

KWB KOOKLES 17 APRIL 2018

D'Haeyere Geert

Lentestoemp met Lamsheup en tijmsausje

Benodigheden : stoemp – puree aardappelen 1kg
jonge wortelen 1kg
prei 6 stalen
ui 1 grote
diepvries erwtes 0,5kg
pijpajuin 1 bussel
boter 0,250kg
pezo , kippenfond (knor)

lamsvlees : Lamsheup (ongeveer 200gr p/p)
lamskruiden ,olijfolie

saus : lamsfond 0,250 liter , 1 sjalot
gevogelte fond 0,250liter
boter ,tjm ,scheutje cognac
pezo

werkwijze : stoemp

schil en kook de aardappelen.
schil de wortelen en snij ze in schijfjes .
snij de prei in stukjes van 1cm en was zorgvuldig.
pel en snij de ajuin fijn .
Stoof de ui aan in wat boter ,doe er de wortelschijfjes bij
en laat een 5 tal minutjes stoven ,doe er de prei bij .
Laat stoven tot de groenten zacht zijn .
Voeg er de aardappelen bij en pureer ze met een stamper .
Niet te fijn. Breng op smaak met pezo ,kippenfond en
vermeng er de boter onder ,op laatste de diepvrieserwtjes .
Afwerken met te fijn gesneden pijpajuin .

Vlees

vermeng de lamskruiden met wat olijfolie en wrijf er de lamsheupjes mee in (ongeveer een uur op voorhand) bak de heupjes langs beide zijden aan in de pan of op de BBQ. Bak verder in oven op 150 graden .(ongeveer een 15 tal minuten) laat wat rusten onder aluminium folie

Saus

bak de gesnipperde sjalot aan in wat boter ,doe er de beide fonds bij alsook de tijm en cognac . Laat verder inkoken en afkruiden met pezo . de saus door zeef gieten en eventueel afwerken met klontje boter .

Dresseren: shik een ring op het bord en vul met de stoemp ondersaus het bord ,snij het vlees en schik op de saus . Haal als laatste de ring weg.

Smakelijk .

KWB Kookles 17 April 2018

D'Haeyere Geert

Tartaar van Tomaat ,gerookte Makreel in t' groen

1 eetlepel ricotta

½ flesje limoensap	olijfolie
enkele druppels Worcetershire saus	ijsblokjes
enkele druppels tabasco	1 sjalot
handvol pijnboompitten	6 tomaten
enkele blaadjes basilicum	20 gr kappertjes
200gr gerookte Makreel	pezo
50 gr Spinazie	selderizout
½ bussel dragon	
½ bussel plaatje peterselie	
½ bussel kervel	

enkele blaadjes bloedzuring

werkwijze : tartaar van tomaat

emondeer en concaseer de tomaten ,snij de tomaten in kleine blokjes .

Snipper de sjalot ,en de helft van de zuring fijn .

Meng de tomaat,zuring,kappertjes en de sjalot .

Breng op smaak met wat olijfolie,pezo,selderzout,Worcestershireaus en tabasco .

: Makreel in 't groen

spoel de kervel,peterselie en dragon ;was de spinazie en verwijder de harde nerven ; kook de kruiden en spinazie kort in water . Giet af en doe ze in ijswater . Doe de kruiden in de blender en mix met wat olijfolie,limoensap ricotte en breng op smaak met pezo . (doe in spuitzak)

Verwijder het vel van de makreel ,scheur in stukken en verwijder de graten .

Presenteren : vul de tomaat tartaar in een ring midden het bord ,

leg de makreel errond , spuit enkele stippen groene saus rond de makreel , leg wat basilicum en zuring blaadjes op te tomaat .

Smakelijk