

KWB KOOKAVOND

**De Lochting
25/02/2013**



KWB KOOKAVOND



- **Gehakt in pakjes**
- **Lauwwarme bloedworst /St Jacobsnoot op een bedje van groentemousse
Opgewerkt met groene appel**
- **Sneeuwtaart**



KWB KOOKAVOND



KWB KOOKAVOND



KWB KOOKAVOND





Kookles 25/02/2013

GEHAKT IN PAKJES

BEREIDINGSTIJD 60 MINUTEN

De ingrediënten in dit recept zijn voor 4 personen.

ingrediënten

het gehakt:

- 1 ui
- 1 teentje look
- 1 klontje boter
- 2 takjes rozemarijn
- 2 takjes tijm
- 1 ei
- 2 eetlepels paneermeel
- zout
- peper
- 400 g gemengd gehakt

de groene kool:

- 1 groene kool
- bicarbonaat
- zout

de rolletjes:

- 1 klontje boter
- nootmuskaat
- 1/2 flesje bier (bij voorkeur blonde tripel)
- 1 dl kippenbouillon

de aardappelen:

- olijfolie
- grof zout
- peper
- Provençaalse kruiden

bereiding

het gehakt:

- Snipper de ui in fijne stukjes. Plet de teentjes look.
- Stoof de ui en de look kort in een pannetje met een klontje boter.
- Doe het gehakt in een grote mengschaal.
- Hak de tijm en de rozemarijn heel fijn.
- Voeg de gehakte kruiden en de gestoofde ui en look toe aan het gehakt. Meng alles een eerste keer.
- Voeg het ei toe aan het vleesmengsel, meng opnieuw en voeg een beetje paneermeel toe. (Het gehakt mag niet te vochtig zijn.)
- Kruid het gehakt met een snuifje zout en voldoende peper van de molen.
- Zet het vlees even opzij.

de groene kool:

- Verwijder de (grote) buitenste bladeren van de groene kool. Die gebruiken we niet.
- Pluk nu de rest van de bladeren van de kool. Reken één koolblad per twee rolletjes met gehakt.
- Was de koolbladeren indien nodig onder stromend koud water.
- Breng een ruime pot water aan de kook en voeg er wat zout en een snuifje bicarbonaat aan toe. (Dat zal ervoor zorgen dat de bladeren mooi groen blijven.)
- Kook de bladeren heel kort (blancheren). Reken ongeveer anderhalve minuut tot twee minuten kooktijd.
- Giet daarna meteen het water af en spoel de bladeren onder koud stromend water. Zorg ervoor dat de koolbladeren goed afgekoeld zijn.

de rolletjes:

- Neem een blad en snij het langs de nerf in twee gelijke stukken. Snij vervolgens het dikste deel van de bladnerf af. Je kan ook de gekartelde bladrand een beetje bijsnijden, voor een mooier resultaat.
- Leg op elk half koolblad een portie gehakt (ongeveer één volle eetlepel), en rol het vleesmengsel in de kool.
- Laat een klont boter smelten in een ruime stoofpot of een grote pan met deksel. Stoof hierin de rolletjes gaar op een matig vuur. Zet het vuur zachter na twee minuten.
- *Tip:* Leg de rolletjes in de pan met de 'naad' van het blad naar onder. Zo bakken ze stevig vast. Als je problemen zou hebben, dan kan je de bladeren ook vastprikken met een halve houten tandenstoker.
- Rasp wat nootmuskaat over de koolrolletjes, en schenk er nu het bier en de kippenbouillon over tot de koolrolletjes half onder het vocht staan.
- Plaats het deksel op de pot of pan en laat alles een kwartiertje smoren.

de aardappelen:

- Was de aardappelen in voldoende water en snij ze in dikke schijfjes. Als de aardappelen een dunne schil hebben, hoeft je ze niet vooraf te schillen.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Schik de aardappelschijfjes in een vuurvaste schaal.
- Schenk er wat olijfolie over en voeg een snuif grof zeezout toe, samen met peper van de molen. Strooi er ten slotte ook wat Provençaalse kruiden over.
- Bak de aardappelschijfjes gedurende 15 tot 20 minuten in de oven van 180°C.



Kookles 25/02/2013

VOORGERECHTJE

LAUWWARME BLOEDWORST/SINTJABOBSNOOT

OP BEDJE VAN GROENTEMOUSSE

OPGEWERKT MET GROENE APPEL

(4 pers.)

Nodig

1 bloedworst

8 sint-jacobsnootjes

1 pastinaak

0.5l room

0.5l kippebouillon

1 groene appel

Olijfolie

Frambozenazijn

Pijnboompitten

1 rode biet

Groentebouillon

Balsamicoazijn

Peper

Zout

Fleur de sel

Bereiding

Snij pastinaak en rode biet in blokjes

Gaar de pastinaak in kippeboullion

Gaar de rode biet in groenteboullion

Als bovenstaande groente zacht is mix het tot creme van pastinaak en creme van rode biet

Kruid beide naar eigen smaak(pezo , balsamico, fleur de sel)

Meng olijfolie en frambozenazijn kruid met peper en zout tot lekker vinaigretje

Bak nu de sint-jacobsnootjes kort aan in lekkere boter

En warm schijfjes bloedworst kort in een oven van 180 graden(mogen niet verbranden)

Snij als allerlaatste de appel in heel fijne brunoise en besprenkel lichtjes met de frambozenvinaigrette

Zet 2 cremevegen op het bord(pastinaak en rode biet)

Schik er de sint-jacobsnoot en bloedworst op

Vervolledig met de groene appel

Dien direct op

Schenk er heel gewoon een lekker pijske bij

Sneeuwtaart

Ingrediënten:

30 Petit beure koekjes
150 gr. Boter
120gr. Kristalsuiker
4 eieren
een halve liter pasteibakkerroom ***
bakpapier

Werkwijze:

1. Plet alle koekjes in een grote glazen bolkom. (heel fijn)
2. Smelt 150gr. Boter met 100gr. Kristalsuiker.
3. Vermeng de 4 eierdooiers, de gesmolten boeter en suiker met de koekjes tot een smeuijge massa.
4. Neem een lage ronde bakvorm.
5. Bedek de bakvorm met bakpapier.
6. Verdeel het mengsel aan met een eetlepel
7. Druk dit mengsel aan met een eetlepel.
8. Maak pasteibakkerroom van een halve liter.
9. Giet de warme pudding over de koek in de bakvorm.
10. Plaats de bakvorm een kwartier in de oven op een temperatuur van 180°C.
11. Opkloppen van de resterende eiwitten tot sneeuw. (merengue)
12. Neem de bakvorm uit de oven en verdeel de merengue over de taart.
13. Plaats de taart onder de grill tot de taart licht bruin wordt.
14. Verdeel ev. Een nog weinig kristalsuiker los over de oppervlakte en plaats de taart nog even terug onder de grill tot de suiker goudgeel wordt.
15. Laat het geheel een kwartier afkoelen en wrik de randen los van het bakpapier.
16. Leg een plat bord omgekeerd op de taart, keer deze ondersteboven.
17. Verwijder het bakpapier.
18. Leg een gepaste lage taartschaal met rand over de taartbodem.
19. Keer de taart terug om met de merengue bovenaan.
20. Laat de taart verder afkoelen in de vorm.
21. Probeer er nu maar af te blijven!!!!!!!

Pasteibakkerroom ***:

Ingrediënten:

2 eieren, 75gr. Suiker, 20gr. Bloem, 20gr. Vanillebloem, een halve liter melk, een snuifje zout.

Werkwijze:

1. Kook de melk in een steelpan
2. Een andere pan nemen en de eieren, de suiker, het snuifje zout, de bloem, de vanillebloem toevoegen.
3. Alles goed dooreen mengen.
4. De kokende melk er roerend aan toevoegen.
5. Het mengsel op het fornuis plaatsen en voortdurend blijven roeren.

!!! Wanneer men merkt dat er klonters gevormd worden, neem vlug de kookpan van het fornuis en roer heel vlug. Het geheel wat laten doorkoken.

