

Panna cotta van geitenkaas met salade van rode biet en waterkers

Ingrediënten

8 personen

ALCOHOLISCHE DRANKEN

- rode wijn **2 flessen**

NON ALCOHOLISCHE DRANKEN

- water **150 cl**

OLIE, AZIJN EN SPECERIJEN

- rode wijnazijn **30 cl**
- tijm
- zout
- roze peper **2 eetlepels**
- frambozenazijn
- olijfolie

GROENTEN EN FRUIT

- steranijsjes **4**
- rode bieten **8**
- sjalotten **4**
- augurkeneen **handvol**
- peterselie **2 bussels**

KRUIDENIERSWAREN

- laurier
- kappertjes **4 koffielepels**
- gelatine van 1,6 g (of 1,5 g Agar agar) **8 blaadjes**
- pepers
- waterkers **2 bussels**
- walnoten **12**

SAUZEN EN CONDIMENTEN

- Tabasco **een scheutje**
- Worcestershiresause **een scheutje**

ZUIVEL

- room **2 deciliters**
- geitenkaas **400 g**
- yoghurt **2 deciliters**

CONSERVEN

- mierikswortelpasta **2 koffielepels**

De salade van rode biet

- 2 flessen rode wijn
- 150 cl water
- 30 cl rode wijnazijn
- 4 steranijsjes
- laurier
- tijm
- zout
- 2 eetlepels roze peper

Breng de rode wijn met het water en de rode wijnazijn aan de kook. Doe er de steranijs, laurier, tijm en zout bij. Kneus de roze peper en doe het ook bij het kookvocht.

- 8 rode bieten

Was de bieten en kook ze ongeveer 45 minuten in de marinade. Maak intussen de panna cotta klaar.

Laat de bieten volledig afkoelen in het kookvocht.

- 4 sjalotten
- een handvol augurken
- 2 bussels peterselie

Pel en snipper de sjalotten. Snijd de augurken fijn. Snipper de peterselie. Meng de sjalotten met de augurken en de peterselie.

- 4 koffielepels kappertjes
- een scheutje Tabasco
- een scheutje Worcestershiresaus
- frambozenazijn
- olijfolie

Schil de afgekoelde rode bieten en snijd ze in blokjes. Doe ze bij de rest van de groenten. Voeg er de kappertjes aan toe en breng op smaak met tabasco, Worcestershiresaus, een scheutje frambozenazijn en een likje olijfolie. Schep alles goed door elkaar tot een frisse salsa.

De panna cotta

- 8 blaadjes gelatine van 1,6 g (of 1,5 g Agar agar)

Week de gelatine in koud water. Je kan ook Agar agar gebruiken als vegetarisch alternatief. Los de Agar agar op in de koude room.

- 2 deciliters room

Verwarm de room in een steelpan op het vuur.

- 400 g geitenkaas
- 2 deciliters yoghurt
- 2 koffielepels mierikswortelpasta
- pepers

- zout

Meng de geitenkaas met de yoghurt en de mierikswortelpasta. Kruid met peper en zout.

Los de geweekte gelatine op in de warme room. Voeg de warme room toe aan het geitenkaasmengsel. Giet het mengsel in vormpjes en laat 1 tot 1,5 uur opstijven in de koelkast.

Afwerken en serveren

Breng water aan de kook. Dompel de vormpjes even in het hete water zodat de panna cotta gemakkelijk loskomt. Stort de panna cotta's uit op borden.

- 2 bussels waterkers
- olijfolie
- 12 walnoten

Hak de walnoten grof. Serveer de panna cotta met de salade van rode biet. Leg er enkele plukken waterkers bij. Werk af met verkruimelde walnoten en een likje olijfolie.

Olijvenkoekjes met limoenhummus

Voor acht personen

GROENTEN EN FRUIT

- ontpitte olijven **400 g**
- limoen **1**
- chilipeper **1**
- peterselie **enkele takjes**
- kikkererwten (blik) **520 g**
- avocado's **2**
- limoenen **2**

OLIE, AZIJN EN SPECERIJEN

- olijfolie
- zout
- cayennepeper
- tijmen **enkele takjes**
- knoflook **2 teen**
- sesamolie
- komijnpoeder

KRUIDENIERSWAREN

- gerookt paprikapoeder
- laurier **8 blaadjes**
- tahini (sesampasta) **1 koffielepel**

DEEGWAREN

- bladerdeeg **2 vellen**

ZUIVEL

- Parmezaanse kaas **200 g**
- yoghurt **6 eetlepels**

Benodigdheden

- een blender
- boterpapier

De olijvenkoekjes

Spoel de olijven onder stromend water en laat ze uitlekken.

Doe de olijven in de blender met het sap van de limoen. Verwijder zaden en zaadlijsten van de chilipeper, snijd hem in stukken en doe ook in de blender. Voeg er een scheutje olijfolie, een snuif zout, een beetje cayennepeper en gerookt paprikapoeder aan toe. Doe de peterselie in de blender en mix alles tot fijne tapenade.

Leg een rechthoekig vel bladerdeeg op een werkblad en bestrijk volledig met tapenade. Leg het op een vel boterpapier.

Rasp er de Parmezaanse kaas over.

Rol de lange kant van het bladerdeeg op tot het midden. Doe hetzelfde aan de andere kant.

Verpak de rol in boterpapier of plasticfolie. Laat het wat opstijven in de diepvriezer. De rol hoeft niet diepgevroren zijn, maar wel wat harder zodat je hem makkelijker kan snijden.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Haal het bladerdeeg uit de diepvriezer en snijd het in plakjes van ongeveer 1 cm dik. Leg de koekjes op een bakplaat die je bekleed met bakpapier of een siliconen matje. Bak de koekjes 20 minuten in de voorverwarmde oven.

De hummus

Giet de kikkererwten af en spoel ze onder stromend water.

Breng water met een snuif zout, de laurier en de tijm aan de kook. Kneus en pel de knoflook en doe het teentje in het water. Voeg er de gespoelde kikkererwten aan toe en laat even opkoken. Door de knoflook mee te koken, gaat de scherpe smaak eruit.

Pel de avocado en verwijder de pit. Snijd het vruchtvlees in stukken. Doe het in de blender met de tahini, een scheutje sesamolie, het sap van de limoen en een snuif komijn, paprikapoeder en cayennepeper.

Giet de kikkererwten af en vis er de kruiden uit. De look mag je laten zitten. Spoel ze onder koud stromend water.

Doe de kikkererwten en de look ook in de blender.

Mix alles tot hummus. Voeg er de yoghurt aan toe en mix nog een keer goed door.

Afwerken en serveren

Serveer de hartige palmiers met de hummus.

BISQUE VAN GARNALEN

VIS

- ongepelde grijze garnalen **800 g**

OLIE, AZIJN EN SPECERIJEN

- olijfolie
- knoflook **6 tenen**
- tijm
- zout
- cayennepeper
- zacht paprikapoeder

GROENTEN EN FRUIT

- ajuinen **4**
- witte selder **8 stengels**
- wortelen **4**
- rode paprika's **2**
- steranijsjes **2**
- bieslook **1 bussel**

KRUIDENIERSWAREN

- laurier

ALCOHOLISCHE DRANKEN

- cognac **2 deciliters**

SAUZEN EN CONDIMENTEN

- tomatenpuree **140 g**

NON ALCOHOLISCHE DRANKEN

- water (of visfumet) **6 l**

ZUIVEL

- room **4 deciliters**

Garnalenbisque

Pel de garnalen. Zet het garnalenvlees apart. Houd de pantsers bij.

Verwarm een flinke scheut olijfolie in een hoge soepketel.

Pel de uien en snijd ze grof. Kneus en pel de knoflook.

Stoof de uien en de knoflook in de olie.

Spoel de selder en snijd de stengels in stukken. Doe ze bij de uien.

Schil de wortels en snijd ze in stukken. Stoof ze aan met de rest van de groenten.

Verwijder zaden en zaadlijsten van de paprika. Snijd het vruchtvlees in stukken en doe het in de soepketel. Kruid de groenten met tijm, laurier en zout.

Verwarm een scheut olijfolie in een pan.

Bak de garnaalpantsers in de olie.

Giet de cognac bij de pantsers als ze goed gebakken zijn en flambeer.

Doe de geflambeerde pantsers bij de groenten in de soepketel. Doe er de steranijs bij en kruid met cayennepeper en zacht paprikapoeder.

Doe de tomatenpuree in de soepketel en laat even mee bakken.

Bevochtig de groenten en de pantsers met het water of de visfumet. Laat minstens 30 minuten garen onder deksel op een zacht vuur.

Haal de steranijs uit de soep. Mix de soep met een elektrische staafmixer. Giet ze door een zeef.

Klop de room op tot yoghurt dikte.

Snipper de bieslook.

Serveer de garnalenbisque met de gepelde garnalen, een toef opgeklopte room en gesnipperde bieslook.

COQ AU VIN MET ZELFGEMAAKTE KROKETTEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

Voor de coq-au-vin:

1,6 kg kippenbillen

peper

zout

150 gr gerookt spek

200 gr zilveruitjes

150 gr boter

40 ml cognac

250 gr champignons

600 ml rode wijn

1 takje tijm

1 laurierblaadje

1 teentje look

300 ml bruine kippenfond

2 el gehakte peterselie

1 el dragon

1 tl rode wijnazijn
(optioneel)

Voor de kroketten:

1 kg bintjes

2 eidooiers

100 gr boter

peper

zout

1 mespunt nootmuskaat

150 gr bloem

2 eieren

1 scheutje olie

150 gr panko

3,5 l arachideolie

BEREIDEN:

Voor de coq-au-vin:

Kruid de billen met peper en zout en leg ze aan de kant. Snijd het spek in 'bâtonnets' en pel de zilveruitjes. Kleur boter bruin in een pan. Voeg het spek en de zilveruitjes toe en bak krokant en glazig. Haal alles uit de pan. Schik de kippenbillen er met het vel naar beneden in en kleur langs beide zijden. Giet het vet af en houd apart. Plaats de kippenbillen terug in de pan. Voeg cognac toe en flambeer.

Bak de gesneden champignons in bruine boter tot ze gaar zijn, kruiden met peper en zout. Giet het vet van de champignons bij het vet van de kip en houd apart. Voeg de rode wijn en aromaten (tijm, laurier en knoflook) toe en zet de pan terug op het vuur. Laat het geheel koken en schuim af. Draai het vuur lager, zet het deksel op de pan en laat alles ongeveer 35 minuten sudderen.

Schuim regelmatig af. Zet de pan van het vuur en laat 30 minuten rusten. Haal de stukken kip uit de pot. Ontvet de saus met een lepel en passeer.

Zet de pan met de saus op het vuur en voeg de kippenfond toe. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte. Monteer de saus met het vet van de champignons en de kip. Kruid met peper, zout, peterselie en dragon. Voeg eventueel een scheutje rode wijnazijn toe voor een frisse smaak. Voeg de saus bij de kip en serveer.

Voor de kroketten:

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en droog eventjes op het vuur. Pureer en voeg de 2 eidooiers en boter toe. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Maak pureerolletjes met de krokettenmaker of vul een spuitzak met de puree en vorm een aantal rolletjes. Plaats de rolletjes 30 minuten in de koelkast om op te stijven. Versnijdt de rollen tot kroketten.

Vul één schaal met de bloem, één met de losgeklopte eieren, olie, peper en zout en één schaal met de panko. Wentel elke kroket eerst in de bloem. Haal ze daarna door de 2 eieren. Wentel ze ten slotte in de panko. Laat de kroketten ongeveer 1 uur opstijven in de koelkast.

Frituur ze goudgeel op 180 °C in arachideolie.

Crème Brûlée

Voor 8 personen

ZUIVEL

- room **50 cl**
- melk **50 cl**
- eieren **24**

KRUIDENIERSWAREN

- vanillestokjes **4**
 - kristalsuiker **200 g**
 - bruine suiker **4 eetlepels**
 - kristalsuiker **4 eetlepels**
-

De crème

Giet de room en de melk in een kookpot.

Snij de vanillestokken overlans door en schraap met een mespunt de zaadjes uit de peulen. Voeg deze toe aan het mengsel van room en melk. Voeg ook de peulen toe aan het mengsel, want ze geven extra smaak.

Verwarm het mengsel op een matig vuur, zodat de vanille smaak kan afgeven. Roer regelmatig eens met de garde. Het mengsel hoeft niet te koken!

Neem twee mengschalen. Breek de eieren en scheid de eigelen van het eiwit. Doe dat zorgvuldig en let erop dat er geen stukjes eierschaal in de eigelen belanden. Het eiwit gebruiken we niet voor deze bereiding.

TIP

Het eiwit kan je gebruiken voor een latere bereiding. Je kan het eiwit ook invriezen

Klop de dooiers los met de garde en voeg er de suiker aan toe. Meng alles zorgvuldig, maar let erop dat je het mengsel niet bleek en schuimig klopt.

Giet het warme mengsel van melk en room al roerend bij het mengsel van eigeel en suiker. Verwijder de peulen van de vanillestokken.

Laat dat mengsel nu rusten tot het beetje schuim op het mengsel verdwenen is (ongeveer 20 tot 30 minuten).

TIP

Dit mengsel kan je gerust een dag op voorhand maken.

Verwarm de oven voor op 90°C.

Vul de schaalpjes met het eiermengsel en plaats ze op de ovenschaal.

Bak de crèmes brûlées gedurende minstens 1 uur in de oven van 90°C.

Door even met de schaalpjes te schudden kan je de stevigheid van de crème testen.

Laat de schaalpjes goed afkoelen. Serveer een crème brûlée niet koelkastkoud.

Het suikerlaagje

Meng de kristalsuiker en de bruine suiker in een blender of een koffiemolen. Maal alle suiker fijn. Nu heb je de ideale suikermix om straks voor het krokante laagje te zorgen. Een overschotje kan je bewaren voor later.

Afwerking

Strooi een fijn laagje van de suikermix over het oppervlak van elk schaalpje met crème. Gebruik een zeefje om een egaal laagje te verkrijgen.

Smelt de suiker met behulp van de gasbrander. De suiker moet smelten en caraméliseren, maar mag niet verbranden! Werk de crèmes één voor één af. Strooi dus telkens de suiker over één schaalpje en caraméliseer de suiker meteen daarna.