

Kookles 1 gevorderden 25-09-2018

Amuse

Bieftartaar- crostini- kwartelei-truffelmayonaise

Voorgerecht

Soep van Cannellinibonen

Hoofdgerecht

Gevulde parelhoenfilet met sinaasappelsaus en witlof in trappistenbier

Dessert

Tompouce van bladerdeeg met witte chocolade

Bieftartaar- crostini- kwartelei-truffelmayonaise

Ingrediënten: (18 personen)

500 gram biefstuk (gehakte)
15 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
Kaaskoekjes*

crostini

1 wit brood

truffelmayonaise

mayonaise (eventueel zelf maken)
druppeltje truffelolie

Garnering

20 kwarteleitjes
cress (shisho purple)

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

- Steek met een steker mooie rondjes uit het brood.
- Leg op een plateau een silplat matje
- Smeer de rondjes brood in met olijfolie en kruid met peper en zout
- Leg er weer een silplat matje op en bak in de oven op 170 graden tot mooi goudbruin (ca 10 min en daarna om de 3 minuutjes even kijken)
- Haal uit de oven en laat afkoelen

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

Kwartelei

- Haal van alle kwarteleitjes het topje eraf en zet terug in het rekje.
- Zet een pannetje water op
- Pak een poffertjespan en zet die op de andere pan.
- Spuit in met pancoating en bak de eitjes als mooie spiegeleitjes

Opmaak:

- Spuit wat truffelmayonaise op een bordje
- Maak met een ring mooie rondjes van de tartaar
- Leg daarop de crostini
- Daarop weer een puntje truffelmayonaise en dan het kwartelei en garneer met de sisho purple

Mayonaise

Ingrediënten:

2 eitjes (of 60 gram gepasteuriseerd eigeel in koelkast)
olie (zonnebloemolie, olijfolie of een mix)
1 theelepel azijn
2-3 theelepels citroensap
snufje zout
Peper
mespuntje mosterd

Bereiding:

- Zorg er voor dat de eitjes op kamertemperatuur is.
- Scheid het eigeel van het wit en doe alle ingrediënten **behalve de olie** in een kom. (Gebruik in de kookstudio het gepasteuriseerd eigeel uit de koelkast)
- Mix met een garde 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.

Voeg enkele druppels truffelolie toe en u hebt 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 eetlepel kaas op een met bakpapier beklede bakplaat (of bakmatje) en bak in de oven tot ze krokant zijn.



Soep van Cannellinibonen

Ingrediënten: (18 personen)

Soep

2 blikjes witte bonen (Cannellini) à 400 g
2 st laurierblad
3 teentjes knoflook
¼ bosje salie
150 g pancetta
150 g bospeen
150 g bleekselderij
100 g ui
4 teentjes knoflook
2 ltr. gevogelte bouillon (ingekookt)
olijfolie
zout / peper

Garnituur

150 g Parmezaanse kaas
2 st wortel
2 stengels bleekselderij
olijfolie

BEREIDING

Soep

- Doe $\frac{3}{4}$ van de bonen in een pan met bouillon totdat de bonen onderstaan.
- **Bewaar de overgebleven $\frac{1}{4}$ deel van de bonen voor de garnering.**
- Voeg laurier, knoflook en salie eraan toe en breng aan de kook.
- Snijd de bospeen, ui en bleekselderij in stukken.
- Snijd de pancetta en knoflook fijn, zweet aan in olijfolie en voeg de bospeen, ui en bleekselderij toe en laat even mee aanzweten.
- Voeg de bouillon erbij en laat 30 minuten trekken. verwijder de salie en laurieblad, Pureer de bonen en voeg samen met het vocht aan de bouillon toe en breng op smaak.

Garnituur

- Schaaf de Parmezaanse kaas.
- Snijd de wortel en bleekselderij in zeer fijne brunoise van 2 mm.
- Zet de groenten kort aan in olijfolie en laat kort garen. **Voeg het $\frac{1}{4}$ deel van de bonen toe.**

PRESENTATIE

- Verdeel het garnituur in kopjes. Schenk de soep over het garnituur.
- Garneer met Parmezaanse kaasschaafsel en druppels olijfolie.



Gevulde parelhoenfilet met sinaasappelsaus en witlof in trappistenbier

Ingrediënten: (voor 10 personen)

8 enkele parelhoenfilets
1 extra filets voor de farce
1 pak spinazie diepvries van 450 gram
300 gr gez. pistachenootjes
3 sjalotten
tijm
½ dl room
½ dl droge witte wijn
2 eidooiers
boter

Saus:

4 dl gevogelte bouillon
rasp van 3 sinaasappels
sap van 3 sinaasappels
50 gram koude boter

Witlof:

10 stronkjes witlof (klein)
75 gr boter
1 flesje trappistenbier
2 lepels honing
1 dl kipbouillon
2 eetl. paneermeel
2 eetl. gruyèrekaas
peper en zout

Ui-aardappelgalettes:

400 gram geschilde aardappelen
3 stuks eieren
150 gram uien
zout en peper
bloem
boter
nootmuskaat
cayennepeper
arachideolie



Bereiding:

- Sla de filets plat tussen twee vellen plastic folie met de platte kant van een hakbijl.
- Laat de spinazie ontdooien, verhit ze even en laat uitlekken.
- Snijd de sjalotten fijn en smoor ze in de boter, voeg de fijngesneden tijm toe en de witte wijn.
- Laat dit inkoken tot bijna alle vocht verdwenen is. Laat daarna afkoelen.
- Pel de pistachenootjes en snijd in kleine stukjes.
- Maal de extra filets fijn tot een farce in de keukenmachine en voeg room en eidooiers toe.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Vermeng dit met het sjalottenmengsel en de pistachenootjes.
- Kruid de platgeslagen filets met peper en zout en bedek ze vervolgens met de spinazie.
- Smeer hierover een laag farce, wat peper en zout, en rol ze strak op in aluminiumfolie en stoom ze in ongeveer 20 minuten gaar.

Kort voor uitserveren:

- Verwijder de folie en bak de rolletjes kort in de hete boter, zodat er een bruin kleurtje op komt.
- Trancheer de rolletjes met behulp van een scherp mes.

Saus:

- Kook de gevogeltebouillon in, voeg het sinaasappelsap en rasp toe en kook verder in.
- Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.
- Kort voor het opdienen monteren met koude boter. Voeg eventueel een scheutje room toe.

Witlof:

- Spoel de witlof schoon en verwijf er de harde kern en de losse blaadjes.
- Doe de boter in een braadslee op een klein vuur en bak hierin de witlof tot ze aan een kant een kleur heeft gekregen en draai ze vervolgens om. Ook deze kant bruin kleuren.
- Vervolgens bier, bouillon, honing en een snufje zout toevoegen.
- Bedek de braadslee met een vel aluminiumfolie en laat de witlof 15 minuten zachtjes garen.
- Schep de witlof in een gratineerschotel en bestrooi ze met paneermeel en geraspte kaas.
- Zet de schotel kort in de oven onder de grill tot de kaas begint te kleuren.

Ui-Aardappelgalettes:

- Uien pellen en fijn snipperen. In water met wat zout blancheren en in een zeef goed uit laten lekken.
- De geschilde aardappelen in water met een beetje zout gaar koken.
- Water afgieten en aardappelen in een warme oven laten drogen.
- De gekookte gedroogde aardappelen door de pureeknijper drukken.
- Eieren en bloem mengen en samen met de goed uitgelekte uien door de aardappelpuree mengen. Voeg zout, peper, nootmuskaat en een vleugje cayennepeperkruiden toe.
- In een friteuse telkens een eetlepel van de ui-aardappelmasa op middelmatige hitte in arachideolie en boter aan beide kanten goudbruin bakken.

Serveren:

- Leg de getrancheerde filet op een voorverwarmd bord en schep er wat saus omheen.
- Leg daarnaast een struikje witlof en enkele aardappelgalettes



Tompouce van bladerdeeg met witte chocolade

Ingrediënten: (18 personen)

Crème

- 1 eetlepel vanillesuiker
- 2 tonkabonen
- 1 ½ dl melk
- 2 blaadjes gelatine
- 75 gram witte chocolade
- 125 gram mascarpone
- 1 dl slagroom
- ½ dl scheutje amaretto of melk

Tompouce

- 6 plakjes bladerdeeg
- 2 ei
- poedersuiker
- 50 gram pure chocolade

Bereiding:

Crème: Deze eerst maken ivm tijd nodig voor het opstijven

- Rasp de tonkabonen fijn en doe ook in de melk.
- Voeg de eetlepel vanillesuiker toe.
- Laat de melk 15 minuten trekken op een laag vuur. (niet koken)
- Leg de gelatineblaadjes in een bodempje koud water.
- Los de geweekte gelatine op in de warme melk en giet over de chocolade en roer totdat de chocolade gesmolten is. (eventueel au-bain marie).
- Laat afkoelen door het mengsel in een bak met water te zetten en roer regelmatig tot de crème lobbijg is.
- Roer de mascarpone met de drankjes tot een glad mengsel en schep door het melkmengsel.
- Klop de slagroom half stijf en schep ook door de lobbige massa
- Doe de creme in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast

Tompouce:

- Snijd de plakjes bladerdeeg in 3 repen.
- Klop het ei los en bestrijk het bladerdeeg.
- Bestrooi royaal met poedersuiker
- Bak de plakjes korstdeeg in een oven op 200 °C goudbruin (8-10 minuten)
- Snijd het korstdeeg dwars doormidden.
- Smelt de chocolade.
- Bestrijk een kant van de plakjes bladerdeeg met de chocolade

- Spuit de crème vlak voor uitserveren op de plakjes bladerdeeg leg er een plakje op en bestrooi met poedersuiker.