur van 68-70°C

Dressing

- Voeg alle olie en azijn soorten bij elkaar in een blender.
- Op smaak brengen met mosterd, gembersiroop en peper/zout.

Garnering

- Was de sla en slinger deze droog in een centrifuge.
- Snijd de mozzarella in blokjes
- Snijd het gerookte gevogelte in dunne plakjes.
- Meng de sla met de dressing en leg verdeel over de borden.
- Verdeel de zoetzure groenten en de mozzarella over het bord en serveer.

Diamanthaas met rode wijn saus

Ingrediënten: 10 personen

1	kg	Diamanthaas
150	gr	Boter
1	ltr	Kalfsbouillon
1	st	Ui
2	teen	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.
- Bestrooi de diamanthaas met peper en zout en bak deze kort rondom bruin in de boter. Leg ze op een bakplaat. Laat ze verder garen in een oven van 80 graden met een kerntemp. van 54 graden.
- 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.

Mousseline van knolselderij

Ingrediënten: (10 personen)

500 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht

1 kg. aardappels

8 eetlepels crème fraîche

Peper - zout

Bereiding:

- Snijd de aardappels en knolselderij in blokjes.
- Kook ze tezamen in een ruime hoeveelheid water met wat zout.
- Zodra de aardappels 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.

Groentenmix

Ingrediënten: 10 personen

1 winterwortel

200 gram peultjes of boontjes of courgette of snijbonen

100 gram knolselderij

1 teentje knoflook

3 takjes bieslook

Bereiding:

- Schil de wortel en de knolselderij, snijd in de lengte in stukken van 5 cm.
- Snijd in julienne reepjes.
- Snijd de peultjes in de lengte in julienne reepjes
- Snipper 1 teentje knoflook
- Snipper de bieslook fijn
- Blancheer de wortel en de knolselderij
- Verhit olijfolie in een koekenpan of wok vlak voor uitserveren.
- Fruit de knoflook even aan en voeg de peultjes toe.
- Wok al roerend 1 minuutje tot de peultjes beetgaar zijn.
- Voeg de wortel en de knolselderij toe
- Op het laatst de bieslook erdoor scheppen.

Doperwten crème voor bij hoofdgerecht

Ingrediënten: (18 personen)

250 gram dopertwen

20 gram boter

peper en zout

Bereiding:

- Kook de doperwten goed gaar en pureer ze door een fijne zeef.
- Meng de boter er door.
- Breng de puree op smaak met peper en zout.

Walnotenfrangipane met peer – kaneel - chocoladeparfait met sinaasappelsabayon

Ingrediënten: (18 personen)

Walnotenfrangipane

125 g boter
125 g walnoten
125 g poedersuiker
25 g patentbloem
2 st eieren

Zoete liaison

2 st eieren
60 g crème fraîche
2 dl room
80 g suiker
1 st citroen (rasp)

Peer

7 dl water
300 g suiker
1 dl citroensap
1 st kaneelstokje
1 st vanillepeul (openmaken)
4 st peren

Taartjes

bladerdeeg
50 gram witte chocolade

Kaneel-chocoladeparfait

250 ml. ongezoete slagroom
2 st eieren
5 st eierdooiers
125 gr suiker
2 dl melk
100 g witte couverture
70 g suiker
1 st kaneelstokje
1 eetlepel vanillesuiker

Sabayon

150 g eidooier
2 st sinaasappel (sap)
65 g witte wijn
50 g suiker
35 g Grand Marnier
½ st citroen (sap)

Kletsoppen

75 g witte basterdsuiker
52 g bruine basterdsuiker

30 g boter
35 g lauw water
50 g patentbloem

Garnering

Atsina Cress

Bereiding:

Walnotenfrangipane

- Maal de walnoten met het poedersuiker in de keukenmachine tot een fijn poeder.
- Klop de boter (op kamertemperatuur) met een garde op en voeg in delen het walnotenpoeder toe.
- Roer de bloem erdoor en daarna 1 voor 1 de eieren.
- Doe de massa in een spuitzak.

Zoete liaison

- Meng alle ingrediënten goed door elkaar.
- Bewaar in de koeling tot gebruik.

Peer

- Meng alle ingrediënten (behalve de peren) en breng aan de kook en haal van het vuur.
- Laat 20 minuten trekken.
- Schil de peren, verwijder het klokhuis en halveer de peren.
- Laat de peren in het vocht (net onder kookpunt) 20 minuten pochieren.
- Laat de peren afkoelen in het vocht.

Taartjes

- Leg een plak bladerdeeg in een tartelette vorm van Ø 7 cm (18x)
- Bak de taartjes halfgaar blind af in een oven op 180°C, 20 minuten.
- Smelt de witte chocolade
- Bestrijk de bodempjes met gesmolten witte chocolade en laat afkoelen totdat de chocolade hard is.
- Spuit hierop een bodempje walnotenfrangipane.
- Snijd de peer in grove stukken en leg deze op de frangipane.
- Werk af met de zoete liaison.
- Bak de taartjes verder af, oven op 180°C, 15-20 minuten (tijdens hoofdgerecht).
- Haal de taartjes uit de oven en bestrooi met poedersuiker.

Kaneel-chocoladeparfait

- Breng de melk, couverture, kaneelstokje en een eetlepel vanillesuiker aan de kook. Haal van het vuur en laat 30 minuten afgedekt trekken.
- Verwijder het kaneelstokje uit de melk.
- Klop de 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.
- Vermeng de eiermassa samen met de chocolademelk.

- Spatel (niet roeren) nu de slagroom door de eiermassa.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.

Sabayon

- Meng alle ingrediënten in een grote kom.
- Klop de massa au bain-marie op

Kletskommen

- Zeef de bloem.
- Klop de suiker met de boter op.
- Voeg het water toe en spatel de bloem erdoor.
- Maak met een theelepel rondjes van 1 ½ cm op een bakplaat met vetvrij papier en smeer uit.
- Bak af in een oven op 160°C totdat ze goudbruin en krokant zijn (± 7 minuten).

Presentatie:

- Maak een spiegel van sabayon midden op een warm bord.
- Plaats een perentaartje (besneeuwd met poedersuiker) midden op het bord.
- Plaats een vormpje kaneel-chocolade ijs erop.
- Steek er een kletskopje in.
- Garneer met Atsina cress.