

Kookclub KWB

10/12/2012 – In de Lochting

Koken met Lidl

Kookclub KWVB



Kookavond met recepten uit de Lidl

Kookclub KWVB



Locatie : De Lochting in de Roeselaarsestraat

Kookclub KWVB



Kort een woordje uitleg

Kookclub KWVB



Alles met verse groenten uit de tuin van de Lochting : Pastinaak, wortelpeterselie, witte en paarse wortel en knolselder

Kookclub KWVB



Kookclub KWVB



St Jacobsvruchten, heel eenvoudig en snel klaar.

Kookclub KWVB



**En samen, het
voorgerecht
verorberen**

Kookclub KWVB



Een tussendoortje met 'faux gras', dit allemaal om Gaia een plezier te doen.

Kookclub KWVB



**Bospaddestoelen
stoven.**

Kookclub KWVB



Het hoofdgerecht : everzwijn

Kookclub KWVB



Kookavond met de Lidl :

Jammer van de geringe opkomst. Met dank aan Filip Coppens voor het gebruik van de Lochting. Doenbare gerechtjes bijgevoegd in bijlage.

Kookclub KWVB



Het dessert : gebakken appeltjes met rozijnen, chocoladesaus en ijs



kwbeensgezind
Emelgem

Culinaire club

Culinaire

Kookclub

2012-2013

Les 1 maandag 10/12/2012

De Lochting Roeselaarsestraat 329 Izegem

verkenning van eindejaarmenu's

SINT-JAKOBSVRUCHTEN MET CITROEN EN KRUIDENDRESSING

FAUX GRAS MET CHAMPIGNONS EN GEITENKAAS

EVERZWIJNSTEAK MET BOSCHAMPIGNONS, AARDAPPELPUREE MET
TUINKRUIDEN EN SPINAZIE, CHAMPIGNONSAUS

GEBAKKEN APPEL MET ROZIJNTJES, CHOCOLADESAUS EN VANILLE-IJS

GEPOCHEERDE PEER MET TIRAMISU-IJS, VANILLEYOGHURT EN CRUMBLE VAN
KLAASKOEKEN

Smakelijk
KWB Emelgem

SINT-JAKOBSVRUCHTEN

Receptidee!



Delicieux

Heerlijke feestdagen!



SINT-JAKOBSVRUCHTEN MET CITROEN EN KRUIDENDRESSING

INGREDIËNTEN

Uit ons Delicieux-assortiment:

- 400 g Sint-jakobsvruchten
- fleur de sel
- dressing van tuinkruiden en bosui

Uit ons vast assortiment:

- 2 soeplepels olijfolie
- 2 citroenen
- peper
- rucola

Bereidingswijze

- Haal de sint-jakobsvruchten uit de diepvries en laat ze ontdooien op een stukje keukenpapier. Verwijder het kleine witte stukje aan de zijkant.
- Snijd de coquilles in kleine plakjes en leg die open op een bord.
- Meng het sap van de citroenen met de olijfolie in een potje met een deksel. Goed schudden zodat een mooie binding ontstaat. Smeer de coquilles in met de citroendressing en kruid naar smaak met peper en fleur de sel.
- Meng de rucola met de dressing van tuinkruiden en bosui en kruid met peper en zout.
- Schik de sint-jakobsvruchten in een cirkel op het bord en werk af met de salade en geraspte citroenschil.

Tip

- Haal de coquilles een dag op voorhand uit de diepvries, zodat ze rustig kunnen ontdooien in de koelkast.



Wijntip
Pouilly-Fuissé



FAUX GRAS

Receptidee!



Delicieux

Heerlijke feestdagen!



FAUX GRAS® MET CHAMPIGNONS EN GEITENKAAS

INGREDIËNTEN

Uit ons Delicieux-assortiment:

- 1 blik Faux Gras de GAIA
- 75 g verse geitenkaas (in blokvorm)

Uit ons vast assortiment:

- 1 el olijfolie
- 150 g kleine champignons
- 2 teentjes knoflook
- sap van kleine citroen
- verse peterselie
- ciabattabrood
- peper en zout

Uit eigen keuken:

- verse tijm

Bereidingswijze

- Verwarm de olijfolie op een matig tot hoog vuur in een sauspot (of pan zonder antikleeflaag).
- Snijd de champignons in vier delen en stoof ze aan in de pot. Kruid met peper en zout. Snijd de blok geitenkaas in kleine blokjes.
- Hak de peterselie en de tijm fijn. Wanneer de champignons beginnen te kleuren, zet dan het vuur zachter.
- Voeg de blokjes geitenkaas en de citroen toe.
- Verwarm op een zacht vuur tot de geitenkaas gesmolten is en een dikke saus ontstaat.
- Haal van het vuur en meng de peterselie en tijm door de saus. Kruid naar smaak bij met peper en zout.
 - Snijd de ciabatta in 4 dikke sneden (ongeveer 1 à 1,5 cm dik) en rooster ze in de broodrooster.
 - Halveer de knoflookteentjes.
 - Wanneer de broodsneetjes geroosterd zijn, wrijf ze dan meteen in met de knoflookteentjes.
 - Smeer de Faux Gras de GAIA in een dikke laag uit over de broodjes.

Tip

- Schep het champignonmengsel over de Faux Gras de GAIA en garneer met gehakte peterselie.

Wijntip

Loupiac Château Petit Clos of Château la Fontaine



Delicieux

Heerlijke feestdagen!



EVERZWIJNSTEAK

Receptidee!



Heerlijke feestdagen!



EVERZWIJNSTEAK MET BOSCHAMPIGNONS, AARDAPPELPUREE MET TUINKRUIDEN EN SPINAZIE, CHAMPIGNONSAUS

INGREDIËNTEN

Uit ons Delicieux-assortiment:

- 4 everzwijnsteaks
- 250 g boschamignons
- balsamicoazijn

Uit ons vast assortiment:

- 2 dl kookroom
- 1 citroen
- tuinkruiden (bieslook, peterselie, basilicum)
- boter
- olijfolie
- 4 porties aardappelpuree
- 400 g spinazie
- 250 g witte champignons

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de witte champignons in kleine stukken en laat deze garen in een pot met een klontje boter, een scheutje water en enkele druppels citroensap. Kruid af met peper en zout.
- Kruid de everzwijnsteak met peper en zout en bak het vlees in een pan met boter. Wanneer de steak aan beide zijden mooi gekleurd is, haal het vlees uit de pan en laat het gedurende 4 minuten garen in de voorverwarmde oven. Giet ondertussen de champignons en hun jus in de pan van het vlees, voeg de kookroom toe en laat inkoken tot een mooie saus ontstaat.
- Snijd de helft van de tuinkruiden fijn, warm de aardappelpuree op en werk af met de gesneden tuinkruiden. Stoof ondertussen de spinazie in een klontje boter en kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Giet het geheel af door een zeef.
- Bak de boschamignons kort aan in de boter en kruid met peper en zout. Meng de rest van de tuinkruiden met peper, zout en balsamicoazijn.
- Plaats een serveerring op het bord en vul voor de helft met de aardappelpuree. Plaats daarop de spinazie en de mengeling van tuinkruiden. Leg de steak ernaast op het bord en werk af met de saus en de boschamignons.

Tip

- Een klein scheutje porto geeft de saus een licht zoete toets.

Wijntip

Châteauneuf-du-Pape



Heerlijke feestdagen!



GEBAKKEN APPEL

Receptidee!



Delicieux

Heerlijke feestdagen!



GEBAKKEN APPEL MET ROZIJNTJES, CHOCOLADESAUS EN VANILLE-IJS

INGREDIËNTEN

Uit ons vast assortiment:

- 4 jonagoldappels
- 200 g pure chocolade
- 100 ml bruine rum
- 100 ml halfvolle melk
- 50 ml kookroom
- boter
- bruine suiker
- vanille-ijs

Uit eigen keuken:

- 100 g zwarte rozijntjes

Bereidingswijze

- Warm de bruine rum op met de bruine suiker, maar zorg ervoor dat het niet kookt. Wanneer de suiker opgelost is, voeg de rozijnen toe.
- Schil de appels en snijd in brunoise. Bak de appels in een pan met een klontje boter tot ze halfgaar zijn. Voeg dan de rum met de rozijnen toe en laat bakken tot het vocht verdwenen is.
- Breek de chocolade in stukken en laat samen met de melk opkoken. Roer regelmatig. Wanneer het geheel aan de kook is, voeg de room en een klontje boter toe.
- Schik de appels in een ring op de borden en werk af met de chocoladesaus en het vanille-ijs.

Tip

- U kan de rum ook vervangen door calvados of whisky.



Wijntip

Loupiac Château Petit Clos of Château la Fontaine

Delicieux

Heerlijke feestdagen!



GEPOCHEERDE PEER

Receptidee!



Delicieux

Heerlijke feestdagen!



GEPOCHEERDE PEER MET TIRAMISU-IJS, VANILLEYOGHURT EN CRUMBLE VAN KLAASKOEKEN

INGREDIËNTEN

Uit ons Delicieux-assortiment:

- 1 doos tiramisu-ijs
- 2 vanillestokjes
- klaaskoeken

Uit ons vast assortiment:

- 4 conferenceperen
- yoghurt natuur
- 250 g suiker
- honing
- ½ l witte wijn
- speculoos
- ½ l water

Bereidingswijze

- Laat ½ l water, ½ l wijn, 250 g suiker en 1 vanillestokje opkoken. Laat zachtjes trekken zodat de vanille zijn smaak kan afgeven.
- Schil de peren en leg die in de kokende bouillon. Bedek de peren met een bord zodat ze onder blijven. Laat zachtjes garen en laat vervolgens alles afkoelen.
- Trek de klaaskoeken in grote stukken en leg ze op een bakpapier op een ovenplaat. Laat drogen in de oven op 80 °C tot ze krokant zijn en verkrummel ze dan.
- Meng de yoghurt met de honing en het binnenste van het 2e vanillestokje.
- Haal de peren uit de bouillon en laat ze uitlekken. Verwijder het klokhuis, behoud het bovenste deel van de peer en snijd de rest in schijfjes.
 - Verkruimel de speculoos fijn.
 - Schik de ingrediënten op het bord en werk af met een bolletje tiramisu-ijs.

Tip

- Bereid de peren een dag op voorhand zodat ze een nacht kunnen trekken in de bouillon.

Wijntip

Loupiac Château Petit Clos de
Château la Fontaine



Delicieux

Heerlijke feestdagen!

