

Koken in 't Stampkot



[Startpagina](#)

[Wild&Gevogelte](#)

[BBQ](#)

[Recepten](#)

[Traiteurdienst](#)

[Wokgerechten](#)

['t Stampkot
Moortdinee](#)

[Foto's](#)

[Plan en info](#)

[Contact](#)

Feestzaal 't Stampkot



Te huur voor familiefeesten, verenigingen en allerhande recepties. De zaal is helaas niet geschikt voor fuiven.

In 't Stampkot richten wij elk jaar een eigen thema-avond in. nl Moortdinee(dit is een gastronomische maaltijd gekoppeld aan een toneelstuk); tussen ieder gerechtje wordt door 5 spelers een toneelstuk opgevoerd waarin een moord is gepleegd, waarbij het publiek dan de dader, één van de spelers, mag proberen te ontmaskeren. Een aanrader!

Moortdinee gaat dit jaar door op zaterdag 6 april 2013
Folder kan u [hier](#) downloaden.

Koken in 't Stampkot



Koken in 't Stampkot

Barman van dienst



Koken in 't Stampkot

Zo moet u de ananas schillen



Koken in 't Stampkot



Tartaar van gerookte forel

Koken in 't Stampkot



Kikkerbillen met champagnesaus



Koken in 't Stampkot



Simmental met leffe saus

Koken in 't Stampkot



Simmental met leffe saus

Koken in 't Stampkot



Koken in 't Stampkot



**Panna cotta van yoghurt met
verse ananas en amandels**

Koken in 't Stampkot



[Startpagina](#)

[Wild&Gevogelte](#)

[BBQ](#)

[Recepten](#)

[Traiteurdienst](#)

[Wokgerechten](#)

['t Stampkot
Moordlinee](#)

[Foto's](#)

[Plan en info](#)

[Contact](#)

Feestzaal 't Stampkot



Te huur voor familiefeesten, verenigingen en allerhande recepties. De zaal is helaas niet geschikt voor fuiven.

In 't Stampkot richten wij elk jaar een eigen thema-avond in. nl MoorTdinee(dit is een gastronomische maaltijd gekoppeld aan een toneelstuk); tussen ieder gerechtje wordt door 5 spelers een toneelstuk opgevoerd waarin een moord is gepleegd, waarbij het publiek dan de dader, één van de spelers, mag proberen te ontmaskeren. Een aanrader!

MoorTdinee gaat dit jaar door op zaterdag 6 april 2013
Folder kan u [hier](#) downloaden.

Niet vergeten : zaterdag 20 april – Koken voor de vrouwen

Tartaar van gerookte forel

Benodigheden (als hapje)

80 gr gerookte forel filet
1 sjalot
Peterselie 1 eetlepel
Bieslook 1 eetlepel
Mayonaise 3a4 eetlepels
Sap van ½ citroen

Bereiding

Snij de forelfilets in fijne blokjes
Snipper de sjalot ,peterselie en bieslook fijn .
Meng alles met d mayonaise en voeg er wat citroensap aan toe .

Doe wat gemengde sla in een klein potje de tartaar erop en eventueel
Afwerken met wat preischeutjes .

Smakelijk .

Kikkerbillen met champagnesaus

Ingredienten; (voor 4 pers)

- 16 kikkerbillen
- 1 sjalot
- 1 glas champagne (of andere schuimwijn om het betaalbaar te houden!)
- 1.5 dl room
- 2 eetl bieslook
- enkele eetl bloem
- boter
- pezo
- eventueel curry madras

Bereiding (15 min)

De kikkerbillen droogdeppen en kruiden met pezo. Dan in bloem rollen.

Smelt de boter in een pan en bak de kikkerbillen tot ze goudgeel kleuren (geen korstje laten krijgen)

Hou de kikkerbillen warm in een oven (max 120°)

In dezelfde pan stoof je de fijn gehakte sjalot aan tot die glazig is.

Dan giet je de champagne erbij en maak het braadvocht goed los.

Laat even inkoken en voeg dan de room toe.

Kruid met pezo en eventueel een beetje curry en werk af met de fijngesnipperde bieslook.

De kikkerbillen er aan toevoegen en opdienen met een sneetje geroosterd brood of stokbrood.

Ideaal voorgerecht waar uiteraard een glaasje champagne bij hoort!!

Smakelijk

Culinaire club KWB Emelgem 25.03.2013

Simmental met leffe saus



Entrecote 1kg
1 ui
Peper en zout
2dl culinaire room .
0.5l demi glace
1fl leffe bruin

Scheutje cognac
Boter
250gr champignons
2 eetl Luikse siroop

Werkwijze

Saus

Pel en snipper de ui en stoof die aan in wat boter .
Doe er de fijngesneden champignons bij en laat 5 min sudderen.
Giet er de leffe **volledig** bij alsook de demi glace .
Laat alles op een klein vuurtje inkoken ,Luikse siroop toevoegen.
De saus glad mixen en afkruiden met peper en zout en afwerken met
Een scheutje cognac. (indien nodig nog wat Luikse siroop toevoegen)

Laat wat boter smelten in een pan ,als die goed heet is de gekruide entrecote erin
Leggen .goed laten bruinen en langs andere kant aanbakken ,vuur iets verminderen en nog
5 min bakken en dan is ze nog mooi saignant zet vuur uit en laat enkele min.
Rusten onder alu folie . vlees ontspant en is altijd malser .
Schik op een bord , napeer met de saus .
Lekker met een slaatje en verse frietjes .

PANNA COTTA VAN YOGHURT MET VERSE ANANAS EN AMANDEL

Bereidingstijd

35 minuten (+ 4 uur
opstijven in de koelkast)

Ingrediënten

(4 personen)

200 ml room
200 ml yoghurt
50 g amandelschilfers
een halve ananas
6 eetlepels honing
3 eetlepels amaretto
enkele blaadjes verse munt
2 blaadjes gelatine
een vanillestokje
1 koffielepel geraspte
gember

Bereiding

PANNA COTTA

- | Week de blaadjes gelatine in koud water.
- | Verwarm de amaretto in een pannetje op laag vuur, en los de gelatine hierin op. (Als je geen alcoholische drank wil gebruiken, los de gelatine dan op in heet water.)
- | Neem een ruime mengkom en roer hierin de room, de yoghurt en de honing door mekaar.
- | Snijd een vanillestok overlans door en schraap er met een mesje de zwarte zaadjes uit. Voeg deze ook toe aan het mengsel. Roer nu de opgeloste gelatine erdoor. Zodra je een glad en egaal mengsel hebt, verdeel je het over de glazen waarin je het dessert wil serveren.
- | Giet de panna cotta in glazen en laat deze 4 uur opstijven in de koelkast. (Vul maximaal twee derde van elk glas met de panna cotta.)

ANANASSALADE

- | Schil de ananas en verwijder ook de bruine 'puntjes' in het vruchtvlees. (Een broodmes is ideaal om een ananas te schillen.) Snij de ananas in schijven en vervolgens in hele fijne stukjes (brunoise). Let op, het taaie hart van de vrucht gebruik je niet.
- | Rasp de verse gember en hak de munt fijn. Meng beide onder de fijne stukjes ananas.
- | Strooi de amandelschilfers in een vuurvast schaaltje en laat de nootjes even kleuren onder de grill van je oven (5 à 7 minuten). Schud af en toe eens op, zodat de schilfers enkel even roosteren, en niet verbranden. (Je kan de amandelschilfers ook aankleuren in een antikleefpan op een matig vuur.)

AFWERKING

- | Haal de opgesteven panna cotta uit de koelkast, en schep in elk glas een portie ananassalade. Strooi wat geroosterde amandelschilfers over elk dessertje.

