



## Kookles 2 22-10-2019

bakken van biefstuk, saus bij vlees, rodevijn, kerriesaus, pepersaus,  
sausje maken van kruiden, soep met staafmixer, bouillon trekken

### *Amuse*

Tartaartje van Schotse zalm op bordje

### *Voorgerecht*

Courgettesoep

Het trekken van een bouillon

Clarifiëren van bouillon

### *Hoofdgerecht*

Diamanthaas met rode wijn saus

Groene peperroomsaus

Mousseline van knolselderij

Rode kool

Kerrie uien

### Dessert

Stoofpeertje

Stoofperenparfait

Crumble van hazelnoot en amandel



## Tartaartje van Schotse zalm op bordje met kruidensausje

**Ingrediënten:** (8 personen)

**Zalmtartaar:**

100 gr verse zalm  
50 gr gerookte zalm  
1 st kleine sjalot  
50 gr crème Fraîche  
Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

**Dressing:**

1 eetlepel mayonaise  
scheutje witte wijn  
enkele takjes bieslook  
zout en peper

**Garnituur:**

Klein beetje frisee sla  
Cherry tomaatjes  
Kaviaar

**Bereiding:**

- Hak met een mes de Schotse zalm (vers en gerookte), tot een fijne 'tartaar'.
- Snipper het sjalotje en doe deze met de crème fraîche erbij.
- Breng nu het geheel op smaak met peper, zout en een beetje citroensap en enkele druppels tabasco. Dit alles naar smaak toevoegen.
- Snipper de bieslook fijn.
- Voeg de ingrediënten voor de dressing bij elkaar en breng op smaak met zout en peper.
- Doe een beetje sla op een bordje en schep daarop de tartaar in een rondje en druk aan.
- Garneer de hapjes met een stukje tomaat en een klein beetje kaviaar.
- Schep een klein beetje dressing ernaast.



## **Courgettesoep**

**Ingrediënten :** 8 personen

1 stuks ui  
100 gram spekblokjes  
2 stuks courgette  
1 ½ ltr kippenbouillon  
½ groene paprika  
8 dl crème fraîche  
1 theelepel kerrie (mild)  
60 gram boter

### **Bereiding;**

- Pel en snipper de ui.
- Was de courgette en snijd in plakken, snijd wel de kroontjes eraf.
- Was de paprika en snijd deze in blokjes.
- Smelt de boter en fruit hierin de ui met de kerrie.
- Voeg de courgette, en de paprika toe en fruit samen enkele minuten.
- Voeg de spekblokjes toe en laat deze goed doorwarmen.
- Voeg de bouillon toe en laat alles 15 minuten doorkoken.
- Pureer de soep met de staafmixer.
- Voeg de crème fraîche toe en maak het op smaak af.
- Schep de soep in de warme soepkommen.



## 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.



## Clarifiëren van bouillon

Clarifiëren betekent klaren of helder maken. Je maakt een bouillon helder met behulp van een clarifique. Hierdoor krijg je een kraakheldere en smaakvolle consommé.

### **Clarifique:**

#### **Ingrediënten voor tien liter clarifique:**

1500 gram mager rundergehakt.

#### Boeket:

500 gram prei

250 gram wortel

250 gram selderij

2 deciliter eiwit

### **Bereidingswijze:**

- Meng de ingrediënten van de clarifique in een bekken.
- Neem de pan met daarin de koude, ontvette bouillon (=marmite).
- Meng de clarifique in de koude bouillon. De bouillon moet koud zijn omdat anders het eiwit uit de clarifique meteen stolt waardoor het eiwit onvoldoende zijn werk kan doen en de bouillon niet meer kraakhelder wordt. De eiwitten uit de clarifique stollen door de warmte en komen langzaam boven drijven. Ze zorgen ervoor dat de zwevende deeltjes, die de bouillon troebel maken, worden gebonden. Het eiwit fungeert hier als een soort filter. De gestolde eiwitten vormen een koek aan de oppervlakte van de bouillon.
- Verwarm dit mengsel langzaam en roer rustig met een spatel over de bodem van de marmite. Je moet rustig roeren omdat het eiwit naar de bodem van de marmite zakt en daar zal aanbranden als je niet roert. Je krijgt dan een onbruikbare bouillon met een aangebraden smaak en geur.
- Laat de bouillon een uur zachtjes trekken. Hij mag niet koken. Zo komen de smaakstoffen uit het boeket en het gemalen vlees vrij en daardoor wordt de bouillon nog krachtiger van smaak.
- Draai het vuur onder de marmite uit.
- Schep met een schuimschaaf de gestolde clarifique van de bouillon.
- Passeer de bouillon zoals aangegeven.

De bouillon is nu geklaard en we nu noemen het nu een consommé. Je kunt de consommé natuurlijk voorzien van een garnituur en smaakstoffen en dan doorgeven. Controleer de smaak en temperatuur van de consommé door nog even te proeven voor je hem doorgeeft.



## **Salade van zelfgerookt 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

### **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 het gerookte gevogelte in dunne plakjes.
- Meng de sla met de dressing en leg verdeel over de borden.
- Verdeel de zoetzure groenten over het bord en serveer.



## Diamanthaas met rode wijn saus

**Ingrediënten:** 10 personen

1	kg	Diamanthaas
150	gr	Boter
1	ltr	Kalfsbouillon
1	st	Uien
2	tn	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.

## Groene peperroomsaus

**Ingrediënten:** (8 personen)

30 gr boter  
30 gr bloem  
1 sjalotje  
350 ml runderbouillon eventueel van tablet  
2 eetlepels 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.

## Mousseline van knolselderij

### **Ingrediënten:** (8 personen)

500 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht  
200 gram aardappels, geschild  
6 eetlepels Crème fraîche  
2 eetlepels boter  
Peper - zout

### **Bereiding:**

- Snijd de aardappels en knolselderij in blokjes.
- Kook de aardappels in een ruime hoeveelheid water met wat zout.
- Kook de knolselderij apart gaar in water.
- Zodra de aardappels en de knolselderij gaar zijn, afgieten en uit laten lekken.
- Knijp de aardappels door de puree knijper.
- Cutter de knolselderij in de keukenmachine tot een fijne puree.
- Voeg de aardappelpuree en de knolselderijpuree samen en voeg de crème fraîche en boter toe.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Vlak voor het serveren eventueel opwarmen onder voortdurend roeren.

## Rode kool

### **Ingrediënten:** (8 personen)

½ rode kool  
1 dl azijn en/of rode wijn  
1 appel  
2 kruidnagels  
1 kaneelpijpje  
2 laurierblaadjes  
100 gram suiker  
25 gram boter  
aardappelzetmeel  
Zout – peper

### **Bereiding:**

- Snijd de kool klein en was.
  - Rode kool opzetten met water, de kruidnagels, snufje zout, kaneel, laurier.
  - Vlug aan de kook brengen en ca. ½ uur gaar koken.
  - Gedurende de laatste 5 minuten stukjes appel, suiker en azijn 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.

## **Kerrie uien**

### **Ingrediënten:** (8 personen)

3 grote uien  
2 el boter  
1/4 theeepel paprikapoeder  
kardemom  
kruidnagel  
kerrie

### **Bereiding:**

- De uien in boter bakken met de kruiden.
- Wat water erbij doen en 30 min. zacht laten bakken.

## Stoofperen

### **Ingrediënten:** (8 personen)

8 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.

## Stoofperenparfait

### **Ingrediënten:** (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom  
100 ml stoofpeercoulis  
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.
- Spatel (niet roeren) nu de room en de stoofpeercoulis 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 amandelpoeder  
20 gram hazelnoten  
50 gram boter  
40 gram bloem

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 200°C
- 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.