

PREISOEP MET CURRY EN ZEEVRUCHTEN

Ben. : - het wit van 5 preien en 1 selder

- 3 uien

- bloem

- vetstof

- P.Z. curry

- kippebouillonblokjes *6 in 3 l water*

- gehakte peterselie

- 1 kg. verse mosselen *→ of 200g gekookte mosselen*

- 200 gr. gepelde garnalen

- $\frac{1}{2}$ l. room

- 3 eidooiers

Ww. : - maak alle soepgroenten grondig schoon en snijd deze in kleine stukjes (prei, selder en ui)

- smelt een weinig vetstof in een soeppot tot deze bruist.

- voeg hierbij alle versneden groenten en laat ze een weinig stoven.

- was ondertussen de mosselen tot vijfmaal toe, zodat zandmosselen uitgesloten zijn.

- stort de mosselen op de gestoofde groenten.

- kruid de mosselen met P.Z. en wat curry

- dek de kookpot dicht en laat de mosselen op een hevig vuur gaarkoken.

- schud de mosselen niet op want dan kunnen we ze moeilijker verwijderen.

- neem de pot van het vuur en haal er de bereide mosselen uit.

- zet de kookpot opnieuw op het vuur en bevochtig de groenten en het mosselsap met kippebouillon of water waaraan kippebouillonblokjes gevoegd worden.

- laat de soep rustig doorkoken tot de groenten volledig gaar zijn.

- maak ondertussen een roux (vetstof en bloem)

- haal ook de mosselen uit de schelpen en laat niet volledig koud worden.

- mix nu de soep en voeg er wat roux bij, zo bekomt men een gebonden soep zonder klontertjes.

- kruid de soep met P.Z. en een flinke lepel curry.

- proef de soep en voeg er desnoods nog wat kippebouillon bij.

- giet wat room in een soepkom en roer er de eidooiers onder.

- schep nu wat gepelde garnalen en mosselen bij de room/
eierdooiers
 - giet hier de soep over
 - bestrooi de soep met wat gehakte peterselie
 - onmiddellijk opdienen
-
- mogelijke begeleiding : een warme toast

Soepen waaraan men bij de afwerking room en vooral eierdooiers voegt, kunnen wel opgewarmd worden maar mogen in geen geval nog koken.

Deze soepen kunnen schiften wanneer ze koken.

Het zal niets aan de smaak veranderen doch het uitzicht is niet smakelijk.

Goede raad : Zorg dat er geen restjes soep overblijven of beter; schep niet meer soep in de soepkom dan nodig tijdens de maaltijd.

Varkenshaasje met Grand-Veneursaus (4 pers.)

Benodigdheden

*Marinade

- 3/4 l rode wijn
- 1 grote ajuin
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- enkele takjes selder
- 10 tal peperkorrels
- 2 kruidnagels
- 1 eetlepel olie
- 3 schijfjes citroen
- 1 varkenshaasje +/- 800 gr

*Saus

- boter
- 2 eetlepels witte wijn
- 2 eetlepels suiker
- 2 eetlepels cognac
- 1/2 koffielepel gerdox
- 100 gr rode bessenkonfituur(+marinade)
- 2 dl room

Werkwijze

- Leg het varkenshaasje gedurende min. 12 uur in de marinade. (mag gerust 1 week marineren dan is het vlees op z'n best)
- Haal het vlees eruit, laat het bedruipen, maar bewaar het marinadevocht.
- Breng boter in een braadkom, bruin het vlees en achteraf kruiden met peper en zout.
- Voeg de marinade alsook 2 lepels witte wijn, 2 lepels suiker en 2 lepels cognac bij het vlees en laat 15 - 20 minuten gaar stoven.
- Haal het vlees uit de pan, en hou het warm.
- Laat het kookvocht inkoken, voeg de room en de rode bessen konfituur eraan toe.
Laat de saus verder inkoken tot sausdikte (binden met beurre marie)
- Snij het varkenshaasje in schijven en giet een deel van de saus erover.

*fruitbegeleiding

- Kan opgediend worden met gepocheerde peren of appelen, gevuld met veenbessen.

Appeltjes met veenbessen

Dit bijgerecht past goed bij gevulde kalkoen

Ingrediënten :

- 1 appel (per persoon)
- 2 eetlepels veenbessen uit blik (per persoon)
- boter
- kaneel

Bereiding :

Haal het klokhuis uit de appels en schil ze. Snij de appel in 2 en haal ze een beetje uit. Beboter een ovenschaal en leg de appels erin. Leg een klontje boter boven op elke halve appel en strooi er wat kaneel over. Schep een eetlepel veenbessen op elke appel. Je kan ook veenbessenconfituur gebruiken. Laat garen in de oven op 180Â°. Dit duurt ongeveer 30 minuten. De appels mogen niet te mals worden anders vallen ze uiteen. Smakelijk en prettige feesten!

toegevoegd door Gilberte

Dit recept is gevonden op www.omasrecepten.com



Type
Bijgerecht

Aantal personen
4

(Voor)bereidingstijd
(15) 45

- 800 g aardappelen (van gelijke grootte)
- 80 g boter
- peper & grof zout
- enkele takjes tijm

Laat de oven voorverwarmen op 200 °C.

Voor dit gerecht hoef je geen aardappelen te schillen, maar was ze wel grondig. Makkelijk hé! Ben je geen liefhebber van aardappelen in de schil? Dit gerecht kan je ook perfect bereiden met geschilde aardappelen.

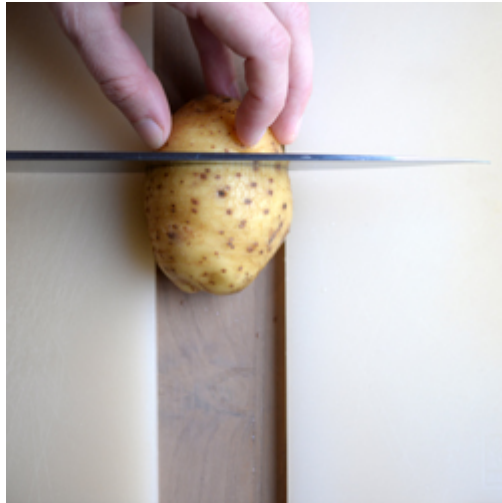
Voorzie ongeveer 2 aardappelen per persoon



Neem er een scherp mes bij. Heb je een groot koksmes in huis? Gebruik dit dan om de inkepingen te maken.



Neem 2 snijplanken van gelijke hoogte, klem er een aardappel tussen en snijd inkepingen in de aardappel. Dankzij de snijplanken ben je er zeker van dat je de aardappel niet helemaal doorsnijdt. Je kan hiervoor eventueel ook 2 houten lepels gebruiken.



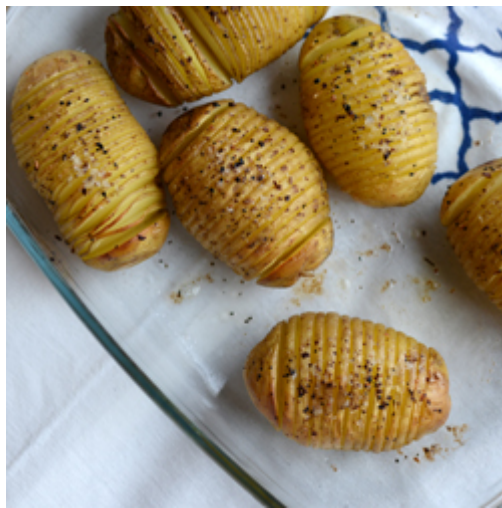
Schik de aardappelen in een ovenschaal en bestrijk ze rijkelijk met gesmolten boter. In plaats van boter kan je eventueel ook olijfolie gebruiken.



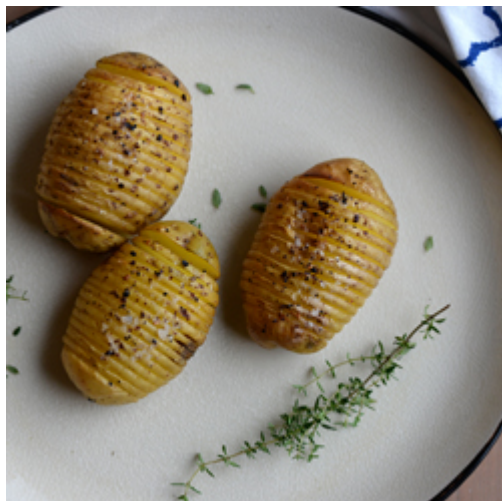
Kruid de aardappelen met grof zout en peper.



Plaats de aardappelen in de oven. Na 35 à 45 minuten op 200°C zullen ze lekker knapperig zijn aan de buitenkant en heerlijk zacht binnenin. Afhankelijk van de grootte van de aardappelen zullen ze meer of minder tijd nodig hebben om te garen. Prik daarom af en toe eens in de aardappelen om te checken of ze al gaar zijn. **Tip:** Gebruik aardappelen van ongeveer dezelfde grootte, dan ben je zeker dat ze allemaal op hetzelfde ogenblik gaar zijn.



Werk af met enkele takjes verse tijm.



Chocolade

Tempereren:

Wat?

Kristallen toevoegen in de chocolade door de chocolade naar de juiste bewerkingstemperatuur te brengen

Fondant	31/32°
Melk	30/31°
Wit	28/29°

Waarom?

Als je chocolade tempereert is er een betere glans en krimpt de chocolade in de vorm zodat hij beter loslaat.

Getempereerde chocolade kraakt als je het probeert te breken en gewoon gekoelde plooit meer.

Hoe?

Methode1 (beste):

Laat de chocolade "au bain-marie" smelten tot ong 40°, kies een kookpot met water die kleiner is dan je kom met chocolade, de kom mag er niet volledig inhangen.

De stoom laat de chocolade smelten en geen gevaar voor spattend water in de chocolade.

Giet 2/3 van de chocolade op je marmeren plaat en door open te strijken laat je hem afkoelen.

Giet hem terug bij de warme chocolade en roer goed door.

Controleer de temperatuur, indien te warm methode herhalen

Methode2 (gemakkelijkste):

Laat 2/3 van de chocolade smelten "au bain-marie".

Hak de rest van de chocolade in kleine stukken.

Roer deze naast het vuur door de warme chocolade tot alles opgelost is.

Controleer de temperatuur, indien te warm nog chocolade toevoegen

Studentehaver:

Ingrediënten:

Fondantchocolade

Walnoten (best niet te groot)

Notenmix

Rozijnen

Plaat met boterhampapier

Spuitzak met kleine ronde spuitmond

Tempreer de chocolade volgens methode 1

Spuit kleine cirkels op de plaat en tril eventjes met de plaat zodat ze een klein beetje uitlopen. (3à5 cm afhankelijk of je een grote mond hebt of niet)

Leg eerst de walnoot erop en bestrooi daarna lichtjes met de mix.

Als er tekenen zijn van kristallisatie steek de plaat gedurende 15min in de frigo.

Klaar!

Pralinétruffels:

Ingrediënten:

200gr melkchocolade	340gr
75gr hazelnootpraliné	125gr
50gr bloedsuiker	85gr
125gr echte boter	210gr
Ong. 30st	ong.50st

Afwerking:

Ong 200gr melkchocolade schilfers

Ong 300gr melkchocolade

Plaat met papier

Schaal voor schilfers

Tempreer de chocolade volgens de 2^{de} methode.

Ondertussen de zachte boter luchtig kloppen

De bloedsuiker en de hazelnootpraliné toevoegen en goed vermengen

De getempeerde chocolade goed ondermengen

Met behulp van een spuitzak reepjes spuiten van 1cm dik op 4cm op het boterhampapier

Een klein halfuurtje laten opstijven in koelkast.

De chocolade temperen volgens methode 1

De reepjes bovenaan lichtjes inwrijven met de chocolade.

Met behulp van een vork één voor één in de chocolade wentelen en

Door een ander persoon ook met vork in de schilfers laten wentelen.

Bij teken van kristallisatie in een andere schaal en eventjes in de frigo.

Pralines met advocaatcrème

(mogelijk in een vorm of om te pralineren op een voetje)

Dit recept is voor ongeveer 60pralines

Ingrediënten:

Fondantchocolade

200gr echte boter

125gr room

½ vanillestok

80gr glucose

150gr fondantsuiker

80gr advocaat

De room en de glucose beetje laten inkoken

De zachte boter luchtig kloppen en de fondantsuiker toevoegen en goed ondermengen

De boter en de afgekoelde boter verder luchtig vermengen

De advocaat doorroeren

Fondantchocolade volgens methode 1 tempereren.

Pralinevorm volledig vullen met chocolade, voorzichtigjes tikken met de spatel tot de lucht eruit is.

Ondersteboven houden en lichtjes tikken tot de gewenste dikte in de vorm blijft.

Schuin ondersteboven leggen tot kristallisatie en overtollige chocolade wegsteken met steekmes.

In koelkast tot de vormpjes lossen.

De zachte vulling met behulp van een spuitzak in de vormpjes spuiten tot 3mm van de rand en nog eventjes plat kloppen.

Laten hard worden in de frigo.

De vorm terug op kamertemperatuur laten komen en afsluiten met een laagje chocolade volgens methode 1.

De vorm nog een kwartiertje in de koelkast en dan kan je ze in één beweging uitkloppen hoop ik.

Ook mogelijk om te pralineren en aftewerken met witte chocolade.

De vulling dan in een bolletje spuiten op een fondant chocolade voetje

Smakelijk!

Nog enkele tips:

Bewaar nooit pralines of chocolade in de koelkast, maar in een koele droge plaats.

Glucose haal je best uit het potje met natte handen zonder lepel en direct afwegen in de pot.

Als de chocolade getempreerd is de kom niet rechtstreeks op het marmeren blad plaatsen