

## **Kookles 3 gevorderden 23-10-2018**

Rillette van forel - compote van rode ui

Gevulde varkenshaas - varkensstoof  
witte kool rouleau  
aardappeltaartje

---

----

Sabayon met gekarameliseerde appels  
Parfait van bitterkoekjes met Amaretto  
meringues of schuimkoekjes



## **Rillette van forel - compote van rode ui**

Ingrediënten: (18 personen)

### **Rillette**

500 g gerookte forel

150 g ganzenvet

3 el crème fraîche

½ bosje bieslook

citroensap

peper / zout

### **Rode uiencompote**

3 st rode uien

50 g boter

50 g rietsuiker

½ dl Balsamico azijn

2 blaadjes laurier

### **Krokantje**

2 sneetjes brood

1 st ei

Maldonzout

### **Garnering**

1 bk Brocco cress

### **Bereiding:**

#### **Rillette**

- Pluk de forel.
- Laat ganzenvet smelten en weer afkoelen (moet vloeibaar blijven).
- Snijd de bieslook zeer fijn.
- Draai de forel in de Kitchenaid (met bisschop) los en voeg langzaam het ganzenvet toe.
- Breng op smaak met bieslook, crème fraîche, citroensap en zout en peper.
- Draai tot een mooie rillette.

#### **Rode uiencompote**

- Snipper de uien.
- Laat de suiker licht karamelliseren en voeg de boter toe.
- Voeg de uien en laurier toe en laat aanfruiten.
- Voeg de Balsamicoazijn toe en laat langzaam garen.
- Als de uien droog koken een scheutje port toevoegen

### **Krokantje**

- Snijd het brood in vierkantjes van 3x3 cm (3 st pp).
- Klop het ei los en bestrijk het brood hiermee.
- Bak goudgeel af in de oven en bestrooi met een beetje Maldonzout.

### **PRESENTATIE**

- Verdeel de rillette in een groot glas (whiskyglas) en steek de broodkrokantjes in het glas
- Plaats een quenelle uien compote erop.
- Garneer met cress.



## **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**

1½ kg varkens procureur

2 st witte uien

3 teentjes knoflook

1 el kerrie

8 takje tijm

5 blaadjes laurier

2 flesjes bier

7 dl jus de veau

100 g mosterd

200 g crème fraîche

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 riblappen in blokjes van ± 3 centimeter.
- Zet de riblappen 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.

## Aardappelquiche

### **Ingrediënten:** (10 personen)

400 gram aardappelen  
50 g lichtgerookt spek in blokjes  
2 st sjalot  
100 g Parmezaanse kaas  
200 ml room  
3 st eieren  
1 theelepeltje truffelolie  
zout / peper

### **Bereiding:**

- Bak het spek uit.
- Snijd de sjalot fijn.
- Schil de aardappelen en rasp deze grof.
- Meng de aardappels met de sjalot en het gebakken spek
- Rasp de Parmezaanse kaas
- Meng de room, eieren de truffelolie en de Parmezaanse kaas en breng op smaak met zout en peper. ( dit noemen we een liaison)
- Vet een vorm goed in (ook de boden)
- Schep het aardappelmengsel in de ingevette vorm en schenk de liaison er boven op.
- Bak af in een voorverwarmde oven op 175°C, 40 minuten.

## **Witte kool roleau**

### **Witte kool rouleau**

1 st witte kool  
¼ bs bieslook  
3 dl room  
2 st eidooiers  
grove mosterd  
boter  
zout en peper

### **Bereiding:**

#### **Witte kool rouleau**

- Snijd de bieslook zeer fijn en snijd ± 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 eidooiers 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.



## **Sabayon met gekarameliseerde appels**

**Ingrediënten** (10 personen)

### ***Gekarameliseerde appels***

6 fris-zure appels van redelijk formaat  
100 gram roomboter  
200 gram suiker  
Kaneel

### ***Sabayon (600 ml)***

vanille essence  
2 eetlepels vanillesuiker  
4 eidooiers  
1 ei  
100 g suiker  
250 ml marsala wijn of andere zoete witte wijn

### **Bereiding gekarameliseerde appel:**

- Schil de appels, snijd ze in kwarten en haal de klokhuisdelen eruit. Snijd vervolgens die kwarten nog eens in 4 partjes van ongeveer gelijke dikte.
- Bestrooi de partjes appel rijkelijk met kaneel.
- Zet een grote koekenpan of hapjespan op middelgroot vuur en smelt hierin al roerend de boter.
- Zodra de boter gesmolten is gaat de suiker erbij. Blijf continue roeren.
- Bij een bepaalde hoge temperatuur gaat de suiker smelten en even later ook verkleuren. Pas op dat het niet verbrand!
- Wacht al roerend tot de suiker middel bruin van kleur is en voeg alle appel toe.
- Blijf continue voorzichtig doorscheppen.
- De suiker begint nu op te lossen. Als de suiker helemaal is opgelost is een mooie lichtbruine kokende saus ontstaan en zijn de appels gekarameliseerd. Zet het vuur nu uit.
- Laat de appels afkoelen.

### **Bereiding sabayon:**

- Meng de eidooiers met het ei, de suiker en de vanille essence en de vanillesuiker in een kom en klop met een garde tot het mengsel crèmig is. (au bain-marie).
- Voeg al roerende de marsala wijn toe en verwarm verder.
- Blijf roeren tot de crème stevig en luchtig is en de eidooiers gaar zijn.
- Laat de sabayon al kloppend afkoelen.



## **Parfait van bitterkoekjes met Amaretto**

Luchtig ijs van bitterkoekjes

### **Ingrediënten:** (voor 10 personen)

200	gram taaie bitterkoekjes	5	stuks eierdooiers
2	stuks eieren	150	gram Suiker
1	dl Amaretto	250	ml Ongezoete slagroom

### **Bereiding:**

- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet deze koud tot gebruik.
- Breek de bitterkoekjes in kleine stukjes.
- 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.
- Spatel (niet roeren) nu de room, de Amaretto en de stukjes bitterkoekjes door de eiermassa.
- Portioneer in vormpjes en plaats die ca. 3 uur in de diepvries.

## Meringues

Dit gebak kun je als koekje gebruiken, als garnering voor een dessert maar ook als bodem voor een taart (pavlova). Het is een prima manier om overgebleven eiwit te verwerken.

### **Ingrediënten voor 20 schuimpjes:**

4 eiwitten  
100 gram kristalsuiker  
100 gram poedersuiker  
2 volle theelepels maïzena

Optioneel: beetje smaakstof naar keuze: kaneel, vanille, cacao of kleurstof

### **Bereiding:**

- Laat het eiwit ongeveer 2 minuten op lage snelheid draaien in een keukenmachine of in een grote mengkom met een handmixer.
- Verhoog de snelheid tot middelmatig.
- Voeg dan in een keer de suiker toe en laat op maximale snelheid mixen tot de eiwitten stijf zijn geworden en mooi glanzend. Klop zolang tot je de kom kunt omkeren zonder dat er iets uitvalt. Voeg dan eventuele smaakstoffen al roerend toe.
- Meng de poedersuiker met de maïzena en spatel door het eiwit.
- Hang een spuitzak in een maatbeker en vul deze met schuim.
- Spuit gelijkmatig meringues op een bakplaat of siliconenmatje. Garneer eventueel met wat fijngehakt nootjes of amandelschaafsel.
- Bak gedurende 1 uur op 110°C tot de boven en de onderkant droog zijn. De meringues ogen van binnen nog zacht/vochtig zijn. De baktijd is afhankelijk van de oven de grootte van de meringues. Let op ze mogen niet verkleuren!