

Koken in de Lochting



13 januari 2014

met Heidi Vanderhelst

Koken in de Lochting



Kok van dienst, Heidi,
geeft uitleg



Koken in de Lochting



← voorbereiding
van chutney



Koken in de Lochting



Koken in de Lochting



Koken in de Lochting



Koken in de Lochting



Pastinaak-wortelsoep



Koken in de Lochting



Koken in de Lochting

Brie met Ratte aardappelen



Koken in de Lochting



Bretoense appeltaart



Koken in de Lochting





*Culinaire
Kookclub
2013-2014*

Les 2 maandag 13/01/2014

De Lochting Roeselaarsestraat 329 Izegem

Lesgever: Heidi Vanderhelst

Pastinaak-wortelsoep met koriander

&

Scampi met mangochutney

&

Brie met ratte aardappelen (veggie)

&

Bretoense appeltaart

Smakelijk
KWB Emelgem

Pastinaak-wortelsoep met koriander

4 pers

1 grote of 2 kleinere pastinaken

1 of 2 wortels

grote ui

stengel witte selder of stukje knolselder

groentenbouillon

korianderblaadjes

Snij de groenten in niet al te kleine stukken. Stoof de ui aan in wat boter, en voeg de wortel, de pastinaak en de selder toe.

Laat alles kort samen stoven en voeg de groentenbouillon toe.

Na 15 à 20 minuutjes alles mooi glad mixen en afkruiden met peper en zout indien nodig.

Als afwerking enkele blaadjes koriander toevoegen.

Scampi met mangochutney

Chutney : (minstens een dag voordien klaarmaken)

2 mango niet al te rijp

1 rood pepertje

1 sjalot

100gr suiker

2 à 3 soeplepels witte wijnazijn (of gewone)

2 stukken gemarineerde gember (delhaize)

de helft van de siroop uit het potje vd gember

olijfolie

½ botje koriander

Marinade voor de scampi : (best 2-tal uren marineren)

3 teentjes look fijngesneden

zeste van ½ limoen

sap van 1 limoen

4 el goede olijfolie

verse gemalen zwarte peper en zout

Chutney maken :

verwijder de zaadlijsten van het pepertje en snij heel fijn. Snij ook de gember heel fijn. Schil de mango's en snij het vruchtvlees in brunoise van 0.5 mm. Snij de sjalot fijn.

Stoof de sjalot in een beetje olijfolie aan, voeg er de stukjes mango bij en laat eventjes meestoven.

Voeg er de suiker en het pepertje aan toe en laat volledig droog stoven (roer af en toe). Blus met een beetje azijn ns. Voeg de gember en de siroop toe en laat nog even sudderen. (De chutney – zonder de koriander- kun je nog weken bewaren in de frigo.)

Pluk de blaadjes van de koriander en snij deze fijn.

Je kan de scampi in een klein beetje olijfolie aanbakken, kruid met wat espelettepeper. Dien 2 à 3 scampi op met wat lauwwarme chutney en bestrooi met de fijngesneden koriander.

Brie met ratte aardappelen (veggie)

1 kg ratte aardappelen
½ botje bieslook
150 g cashewnoten
10 cl olijfolie
1 à 2 el azijn
Brie de Meaux (400 gr)
toastbrood (1 snede per persoon)
groene olijventapenade
peper en zout

Aardappel bereiding :

Kook de ratte aardappelen in licht gezouten water tot ze gaar zijn. Giet de aardappelen af en laat ze uitlekken. Pel de aardappelen en snijd ze in middelmatige dobbelstenen. Maak de aardappelen aan met peper uit de molen, zout, wat fijngesneden bieslook, de gehakte cashewnoten, zonnebloemolie en wat azijn. Hou de aardappelen lauwwarm.

Duw ronde toasten uit het voorgesneden toastbrood en bak deze goudbruin in een pan met wat olijfolie en boter. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Leg de toasten opnieuw in de ringen evt. moet je deze wat bijsnijden dat ze niet te veel spannen, beleg deze met olijventapenade en verdeel de lauwwarme aardappelen er bovenop. Druk dit voorzichtig aan.

Beleg dit met plakjes Brie. Doe dit net voor het opdienen. Zet dit even in een warme oven of onder de grill om de brie te laten smelten. Haal alles voorzichtig uit de ring. Bestrooi evt met wat gehakte bieslook.

(Als nagerecht kan je hier wat perensiroop opwarmen en enkele strepen trekken op het bord.)

Bretoense appeltaart

8 pers

1 bladerdeegrol

4 appels (type jonagold)

3 eieren

35 gr maïszetmeel

90 gr gesmolten boter

150 gr suiker

1 vanillestok

Bloedsuiker

Klop de eieren samen met de suiker, het binnenste van de vanillestok, de boter en het maïszetmeel tot een gladde massa. Ontrol het deeg en leg hem met bakpapier op een taartvorm. Vouw de randen 1 cm naar binnen. Snij het overtollige bakpapier weg. Doorprik het deeg hier en daar. Snij de appels met schil in blokjes van +/- 1 cm. Schik ze op de taart en overgiet met het eimengsel. Bak de taart gedurende ongeveer 40 min in een voorverwarmde oven van 180°C. Bestrooi net voor het opdienen even met wat bloedsuiker.

Serveer warm !