

Kookavond KWB 09 februari 2024

Cocquilles St.Jacques met zeekraal,chiitake en een zalfje van pompoenpuree

Ingrediënten

Cocquilles (3 p.p.) - zeekraal - boter -pompoen - room - chiitake - kervel - look - peper - zout - nootmuskaat - thijm - suiker

Werkwijze

Doe de zeekraal in ruim kokend, gezouten water. Kook beetgaar en laat schrikken onder koud water.

Schil de pompoen en kook in gezouten water. Giet af en zet opnieuw op het vuur om zoveel mogelijk restwater te laten verdampen. Pureer de pompoen met een staafmixer. Voeg een scheutje room toe en pureer opnieuw. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat, thijm en een klein beetje suiker.

Laat wat boter in een pan smelten en laat ze bruin worden. Stoof hier een gekneusd teentje look in en voeg de chiitake toe. Kruid met peper en zout. Haal de champignons uit de pan en warm de zeekraal op in dezelfde pan.

In een nieuwe, voorverwarmde pan laat je een klontje boter smelten. Kleur hierin de cocquilles aan beide zijden

Dresseer alles op een bord en werk af met wat kervel.

Soepje van gekarameliseerd witloof

Ingrediënten

8 stronken witloof - 1 ui - 1 wit van een prei - 3 kippenbouillonblokjes - peper - boter - amandelschilfers - peterselie - room - bloem

Werkwijze

Doe wat boter in een pan en laat deze bruin worden. Voeg het witloof toe en laat ook dit bruinen. Voeg de overige groenten toe en laat deze even mee 'zweten' (ze moeten niet bruin worden).

Strooi wat bloem over het groentenmengsel en laat drogen.

Bevochtig het geheel met de kippenbouillon. Laat koken tot wanneer alles gaar is.

Mix het geheel.

Strooi wat amandelschilfers in een droge pan en laat kleuren.

Dien op en werk af met wat amandelschilfers, wat peterselie en een wolkje opgeklopte room.

Rundtornedos met Spaanse saus, pomme fondant en pastinaak

Ingrediënten

Rundtornedos - spekjes - 1 wortel - 1 ui - 1 takje selder - 1 potje tomatenpuree - 1 teentje look - 1 blaadje laurier - peterseliestengels - thijm - 1 blokje rundsbouillon - bruine roux - 1 aardappel p.p. - boter - pastinaak (2 p.p.) - olie - peper - zout

Werkwijze

Doe een klein beetje boter in een pan en laat de spekjes hierin goed bruin worden. Voeg de wortel, de ui en de selder toe en laat mee karameliseren. Voeg tot slot de tomatenpuree toe en laat kort meebakken. Blus het geheel met de rundsbouillon. Voeg 1 teentje gekneusde look, een bouquet garni en wat peper toe en laat dit alles lang koken. Zeef alles, bind met de bruine roux, voeg een klontje koude boter toe en proef!

Schil de aardappel in een tonvorm. Doe wat olie in een pan en bruin de rauwe aardappel langs 2 kanten. Giet rundsbouillon over de aardappels en voeg 1 teentje gekneusde look, thijm en laurier toe. Laat dit alles koken tot wanneer het vocht verdampt is en de aardappels mooi gaar zijn.

Verwerk de pastinaak:

1/ chips van pastinaak

Schil de pastinaak en snijd in dunne plakjes met een dunschiller. Frituur de plakjes tot wanneer ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op wat keukenpapier en bestrooi met wat zout.

2/ gebakken pastinaak

Snijd de pastinaak in blokjes en kook hem beetgaar. Doe de pastinaak daarna nog even in de boter en laat mooi kleuren.

3/ zalfje van pastinaak

Schil de pastinaak en kook in gezouten water. Giet af en zet opnieuw op het vuur om zoveel mogelijk restwater te laten verdampen. Pureer de pastinaak met een staafmixer. Voeg een scheutje room toe en pureer opnieuw. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Bak het vlees naar wens.

Schik alles op een bord, werk af met wat blaadjes van de selder en serveer.

Millefeuille

Ingrediënten

2x bladerdeeg - 6 eieren - 600ml melk - 1 vanillestokje - 100g suiker - 50g maïszetmeel - 1 doosje frambozen - 1 doosje braambessen - poedersuiker - extra kristalsuiker - 1 citroen - wat basilicum

Werkwijze

Scheid 5 eigelen en klopp deze op met 100g suiker tot wanneer de suiker opgelost is.

Los het maïszetmeel op in het mengsel.

Kook de melk samen met de zaadjes en de vanillestok.

Voeg de melk al roerend beetje bij beetje onder het eiermengsel.

Zet het geheel op het vuur en warm op tot het kookpunt en tot de crème begint in te dikken. Haal het vanillestokje eruit. Stort de banketbakkersroom in een schaal en dek hem af met vershoudfolie zodat er zich geen vel kan vormen. Laat hem minstens 1 uur afkoelen in de koelkast.

Maak de bladerdeegkoekjes. Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het bladerdeeg met het bakpapier uit op een bakplaat. Snij er 12 gelijke rechthoeken uit. Klopp het ei los met de melk en bestrijk er de rechthoeken mee. Leg er opnieuw een vel bakpapier op en zet er een tweede bakplaat op. Bak de bladerdeegkoekjes zo 20 minuten in de oven. Laat ze nadien afkoelen.

Haal de banketbakkersroom uit de koelkast en klopp hem even los met een spatel. Doe de banketbakkersroom in een spuitzak met een effen spuitmondje.

Leg een bladerdeegkoekje op een bord. Spuit er wat banketbakkersroom op en verdeel er wat frambozen over. Leg er een tweede bladerdeegkoekje op en spuit er voorzichtig opnieuw banketbakkersroom op. Leg er opnieuw frambozen op. Eindig met een bladerdeegkoekje, zeef er wat poedersuiker over en werk af met nog wat extra frambozen.

Serveer onmiddellijk.