

Recepten

Contributed by Stefaan Haegeman
 Friday, 16 November 2007
 Last Updated Tuesday, 25 May 2010

Kookles "De Ratatouilles" 11 mei 2010 Witloofsoepje met kreeft

- 500 g witloof, fijn gesnipperd
- 4 kreeften(500 gr)
- 1 aardappel,geschild en in blokjes
- 1 l kippenbouillon
- 1 sjalot fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijn gesnipperd
- 2 laurierblaadjes
- 1,5 dl room
- 30 gr boter
- cayennepeper
- zout

Kook de kreeften 6 minuten in ruim, gezouten water en laat afkoelen. Haal het kreeftenvlees uit de staart en de scharen en zet het in de koelkast. Haal de weke delen uit de kop van de kreeft en zet eveneens in de koelkast, verwijder het maagzakje

Stoof de aardappelblokjes met de sjalot en knoflook aan in een klontje boter. Doe er het gesnipperd witloof bij, roer om en overgiet met de bouillon. Voeg er de laurierblaadjes bij en kruid naar smaak met zout en cayennepeper. Laat onder deksel 40 minuten zachtjes koken.

Verwijder de laurierblaadjes, doe er de weke delen van de kreeft en de room bij en mix. Giet de soep door een fijne zeef en zet weer op het vuur. Verwarm er de stukken kreeft in en kruid eventueel nog wat bij. Serveer in voorverwarmde borden.

Zeebaars met aardappelpuree, petterseliecoulis en kerriecre me

- Zeebaarsfilet met vel
- 2 preiwitten in sliertjes
- 2 lente-uitjes, fijn gesnipperd
- 2 hardgekookte eieren
- 2 el gehakte petterselie
- 2 el olijfolie
- klontje boter
- peper en zout

- 500 g aardappelen
- 500 gr boter
- scheutje melk
- peper en zout

- 1 bosje peterselie
- 100 gr spinazieblaadjes
- sap van 1/2 citroen
- 3 el witte wijnazijn
- 2.5 dl maisolie

- 50 g mayonaise
- 1 mespunt kerriepoeder
- 1/2 el honing-zout

Meng alle ingrediënten voor de kerriecre me en breng op smaak met zout. Prak de hardgekookte eieren en roer er de peterselie door. Blancheer de peterselieblaadjes en de spinazie, laat ze schrikken in ijskoud water, knijp goed uit. Pureer in blender, kruid met peper en zout, citroensap en wijnazijn, monteer met maisolie tot een soort mayonaise. Wrijf door een fijne zeef;

Kook de aardappelen voor de puree, kruid met peper en zout en voeg er beetje bij beetje de boter aan toe goed roerende voeg een scheutje melk bij. Blancheerdepreisliertjes en laat uitlekken. Stoof zes samen met delente-uitjeskruiden met peper en zout.

Snij de zeebaarsfilet met een scherp mes op de velkant drie keer in. Kruid met peper en zout en bak de vis op de velkant in olijfolie. Draai de vis om wanneer hij bijna gaar is en haal de pan van het vuur, laat een klontje boter overheen smelten. Serveer de vis met een paar dikke druppels puree en kleine druppels peterseliecoulis en kerriecre me; Werk af met de preislierten en een lepeltje van het mengsel.

Varkenskotelet met cider

- 1 kg Parijse champignons
- 2 uien
- 3 sjalotten
- 1/2 bosje bladpeterselie
- 1 el olie
- 40 gr boter
- 2 dikke varkenskoteletten (6 cm dik en 700 gr per stuk)
- 30 cl cider, demi-sec-20 cl

- room
- peper en zout

Verwarm de oven voor op 180°C. snij de champignons in plakjes. Snipper de uien en de sjalotten, maar vermeng ze niet. Hak de peterselie fijn. Verhit de olie en de helft van de boter in een grote pan. Schroei de koteletten dicht. Haal het vlees uit de pan en zet even opzij. Fruit de uien in dezelfde pan. Doe er de koteletten weer bij. Kruid met peper en zout, giet er de cider bij. Zet afgedekt 25 minuten in de oven.

Bak de champignons op hoog vuur aan in de rest van de boter. Zet het vuur lager en doe er de sjalotten bij. Kruid met peper en zout. Laat verder garen.

Haal het vlees uit de oven. Leg de koteletten op een warme schaal en dek losjes af met aluminiumfolie. Zet de pan op matig vuur. Voeg er de room aan toe roer de bakresten los en laat kort inkoken. Serveer het vlees met de saus en werk af met peterselie.

Souffle van ricottakaas en bittere chocolade

- 3 el suiker
- 500 gr ricottakaas
- 100 gr bittere chocoladecalets
- 50 gr bloem
- 1 vanillestokje
- 1 ei
- 1 eierdooier
- verse munt
- rode vruchten

Klop de ricottakaas met een eierdooier en een volledig ei en het merg van de vanillestok. Voeg nog 3 el suiker toe en tenslotte de 50 gr chocoladecalets

Giet het beslag in soufflé vorm en laat bakken op 200°C gedurende 12 a 13 minuten. Smelt de overige chocolade en smeer deze chocoladesaus op het bord. Plaats de soufflé op de chocolade, werk af met munt en rode vruchten en een stukje vanillebast.

Â Kooklesâ•DeÂ Ratatouillesâ• 2 februari 2010 Erwtensoeppje met munt en Sint-Jakobsschelpen

- 1 kg erwten

- Verse munt
- Groentebouillon

- Sint-Jakobsvruchten
- 1/4l water
- Olijfolie

Stoom de erwten samen met de groentenbouillon gedurende 1 minuut op 120°C

Kruid de zeevruchten en bak ze kort op een hoog vuurtje in hete olie!

Doe de erwten en het water in de blender en mix alles fijn en luchtig

Hak de munt fijn, doe hem in de soep en serveer met de sint-jakobsvruchten

Scampi's met Elixir d'Anvers en Jonagold-appel

- 3 scampi pp
- Elixir d'Anvers
- 2 fijngehakte sjalotten
- Gele currypasta
- 0,5l visfond
- 1 dl verse room
- 1 dl droge witte wijn
- 2 jonagoldappels
- Bloedsuiker
- Verse koriander
- Olijfolie
- Boter

Stoof de sjalotten in een weinig olijfolie tot ze glazig zijn. Brus met een scheutje elixir en de witte wijn, laat inkoken tot 1/3 en voeg de visfond toe. Laat opnieuw tot de helft inkoken en voeg de room toe, werk af met de currypasta. Breng op smaak met peper van de molen en zout. Reinig de scampi en bak kort aan in olijfolie en houd warm. Schil de appels en snij in partjes. Stoof de appeltjes in goede boter en overstrooi met bloedsuiker en laat kort karameliseren. Schik op voorverwarmde borden en verdeel de saus. Leg de appeltjes in waaivorm rond de scampi en werk af met een dotje verse koriander.

Kalfsmedaillon op een bedje van koolrabi en aardappelmousse met een sausje van pittige druifjes

- 1 kalfsmèdaillon pp
- 1 aardappel pp
- koolrabi
- morilles
- porto
- cognac
- 3 dl room
- 2 el bloem
- citroen
- blauwe druiven
- griessuiker
- kalfsjus
- peper en zout
- boter

Was de aardappelen kook ze in de schil en pureer ze. Marineer de morilles in cognac en porto, snij de bieslook fijn, voeg samen met de room en de puree, kruid met peper en zout. Schil de koolrabi en versnij in blokjes, stoof ze tot ze gaar zijn in wat boter en citroensap. Halveer de druiven en ontpit ze, laat inkoken met de griessuiker tot een compote en voeg de kalfsfond toe die lichtgebonden is. Plaats de koolrabi in een ring en dek af met de puree, warm op in de oven. Schik de gebakken médaillons rond de garnituur en overgiet met de druivensaus. Garneer het gerecht met enkele druiven en takjes bieslook.

Chaud-froid van ananas met cayennepeper en vanille-ijs

- Ananas
- 50 gr poedersuiker
- 1/2 koffielepel cayennepeper
- 75 g boter
- 4 bolletjes vanilleijs

- 1 doosje frambozen

Snij de ananas in parten in de lengte en verwijder de harde kern.
Meng de peper met de suiker en wentel hier de ananasperten in.
Laat de boter smelten en bak de ananas op hoog vuur tot de vrucht karameliseert.
Dien onmiddellijk op met vanille-ijs en frambozen.

Kookles De Ratatouilles 6 oktober 2009 Aardappel en waterkerssoep met leng

- 1 liter gevogeltebouillon
- 2 botten waterkers
- 800 gr filet van leng
- 1 lepel boter
- peper en zout

- 1 dl zure room
- 2 flinke aardappelen

De waterkers en stukjes aardappelen even stoven in boter, bevochtigen met de bouillon en op klein vuur garen. Mixen en op smaak brengen. De vis in stukjes pocheren en in de soep serveren met een beetje zure room.

Lichte gratin met mosseltjes en wijngaardslakken

- 2 kilo jumbomosselen koken en uit de schelp
- gezifte mosseljus
- een blikje wijngaardslakken
- 2 dcl gevogeltebouillon
- 4 eetlepels gestoofde en uitgewrongen bladspinazie
- maiszetmeel
- kluitje boter
- 4 eetlepels versneden rode paprika
- een soeplepel zoetzure saus
- citroen
- frans brood

De mosseljus en de bouillon samen aan de kook brengen en binden met een beetje maïszetmeel. Op smaak brengen met peper en zout, de zoetzure saus en citroensap. De stukjes paprika er even in doorkoken, er dan de mosselen en de slakken doorwarmen.

De spinazie opwarmen met een beetje boter, afkruiden met peper en zout en er de bodem van 4 kleine ovenschaaltjes mee bedekken. Daar de mosselen met de slakjes met de saus opscheppen en nog even doorwarmen onder de grill.

Fazant brabantonne met venkelaardappeltjes.

- 2 kleine fazanten
- 8 stronken witloof
- 1 citroen
- boter
- nootmuskaat
- peper & zout
- zachtkokende aardappelen

- venkel

Snij het witloof overlans door in 4 gelijke stukken. Verwijder het bittere hart. Was het witloof in water met wat citroensap en dep het goed droog.

Kruid de fazanten met peper en zout. Schroei de fazanten dicht in een ovenvaste pan met en flinke klont boter. Leg er het witloof rond en laat dit ook rondsom kleuren. Kruid het witloof met peper & zout en nootmuskaat en leg er flink wat klontjes boter op. Leg de fazanten op hun rug en zet ze in een matige oven op 160°. Regelmatig arroseren. Na ongeveer 40 tot 45 minuten zal het witloof gaar zijn. Serveer met venkelpuree.

Chocolatemoes van de poâ€

- 150g marchmellows
- 50g ongezouten boter
- 250g zwarte chocolade(70%cacao)
- 60ml warm water
- 284ml room
- 1 lepeltje vanille extract

Doe de marchmellows, de boter en de fijngihakte chocolade in een sauspan. Voeg het warm water toe en zet de pan op een zacht vuur. Blijf roeren tot alles gesmolten is en je een egaal mengsel hebt. Haal de pan van het vuur.

Klop de room op met de vanille. Meng de opgeklopte room onder het chocolademengsel. Giet in coupes en dek af met vershoudfolie en zet 2 uur in de koelkast.

Â

Reunie â€de ratatouilles are inviting the ladies of the houseâ€ 21 juni 2009

Enkele hapjes

Gebakken scampi met bacon en citroen

- Plakjes bacon-gepelde scampi-cocktailprikkertjes-sap van 1 citroen-peper
- Frivool roereitje
- Eitjes-gerookte zalm-dille
- Garnalenlepeltje
- Grijze garnalen-cocktailsaus-bieslook

VeloutÃ© van rivierkreeftjes

- 1 l visbouillon
- 1.5kg ongepelde rivierkreeftjes
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 sjalotje
- 1 zure appel
- 2 plakken rauwe ham
- 25cl droge witte wijn
- 1 koffielepel citroensap
- 50 g boter
- 1/2 dl room
- olijfolie
- kruidentuiltje
- 1 stukje steranijs
- 1 plukje saffraandraadjes
- peper uit de molen
- zout

Snij de ui de wortel en het sjalotje in fijne julienne. Stoof ze met het stukje steranijs 5 minuten in de boter. Blus met de witte wijn, leg er het kruidentuiltje bij en kruid nu met peper en zout. Voeg de rivierkreeftjes toe en laat 7 minuten zachtjes koken. Haal de rivierkreeftjes uit de pan.

Breng de visbouillon aan de kook. Giet de bouillon bij de eerste bereiding en hou warm. Pel de rivierkreeftjes, stamp de schalen fijn en doe ze bij de bouillon. Laat 15 minuten sudderen tegen de kook aan. Roer regelmatig.

Schil de appel en snij in fijne staafjes, besprenkel met citroensap. Snij de ham in fijne reepjes, bak knapperig in de olijfolie en laat uitlekken op wat keukenpapier.

Doe de bouillon door een fijne puntzeef. Voeg de saffraan en de room toe. Breng weer tot tegen de kook aan en verzorg de kruiding.

Zet heel kort de staafmixer in de soep. Verdeel de soep over borden of kommetjes en werk af met de kreeftjes, de appelstaafjes en de hamreepjes.

Gebakken zeewolf met hollandaisesaus van tarwebier

- 100 g zeewolfilet pp
- 1 flesje tarwebier
- 3 eierdooiers
- 1 citroen
- 120 g boter
- olijfolie
- zeezout
- cayennepeper
- peper
- groene asperges en kerstrostomaatjes
- look
- prov kruiden

Pocheer de in stukken gesneden asperges, was de tomaatjes en grill ze met kruiden en een beetje look in de oven. Bak de visfilets in hete olijfolie, kruiden met peper en zout. Maak de mousseline met de eierdooiers een scheut tarwebier en enkele druppels citroensap. Serveer met de asperges en kerstomaatjes en een takje koriander.

Gesmoord ribstuk met stoemp van paddestoelen

- 130 gr ribstuk van rund pp
- jonge wortelen
- selder
- ui
- look
- 1 flesje donker of amberbier van hoge gisting
- boter
- olijfolie
- balsamicoazijn
- tuinkers
- verse tijm en marjolein
- peper en zout
- Bintjes
- 1 pak paarse schijnridderzwam
- boter
- 1 sjalot
- 1/2 bot peterselie
- 1 citroen
- peper en zout

Snij de wortelen, de selder, de ui en de look in stukjes. Stoof alles goed aan in een klont boter, blus met het bier, en giet uit op een ovenplaat. Kruid het ribstuk met peper en zout, schroei het goed dicht in hete olijfolie en schik boven de groenten met fijngesneden tijm en marjolein.

Dek de ovenplaat af en stop in een voorverwarmde oven van 180°C. Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Snijd de paddestoelen en bak ze in een klont boter met de fijngesneden sjalot, de fijngehakte peterselie, peper en zout en wat citroensap. Prak de aardappelen en meng er de paddestoelen doorheen.

Haal het vlees uit de oven en laat het wat rusten onder aluminiumfolie. Verwarm de groentjes van de bakplaat met wat ijskoude klontjes boter en balsamicoazijn. Snijd mooie plakjes van het vlees en serveer met de groenten, de jus, de

stoemp en een balletje tuinkers.

Folieke van aardbeien en frambozen

- 300gr frambozen
- 4 dl frambozencoulis
- 500 gr aardbeien
- 1 dl opgeklopte en gesuikerde slagroom
- munt
- poedersuiker
- 1 liter volle melk
- 1 vanillepeul
- 250 g suiker
- 8 eierdooiers
- 80 g maÿszetmeel
- 3 dl halfopgeklopte room

Breng de melk aan de kook met de opengesneden vanillepeul. klop de suiker met de eierdooiers en het maÿszetmeel krachtig los tot een homogene licht e massa. Giet er de koken de melk op en laat onder voortdurend roeren tot de crÿme dik wordt en bindt. Laat helemaal afkoelen en roer er nadien de halfopgeklopte room onder. Zet koud.

Maak het fruit schoon lepel eerst een laag crÿme chibouste in de glazen, daarop een laagje frambozen. Ga verder met frambozencoulis, crÿme, versneden aardbeien, frambozencoulis slagroom.

Versier met munt en poedersuiker.

Kookles•de ratatouilles• 24 maart 2009

Cappuccino van groene kool

- 2 sjalotten fijn gesneden
- olijfolie en boter
- 60 ml sherry
- 1 dl witte wijn
- 3 dl gevogeltebouillon
- 2.5 dl room
- 1/4 kleine groene kool in julienne
- 1 el mosterd
- 1 dl gevogeltebouillon
- 2 eierdooiers
- 25 g koude boter in kleine klontjes
- zout en versgemalen peper

Stoof de sjalotjes in wat olijfolie en boter. Meng de sherry met de wijn en de bouillon. Blus daarmee de pan, voeg er de room aan toe en laat een derde inkoken.

Voeg er de julienne van kool aan toe en laat 5 minuten doorkoken. Mix de soep, giet ze door een zeef en breng op smaak met peper en zout.

Klop de eierdooiers eerst koud met de gevogeltebouillon en de mosterd, breng op smaak met peper en zout en roer er tot slot de kleine klontjes boter door.

Giet het koolsoepje in mooie kopjes of glaasjes en werk af met een lepel van de sabayon.

Zeeduivel met salie in baconjasje

Â

- 100 g zeeduivelfilet pp
- fijne plakjes bacon

- 1 ui gesnipperd
- 2 el olijfolie
- 2 dl visfumet
- een beetje roux
- 2 koffielepels citroensap
- blaadjes salie
- kerstrostomaatjes
- 2 teentjes look
- bladpeterselie
- prikkertjes

Besprenkel de visfilets met citroensap en zet een kwartiertje afgedekt in de koelkast.

Maak een kleine snede in de visfilet en stop er twee blaadjes salie in, verpak het stukje vis in de baconplakjes, eventueel vaststeken met een houten prikker.

Was de kerstrostomaatjes, maak er trosjes van 3-4 van, leg ze in een vuurvaste schotel met wat olijfolie en wat fijne looksnippertjes, laat enkele minuutjes grillen.

Bak de vispakketjes in hete olie 3 tot 4 minuten en hou ze warm in de oven op 100°C onder aluminiumfolie.

Fruit de ajuinsnippers in de braadpan van de vis. Bus met de visfumet, laat 1 minuutje koken, het kookvocht binden met een weinig roux. Kruiden met peper en zout.

Serveer de medaillons op voorverwarmde borden en serveer er de trostomaatjes bij en versier met gehakte bladpeterselie.

Varkenshaasje met zwarte peper en kokosmelk met basmatirijst

- 1 el versgemalen zwarte peper
- sap van 1 citroen
- 150 gr varkenshaasje pp
- 1 rode ui fijngesnipperd
- 3 el olijfolie
- 1 kl kurkuma
- 2 dl kokosmelk
- 2 dl room
- 1.5 dl water
- 3 wortelen in dunne plakjes
- 2 takjes koriander
- zout
- basmatirijst

Roer de peper door het citroensap. Wrijf het vlees goed in met de marinade en laat tien minuten rusten.

Stoof de ui aan in 2 el olijfolie, bestrooi met de kurkuma, roer goed en bus de pan met de kokosmelk, room en water.

Voeg er de plakjes wortel aan toe, breng op smaak met zout en laat 15 minuten pruttelen.

Schroei het varkenshaasje dicht aan alle kanten in wat hete olijfolie. Draai het vuur minder en laat 8-10 minuten garen.

Haal het vlees uit de pan en hou het warm onder aluminiumfolie. Laat 10 minuten rusten.

Snij het vlees in dikke plakken en laat nog 3 minuutjes warm worden in de saus. Garneer met verse koriander en serveer met de basmatirijst.

Witte chocolademousse met appel-banaancrumble

Â

- 200 gr geraspte witte chocolade
- 3dl room
- 3 eiwitten
- 2 el bloedsuiker
- 150 g bloem
- 50 gr bruine suiker
- 100g gesmolten boter
- 2 bananen en 2 appels

- kaneelpoeder

Smelt de witte chocolade(bain-marie-magnetron), klop de 3 dl room tot slagroom. Klop de 3 eiwitten met 2 el bloedsuiker tot schuim, spatel de room door de gesmolten chocolade en daarna de eiwitten, verdeel over kommetjes en zet in de koelkast.

Meng 150 g bloem met 50 g bruine suiker en 100 gr gesmolten boter.

Meng twee bananen en twee appels in kleine stukjes gesneden over 2 beboterde ovenschaaltjes, strooi er wat kaneelpoeder over.

Schep de crumble erover en bak 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C

Bestrooi net voor het opdienen met wat poedersuiker en serveer lauw met de witte chocolademousse.

Kookles 3 februari 2009 • De Ratatouilles •

Velouté van rivierkreeftjes

- 1 l visbouillon
- 1.5kg ongepelde rivierkreeftjes
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 sjalotje
- 1 zure appel
- 2 plakken rauwe ham
- 25cl droge witte wijn
- 1 koffielepel citroensap
- 50 g boter
- 1/2 dl room
- olijfolie
- kruidentuiltje
- 1 stukje steranijs
- 1 plukje saffraandraadjes
- peper uit de molen-zout

Snij de ui de wortel en het sjalotje in fijne julienne. Stoof ze met het stukje steranijs 5 minuten in de boter. Blus met de witte wijn, leg er het kruidentuiltje bij en kruid nu met peper en zout. Voeg de rivierkreeftjes toe en laat 7 minuten zachtjes koken. Haal de rivierkreeftjes uit de pan.

Breng de visbouillon aan de kook. Giet de bouillon bij de eerste bereiding en hou warm. Pel de rivierkreeftjes, stamp de schalen fijn en doe ze bij de bouillon. Laat 15 minuten sudderen tegen de kook aan. Roer regelmatig.

Schil de appel en snij in fijne staafjes, besprenkel met citroensap. Snij de ham in fijne reepjes, bak knapperig in de olijfolie en laat uitlekken op wat keukenpapier. Doe de bouillon door een fijne puntzeef. Voeg de saffraan en de room toe. Breng weer tot tegen de kook aan en verzorg de kruiding.

Zet heel kort de staafmixer in de soep. Verdeel de soep over borden of kommetjes en werk af met de kreeftjes, de appelstaafjes en de hamreepjes.

Risotto met gebakken snoekbaars

- 100 g snoekbaarsfilet met vel pp
- 2scampi pp

- 50 g risottorijst pp
- gevogeltefond
- schuimwijn
- 2 sjalotten gesnipperd
- 60 g boter
- 2 el olijfolie
- 2 el gehakte bladpeterselie
- peper en zout

Fruit de sjalotsnippers in 20 g boter, strooi er de rijst bij en roerbak tot de korrels glazig zijn. Blus met de schuimwijn en laat inkoken tot de alcohol verdampst is. Voeg nu een pollepel warme gevogelte bouillon bij, laat sudderen tot het vocht opgenomen is en vergeet niet te roeren, werk op deze manier tot alle fond opgenomen is in de bereiding en de rijst gaar is. Kruid de snoekbaars met peper en zout, bak eerst 3 minuten op de velkant in hete olijfolie. Keer voorzichtig om en bak nog eens 3 minuten op de andere zijde. Hou warm onder aluminiumfolie. Bak in dezelfde pan de scampi tot ze gaar zijn, kruid met peper uit de molen.

Meng wat boter onder de risotto en laat in een pannetje de rest van de boter smelten en voeg er de gehakte peterselie aan toe.

Schep een portie risotto op het bord schik daarop de warme snoekbaars, drop er de scampi's op, lepel er wat hete peterselieboter bij, serveer meteen.

Kalfslapje met sinaasappel

- Kalfslapje pp
- 1 dl kalfsfond
- 1/2 dl sinasappelsap(vers)
- 1 kl citroensap
- 2 afgestreken kl fijne suiker
- 2 kl ijskoude boter
- 1 el olijfolie
- citroenmelisse
- cayennepeper en zout

Boen de sinaasappels goed schoon met heet water, snij ze in fijne plakjes. Vang het sap op. braad de kalfslapjes op hevig vuur 2 - 3 minuten en hou ze warm. Doe wat boter in dezelfde pan en bak de sinaasappelschijfjes, bestrooi ze met fijne suiker, laat licht karameliseren, hou deze schijfjes warm.

Blus de pan met de kalfsfond. Schenk de saus in een steelpannetje samen met het sinasappelsap en het citroensap. Laat even inkoken, kruiden met een vleugje cayennepeper. Hier na de saus onteren met kleine vlokjes koude boter.

Leg de kalfslapjes op een bord schik er de sinaasappelschijfjes op, lepel er de saus over en werk af met de citroenmelisse.

Karamelmousse

- 2eierdooiers
- 20 g lichte room
- 150 g slagroom
- 80 g fijne suiker
- 2cl bruine rum
- 2blaadjes gelatine(3g)
- 2el grof gehakte walnoten of hazelnoten
- 1el fijne suiker
- 4 el karamelsaus
- 4 wafeltjes

Laat de gelatine weken in koud water, verwarm 70 g suiker in een pannetje op een zacht vuurtje, tot de suiker gesmolten is en lichtjes gekaramelliseerd. Schenk er de lichte room en de rum bij; Roer goed glad en neem het pannetje van het vuur. Knijp de gelatineblaadjes uit. Doe ze bij de warme karamel. Klop de eierdooiers los met de rest van de suiker. Meng met de lichtjes afgekoelde karamel. Klop stevig op. Klop de room op en spatel luchtig door het mengsel, vul de potjes op met de bereiding.

Rooster de noten in een pan met antibaklaag, zonder vetstof. Strooi er de suiker bij en laat op een zacht vuurtje staan tot de suiker lichtjes karamelliseert.

Stort de karamelmousse op een bordje, lepel er wat karamelsaus bij, leg er een koekje op en schep er wat nootjes bij.

Kookles â€œthe Ratatouilles going outdoor cooking Oklahoma 16 september 2008

Startertje

- 1 teentje knoflook
- 50 ml olijfolie
- 5 zongedroogde tomaatjes
- 2 voorgebakken stokbroodjes
- 10 plakjes salami
- 5 el geraspte mozzarella
- 2 el oregano

Pel en pers de knoflook boven een kommetje olijfolie, snij de tomaatjes in reepjes, keep de broodjes in en bestrijk rijkelijk met olijfolie, vul de inkepingen met salamie tomaat en pizzakaas. Grillen tot de kaas gesmolten is dan in repen snijden en serveren.

Spiesjes van kippenlevers met whiskymarinade

- 500 g kippenlevers
- 1 dl whisky
- 1 dl olijfolie
- 0.5 dl sesamolie
- 1 el gember
- 10 gesnipperde bosuitjes
- 2 gekneusde teentjes look
- peper en zout
- 100 gr mayonaise

Schik de levertjes in de marinade en laat gerust 1 uur marineren Steek ze op een spies of in een grillklem, goed kruiden en rooster de levertjes ongeveer 5 minuten op hete kolen Roer druppel gewijs de marinade door de mayonaise en zo verkrijg je een heerlijke saus.

Gegrillde tonijnplakjes groen

- 500 gr tonijn
- 20 st groene asperges
- 150 gr peultjes
- 1 sjalot
- 1 rode paprika
- 1 kropsla
- 100 gr breydelspek
- 100 ml truffelolie
- olijfolie
- peper en zout
- 50 gr geroosterd sesamzaad

Schil de groene asperges en snijd in kleine stukjes en kook deze beetgaar. Maak de peultjes schoon en blancheer tot ze beetgaar zijn. Snij de tonijn in dunne plakjes en besprenkel met olijfolie, goed kruiden met peper en zout. Was de sla, snij het spek in fijne reepjes, hak het sjalotje en de rode paprika in fijne stukjes. Schik de sla op dessertbordjes en garneer met gehakte sjalot, paprika en breydelspek, de peultjes en de asperges, grill heel kort de fijne tonijnreepjes en leg op het slaatje, besprenkel met wat olijfolie en strooi er een weinig geroosterde sesamzaadjes over.

Met ricotta en nootjes gevulde parelhoenfilet met druivenslaatje.

- 4 parelhoenfilets
- 100g ricotta
- 400 g yoghurt
- sap en de geraspte schil van 1 limoen
- 1 el gehakte munt
- 2 tl foelie of muskaatnoot
- 1 el kerrie
- 1el geh koriander
- 1 el komijn
- 100 gr studentenhaver(of noten met rozijnen)

Voor het slaatje

- 300 gr roquette
- 300 gr veldsla
- 250 g druiven(witte en rode)
- 4 el druivenpitolie
- 2 el rode wijnazijn
- 30 gr gekonfijte gember
- 2 el geroosterde pijnboompitten

Roer in een kommetje de yoghurt, de kerrie, sap van de limoen en de komijn door elkaar. Doe de geraspte limoenschil, de gehakte munt, de koriander, de ricotta en de studentenhaver in de keukenmachine en maal alles fijn, kruid het mengsel af met peper , zout en foelie. Maak een inkeping in de parelhoenfilets en vul met het notenmengsel, strijk de filets in met de yoghurtmarinade en laat ruime tijd marineren. Spoel de veldsla en de roquette en halveer de druifjes. Meng de sla en de vruchten met de gekonfijte gemberblokjes en de pijnboompitten. Sprenkel de olie en azijn over de salade. Rooster de parelhoen ongeveer 15 minuten tussen een vleesklem, draai geregeld om. Serveer de parelhoen met de salade

Appeltje rood valt in mijn schoot

- 2 el rozijnen
- 4 grote rode appelen
- 4 el boter
- 100 gr gehakte hazelnoten
- 3 beschuiten
- 1 glaasje rum
- 2 citroenen
- 4 volle el bruine suiker
- 1 liter pistacheijs
- alufolie

Week de rozijnen in lauw water, laat ze even opzwellen. Was en droog de appelen en haal met een lang puntig mes de klokhuizen eruit met een deel van het vruchtvlees. Smelt de boter zonder ze bruin te laten worden, meng met de stukjes vruchtvlees, gehakte hazelnoten, beschuit, rum, citroensap en bruine suiker

Druk de vulling in de appels, pak ze in alufolie en laat garen op de grill. Serveer met het pistacheijs

Kookles â€œDe Ratatouillesâ€• 3 juni 2008

SOEP

AspergeveloutÃ© met rauwe ham (6 pers.)

1 liter water-1 bundel witte asperges-1 bundel wilde asperges-100 gr rauwe ham-1 aardappel in stukjes-50 gr boter-2eierdooiers-2 dl room-peper en zout
- Droog de ham onder de grill en laat afkoelen.

- Schil de witte asperges , bevochtig de schillen met een liter water, mik er een klontje boter bij , peper en zout en laat ongeveer 20 minuten trekken.
- Stoof de aardappelblokjes kort aan in een klontje boter, giet de aspergebouillon bij de aardappelen en breng aan de kook met de in stukjes gesneden witte asperges, hou een beetje bouillon opzij en gaar daarin de kopjes van de witte asperges en de wilde asperges.
- Laat het soepje 20 minuten zachtjes koken en mix.
- Klop de eierdooiers los met de room en roer het mengsel door de hete soep. Bind met de rest van de boter, kruid met peper en zout. Doe de stukjes asperge erbij en werk af met de wilde asperges en stukjes gedroogde ham.

VOORGERECHT

Zeeduivel met venkelpuree en mosseltjes (6 pers.)

- 120 g zeeduivel pp-mosselgroentjes(selder-wortel-ui)-500 gr mosselen-1 dl pernod-2.5 dl room-1 bosje verse dragon gehakt-boter-olijfolie-peper en zout. 4 grote aardappelen-2 venkelknollen-1 l kippenbouillon-scheutje room-peper en zout.
- Schil de aardappelen en kook ze gaar. Maak de venkelknollen schoon en kook gaar in de kippenbouillon. Pureer de venkel, duw hem door een zeef en laat verder uitlekken. Pureer de aardappelen en vermeng met de venkelpuree. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met een scheutje room.
 - Stoof de mosselgroenten even aan in wat boter, doe de mosselen er bij en de pernod. Zeef het mosselvocht en hou het apart.
 - Laat het mosselvocht inkoken samen met de kippebouillon van de venkel met room en gehakte dragon. Voeg eventueel nog wat pernod toe.
 - Spoel de zeeduivel en dep hem goed droog. Kwast er wat olijfolie over en grill de vis . Kruid met peper en zout.
 - Verdeel de zeeduivel en de mosseltjes over de borden. Werk af met venkelgroen en verse dragon. Serveer met de puree.

HOOFDGERECHT

Geglanceerd varkenshaasje met balsamicoazijn met wilde rijst (4 - 6 pers.)

800 gr varkenshaasje-4 preien in stukjes van 4 cm-2 takjes rozemarijn-50 gr gemengde olijven-wilde rijst
2el olijfolie-2 el basilicum fijngesnipperd-2 el vloeibare honig-150 ml balsamico-1 tl mosterd-fleur de sel

- Meng alle ingrediënten voor de marinade en bestrijk het vlees hier mee , laat ongeveer 1 uur rusten.
- Zet een creusetpot op het vuur en braad het vlees mooi bruin. Laat het vlees 7 minuten verder garen met het deksel.
- Doe de prei en de rozemarijn bij het vlees , overgiet met de marinade en laat nog 10 minuten verder garen, voeg er 4 minuten voor het einde van de gaartijd de olijven aan toe.
- Gaar de wilde rijst, werk af met een klontje boter en peper en zout.

DESSERT

Aardbeien met sabayon van rode wijn en vanille ijs met chocoladeschilfers (4 pers.)

4 eierdooiers-3 el griessuiker-vanillesuiker-250 gr aardbeien-4 el rode wijn-vanille ijs-chocoladeschilfers-citroenkruid

- Klop de eigelen en de griessuiker met de rode wijn tot een schuimige luchtige massa.
- Snipper het citroenkruid fijn en voeg bij de sabayon.
- Was de aardbeien en snij in partjes, plaats op een vuurvast schoteltje, bestrooi met wat vanillesuiker en laat eventjes warmen in de oven.
- Haal uit de oven en schik er een bolletje vanille ijs bij.
- Overgiet met de sabayon en werk af met enkele schilfertjes chocolade en een blaadje munt.

Daar het aspergeseizoen volop aan de gang is, wil ik graag jullie van m'n favoriete recepten laten uitproberen.

Asperges met beenham en basilicumsaus (4 pers.)

- 1-1/2 kg asperges

- zout, peper
- 1 bosje basilicum
- 100 g mascarpone
- 1 el olijfolie
- 1-2 el citroensap
- 200-300 g beenham, in plakken
- extra nodig: keukenrobot of blender

Schil de asperges zorgvuldig en zorg ervoor dat er geen vezelige stukjes schil achterblijven. Begin een klein stukje onder het kopje. Snijd aan de onderkant het harde, houtige gedeelte weg. Breng ruim water met zout aan de kook, leg de asperges erin en breng het water weer aan de kook. Neem nu de pan direct van het vuur en laat de asperges 15 - 20 minuten afgedekt in het hete water liggen. Bewaar wat van het kookvocht.

Pureer basilicum en mascarpone in de keukenrobot, voeg de olijfolie, zout, peper, citroensap en 4 - 5 el aspergekookvocht toe tot een mooie saus ontstaat. Verwarm de saus en serveer deze samen met de beenham bij de asperges.

Bereiding: ca. 45'

Kookles de "Ratatouilles" 8/04/08

VOORGERECHT

Krokante kipreepjes (6 pers.)

- 2 kipfilets
- 2 eiwitten
- 100 g parmezaan geraspt
- 1 courgette
- 100 g gele en rode kerstomaatjes
- 100 g postelein
- 50 g waterkers
- 2 el witte wijnazijn
- 2 el appelsap
- 1 tl vruchtensiroop
- 4 el zonnebloemolie
- sat  stokjes

Snij de kipfilets in lange reepjes van 0.5cm dik. Haal ze door het losgeklopte eiwit en vervolgens door de parmezaan. Leg ze naast elkaar in een ovenschaal en zet 5   8 minuten onder de grill.

Snij de courgette in lange, fijne repen met behulp van een dunschiller of mandoline. Snij de tomaatjes middendoor. Spoel de postelein en de waterkers goed. Meng de wijnazijn met het appelsap, de siroop en de zonnebloemolie.

Meng alle ingredi  nten voor de salade, maak aan met de dressing en serveer met reepjes kip op een houten sat  stokje.

SOEP

Lentesoepje met schelvis (6 pers.)

- 2 venkelknollen
- 1 preiwit
- 1 el boter
- 8 gele kerstomaten in stukjes
- 50 g gerookte heilbot in stukjes
- 1 l visbouillon-enkele draadjes saffraan
- 1 kl kurkuma- 250 g schelvisfilet in reepjes
- 125 ml sojaroomb- versgemalen peper
- 4 kwarteleitjes voorgekookt

Was de venkel(bewaar het fijne groen) en de peri en snij in kleine stukjes. Smelt de boter en stoof de prei zachtjes, doe er de heilbot, tomaatjes en venkel bij. Voeg er de bouillon bij, de saffraan en de kurkuma, laat 15 minuten zachtjes koken. Mix de soep fijn.Voeg de reepjes schelvisfilet en de sojaroom toe. Laat nog 5 minuutjes warmen(niet koken) tot de vis gaar is. Verdeel de soep over warme kommetjes en werk af met stukjes kwartelei en een paar takjes venkelgroen.

HOOFDGERECHT

Lamskoteletjes met muntboter (4 pers.)

- Â
- 8 lamskoteletjes
- 50 ml rozenwater
- 200 g groene asperges
- 50 g molsla
- 400 gr nieuwe aardappelen
- 100 g ongezouten boter
- 2 el munt fijngenhakt
- peper en zoutÂ Â

Roer de fijngehakte munt door de zachte boter. Kruid met peper en zout en laat opstijven in de koelkast. Kook de aardappelen zacht en snij in plakjes.

Kook de asperges beetgaar in gezouten water. Schroei de koteletjes dicht in een pan hete boter. Blus de pan met rozenwater. Serveer de koteletjes met de asperges, molsla en de aardappeltjes. Werk af met een plakje muntboter.

Â Â DESSERT

1-2-3-4 mousse

- 200 gr donkere chocolade
- 1dl melk
- 2 eieren
- 100 gr suiker
- 4 dl room
- snuifje zoutÂ Â Â

Breek de chocolade, en zet met 1 dl melk 30 seconden in de microgolf op 900W, roer de melk door de chocolade, roer 2 eierdooiers door de chocolade, laat afkoelen.

Klop de room met de suiker, klop het eiwit met een snuifje zout

Meng de room door de chocolade, spatel het opgeklopt eiwit voorzichtig door de chocolade.

Verdeel over coupes en zet fris.

HOOFDGERECHT

Blinde vinken op Italiaanse wijze.

(4 personen).

- 6 blinde vinken.
- 1 ui.
- 1 prei.
- 3 takken selder.
- 3 wortelen.

- ½ glas droge witte wijn.
- ½ tas bouillon.
- 50 gr. boter.
- Tomatenpuree.
- Bloem.
- Maïzena of aardappelbloem.
- Tijm, laurier, look, rozemarijn, peper en zout.
- Peterselie.

De blinde vinken in de bloem wentelen, de boter laten bruinen en de blinde vinken hierin kleuren en kruiden. Uit de kookpan nemen en de fijngesneden groenten in het braadvocht stoven met de bouillon en de overige kruiden. De blinde vinken hierop schikken, de wijn toevoegen en 45â€™ laten stoven. Het vlees op een schotel schikken, de tomatenpuree bij de groenten voegen (eventueel vocht toevoegen) en laten doorkoken. De saus binden met de opgeloste maïzena of aardappelbloem, over het vlees gieten en de schotel versieren met peterselie.

HOOFDGERECHT

Varkensgebraad in curry en gembersaus.

(4 personen).

- 500 gr. varkensgebraad
- 4 schijven (verse) ananas1 ajuin2 dl room
- 2 gemberbollen of gemberpoeder
- 1 eetlepel currypoeder
- 3 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels chilisaus
- 2 koffielepels worchestersaus
- 50 gr. boter

Het vlees kruiden met peper, zout en thijm. De boter wat laten bruinen en het gebraad langs alle kanten aanbakken. Het vlees wat bijkruiden en verder laten braden in de oven bij ca. 175 Å° gedurende ca. 45' en regelmatig overgieten met het braadvocht. Het vlees in de braadpan warm houden en juist voor het opdienen in sneden snijden. Voor de saus snijdt je de ui fijn en stoof je die in boter tot die goudgeel is. Overstrooien met currypoeder en de soyasaus, chilisaus en worchestersaus toevoegen, evenals het gemberpoeder. Een weinig braadvocht toevoegen en eventueel wat ananassap. De saus afwerken met room en eventueel zeven en indien nodig binden met een roux. De sneden varkensgebraad afwisselen schikken met de schijfjes ananas in een schotel en overgieten met een weinig saus. De saus ook nog apart opdienen.

Kookles â€œthe Ratatouilles going wild on 25 november 2008

VeloutÃ© van girolles (4 Å 6 pers.)

- 500 g verse girolles (gele paddestoelen)
- 2 lente-uitjes
- 3el boter
- 8 dl groentenbouillon
- 1dl witte wijn
- 2 dl room
- 1a2el maisbloem
- 1 doosje preischeutjes
- peper van de molen
- zout

Verwarm de boter in een pan en laat de girolles hier in aan stoven samen met deÅ in stukjes gesnedenÅ lenteuitjes, kruid

met peper en zout.

Haal 1/3 van de girolles uit de pan en hou ze apart. Deglaceer de rest van de girolles met witte wijn. Breng aan de kook en voeg er de bouillon aan toe. Laat 5 minuten pruttelen.

Giet de room bij de bouillon en breng op smaak met peper, zout, dik de soep met wat maisbloem die je oploste in wat water.

Doe de garnituur bij de soep, laat nog even opwarmen. Verdeel de soep in de kommetjes en werk af met de preischeutjes.

Stoemp van garnalen met sint-jakobsvruchten (4 pers.)

- 1 kg aardappelen geschild en in blokjes
- 100 g grijze garnalen
- 2a3 el bieslook gesnipperd
- olie
- 6 sint-jakobsvruchten overlans doormidden gesneden
- 1dl room
- peper en zout

Bak de, zeer goed afgedroogde, sint-jakobsvruchten in een pan met hete olie, 1 minuut bakken op hoog vuur aan de ene kant, dan omdraaien en het vuur uitzetten. Haal ze uit de pan en deglaceer met room, kruid de saus met peper en zout.

Roer net voor het serveren de garnalen en bieslook door de warme puree, breng op smaak met peper en zout.

Schep een mooi hoopje stoemp op het bord en serveer met 3 stukjes sint-jakobsvruchten, versier met wat verse garnaaltjes en nappeer met wat saus.

Fazantenfilet met kruiden en gerookte spekreepjes, schorseneren en morieljes (4 pers.)

- Pp 1 fazantenfilet
- bosje verse thijm
- bosje verse rozemarijn
- gerookte spekreepjes

- keukentouw
- peper en zout
- een beetje olijfolie
- boter

30 gr gedroogde morieljes (meestal te koop in gedroogde vorm)

- 500 g gekookte schorseneren
- 1 dl witte wijn
- 2 dl room
- citroensap
- 1 tuiltje bladpeterselie

Hak de thym blaadjes fijn met de rozemarijn, zorg er voor dat je ongeveer 2 el hebt, meng de kruiden met een beetje olie en wat peper en zout. Kerf de fazantenfilet onderaan (niet de velkant) in met een mes, wrijf er de kruidenpasta in en wikkel in fijne spekreepjes, maak er paupiettes van met behulp van een keukentouwtje.

Gaar de fazantefilets langs beide zijden ongeveer een 4-tal minuten. Haal het vlees uit de pan en hou het warm.

Ontdoe de schorseneren van alle aarde en zwarte puntjes, spoel ze en besprenkel ze met citroensap en azijn. Kook ze gaar gedurende 10' in 2 ltr water, 2 el bloem en 3 cl azijn.

Bak nu de schorseneren in de pan van de fazantefilets en voeg er na 5 minuten de morieljes aan toe. Haal de groenten uit de pan en hou warm.

Blus de pan met witte wijn, roer er de room door, laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng de saus op smaak met peper en zout en eventueel wat citroensap.

Snij de fazantefilets in mooie plakjes en serveer met de groenten en de saus, werk af met enkele takjes bladpeterselie.

Trifle met kersen en ijs (4 pers.)

- 4 el rietsuikersiroop
- 200 g fondantchocolade in stukjes
- 1 grote pot kersen op siroop

- 2 el kirsch of grand marnier
- 1 cake(500gr)
- 4 bolletjes vanilleijs
- 4 bolletjes kersenijs
- 200 ml slagroom
- 2 el poedersuiker
- chocoladeschilfers
- amandelschilfers,geroosterd

Breng 80 ml water aan de kook met de siroop. Haal van het vuur en laat er de chocolade in smelten
Laat de kersen uitlekken en besprenkel ze met kirsch, klop de slagroom op met poedersuiker
Scheep wat kersen in vier mooie coupes. Doe daarop de verkruimelde cake, een bolletje vanilleijs en een bolletje kersenijs en nogmaals hetzelfde laagje. Dan een scheutje chocoladesaus en een scheepje slagroom.
Versieren met een kers, wat chocoladeschilfers en wat geroosterde amandelschilfers.