kwb eensgezind
Emelgem
Culinaire club

Culinaire

Kookclub

2013-2014

Les 1 maandag
09/12/2013

De Lochting Roeselaarsestraat 329 Izegem

verkenning van eindejaarmenu's

PREITAARTJE MET GEROOKTE FOREL

&

GEVULD KALKOENGEBRAAD MET ARCHIDUCSAUS
MET AARDAPPELBLINI'S
BRUNOISE VAN PASTINAAK, RODE BIET EN WORTEL

&

CRÈME BRÛLÉE VAN WITTE CHOCOLADE

Smakelijk
KWB Emelgem

Koken in de Lochting

Koken in de Lochting

Koken in de Lochting

Afwassen hoort er ook bij

Geert snijdt de kalkoen

Koken in de Lochting

Bakken van BLINI's

Fotograaf van dienst

Opgevulde kalkoen met Archiducsaus

K.W.B.
EMELGEM
Culinaire Club

K.W.B.
EMELGEM
Culinaire Club

Crème brûlée

Koken in de Lochting

Koken in de Lochting

Preitaartje met gerookte forel

4 PERSONEN • 35 MINUTEN + 30 MINUTEN RUSTEN

• 1 rol kruimeldeeg of korstdeeg • 2 gerookte forelfilets • 2 preiwitten • handvol preischeutjes • 2 eieren • 100 ml room • boter • peper en zout
EN OOK • 4 individuele bakvormpjes • bakpapier • steunvulling

1 Beboter de vormpjes en bekleed ze met het kruimel- of korstdeeg. Laat een halfuur rusten in de koelkast.

2 Verwarm de oven voor op 180°C. Leg een vel bakpapier op de vormpjes en vul tot de rand met steunvulling. Bak 10 minuten voor in de oven. Verwijder het bakpapier met de steunvulling en bak nog 5 minuten verder. Haal uit de oven.

3 Maak de prei schoon en snipper 'm fijn. Stoof glazig in een pan met wat boter. Verdeel de forel in vlokjes en meng 'm met de prei. Laat afkoelen.

4 Klop de eieren los met de room. Kruid met peper en zout. Roer de prei door het mengsel en verdeel het over de taartvormpjes.

5 Bak de taartjes 15 à 20 minuten in de oven en ontvorm ze. Serveer de quiches lauw, afgewerkt met een toefje preischeuten en een stukje gerookte forel erbovenop.

Gevuld kalkoengebraad met archiducsaus en kroketjes

6 PERS. • 45 MIN. + 1.30 UUR GAREN

• 1 kalkoengebraad van 1 kg • 4 preiwitten, fijngesneden • 500 g champignons • 2 kl gehakte peterselie • 1 kl gehakte rozemarijn • 1 kl gehakte salie • 2 kl gehakte tijm • 2 tenen knoflook, gehakt • 25 g geraspte parmezaan • 200 ml room • 2 kl gevogeltefond, poeder • 25 ml cognac • 20 g wit broodkruim • zachte boter • peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 175°C. Snij het gebraad open tot een grote lap of vraag aan de slager om het te doen.

2 Snij de helft van de champignons fijn. Stoof de knoflook enkele seconden aan in wat boter. Voeg de prei toe en stoof 5 minuten mee. Doe de champignons erbij en stoof nog 5 à 10 minuten, tot al het vocht verdampt is. Haal van het vuur en voeg het broodkruim, de parmezaan en de helft van de gehakte kruiden toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen.

3 Meng de rest van de gehakte kruiden met 1 el boter. Bestrijk de binnenkant van het gebraad met de helft van de kruidenboter, beleg met het prei-champignonmengsel en plooi toe. Bind toe met keukentouw. Wrijf de kalkoen in met de rest van de kruidenboter en leg in een ovenschaal. Bak 1,5 uur in de oven, tot het vlees een kerntemperatuur van 75°C heeft.

4 Haal uit de oven, laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

5 Deglaceer de schaal met cognac, roer de aanbaksels los en hou apart. Snij de rest van de champignons in plakjes. Stoof aan in wat boter. Doe er de room, het fondpoeder en het gezeefde braadvocht bij. Laat inkoken en kruid met peper en zout.
Snij de kalkoen in plakken en serveer met kroketten en de saus.

Eendenborst met aardappelblini's en witlo

4 PERS. • 1.15 UUR + 30 MIN. RUSTEN

• 2 eendenborsten • peper en zout **VOOR DE AARDAPPELBLINI'S** • 300 g aardappelen • 300 g bloem • 1 zakje instant gist • 1 ei • 250 ml volle melk • zonnebloemolie • boter • zout **VOOR HET WITLOOF** • 4 stronkjes witloof • 1 sjalot, gesnipperd • 300 ml groentebouillon • 300 ml sinaasappelsap • 3 kruidnagels • 1 kaneelstokje • 3 kardemompeulen, gekneusd • 1 kl suiker • boter • peper en zout

1 Maak het witloof schoon en halveer. Stoof de sjalot glazig in wat boter. Voeg de kruidnagels, de kardemompeulen en het kaneelstokje toe. Laat 5 minuten afgedekt op een zacht vuur stoven tot de sjalot zacht is. Blus met het sinaasappelsap en laat verdampen. Voeg de suiker, het witloof en de bouillon toe en laat 25 minuten op een zacht vuur sudderen tot het witloof zacht en helemaal gaar is.

2 Schil de aardappelen en snij in blokjes. Kook ze gaar in licht gezouten water. Giet af en stamp ze fijn. Zeef de bloem met de gist. Maak in het midden een kuiltje en breek er het ei in. Voeg de helft van de melk toe en roer met een garde tot een glad beslag. Roer er de rest van de melk, 1 el zonnebloemolie en een mespuntje zout door. Schep er de aardappelpuree door en laat een halfuur op kamertemperatuur rusten.

3 Verhit boter in een pannenkoekenpan en schep met een kleine pollepel beslag in de pan. Bak kleine pannenkoekjes.

4 Bak de eendenborsten zonder vetstof in een hete pan, eerst 3 minuten op de velkant dan nog 2 minuten op de andere kant. Kruid met peper en zout en houd warm onder aluminiumfolie.

5 Snij het vlees in plakjes. Serveer met de aardappelblini's, het gekonfijte witloof en besprenkel met de witloofjus.

Crème brûlée van witte chocolade

4 PERS. • 20 MIN. + 45 MIN. OVEN + AFKOELEN

VOOR DE CRÈME BRÛLÉE • 1 vanillestokje • 250 ml room • 250 ml melk • 50 g witte chocolade • 5 eidooiers • 75 g kristalsuiker **VOOR DE AFWERKING** • rietsuiker • 4 blaadjes munt • 4 frambozen **EN OOK NOG** • 4 ovenschaaltjes van ± 12,5 cm diameter

1 Verwarm de oven voor op 125°C. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap er de zaadjes uit. Verwarm de melk met de room, het vanillemerg en het -stokje in een steelpannetje.

2 Neem de pan van het vuur, schep er het vanillestokje uit en smelt er de witte chocolade in. Roer met een garde tot de chocolade gesmolten is.

3 Klop de eidooiers witschuimig met de suiker en giet er de warme chocolademelk bij. Roer goed met een garde. Zet de pan nog even op het vuur en blijf roeren tot de crème bindt. Laat niet meer koken.

4 Verdeel de crème over vier vuurvaste ovenschaaltjes en schuif ze 45 minuten au bain-marie in de oven. Neem uit de oven en laat ze minstens vier uur, maar liefst een hele nacht, opstijven in de koelkast.

5 Haal de schaaltjes uit de koelkast en bestrooi ze met een dun laagje rietsuiker. Karamelliseer de suiker met een gasbrandertje.

6 Werk de crème brûlée af met een blaadje munt en een framboos. Serveer meteen.