Kookclub

December 2018

Menu

Pompoensoep met visgarnituur

-

Garnaalkroketje

-

Fazant met witloof - kroketjes

-

3 X pudding

Prei- pompoensoep met visreepjes

Nodig voor 4 personen:
1 stuk prei
Olijfolie
5 gr Currypoeder
300 gr pompoen voor soep
½ liter visbouillon
Peper en zeezout
1 dl room 40%
200 gr visfilet naar keuze in reepjes
1 el gehakte bieslook

Hoe:

- Was en snijdt de prei en de pompoen
- Verhit de olie en stoof de prei aan, voeg de pompoen toe en laat meestoven bestrooi met curry poeder, laat even drogen en bevochtig met de visfond, voeg peper en zeezout toe.
- Laat garen, mix de soep, breng terug aan de kook, schuim af, breng op smaak.
- Was ondertussen de visfilet en snijdt in deze in dunnen reepjes, snipper de bieslook.
- Doe de visreepjes in de kokende soep en zet ze van het vuur, voeg de room toe, bestrooi met bieslook.

Garnaalkroketjes

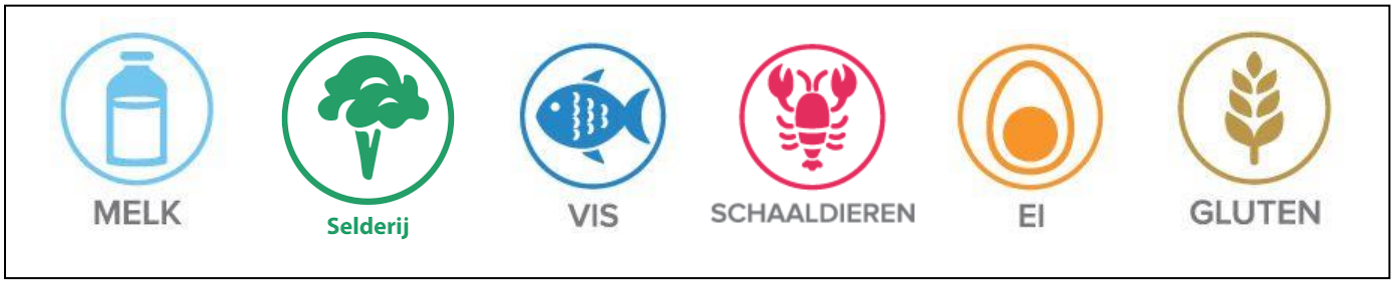
Nodig:
150 gr blanke roux (70 gr boter 80 gr bloem)
4 dl liter melk
1 dl garnalenbisque
½ kg gepelde grijze garnalen
70 gr gemalen kaas
Peper, zeezout, muskaatnoot
Citroensap
Olie
1dl room + 1 eigeel (is liaison)

Om te paneren;
Bloem
Eiwit losgeslagen (anglaise)
Paneermeel

Peterselie en citroenpartjes

Hoe:

- Smelt de boter, voeg de bloem toe en maak een blanke roux
- Voeg de melk en de garnalenbisque toe, breng aan de kook, voeg de kaas toe, laat goed doorkoken.
- Voeg de garnalen toe, van het vuur af, en breng op smaak.
- Stort in een geoliede vorm, laat afkoelen, snijd in porties en paneer.
- Bak ze mooi blond in de frituur en serveer met gefrituurde peterselie en citroenpartjes.



Fazantenfilet met witloof (à la Brabançonne) en aardappelkroketten.

"à la Brabançonne" is een Belgische bereiding voor onder andere fazant.

Nodig voor 4 personen:
600 gr. fazantenfilet
4 stronken witloof (die even groot zijn)
Een vleugje cognac
2 dl bruine basissaus kan ook met sausketeltje natuur van Knorr
Peper en zout
Olijfolie of arachideolie
Klontje boter
Arrowroot of aardappelzetmeel om de saus te binden.

Hoe:

- Kruidt de filets en bak ze in olie met een klontje boter, ze mogen niet te lang bakken dan zijn ze droog, ze moeten nog een beetje roze zijn in de kern. Dus alleen maar aanbakken en op een ovenplaat leggen, we gaan ze terug verwarmen.
- Reinig het witloof, verwijder de kern, maar laat de stronken heel, bak ze bruin in de boter, flambeer met cognac en blus met bruine basissaus. Breng op smaak.
- Flambeer met cognac, blus met bruine basissaus, laat verder garen.
- De saus binden, vaneren en op smaak brengen.

De savooi:

- Reinig en versnijdt de savooi: de buitenste bladeren goed wassen, laten uitlekken en in gezouten kokend water 5 minuten blancheren, afgieten, afkoelen onder koud stromend water, laten uitlekken, we gaan deze opvullen.
- De rest van de savooi verder gaar stoven in de boter.
- De spekblokjes eventjes opkoken (blancheren) en afkoelen, aanbakken in boter en onder de savooi mengen, op smaak brengen met peper en nootmuskaat let op met zout.
- De buitenste bladeren opvullen met dit mengsel en terug kleine kolen vormen, opwarmen in de oven.

Gekarameliseerde appeltjes:

Nodig: appels, boter en suiker

Schil de appels en verdeel ze in kwartjes, bak de kwartjes in boter, bestrooi met suiker en laat karamelliseren. Leg op een ovenschaaltje om terug op te warmen.

Aardappelkroketten

Les pommes croquettes

Nodig:
2,5 kg aardappelen
200 gr boter
3 eierdooiers

melk granen eieren

Om te paneren:
Bloem
Eiwit
Scheutje olie
Paneermeel
Pezomus

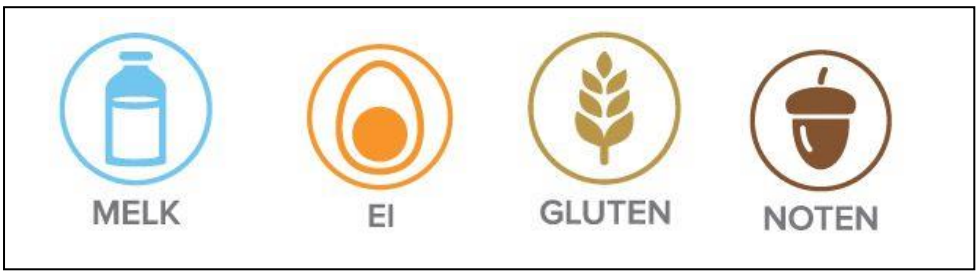
Hoe:

- Aardappelen gaarkoken maar niet plat koken!
- Doormalen in de passe-vite, de boter de eierdooiers en pezomus eronder werken.
- Met de spuitzak in lange stroken spuiten op een bebloemd oppervlak en laten afkoelen (na het spuiten ook zachtjes bebloemen).
- Portioneren (snijden op 3 cm).
- Een “anglaise” klaarmaken: de eiwitten loskloppen in een kom met een scheutje olie, een scheutje water en pezo, het schuim verwijderen .
- De kroketten eerst door de anglaise halen en dan door het paneermeel en bijrollen.
- De aardappelkroketten bakken in rundsvet (zeer goede smaak) of in kokosvet (is beter voor de gezondheid) op 180°C.

Nagerecht: 3X pudding met crumble van amandelen

1) Vanillepudding met Griekse yoghurt

½ liter Griekse yoghurt (of gewone)
Blauwe bessen
Voor de pudding:
100 gr suiker
20 gr maïzena
30 gr gezeefde bloem
6 eigelen
½ liter melk
1 vanillestokje



Hoe:

- Laat de vanille in kokende melk trekken
- Klop de eigelen met de suiker wit (en ruban) voeg dan de gezeefde bloem en de maïzena toe.
- Leng aan met de kokende melk, beetje bij beetje, zeef en zet terug op het vuur.
- Breng roerend aan de kook. Deze crème moet koken om dik te worden.

Afwerken:

- Laat de crème volledig afkoelen en roer regelmatig om velvorming te voorkomen
- Meng er nu de Griekse yoghurt en de blauwe bessen onder.

2) Koffie karamelpudding

Nodig:
100 gr suiker
20 gr maïzena
30 gr gezeefde bloem
6 eigelen
4 dl. melk
een vanillestokje

100 gr suiker voor de karamel en 1 tas sterke koffie.

Hoe:

- Maak eerst de karamel: verwarm de suiker in een kookpot, laat bruinen tot blonde karamel, blus met de sterke koffie.

- Laat de vanille in kokende melk trekken
- Klop de eigelen met de suiker wit (en ruban) voeg dan de gezeefde bloem en de maïzena toe.
- Leng aan met de kokende melk, beetje bij beetje, zeef en zet terug op het vuur.
- Breng roerend aan de kook. Deze crème moet koken om dik te worden.

3) Vanillepudding met koekjes

Nodig:
100 gr suiker
20 gr maïzena
30 gr gezeefde bloem
6 eigelen
½ liter melk
een vanillestokje

Hoe:

- Laat de vanille in kokende melk trekken
- Klop de eigelen met de suiker wit (en ruban) voeg dan de gezeefde bloem en de maïzena toe.
- Leng aan met de kokende melk, beetje bij beetje, zeef en zet terug op het vuur.
- Breng roerend aan de kook. Deze crème moet koken om dik te worden.
- Schep de pudding in potjes en steek er koekjes in.

Voor de crumble van amandelen

Nodig:
2 eiwitten
160 gr suiker
200 gr geschaafde amandelen
Een snuifje zeezout

Hoe:
Klop het eiwit los, meng er alle ingrediënten onder, bak in de oven op 180°C ongeveer 20 minuten, laat afkoelen en verbrokkel