KWB Kookclub

April 2019

Aperitief

-

Thaise soep

-

Pasta scampi en kip

-

Varkenshaas, asperges

Krielaardappeltjes, roomsaus

-

Les crêpes à la comédie Française

PAUL'S CHOICE
WWW.PAULSCHOICE.BE

paul@paulschoice.be

Aperitiefhapjes:

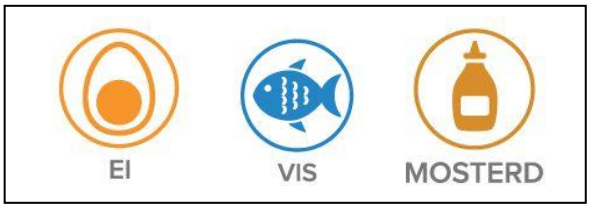
Worstenbroodje met Duvel

Nodig voor 4 personen als voorgerecht:
400 g gemengd gehakt (kalf/varken)
2 el paneermeel
1 ajuin
Een toefje verse kervel
1⁄2 teentje look
1 el olijfolie
1 ei
1⁄2 dl Duvel
peper
zeezout
2 vellen bladerdeeg
bloem
1 ei

Hoe:

- Oven voorverwarmen op 200 graden °C
- Het gehakt bereiden:
  - Verkruimel het wit brood en week het in de Duvel
  - Snipper de ajuin en de look en stoof ze aan in de olijfolie laat afkoelen
  - Hak de kervel fijn
  - Meng het gehakt met het brood en het vocht, de ajuin en de look, de kervel, peper, zout en 1 ei, breng op smaak.
- Bladerdeeg indien nodig uitrollen tot dunne velletjes.
- Het gehakt of met een spuitzak op het bladerdeeg brengen of met bloem tot worstjes rollen en op het bladerdeeg leggen.
- Het deeg met losgeklopt ei bestrijken, toerollen en aandrukken.
- De worstenbroodjes op een bakpapier of bakmatje leggen, bestrijken met losgeklopt ei en afbakken in de oven.

Lepel met haring-yoghurtsalade



Snijdt de haringfilets en de appel in blokjes,
Werk af met een yoghurt-mayonaise dressing
en een takje groen.

Je kan ook presenteren op een schijfje appel, en met een prikker de haringfilet (verwerkt in de saus) vastzetten.

Cocktail “De Kastelse KWB-er”

Nodig:
Aardbeien
Bloemsuiker
Aardbeiensiroop of passievruchtensiroop
Limoen
Verse munt
Witte wijn
Rosé cava
Een goeie geut jenever
Kristalsuiker om een suikerrand op het glas te zetten
Rietjes
Ijsblokjes

De aardbeien wassen, reinigen en marineren met versneden muntblaadjes, een beetje limoenrap, limoensap en bloemsuiker of aardbeiensiroop of passievruchtensiroop en een goeie geut jenever.

Het glas givreren, een lepel gemarineerde aardbeien en 2 ijsblokjes in het glas doen, voor de helft vullen met witte wijn en bijvullen met rosé cava. Een rietje plaatsen en voorzichtig omroeren. En limoenschijfje op het glas steken.

Thaise soep met visreepjes

Nodig voor 4 personen:
½ wit van prei
1 wortel
1 ajuin
2 takken witte selder
Klontje boter of olijfolie
Currypoeder
Een stukje citroengras
½ liter visfond
100 gr champignons
100 gr visfilet naar keuze
Limoensap enkele druppels
1 tl gember
Peper
Zeezout
1 Blikje kokosmelk

Enkele blaadjes koriander

Hoe:

- Snijdt de prei, wortel, ui, citroengras, gember en selder in brunoise en stoof aan in boter of olie.
- Bestrooi met kerriepoeder en laat drogen.
- Voeg de bouillon toe en laat garen.
- Voeg de versneden champignons toe, peper en zeezout en laat garen,
- Voeg nu de kokosmelk toe.
- Voeg de visfilet toe en peper en zeezout.
- Breng op smaak en werk af met gehakte korianderblaadjes en limoensap.

Penne met scampi en kip

Penne is een vorm van pasta die bestaat uit langwerpige buisjes die meestal schuin zijn afgesneden onder een hoek van 30 of 45 graden. Penne is de meervoudsvorm van het Italiaanse woord penna, dat in het Latijn "veer" betekent. Bij penne rigate is de buitenkant geribbeld, bij penne lisce is de buitenkant glad.

Nodig voor 4 personen:
1 ajuin
2 stengels witte selder
3 teentjes look geperst
4 dl room
2 el olijfolie
8 scampis gepeld en van darm ontdaan
120 gr kippenfilet
Peper en zeezout
Zacht paprikapoeder
375 gr penne
Kippenbouillon en visbouillon
2 el kervelpluksels
Gemalen of geraspte Parmezaanse kaas

Hoe:

- Wok de groentjes in de olie, bestrooi met paprikapoeder, laat even mee garen en zet apart, versnijdt en wok de kippenfilet en zet apart.

- Bak de scampi aan en zet apart, later opwarmen in de oven.
- Laat de room met de kippenbouillon inkoken
- Kook de penne beetgaar
- Voeg de groentjes en de kippenfilet toe aan de saus, breng op smaak.
- Doe de penne bij de saus en meng goed.
- Portioneer op warme borden, leg op elk bord 2 scampis, bestrooi met Parmezaanse kaas.
- Werk af met de kervelpluksels.

Varkenshaasje met roomsaus

Nodig voor 4 personen:
700 gr varkenshaas
klontje boter
Peper en zeezout
3 sjalotjes
1 dl kalfsfond of bruine fond
1 dl witte wijn
1,5 dl room

Hoe:

- Bak het varkenshaasje aan in een klontje boter, alleen maar mooi kleuren, leg het in een ovenschaal.
- In dezelfde pan maak je de saus: snipper 1 sjalotje en kleur het blond, blus met de witte wijn, laat inkoken, voeg de kalfsfond toe, werk af met de room en breng op smaak.

Krielaardappeltjes

Zijn jonge consumptieaardappelen met een grootte tussen 23 en 30 millimeter. Krielaardappelen zijn nieuwe aardappelen die geoogst worden voor ze helemaal rijp zijn. Daardoor bevatten ze nog veel solanine, een giftige stof. Daarom is het belangrijk om de krieltjes ongeveer vijf minuutjes op te koken in licht gezouten water.

Nodig voor 4 personen
1 kg krieltjes
Olijfolie
Zeezout en peper
Takje tijm
1 bolleke look
1 tl gemalen oregano

Hoe:

- Was de krieltjes grondig, kleintjes blijven heel grotere snij je in partjes.
- Kook ze minstens 4 minuten in gezouten water, giet af en laat uitdampen.
- Neem een ovenschotel, bedek met olijfolie, klop de lookteentjes plat en voeg toe, doe er de krieltjes bij, de tijmtakjes en bestrooi met oregano, peper en zeezout.
- Bak ze gaar in de oven op 180°C. ongeveer 20 minuten, regelmatig omroeren.

Gestoofde asperges

Nodig voor 4 personen:
12 asperges
100 gr boter
Peper en zeezout
Nootmuskaat
1 el gehakte peterselie

Hoe:

- Maak de asperges schoon en snij ze in schuine stukjes van 2,5 cm. Stoof ze in een bodempje water tot halve gaartijd, kruiden met peper zeezout en nootmuskaat, werk er dan een klont boter onder en laat verder stoven tot beetgaar.
- Afwerken met gehakte peterselie.

Les crêpes à la comédie Française

Nodig:

- Flensjes
- Boter en griessuiker
- Citroen- en sinaasappelsap
- 2 cl cognac en ½ cl Grand Marnier
- Citroen- en sinaasappelzestes
- Suikerklontjes ingewreven met citroen- en sinaasappelschil
- Vanilleroomijs

Hoe:

- Boter, griessuiker en gedrenkte klontjes laten smelten en lichtjes karameliseren.
- Blussen met sinaasappel- en citroensap verhouding 4 tot 1.
- Zestes toevoegen en even op drukken.

- Het geheel laten inkoken tot stroop, parfumeren met cognac en Grand Marnier.
- Proeven let op de zuurgraad, eventueel corrigeren.
- De flensjes door de stroop halen, in vier plooien en “en cheval” leggen.
- Begieten met de rest van de Grand Marnier en de vlam in de pan laten slaan door deze schuin te houden naar het vuur. Boven de vlam een laatste maal bestrooien met suiker.
- Serveren op grote warme borden, in elke pannenkoek een bol vanilleroomijs brengen.

Flensjesbeslag (pâte à crêpes)

500 gr bloem
1 l. melk
3 eieren
3 dooiers
5 gr zout
80 gr gesmolten boter of olie
Eventueel een snuifje vanillesuiker.

Hoe:

- Klop de eieren los met de melk.
- Breng de bloem in een mengkom, voeg het mengsel beetje bij beetje toe tot je een mooi beslag bekomt.
- Voeg nu de boter, het zout en de vanillesuiker toe.
- Maak de flensjespan warm, doe een lekje olie in de pan.
- Giet een gepaste hoeveelheid beslag in de pan en zorg dat het beslag gelijk over de bodem verdeeld is.
- Laat uitbakken en draai het flensje, geef beide kanten zo enen goudgele kleur.