



Kookles 11 maart 2014

Kookles 11 maart 2014



met

Geert D'haeyere

Kookles 11 maart 2014



Speenvarken

Kookles 11 maart 2014



Bloemkool voor de bavarois

Kookles 11 maart 2014



Kookles 11 maart 2014



Kookles 11 maart 2014



Speenvarkenhaasje met graantjesmosterd en dragon met wokgroenten

Kookles 11 maart 2014



Aan tafel

Kookles 11 maart 2014



Bavarois van bloemkool, gerookte zalm, mosselen en groene kruiden

Kookles 11 maart 2014



Kookles 11 maart 2014



Chocomousse met bier en sinaas

Speenvarkenhaasje met graantjesmosterd en dragon, wok met primeurgroenten en gebakken nieuwe aardappelen met munt

Benodigdheden

800 gr speenvarkenfilet

1 dl room

1 el vers gesnipperde dragon

1 dl bruine fonds

1 el graantjesmosterd

peper en zout

4 jonge worteltjes

½ groene bloemkool

1 el olijfolie

4 raapjes

100 gr peultjes

peper en zout

300 gr nieuwe kleine aardappelen

50 gr boter

2 el gesnipperde munt

1 el cajunkruiden

4 takjes roomse kervel

Bereiding

Reinig alle groenten en kook ze beetgaar. Laat ze verfrissen in koud water.

Kook de aardappelen beetgaar, laat ze afkoelen en pel ze.

Bak de speenvarkenfilet mooi roze, haal uit de pan en laat zachtjes verder garen onder aluminiumfolie.

Blus de pan met de fonds en de bouillon, voeg er de mosterd bij en laat eventjes inkoken. Werk de saus af met gesnipperde dragon.

Wok alle groenten volgens hardheid in olijfolie met peper en zout.

Bak de aardappelen in boter met cajunkruiden en gesnipperde munt.

Ondersaus het bord, schik de versneden filet in het midden en leg links bovenaan de aardappelen en rechts de groenten.

Versier met een takje gefrituurde roomse kervel.

Bavarois van bloemkool, gerookte zalm ,mosseltjes groene kruiden vinaigrette

benodigdheden 8 pers

1 bloemkool
0.5 l kippenfond
1 +1/2 gelatine blaadje
400 gr gerookte zalm (niet gesneden)
Curry poeder
Zout &peper
1 kg mosseltjes
Mossel groentjes
Witte wijn ¼ l
Peterselie .
Basilicum
Bieslook
Citraensap
Boter
0.25 l room

Werkwijze .

Stoof de mosselgroentjes in wat boter aan ,doe de mosseltjes erbij en
Laat opkoken ,de kruiden en witte wijn toevoegen ,opschudden en nog 5 min
Laten koken . haal alle mosseltjes uit de schelp en zeel het mossel sap .

Snij de bloemkool in kleine roosjes en stoof ze aan in wat boter .
Bestrooi met de curry en overgiet met de kippenfond .
Op een matig vuurtje laten stoven . week de gelatine blaadjes in koud water .
Stamp de bloemkool fijn met een pureestamper . knijp de gelatine blaadjes uit
En voeg toe aan de bloemkool . laat afkoelen .
Klop de room op en voeg bij de koude bloemkool . laat opstijven in de koelkast .
Doe in een ring ongeveer 1 a 1.5 cm bloemkool bavarois . daarop in brunoise gesneden
Gerookte zalm . mix de groene kruiden met een beetje mossel sap en citroensap .
Afkruiden met zout en peper .
leg de ring in het midden van een bord , een beetje groene vinaigrette errond en versier
met enkele mosseltjes . haal de ring weg juist voor opdienen .

Mini-aardappeltjes met garnaal, ricotta en truffelaroma

Benodigdheden

24 kleine nieuwe aardappelen

100 gr ricotta

100 gr gemalen kaas

200 gr garnaal

20 gr witte truffelpasta

Bereiding

Kook de aardappelen gaar met de pel en hol ze uit.

Plet dit samen met de ricotta en truffelpasta en meng met de garnalen.

Vul de aardappelen hier mee op en bedek met wat gemalen kaas.

Plaats 8 minuten in een hete oven en serveer.

■ Chocomousse met bier en sinaas

Voor 10 personen
600 g melkchocolade
1 flesje donker abdijbier
1 l room
2 sinaasappels
Boter
een scheutje Mandarine Napoléon
Wat suiker

Klop de room op. Verwarm het bier tot tegen het kookpunt en neem van het vuur af. Roer er de chocolade door tot die gesmolten is. Laat wat verder afkoelen door te roeren. Spatel er nu voorzichtig de room onder.

Zet een 4-tal uur in de koelkast.

Pel de sinaasappels en snij ze in partjes tussen de vliezen.

Bak ze kort in een pan met een beetje boter en bestrooi met suiker naar smaak. Schenk er een scheutje likeur over en flambeer.

Serveer de chocolademousse met de gebakken sinaasappelpartjes.