

Kookles 3 beginners 23-10-2018

Rilette van gerookte forel met rode ui chutney
(door gevorderden)

Zalm met komkommer en radijs

Champignonsoep

Wienerschnitzel met pepersaus, stroganoffsaus, champignonsaus etc.

Rode kool

Doperwten crème

Gekarameliseerde appeltjes met een sabayon en bitterkoekjes parfait
(door gevorderden)



Zalm met komkommer en radijs

Ingrediënten (10 personen)

omeletrolletjes zie ander recept

komkommerrolletjes in zoetzuur zie ander recept

20 radijsjes

1 kg zalm (2 blokjes per persoon)

50 ml olijfolie

50 ml sojasaus Kikkoman

3 tl bruine suiker of honing

1 theelepel knoflookpoeder

Wasabimayonaise

10 eetlepels mayonaise

3 theelepels wasabipasta

6 naturel stokbroodtoastjes

sesamzaad

2 lente-ui



Bereiding:

- Maak eerst de marinade voor de zalm.
- Meng in een kommetje de olijfolie met de sojasaus, de bruine suiker en de knoflookpoeder goed door elkaar.
- Snijd de zalm in 60 blokjes en leg in de marinade en laat minstens 20 minuten marineren.
- Verwarm de heteluchtoven op 250 graden.(vraag de kok welke oven)
- Maak de radijsjes schoon door ze af te spoelen met koud water.
- Snijd een klein stukje van de onderkant zodat ze mooi rechtop blijven staan. Laat een klein stukje van het groen eraan zitten!
- Plaats de radijsjes rechtop in een ovenschaal
- Besprenkel met olijfolie en een snuf zeezout.
- Zet ongeveer 8 minuten in de oven van 250 graden
- Haal de zalmblokjes uit de marinade en verdeel over een ovenschaal.
- Bestrooi met wat sesamzaad.
- Verwarm de zalm vlak voor serveren in een oven van 50 graden totdat de zalm mooi verkleurd is.

Wasabi mayonaise:

- Meng de mayonaise met de wasabipasta.
- Voor meer pit voeg je meer wasabi toe.
- Verkruiemel voor het krokantje 12 naturel toastjes met behulp van een keukenmachine of met de hand.
- Snijd twee lente-uitje in ringetjes voor de finishing touch

Opmaak borden

- Begin met een omeletrolletje van zalm op elk bord, daarna een radijsje, stukje zalm uit de oven, komkommerrolletje, stukje zalm uit de oven, radijsje, blokje zalm.
- Drapeer het krokantje in de lengte ernaast en daarna mopjes van de wasabi mayonaise.



Komkommerrolletjes in zoet zuur

Ingrediënten: 15 rolletjes

2 komkommers

300 ml azijn

3 eetlepel suiker

3 theelepels mosterd (of wasabi of sambal)

Bereiding

- Breng in een pannetje de azijn met de suiker en de mosterd langzaam aan de kook en laat een paar minuten al roerende zachtjes koken.
- Maak repen van de komkommers door deze met een kaasschaaf over de lengte te snijden. Gooi de schil weg.
- Doe de komkommer in een kom en schenk het azijnmengsel erover. Laat vervolgens minstens 20 minuten in de koeling intrekken.
- Maak rolletjes van de komkommer zodra deze voldoende afgekoeld zijn.



Omeletrolletjes:

Ingrediënten: 5 stuks

2 eieren

200 gr gerookte zalm

100 gr kruidenkaas

Verse bieslook

Verse peterselie

Bereiding

- Hak een handje bieslook en peterselie fijn en roer door 3 geklutste eieren.
- Goed door elkaar mixen
- Bak hiermee 2 middelgrote omeletten (formaat: normale koekenpan).
- Laat de omelet even afkoelen (3-5 minuutjes).
- Bestrijk de omelet volledig met een dun laagje roomkaas en beleg met pplakjes gerookte zalm
- Rol vervolgens voorzichtig op.
- Rol op in vershoudfolie en laat even (minstens 15 minuten) opstijven in de koelkast.
- Snijd vervolgens met een goed scherp mes mooie rolletjes.



Champignonsoep

Ingrediënten (10 personen)

500 gram champignons
2,5 ltr kippenbouillon
5 dl volle melk
2 ui
2 eetlepels fijngehakte bladpeterselie
60 gram boter
60 gram bloem
1 flinke scheut fruitige, droge witte wijn
1 teentje knoflook
witte peper

Bereiding:

- Snipper de ui heel fijn en pers de teen knoflook uit.
- Smelt de klont boter in de soeppan op een rustig vuur. Laat de boter niet kleuren.
- Fruit de ui en doe de knoflook erbij. Laat de ui niet bruin worden, maar bak deze glazig.
- Doe de bloem in een keer in de pan en roer deze met een houten spatel door de boter en massa tot er een soort deeg is. Roer even goed door: je wilt geen klonten.
- Voeg nu langzaam de melk toe, terwijl je blijft roeren.
- Voeg vervolgens de champignons toe en breng het mengsel rustig aan de kook.
- Voeg vervolgens de kippenbouillon toe.
- Blijf de champignonsoep de hele tijd goed roeren.
- Hak wat bladpeterselie heel erg fijn. Vlak voor het opdienen een schepje door de soep, samen met een flinke scheut witte wijn.
- Breng de soep op smaak met peper en eventueel wat zout.

De soep is gebonden op basis van een blanke roux. Roux is een mengsel van gelijke delen boter en bloem. Om soep te binden heb je minimaal 30 gram bloem en 30 gram boer nodig. Wil je een stevigere soep, gebruik dan 50 gram van beide ingrediënten.



Rode kool

Ingrediënten: (18 personen)

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

Bereiding:

- Rode kool opzetten met water, de kruidnagels, snuifje zout, kaneel, laurier en rode wijn.
 - Vlug aan de kook brengen en ca. ½ uur gaar koken.
 - Gedurende de laatste 5 minuten gesnipperde of stukjes appel, de azijn en suiker 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.

Doperwtencrème:

ingrediënten: (18 personen)

150 gram doperwten
Olijfolie
Kerrie
3 eetlepels witte wijn
2 dl gevogeltefond

Bereiding:

- Zweet voor de crème de doperwten aan in een beetje olijfolie met een snufje kerrie, zout en peper en blus af met de witte wijn.
- Laat het vocht indampen.
- Voeg de gevogeltefond toe en kook de doperwten gaar.
- Blender de massa en druk de crème door een fijne zeef.



Wienerschnitzel bakken

Ingrediënten: (8 personen)

schnitzel ongepaneerd
zout en peper
2 eitjes
bloem
paneermeel
eventueel panko
boter of olie

Bereiding

- Leg het vlees tussen plastic folie en sla plat.
- Bestrooi de schnitzels met zout en versgemalen peper.
- Klop de eieren los met een vork.
- Verdeel bloem, eieren en het paneermeel over drie diepe borden.
- Haal de schnitzels door de bloem, dan door de eieren en tot slot door het paneermeel.
- Smelt in een steelpan de boter en schuim het wit eraf. Haal de boter van het vuur.
- Laat hem even staan.
- Schenk de boter in een koekenpan en laat het eiwit achter in de steelpan.
- Verhit de koekenpan en bak de schnitzels in 4 minuten om en om goudbruin.
- Laat ze op keukenpapier uitlekken.



Stroganoff saus

Ingrediënten (4 personen)

- 1 ui
- 1 rode paprika
- 150 gram champignons
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel wodka
- 1 kopje tomatenketchup
- 1 bouillonblok, rund
- 1 eetlepel bloem
- 2 eetlepels creme fraiche
- 2 eetlepels paprikapoeder mild
- mespunt peper
- mespunt zout

Bereiding:

- Snijd de ui, paprika en champignons in stukjes en bak dit bruin in boter met de knoflook uit de pers.
- Voeg dan de wodka, tomatenketchup, bouillonblok, bloem, creme fraiche en de paprika toe en roer het goed door elkaar.
- Breng de saus op smaak met wat peper en zout.



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.



Champignonsaus

250 gram champignons

2 sjalotten

25 gram roomboter

100 ml witte wijn

150 ml crème fraîche

Bereiding:

- Champignons schoonvegen en de steeltjes verwijderen.
- Champignonhoedjes in piepkleine blokjes snijden.
- Sjalotten pellen en zeer fijn snipperen.
- In een pan 1 el boter verhitten en de sjalot kort fruiten.
- Champignonblokjes 3 min. zachtjes meebakken.
- Wijn erbij schenken en 5 min. zachtjes verwarmen.
- Crème fraîche erdoor roeren, nog 5 min. zachtjes laten doorkoken.
- Pan van vuur nemen en saus op smaak brengen met zout en peper.