



*Culinaire
Kookclub
2013-2014*


Les 3 dinsdag 04/02/2014

't Stampkot Reperstraat 14 Emelgem

Lesgever: Geert D' Haeyere

**Gegratineerde witloofsoep met witbier
&
Scampi met bruine leffe
&
Gevuld varkenshaasje in trappistennat
&
Zoete aardappelpuree
&
Chocomousse met bier en sinaas**

Smakelijk
KWB Emelgem



Kookles 4-02-2014

Kookles 4-02-2014



Kookles 4-02-2014



Kookles 4-02-2014



Kookles 4-02-2014



Kookles 4-02-2014



Kookles 4-02-2014



Kookles 4-02-2014



Kookles 4-02-2014



Kookles 4-02-2014



Kookles 4-02-2014



Kookles 4-02-2014



Kookles 4-02-2014



▣ **Gegratineerde witloofsoep met witbier**

x 3

Voor 4 personen
8-10 stronkjes witloof
12.5 cl witbier
8 dl gevogeltefond
4 sneetjes wit brood
50g kaas
40 g bakboter
Peper
Zout
Nootmuskaat

Het witloof schoonmaken en de bittere kern eruit verwijderen. Snij het witloof fijn.

Het witloof goudgeel fruiten in boter en blussen met het bier en de gevogeltefond. Kruiden en 15 minuten op een zacht vuurtje laten koken. Geregeld afschuimen.

De soep verdelen over vuurvaste kommetjes. In elk kommetje een sneetje geroosterd brood leggen, bestrooien met kaas en laten gratineren.

♣ Scampi met bruine Leffe

Voor 4 personen
24 scampi's
8 champignons
2 plakjes gerookt spek
2 stronkjes witloof
1 sjalot
2 dl room
1 Leffe
Olijfolie
Beetje boter

Scampi's pellen.

Sjalot versnipperen en aanstoven.

Scampi's erbij voegen en kruiden met peper en zout.

Na 2 minuten de fijngesneden champignons en het in julienne gesneden witloof erbij doen.

Het spek in reepjes snijden en bakken in een andere pan. Giet het vet af.

Giet helft van de Leffe bij de scampi's. De rest is voor de kok. Voeg nu ook het spek en de room erbij.

Zachtjes inkoken.

Serveren.

▣ **Gevuld varkenshaasje in trappistennat**

220 g spinazie
200 g oesterzwammen
100g mager varkensgehakt
750 g varkenshaasje
Flesje trappistenbier
1 eetl honing
Peper en zout
boter
Mirepoix van 1 ui, 1 sjalot, 1 wortel en 2 takjes groene selder
Beetje vleesfond

Bruin het varkenshaasje zonder het te garen. Halveer het in de lengte, maar snijd het niet door. Bak de fijngesneden oesterzwammen in de boter en voeg er de spinazie toe. Neem van het vuur en meng met het gehakt, de honing en een klein geutje bier. Kruid met peper. Vul er het varkenshaasje mee op.

Vet een ovenschaal in met boter. Doe er de mirepoix en de het vlees in en bak het vlees gaar in 30 min in een oven van 180°C.

Haal het vlees uit de braadslee. Giet er wat fond in de rest van het bier. De helft laten inkoken, zeven en op smaak brengen. Bind de saus met wat maïzena. Snijd het vlees in medaillons en dien op.

▣ **Zoete aardappelpuree**

Voor 4 personen
700 g zoete aardappelen
1.5 dl room
20 g boter
1 sjalot
Nootmuskaat
Peper en zout

Maak klaar als een gewone puree, en voeg wat gestoofde sjalot toe.

▣ Tiramisu van rode vruchten met trappistenbier

Benodigdheden voor 6 personen

½ kg rode vruchten + 4 aardbeien of 12 frambozen

1 fl rode chimay

10 boudoirkoekjes

400g mascarpone

20 g bloedsuiker

1 dl opgeklopte room

Wat munt

10g suiker

Snij de ½ kg rode vruchten in stukjes. Doe er wat druppeltjes trappist over en laat marineren.

Meng de mascarpone met 1 dl chimay, de bloedsuiker en de opgeklopte room. Doe er de munt onder.

Mix 1 dl chimay met de resterende rode vruchten en de 10g suiker.

Doe nu in glaasjes:

Eerst de vruchten, daarna de ¾ van de mascarpone, verkruimelde boudoires. Afwerken met een mengeling van ¼ mascarpone met de coulis.

Fris serveren.