Kookclub

Landelijke Gilde

Maart 2019

Menu

Aperitief met een hapje

-

Aspergesoep

-

Pizza

-

Rundfilet Béarnaise

Groentjes en Duchesse aardappelen

-

Moelleux – chocomousse

Speciale koffie

Aperitiefhapjes:

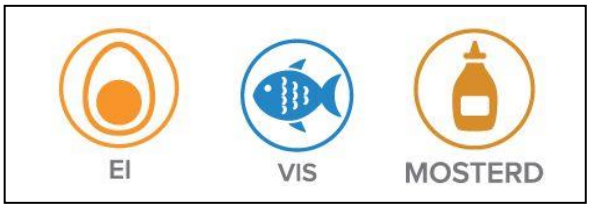
Worstenbroodje met Duvel

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 tonijnvulling



Maak een vulling van uitgelekte tonijn met een hardgekookt eitje, mayonaise en groene kruiden, breng goed op smaak.
Vul de lepels, werk af met tomatenblokjes.

Cocktail “De Kastelse Landelijke”

Nodig:
Aardbeien
Bloemsuiker
Aardbeiensiroop of passievruchtensiroop
Limoen
Verse munt
Witte wijn
Rosé cava
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.

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.

Aspergeroomsoep

Nodig voor 8 personen:
500 gr soepasperges en eventueel aspergeschillen
500 gr asperges beetgaar gekookt voor de afwerking
1 Bouquet garni
1 ajuin
Het wit van 1 prei
1 klont boter
Blanke roux: 100 gr boter en 120 gr bloem
Liaison: 2dl room 40% en 2 eigelen
peper en zeezout
1,5 liter gevogeltebouillon
Kervelpluksels
Mimosa van ei voor de afwerking 2 eitjes, 2 el gehakte peterselie

Graan eieren melk selder

Hoe:

- Schil de asperges, bewaar de asperges, kook de aspergeschillen in 1 liter water ongeveer 20 minuten en zeef.
- Snijdt de asperges in blokjes (als garnituur) en kook ze beetgaar in de aspergebouillon, haal de asperges uit en bewaar.
- Ajuin, prei en soepasperges versnijden, indien nodig wassen (prei zeker) en aanstoven in de boter.
- Maak ondertussen de blanke roux.
- Bevochtigen met de gevogeltefond en de aspergebouillon, bouquet garni toevoegen, kruiden en laten garen.
- Het bouquet garni uithalen, de soep mixen, binden met de blanke roux, 10 minuten laten koken en doorzeven.
- Aan de kook brengen, de aspergeblokjes toevoegen, van het vuur zetten.
- De liaison toevoegen, op smaak brengen en afwerken met de kervelpluksels.
- Mimosa: kook de eitjes 8 minuten, koel af, pel en hak de eitjes meng met gehakte peterselie.
- Schep de soep uit en bestrooi met de mimosa.

Pizza

Supersnelle tomatensaus

- Zet een pot op het vuur en doe er een goeie scheut olijfolie in, doe er de look (gekneusd) bij, en een beetje gesnipperde ajuin, laat even stoven.
- Voeg de basilicumblaadjes en de tomaten uit blik (plet de tomaten) toe wanneer de look kleur begint te krijgen. Breng de saus op smaak met zout en peper.
- Laat koken en garen, nu de saus mixen en door de fijne zeef duwen.
- Weer aan de kook brengen.
- De saus is klaar wanneer ze de perfecte dikte heeft om uitgesmeerd te worden op een pizza.
- Breng op smaak en laat afkoelen.

Nodig: pizzadeeg, rode ajuin, gekookte ham, champignons, look, Parmezaanse kaas, rucola

- Rol het pizzadeeg open en besmeer de deeg met de tomatensaus.
- Beleg met gekookte ham, champignons, rode ajuin, look en parmezaanse kaas, ook peper en zout en olijfolie.
- Bak in de oven.
- Meng de rucola met wat vinaigrette.
- Plaats een spie pizza (8 stukken uit een pizza) op een bord en werk af met de rucola.

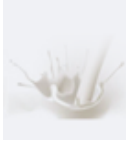
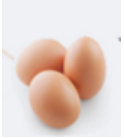
Filet pure, Béarnaise, jonge worteltjes, sluimerwtjes, bloemkool met roomsaus en Duchesse aardappelen

Nodig:
Voor het vlees:
160 gr per persoon filet pure
Olie en boter om te braden
Peper en zeezout

Béarnaisesaus

Naast de Hollandaise als basissaus kent het culinaire repertoire een enigszins veredelde variant namelijk de Béarnaïsesaus, zeer nauw verwant aan de Hollandaise, doch kan ze er geen afleiding van genoemd worden, daar zij een eigen karakter heeft waardoor ze zich bijzonder eigent als begeleiding van gegrilleerd en gebraden vlees.

Materiaal:

melk eieren

- Sauteuse
- Garde (klopper)

Benodigdheden:

1 kg geklaarde boter
8 eierdooiers
Gastrique: 1/3de water, 1/3de azijn en 1/3de witte wijn, dragonstengels, zout, geconcasseerde peperkorrels, gesnipperde sjalot en alles ingekookt.
Fijngehakte verse dragonblaadjes
Fijngehakte kervel.

Werkwijze:

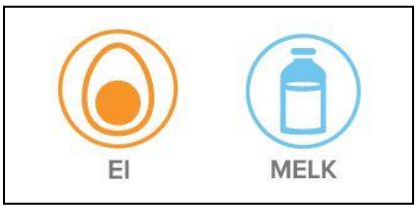
- Zoals bij de hollandaise de eigelen opkloppen nu met de gezeefde gastric.
- Monteren met de geklaarde boter.
- Werk af met gehakte dragonblaadjes en –kervel.
- Breng op smaak met peper en zout

Deze saus werd gecreëerd door een grote chef die werkte voor de hertogin van Berry. Later werd de man chef in het hotel Henri IV te St.-Germain-en-Laye. Ter ere van Henri IV noemde hij zijn saus: Béarnaise, naar het geboorteland van Hendrik IV: Béarn aan de voet van de Pyreneën. De saus werd speciaal gecreëerd om geserveerd te worden bij malse geroosterde runderfilet. De saus werd vermoedelijk voor het eerst gemaakt met olijfolie in plaats van boter zoals wij het nu doen.

Gastrique

Gastrique betekent eigenlijk maagsap.
In België spreekt men ook over "een gastrique" als men heeft over de reductie die gebruikt wordt bij de bereiding van een bearnaisesaus. Deze reductie bestaat uit een afkooksel van azijn, water, dragonstengels, geplette peper en sjalotten.
Volgens de Franse terminologie is een gastrique een kooksel gemaakt van donkere karamel die geblust wordt met azijn of vruchtensap.
Van waar komt nu deze verwarring ?
In 1890 maakt de heer Vedy, Brusselaar van origine, een basis die bestemd is voor het bereiden van Béarnaisesaus. Met dit revolutionaire product kan men een feilloos geslaagde saus verkrijgen, een saus die nochtans de naam heeft moeilijk en broos te zijn. (Een Béarnaise zal alleen dan goed lukken als ze opgeklopt wordt in een zuur milieu !) De heer Vedy is overtuigd van zijn succes. Hij schuimt de populaire voedingsbeurzen van toen af en wint enkele gouden medailles. Zijn afstammeling neemt de commerciële fakkel over van dit product, dat plots tot universeel planten-extract wordt gedoopt, maar doorgaans gastrique wordt genoemd. De geschiedenis van het veelzijdige universeel planten-extract stopt, totdat het product weer opduikt onder het embleem van Vve Tierentyn-Verlent.

Duchesse aardappelen

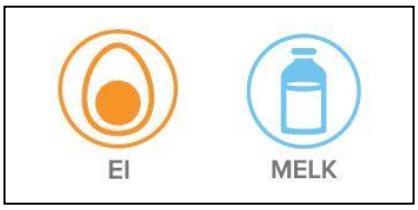


- De aardappelen koken, afgieten en op het vuur drogen (bloemen) en nadien doorzeven, beëindigen met eierdooiers, gesmolten boter, peper, zout en nootmuskaat.
- Met de spuitzak en spuitmond in mooie ronde vormen spuiten, dit moet je

Jonge worteltjes en sluimerwtjes:

Eerst wassen, met de dunschiller de schil wegnemen, versnijden en beetgaar koken in kokend gezouten water.
De sluimerwtjes wassen, ontvliezen indien nodig, beetgaar koken in kokend gezouten water eventueel versnijden.
Ajuin snipperen, aanstoven in boter, de worteltjes en de sluimerwtjes toevoegen en op smaak brengen met peper en zeezout.

Bloemkool met roomsaus:



De bloemkool in roosjes verdelen, wassen en beetgaar koken in gezouten water.

De saus: roomsaus voor groenten is een afleiding van béchamelsaus:
De béchamelsaus :

Nodig:

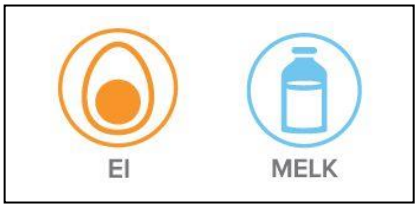
Voor 1 liter saus: 100 gr blanke roux, 1 liter volle melk, peper, zout en muskaatnoot

Hoe:

- De boter laten uitbruisen, bloem toevoegen en laten drogen, bevochtigen met de koude melk, al roerend aan de kook brengen en 10 tot 15 minuten laten koken, zeven en op smaak brengen.

La sauce a la crème (de roomsaus): Samenstelling béchamel met room tot 50%

Chocolademousse



300 gr chocolade (donkere Callebaut)

2 dl melk

2 eigelen

0,500 liter room 40%

De melk verwarmen, de chocolade smelten in de warme melk, de eigelen toevoegen (de temperatuur is belangrijk), laten afkoelen en net voor het opstijven de opgeklopte room en de opgeklopte eiwitten toevoegen.

"Coulant van chocolade", recept voor 15 stuks Thermomixrecept

Nodig:

360 gr eieren (7 stuks)

200 gr suiker

180 gr chocolade maracaïbo 65 %

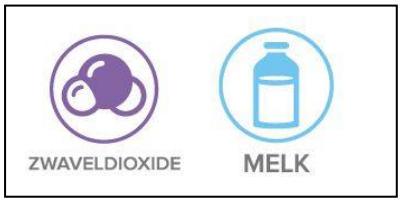
200 gr boter

90 gr bloem

Hoe:

- Doe in de beker de chocolade (pastilles) en de boter : 6 min./ 60 °/ snelheid 2.
- Rakel na enkele minuten de zijkanten naar beneden.
- Doe de eieren en de suiker erbij : mix 20 sec. / snelheid 5.
- Voeg er nadien de bloem aan toe : 15 sec. / snelheid 4.
- Vul de vormen
- Verwarm de oven tot 200 °C, bak af gedurende 8 min (in een warme oven).
- Ontvorm direct warm.
- Leg op een bord en serveer met ijs.

Speciale koffie vandaag: Irish Coffee



Ingrediënten per persoon:

- 4 cl Ierse whisky
- Hete sterke koffie
- Zeer licht geklopte room
- Kandijsuiker

Werkwijze

- Een dessertlepel kandijsuiker in het glas doen, zet er ook een koffielepeltje in om de warmte van het glas te halen.
- Whisky in het kannetje opwarmen en bij de suiker voegen
- Sterke koffie toevoegen en het geheel goed mengen tot de suiker is opgelost het koffielepeltje nu wegnemen.
- Met de bolle kant van de lepel naar boven gericht de licht geslagen room traag op de koffie gieten.
- Glas op een dessertbordje met een kantje zetten.
- Er wordt **geen** lepeltje bij gegeven.

Tip:

Je kan de whisky flamberen en brandend op de suiker gieten, dat geeft een smaakverschil.

Kokosrotsjes

Nodig voor ongeveer 30 rotsjes:
175 gr eiwit
150 gr bloemsuiker
180 gr kokosrasp
25 gr bloem
1 vanillestok
1 limoenrasp
bakpapier

Hoe:
Verwarm het eiwit met de suiker tot maximum 60°C. neem van het vuur en meng er alle andere ingrediënten onder. Bak af in een voorverwarmde oven op 190°C. op bakpapier.