

Kookles 16/09/08

Contributed by Steven Baele
 Thursday, 18 September 2008
 Last Updated Thursday, 26 March 2009

Kookles àœthe 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 salami tomat 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

Â

- 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

Â

Â

Â

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.

Â

Â

Met ricotta en nootjes gevulde parelhoenfilet met druivenslaatje.

Â

Â

Â

- 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)

Â

Â

Â

Voor het slaatje

Â

Â

Â

- 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

Â

Â

Â

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

Â

Â

Appeltje rood valt in mijn schoot

Â 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 vruchtvlies, gehakte hazelnoten; beschuit, rum, citroensap en bruine suiker. Laat de rozijnen uitlekken en meng ze ook door de vulling. Druk de vulling in de appels, pak ze in alufolie en laat garen op de grill. Serveer met het pistacheijs. Å