

Kookles 4 beginners/gevorderden 6-11-2018

Mousse van kip en gemarineerde kip

Dorade gelakt met appelstroop, pijpjeskruid
en Rieslingsaus

Bouillonsoep/groentesoep met balletjes

Hertenbiefstukjes met duxelles van
paddenstoelen en rode wijn saus
en mousseline van zoete aardappel
groene salade met dressing

Tompouce van bladerdeeg met witte chocolade-
mangoparfait –stoofpeertje- crumble van hazelnoot

bijlage: diverse dressings



Mousse van kip en gemarineerde kip

Ingrediënten: (10 personen)

Bakje

Filodeeg

eiwit (van 1 ei)

Mousse

150 g kipfilet (+ afsnijdsels kiphaasjes)

2 tl kerriepoeder

750 ml. gevogeltebouillon

100 ml room

2 blaadjes gelatine

zout / peper

Kipsticks

30 st blokjes kip

1/2 dl sake

1 st limoen (rasp)

1 el sesamololie

1 el sojasaus

zout / peper

Panko

10 st satéstokjes

Saus

1 1/2 dl chilisaus

1 el sojasaus

1 el vissaus

1 el limoensap

Garnering

Sisho purper

Bereiding:

Filodeegbakje

- Beboter de vorm en leg 2 vierkantjes filodeeg in ieder bakje.
- Klop het eiwit los en bestrijk het filodeeg met eiwit.
- Bak de filobakjes af op 180 °C (goudbruin).

Mousse

- Snijd de kipfilet in stukken, voeg de kerrie toe aan de bouillon en pocheer de kip in de bouillon (kip moet net onderstaan).
- Week de gelatine in koud water en los op in 500 ml van deze bouillon.

- Draai de kip zeer fijn in de keukenmachine en schenk er kleine beetje bouillon bij (**gebruik niet alle bouillon**) zoveel bouillon gebruiken tot een mooi smeug mengsel ontstaat wat niet te dun is.
- Laat de mousse afkoelen in de koeling
- Klop de room op en **spatel** door de afgekoelde mousse.
- Breng hoog op smaak met zout en peper en bewaar in de koeling in een spuitzak.

Kipsticks

- Maak een marinade van de sake, sesamolie, sojasaus en limoenrasp.
- Snijd de kip in mooie blokjes.
- Vacumeer de kiphaasjes met de marinade en laat 45 min marineren. Steek de haasjes aan de satéstokjes en paneer in Panko.
- Bak de haasjes in een laag olie goudbruin.

Saus

- Meng alle ingrediënten.

Presentatie

- Vul de bakjes met de mousse en garneer met Cress.
- Leg de kipstick op een bordje en schep er wat saus over.



Dorade gelakt met appelstroop, pijpjeskruid en Rieslingsaus

Ingrediënten: 10 personen

Dorade:

800 gram dorade

kerrie-olie

appelstroop

10 gram bieslook (pijpjeskruid)

Rieslingsaus:

7 dl riesling

1 dl visfond

2 sjalotjes, gesnipperd (kleine)

2 blaadjes laurier

40 gram boter

50 ml slagroom

Gembersiroop

Zout

Peper

eventueel bindmiddel (aardappelzetmeel ed)

Bleekselderij:

4 stengels bleekselderij

50 gram katenspek

Bereiding:

Rieslingsaus:

- Snipper de sjalotten
- Kook de Riesling samen met de fijngesneden sjalot en laurierblaadje tot de helft in.
- Zeef de saus.
- Voeg visfond toe en kook weer tot de helft in.
- Maak op smaak met peper, zout en gembersiroop.
- Zet weg voor later gebruik.

Vlak voor serveren:

- Monteer de reductie à la minute door er koude boterklontjes, een scheutje slagroom en een beetje lecithine erdoor draaien of mixen
- Breng op smaak met peper en zout.

Bleekselderij:

- Schil de bleekselderijstengels met een dunschiller.

- Snijd de stengels daarna in kleine blokjes (brunoise).
- Snijd het spek in kleine blokjes.
- Zweet de spekblokjes aan in een koekenpan.
- Voeg de brunoise van bleekselderij toe.
- Let op dat de bleekselderij knapperig blijft.

Doradefilet:

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Peper en zout de dorade.
- Verwarm de appelstroop licht.
- Bak de dorade in een beetje kerrie-olie op de huidkant aan.
- Draai vervolgens om en lak de huid met de verwarmde appelstroop.
- Zet daarna kort in de oven met de gelakte huid boven.

Serveren:

- Leg de bleekselderij met spekjes midden op een voorverwarmd bord.
- Plaats hierop de dorade en schenk de saus eromheen.
- Strooi fijngesneden pijpjeskruid over het gerecht.
- Trek strepen met appelstroop op het bord.



Het trekken van een bouillon

Ingrediënten:

runderschenkel (=soepvlees) en beenderen of wildbotten
water

bouquet garni:

prei

ui

wortel

knolselderij

gekneusde peterselie

laurierblad

Bereiding:

- Soepvlees en beenderen evt. blancheren
- Wildbotten even aanbakken in een pan of in de oven (1 uur of 200 °C) geeft een mooie bruine kleur aan de bouillon.
- Opzetten met koud water en aan de kook brengen (net niet laten koken)
- Afschuimen en ontvetten
- bouquet garni toevoegen (ui evt. kleuren,)
- Minimaal ± 4 uur laten trekken op ± 95°C mag ook een hele dag of nacht.

Let op:

- indien bouillon kookt, slaat deze blind
- nooit een deksel op een bouillon
- nooit veel roeren in de bouillon

Bouquet garni

Een bouquet garni wordt samengesteld van: uien, selderijknol, wortelen, prei, peterselienstelen, selderijstelen.

Deze worden samengebonden tot een bouquet

Afhankelijk van het recept kan men kruiden toevoegen zoals: thijm, laurierblad, dragon, rozemarijn, basilicum, venkel, kervel, pimpernel, bonenkruid enz.

Een bouquet garni vindt toepassing bij het verhogen van de smaak in soepen en sausen waarin klein vlees aanwezig is. Als het vlees gaar is, kan men door middel van het touw in een keer alle groenten uit de soep of saus verwijderen.

Bouillonsoepje met fijne groentes

Ingrediënten: (10 personen)

2 ltr. bouillon
¼ knolselderij
1 winterwortel
¼ ltr. slagroom
zoethoutpoeder

Bereiding:

- Snijd de knolselderij en de winterwortel in hele kleine blokjes. Gebruik de keukenmachine hiervoor.
- Breng de bouillon aan de kook en voeg de fijngesneden groentes toe.
- Laat heel even koken.
- Doe de ½ ltr. slagroom met een klein beetje zoethoutpoeder in de kidde en doe er twee patronen in.
- Breng de soep op smaak met peper en eventueel wat zout.
- Serveer de soep in een soepkop of champagneglaasjes en spuit met de kidde een toefjes slagroom erop.



Hertenbiefstukjes met duxelles van paddenstoelen en rode wijn saus

Ingrediënten: (6 personen)

Voor de duxelles:

250 g gemengde paddenstoelen
1 sjalot
1 teentje knoflook
1 eetl. Cognac
1 eetl. Madeira
½ dl koksroom
1 eetl. fijn gesneden bieslook
1 eierdooier

Voor de saus:

½ fijn gesneden sjalotje
1 dl rode wijn
2 dl wildfond,
peper en zout

6 hertenbiefstukjes of een stuk

Bereiding:

- Maak voor de duxelles de paddenstoelen schoon en snijd ze in kleine stukjes.
- Snipper de sjalot en de knoflook
- Snipper de bieslook.
- Fruit het sjalotje en de knoflook in boter zonder te kleuren.
- Voeg de paddenstoelen toe.
- Blus met Cognac en Madeira en voeg vervolgens de room toe.
- Laat inkoken tot een dikke crème.
- Roer er de eierdooier en bieslook doorheen.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Bewaar tot gebruik op kamertemperatuur.
- Kruid het vlees met peper en zout en bak aan alle zijden mooi bruin aan.
- Leg op een bakplaat en zet in de oven en gaar verder tot een kerntemperatuur van 52-54 °C.

Saus:

- Verwijder zoveel mogelijk vet uit de pan en voeg sjalot toe.
- Blus met rode wijn en wildfond en kook in tot gewenste dikte.
- Eventueel zeven.
- Op smaak brengen met peper en zout.

- Trancheer het vlees en leg op een bakplaat. Plaats een hoedje van duxelles op de biefstuk en verwarm nog even in de oven.

Mousseline van zoete aardappel

Ingrediënten: (8 personen)

750 gr. zoete aardappels
100 gr boter
100 ml melk
100 ml slagroom
zout en peper

Bereiding:

- Schil de aardappels in gelijke grootte en kook ze gaar in zo weinig mogelijk water.
- Kook de melk.
- Pureer de aardappel in een keukenmachine.
- Roer vervolgens met een houten lepel de kokend hete melk, de boter, en de slagroom erdoor.
- Breng de puree op smaak met een smaakje naar keuze.
- Eventueel nootmuskaat en zout en peper toevoegen.

Groene salade

Ingrediënten (18 personen)

Salade

125 g microsalade

Dressing

1 eierdooier (25 gr)

25 g witte wijnazijn

1 tl fijne mosterd

2 tl poedersuiker

2 ijsblokjes

2 el notenolie

1 dl zonnebloemolie

Bereiding:

- Alle ingrediënten voor de dressing in een maatbeker doen en met de staafmixer tot een emulsie draaien.
- Op mondgevoel proeven.
- Voor het serveren de sla aanmaken met dressing.
- Op een sideplate serveren.

Stoofperen

Ingrediënten: (18 personen)

18 stoofperen (gieser wildeman)
50 gram suiker
½ liter rode wijn
½ liter water
stukje pijpkaneeel
2 kruidnageltjes
stukje citroenschil
1 dl azijn
10 gram aardappelzetmeel

Bereiding:

- De peren schillen, steeltje eraan laten. Een klein stukje van de onderkant afsnijden zodat ze mooi kunnen blijven staan op het bord.
- De peren met de steeltjes naar boven op de bodem van de pan zetten, net onder water, en met de rest van de ingrediënten opzetten.
- Ongeveer 2 uur tegen het kookpunt aan laten staan.
- Binden met ± 10 gram aardappelzetmeel dat aangemaakt is met koud water.
- In het kookvocht afkoelen.



Tompouce van bladerdeeg met witte chocolade

Ingrediënten: (10 personen)

Crème

- 1 eetlepel vanillesuiker
- 1 tonkaboon
- 1 dl melk
- 2 blaadjes gelatine
- 40 gram witte chocolade
- 75 gram mascarpone
- ½ dl slagroom
- scheutje amaretto

Tompouce

- 4 plakjes bladerdeeg
- 1 ei
- poedersuiker
- 50 gram pure chocolade

Bereiding:

Crème: Eerst deze crème maken en daarna de tompouce bakken

- Rasp de tonkabonen fijn en doe samen met de vanillesuiker in de melk.
- 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 crème 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.

Mangoparfait

Ingrediënten: (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom

3 mango's

2 st eieren

5 st eierdooiers

125 gr suiker

1 dl grand marnier

Bereiding:

- Klop de zeer 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 met een spatel tot een luchtige substantie. Eventueel in een bak met ijswater zetten.
- Schil de mango. Snijd in stukken en mix in de blender tot een puree.
- Spatel (niet roeren) nu de room en de mangocoulis door de eiermassa.
- Voeg de grand marnier toe.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.



Crumble van hazelnoot en amandel

Ingrediënten:

40 gram suiker
40 gram amandelen om poeder te maken
20 gram hazelnoten
50 gram boter
40 gram bloem

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Maal de 40 gram amandelen in een keukenmachine tot poeder.
- Hak 20 gram 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.

Diverse dressings

Dit is een klein overzichtje van enkele eenvoudige maar onmisbare dressings voor allerlei soorten salades. Gebruik voor de vinaigrettes (dressings op basis van olie en azijn/citroensap) een leeg, schoon jampotje om de ingrediënten in te mengen. Schud het potje goed om te zorgen dat de olie en azijn zich mengen. Controleer tijdens het maken van de dressing altijd of de smaak in orde is. De aangegeven hoeveelheden zijn richtlijnen. In de praktijk gaat het om het vinden van de juiste smaakbalans.

Vinaigrette met witte wijnazijn en honing

- 6 el olijfolie
- 2 el witte wijnazijn
- 1 tl honing
- zout en peper

Citroenvinaigrette

- 2 el citroensap
- 5 el olijfolie
- zout en peper

Basilicum dressing met pijnboompitten

- 2 el balsamicoazijn
- 5 el olijfolie
- 1 flinke handvol verse basilicum, fijngehakt
- 1 flinke handvol pijnboompitten, geroosterd en gehakt
- zout en peper

Vinaigrette met mosterd

- 6 el olijfolie
- 2 el Dijon mosterd
- 2 el rode of witte wijnazijn
- zout en peper

Dressing van limoensap en koriander



- 2 el limoensap
- 3 el verse koriander, fijngehakt
- 125 ml olijfolie
- 1 el witte wijnazijn

Yoghurtdressing

- 150 ml yoghurt
- 2 el witte wijnazijn
- 1 el verse munt, fijngehakt
- 1 el verse peterselie, fijngehakt
- versgemalen zwarte peper

Blauwe-kaas dressing

- 75 g blauwe kaas, verkruimeld (bijv. Roquefort)
- 1 teentje knoflook, geperst
- 225 ml zure room of dikke yoghurt
- 1 el witte wijnazijn
- 2 el verse peterselie, fijngehakt
- versgemalen zwarte peper

Honing-mosterd dressing

- 1 el grove mosterd
- 1 el Dijon mosterd
- 1 el heldere honing
- 1 el citroensap of witte wijnazijn
- 4 el olijfolie
- zout en peper

Pestovinaigrette

- 2 á 3 el witte wijnazijn
- 2 tl pesto
- 75 ml olijfolie
- zout en peper

Oosterse dressing

- 1 el mosterd
- 1 el Japanse sojasaus
- 1 el balsamicoazijn
- 2 el olijfolie
- 1 el sesamololie
- zout en peper