

Kookles 4 beginners 19-11-2019

Mousse van kip en gemarineerde kip

Culinaire erwtensoep

Taartje van vis en groenten met
gedroogde tomaatjes en garnaal

Hachee
Stampotje van prei
Groentenmix

Koffiebavarois
Walnotensemifreddo met cookies
Butterscotch saus



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 sesamolie

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.



Erwtensoep

Ingrediënten: 8 personen

4 varkenshieltjes
1 kg spliterwten
1 knolselderij
1 winterpeen
2 uien
2 stelen prei
1 laurierblad
4 blokjes groenten- of runderbouillon
4 liter water
250 gr spekreepjes
1 rookworst
8 takjes selderij

Bereiding:

- De varkenshieltje opzetten met 4 ltr. water en aan de kook brengen
- Afschuimen
- Laten koken tot het vlees helemaal gaar is ongeveer 2 uur.
- De beenderen eruit halen en weggooien
- Het vlees af laten koelen en klein snijden.
- De hoeveelheid aanvullen met water naar 4 ltr.
- 1 kg. spliterwten goed wassen en aan de bouillon toevoegen
- Rustig laten trekken
- De prei, knolselderij, winterpeen en de uien schoonmaken en grof snijden en bij de spliterwten voegen. Ook het laurierblad, de spekreepjes en de blokjes bouillon.
- toevoegen.
- Om de 10 minuten even doorroeren zodat de soep niet aanbrandt
- Alles goed gaarkoken op een laag vuur. Op smaak brengen nog even goed door en haal de pan van het vuur.
- Laat de deksel van de pan. Schep af en toe het schuim weg.

- Voeg na de eerste drie kwartier de gesneden groenten toe aan de soep en laat het geheel in 30 minuten doorkoken. Roer de soep af en toe even door.
- Hak de selderij fijn en snijd de worst in plakjes.
- Voeg de rookworst en de selderij in de laatste minuut toe aan de soep, roer alles
-



Culinaire erwtensoep

Ingrediënten: 10 personen

800 gram diepvries erwten (ontdooit)
2 uien
1/2 stengel prei alleen het wit
1 grote teen knoflook
100 gram roomboter
2 takjes tijm
1 laurierblaadje
5 blaadjes munt
2 liter kippenbouillon
peper en zout
200 gram gerookte spekreepjes
200 ml room
eventueel wat plukjes krulpeterselie om te garneren

Voor de croutons

4 sneden wit
wat olie

Bereiding

- Snijd de uien grof, snijd het wit van de prei in ringen en snipper een teentje knoflook
- Smelt de boter en bak de ui, het wit van de prei en knoflook tot ze glazig zien.
- Bak de tijm, laurier en munt mee.
- Doe de erwten erbij en bak ze 2-3 minuten mee.
- Kruid met peper en zout.
- Schenk de kippenbouillon erbij en laat 20 minuten zachtjes koken.
- Pureer de soep en zeef hem. Wat in de zeef achterblijft gooi je weg.
- Kruid de soep zo nodig bij met peper en zout.

Garnering

- Snijd de korst van het wit brood in kleine blokjes.
- Bak de blokjes brood goudbruin en krokant in wat olie.
- Bak de spekjes goudbruin en kruid ze met peper.
- Laat de spekjes uitlekken op keukenpapier.

- Klop de slagroom licht op.
- Serveer de soep met de croutons en spekjes en verdeel de room vlak voor het serveren over de borden.
- Garneer eventueel met wat plukjes krulpeterselie.



Taartje van vis en groenten met gedroogde tomaatjes en garnaal

Ingrediënten (voor 8 personen)

250 g pangafilet
3 dl visfond
200 g haricotverts
250 g bleekselderij
2 avocado
2 fijn sjalotten
3 eetl. mayonaise,
16 krielaardappeltjes

Voor de dressing:

1 dl witte wijnazijn
3 dl olijfolie
beetje citroensap

Voor de garnering:

sla
bieslook
Zongedroogde tomaatjes
8 garnalen

Bereiding:

- Snijd de vis in blokjes en pocheer ze beetgaar in de visfond.
- Schep de vis uit de fond.
- Snijd de haricotverts en bleekselderij in kleine blokjes en blancheer ze apart beetgaar.
- Schil en snijd de avocado in kleine stukjes
- Snipper de sjalot
- Meng de vis, haricotsverts, bleekselder, avocado en sjalot door de mayonaise.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de ingrediënten voor de dressing en klop met een vork.
- Kook de aardappeltjes beetgaar en schenk er de vinaigrette over.
- Verdeel met behulp van een ring de vis en groenten over de borden.
- Bak de garnalen voor de garnering a la minute en leg op het taartje

- Garneer met bieslook.
- Leg er omheen de aardappeltjes en zongedroogde tomaatjes



Hachee

Ingrediënten: (8 personen)

4 uien
1 kilo runderpoulet
100 gram boter
6 kruidnagels
2 laurierblaadjes
3 plakken ontbijtkoek
5 dl water
10 gram bouillonpoeder
peper en zout

Bereiding:

- Snipper de ui.
- Verhit in een braadpan de boter en bak het vlees rondom bruin.
- Fruit de ui 5 min. mee. Voeg de laurierblaadjes en de kruidnagels toe.
- Blus af met water en voeg de bouillonpoeder toe, zodat het vlees net bedekt is. Breng aan de kook en draai het vuur laag.
- Stoof de hachee met de deksel op de pan in 2 uur zachtjes gaar.
- Verkruimel de ontbijtkoek boven de pan. Laat de koek in het stoofvocht oplossen en de saus binden.
- Verwarm de hachee nog 5 minuten op laag vuur en breng op smaak met peper en zout.

Stampotje van prei

Ingrediënten: (18 personen)

1,5 Kg aardappels

100 ml melk

100 gram koude boter in blokjes

750 gram prei

500 gram spekjes in kleine stukjes

Bereiding:

- Schil de aardappels, snijd ze in even grote stukken en kook ze met een beetje zout in ruim water.
- Snijd de prei fijn
- Bak de spekjes knapperig
- Giet de aardappels af en maak ze fijn met een pureeknijper
- Verwarm de melk en roer die door de puree met een garde.
- Roer de boter door de puree.
- Meng de prei en de spekjes door de warme puree en laat ze nog even garen.
- Breng op smaak met zout en peper.



Groentenmix

Ingrediënten: 10 personen

1 winterwortel
200 gram courgette
100 gram knolselderij
1 teentje knoflook
3 takjes bieslook

Bereiding:

- Schil de wortel en de knolselderij, snijd in de lengte in stukken van 5 cm.
- Snijd in julienne reepjes.
- Snijd de courgette in de lengte in julienne reepjes van 5 cm lang.
- Snipper 1 teentje knoflook
- Snipper de bieslook fijn
- Blancheer de wortel en de knolselderij
- Verhit olijfolie in een koekenpan of wok vlak voor uitserveren.
- Fruit de knoflook even aan en voeg de peultjes toe.
- Wok al roerend 1 minuutje tot de courgettes beetgaar zijn.
- Voeg de wortel en de knolselderij toe
- Op het laatst de bieslook erdoor scheppen.



Walnotensemifreddo met cookies

Ingrediënten: (voor 10 personen)

100 g walnoten
100 ml ahornsiroop
175 g suiker
1 vanillestokje of 1 eetlepel vanillesuiker
100 g lichte koekjes
4 eieren
400 ml slagroom
150 ml crème fraîche

Bereiding:

- Hak de walnoten grof.
- kook de ahornsiroop met 75 g suiker in 1-2 minuten op laag vuur.
- Roer de noten, op 1 eetlepel na, erdoorheen en kook 1 minuut verder.
- Strijk het geheel uit op een stuk bakpapier en laat afkoelen.
- Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap het merg met de punt van een mes eruit.
- Verbreek de koekjes grof.
- Splits de eieren. Klop de eiwitten en de slagroom apart van elkaar stijf en zet ze afgedekt weg in de koelkast.
- Klop de eidooiers, het vanillemerg en 100 g suiker met de mixer in 3-5 minuten romig.
- Spatel de crème fraîche, dan de verbrokkelde koekjes en dan de notenkaramel in stukjes erdoorheen.
- Bekleed een ovenschaal met vershoudfolie. Doe de massa in de ovenschaal en strijk glad. Dek af met folie en vries in tot de massa bevroren maar niet hard is.
- Stort de semifreddo op een schaal en bestrooi met de overige noten.

Butterscotch saus

Ingrediënten: (18 personen)

225 g bruine basterd suiker
¾ dl water
1½ dl slagroom
75 g boter

Bereiding:

- Breng basterdsuiker samen met het water aan de kook en laat de suiker volledig oplossen.
- Voeg slagroom toe en breng aan de kook.
- Klop de boter door de saus en laat zachtjes tot 1/3 inkoken.
- Laat saus afkoelen tot serveren.



Koffiebavarois

Ingrediënten (6 personen)

3 eieren
100 gram suiker
125 ml slagroom
150 ml sterke, warme koffie
4 blaadjes gelatine

Bereiding:

- Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Scheid het eiwit van de eidooiers
- Voeg de suiker toe aan het eiwit.
- Klop dan de suiker met het eiwit dik en schuimig. (let op dat de kom vetvrij is anders wordt het eiwit niet stijf)
- Klop de slagroom lobbig.
- Schep het geklopte eiwitmengsel met de slagroom rustig onder elkaar met een spatel.
- Los de gelatine op in de warme koffie en laat dit mengsel afkoelen.
- Giet het koffie-gelatinemengsel bij het eiwit-slagroommengsel.
- Stort dan de bavarois in een puddingschaal.
- Plaats de bavarois een paar uur in de koelkast en roer er soms nog even door zodat de koffie niet naar beneden zakt.