

KWB KOOKAVOND

De Lochting
09/03/2015

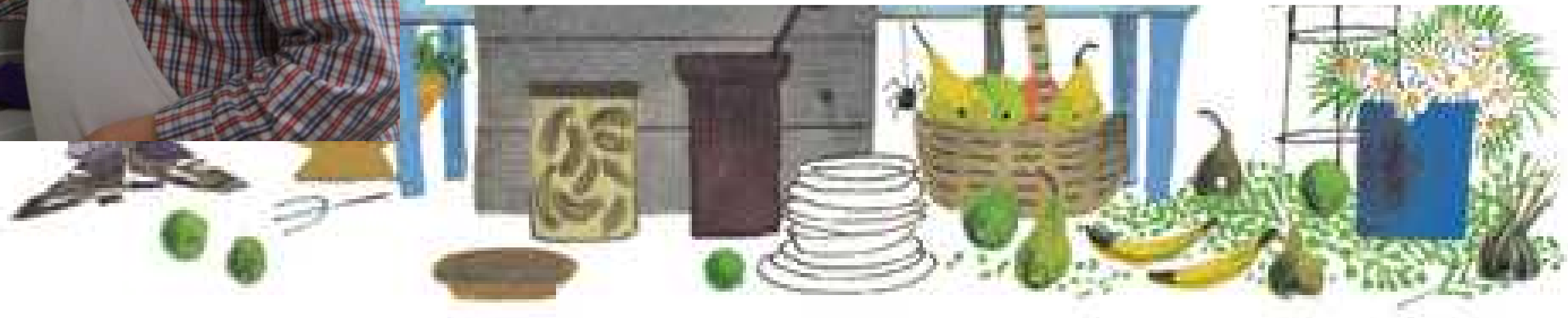


KWB KOOKAVOND

**Koen
Verledens**



- **Scampi met pasta in tomatensaus**
- **Preisoep met gedroogde ham**
- **Varkenshaasje met gorgonzolasaus**
- **Tarte Tatin met vanilleijs**





KWB KOOKAVOND





KWB KOOKAVOND in de Lochting 09/03





↑ Appeltjes bakken en caraméliseren voor de Tarte Tatin





Voorgerecht : scampi met pasta in tomatensaus





Preisoep met gedroogde ham



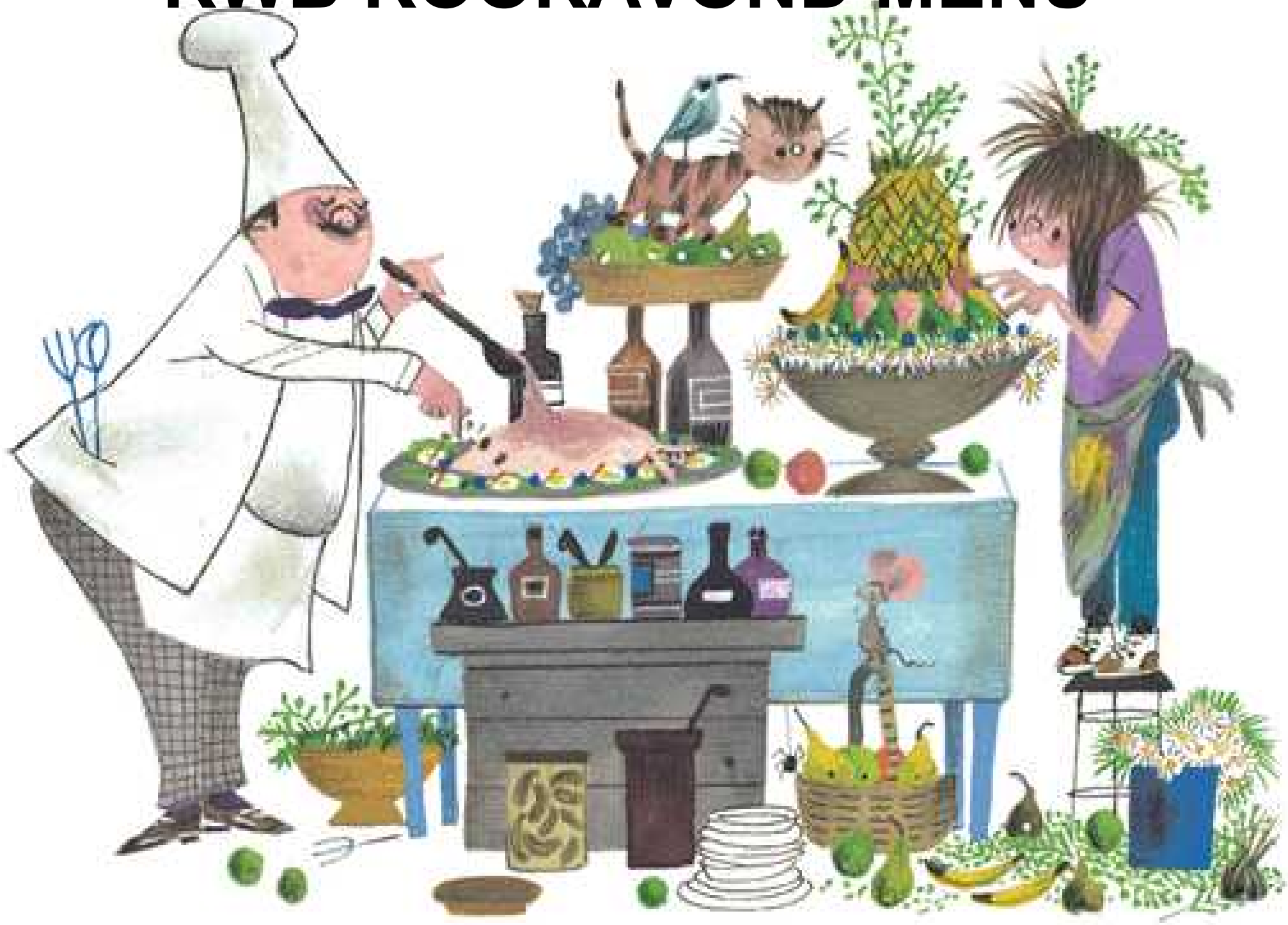


Varkenshaasje met gorgonzolasaus



Tarte Tatin

KWB KOOKAVOND MENU





Maandag 09/03/2015
Kookles 3
Lesgever: Koen Verledens



Voorgerecht – Hapje (15 personen)

Scampi's met pasta in tomatensaus :

Benodigheden : 3 a 4 scampi's per persoon (waar het darmkanaal reeds weg is)

800 gram tagliatelle, 1 liter passata, dille, bieslook, tomaten puree, 2 uien, 3 teentjes look en 2 dozen tomatenpulp.

Pel de scampi's (ontdooide), droog ze af en hou koel in frigo.

Pel de uien, look en stoof die aan in olijfolie. Voeg de tomatenpulp erbij en laat even sudderen. Voeg als laatste de passata en de tomatenpuree toe. Roer goed en voeg peper en zout toe. Dek af en laat op rustig vuur half uurtje sudderen.

Zet 3 liter gezouten water op en breng aan de kook. Kook de pasta volgens aanwijzing op verpakking.

Bak de scampi's kort aan in boter en olijfolie. Kort bakken. (Pezo)

Gaar ze verder in de saus. Is de saus te dik voeg er dan wat witte wijn aan toe.

Giet tagliatelle af en verdeel in bordjes. Overgiet met de saus en lag 3 a 4 scampi's bovenop.

Versier met bieslook en dille.



Maandag 09/03/2015
Kookles 3
Lesgever: Koen Verledens



Preisoep met gedroogde ham :

Benodigdheden : 8 preiwitten, 3 uien, 4l runderbouillon, 15 sneetjes gerookte ham, takje tijm, laurierbladen, boter en pezo.

Stokbrood.

Spoel de prei en snij in ringen. Snipper de uien fijn.

Fruit de uien en prei in wat boter (glazig stoven). Blus met de bouillon en voeg tijm en laurier bij. Kruid met pezo.

Breng aan de kook en eens de soep kookt verminder dan het vuur. Laat onder deksel garen.

Droog de ham in de voorverwarmde oven van 160 graden. Eens droog, breken in reepjes.

Proef de soep, kruid eventueel bij met pezo, haal tijm en laurier uit de soep en mix ze. Verdeel in borden en leg 2 stukken gedroogde ham in de soep.

Geef er wat stokbrood bij.

Varkenshaasje met gorgonzolasaus : (16 personen)

Benodigdheden: 4 varkenshaasjes van 800 gram, 4 pakjes gorgonzola, kervel, citroensap, 1l room (cuisine) , porto, pezo.

1kg pastinaak, 2kg aardappelen, melk, 250 gr geraspte parmezaan, paneermeel, boter, nootmuskaat en pezo.

1 stronk witloof per persoon. Peterselie.

Snij de geschilde pastinaak en aardappelen in brokjes. Kook deze te samen gaar. Giet af en stamp deze fijn. Voeg melk en boter bij en roer goed door elkaar. Breng op smaak met pezo en nootmuskaat.

Verdeel in ovenschotels en bestrooi met paneermeel en parmezaan. Leg enkele botervlokjes op.

Stoof de in twee gesneden stronken witloof aan in ½ boter en ½ olijfolie. Verwarm de oven op 180 graden.

Bak de varkenshaasjes mooi bruin in boter. Haal die uit en leg die op een ovenschotel.

Steek die in de oven te samen met de puree en het witloof.

Maak aanhangsel los met porto. Roer los.

Smelt de gorgonzola in de pan en voeg room en citroensap toe. Laat zachtjes indikken.

Na 10 a 15 minuten is alles klaar. Snij het vlees in plakken, verdeel de puree en het witloof op de borden (warme borden) en leg vlees ernaast.

Overgiet met de ingedikte gorgonzolasaus.

Werk af met wat gesneden peterselie en kervel.



Maandag 09/03/2015
Kookles 3
Lesgever: Koen Verledens



Tarte Tatin met Vanille ijs.

Benodigdheden per taart : 8 appels, 1 vel bladerdeeg, 150 gr suiker, 60 gr boter, vanille ijs .

Schil de appels en snij 8 stukken per appel. Smelt de helft van de boter en bak hierin de appels. Bestrooi tijdens het bakken met de suiker. Laat wat karamelliseren.

Leg de half gestoofde appels in bakvorm en verdeel de rest van de boter erover.

Rol het vel bladerdeeg uit en leg boven op de appels. Vouw de randen van het vel rond de appels. Maak in het midden van het deeg een gaatje. Zo kan de stoom ontsnappen.

Bak de tarte tatin in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 30 minuten. (controleer af en toe want de baktijd is verschillend van type oven)

Zet na het bakken een groot bord op de bakvorm en draai de bakvorm om.

Serveer de taart warm of koud met een bolletje vanille ijs.