

Kokende mannen kwb emelgem 13 maart 2018 de lochting izegem

1 soepje 3 voorgerechtjes

VENKELSOEP MET SAFRAAN EN CHORIZO

Benodigheden voor 4 personen

2 aardappelen	1 grote ui
1 knoflookteentje	enkele draadjes saffraan
Scheutje citroensap	steranijspoeder
1 liter kippenbouillon	1 bouquet garni(tijm peterseliestengel laurier.....)
150ml room	olijfolie
Boter	enkele schellekes chorizo
2 venkelknollen	peter en zout

BEREIDING

Versnipper de look ,snij aardappelen en venkel in grove stukken. Hou wat groene venkelblaadjes apart om deze dan als versiering in de soep te versnipperen

Laat wat boter smelten maar niet bruinen. Voeg nu de look, venkel en aardappelen toe.

Meng wat citroensap met de saffraan en doe dit bij de soepgroenten.
Voeg ook de bouquet garni toe.

Laat alles eventjes aanstoven(eventjes doorroeren).

Blus dit alles met de kippenbouillon laat een 45 minuten gaarpruttelen, bij kruiden op het einde met de steranijspoeder(proeven!!!!).

Verwijder de bouquet garni en mix zeer fijn(desnoods zeven)

Bak de chorizoschellekes in wat olijfolie ,hou de rode olijfolie bij.

Kruiden met zout en peper indien gewenst.

Voeg de room toe en hou de soep warm of dien direct op.

Een bordje soep met wat chorizo enkele drupjes chorizo-olie en wat venkelgroen maken van dit geheel een soepbordje om "U" tegen te zeggen .

Smakelijk.

GEGRATINEERDE GEITENKAAS OP EEN SPIEGELTJE VAN GROENE SAUS

Benodigdheden(4 personen):

320 gr geitenkaas	250 gr ricotta
Oude kaas schilfers	2 preien
1 sjalot	2 lookteentjes
200gr erwten	250 ml groentenbouillon
125 ml amandelmelk	½ citroen
Scheut witte wijn	notenolie
Boter/olijfolie	nootmuscaat
Peper/zout	rucolasalade

Breiding:

Prei, sjalot en knoflook fijnsnijden en stoven in olijfolie/boter.

Blus met witte wijn en laat opkoken. Voeg de erwten toe ,laat alles zacht opkoken in de groentebouillon .

Laat de saus even afkoelen en voeg nu wat citroensap en amandelmelk toe.

Mixer derin en daarna afkruiden.

Gril nu de geitenkaassneetjes op wat bakpapier.

Schenk wat groene saus op een bordje

Doe er een sneetje gegrilde geiten kaas bij een toefke ricottakaas met een peper en zout snuifje

Werk af met wat rucolasla

Wat druppelkes notenolie en een beetje oude kaas schilfers maken dit lekker voorgerechtje compleet

SCAMPIROLLEKES

Benodigdheden

1 pak bladerdeeg

Evenveel plakjes halfbelegen kaas

Scampi's

Lente ui

Sesamzaad

Eitje(losgeklopt)

Salade

Vinaigrette

Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden

Scampi indien nodig opkuisen met peper en zout marineren in zoetzure saus.

Leg de pakjes bladerdeeg open snij in drie repen(3 cm)

Beleg bovenstaande met kaasreepjes

Snij lente ui in julienne

Beleg nu de bladerdeegjes met een scampi en lenteui

Rol op en sluit uiteinde

Leg op een bakplaat (olie)

Wrijf de rollekes in met eigeel en bestrooi met sesamzaad

Laat 10 minuutjes bakken in oven (180 gr)

Meng de salade met de vinaigrette

Schik sla op een bordje en leg de scampirollekes daarop

Smullen maar!!!!!!

GEMARINEERD VARKENSVLEES IN ZOETZURE SAUS

Benodigdheden

Stukje varkensgebraad(100gr per persoon)

Soja olie

Ketchup

Notenolie

Sjalotjes

Paprika (groen en rood)

Azijn

Sinaasappelsap

Ingelegd fruit(lichee mandarijn ananas)

Sausbinder(maizena roux)

Kruidenzout(herbamare)

Kruiden(marjolein, rozemarijn, basilicum, tijm)

Rijst

Bereiding:

Snij het gebraad in chineese sliertjes(lang en smal)

Maak met sojaolie, ketchup, azijn, sinaasappelsap,notenolie een marinade

Voeg de kruiden toe

Versnipper de uitjes .Snij de paprika in hapklare sliertjes

Kook tussendoor de rijst beetgaar

Verhit notenolie in de wokpan

Bak hierin de uitjes en de paprika

Voeg nu ook het vlees toe en laat snel bakken

Warm de rest van de marinade op en bind tot een zoetzuur sausje

Voeg nu het ingelegd fruit en de saus toe aan het gebakken vlees

Een schepje rijst daarbij en 't is volledig trek uw ogen in speetjes en proeven maar