Landelijke Gilde Mol-Achterbos
**“Komen Koken”** maandag 17 maart 2014

**Voorgerecht**:
**Zalmrolletjes met omelet en tartaarsaus**Van de markt voor 4 personen: 200 g sneden gerookte zalm, 4 eieren, beetje boter, 5 cl lichte room, bieslook, gemengde sla (groene of rode krulsla, veldsla, ijsbergsla, …), peper en zout.
Zalmrolletjes met omelet maken:
Klop de eieren met 5 cl room, wat bieslook en peper (geen zout wegens de zalm). Bak een dunne omelet en laat afkoelen. Leg de sneden zalm open en beleg met een stuk omelet. Rol op en verpak in plastic folie. Leg in de ijskast. Was de sla, snij in reepjes en verdeel deze over de borden. Haal de zalmrolletjes uit hun verpakking en snijd in stukken van 2 cm die je op de sla schikt. Een lepel tartaarsaus (zie hieronder) over de sla en versieren met een paar stengels bieslook.
Tartaarsaus ingrediënten:
•1 paar eetlepels mayonaise, 2 eieren
•1 eetlepel van in azijn ingemaakte kappertjes: laat uitlekken!
•zure augurkjes (40 gram), laat uitlekken
•2 kleine, verse sjalotjes
•zacht smakende verse tuinkruiden: peterselie (enkele twijgjes), dragon (blaadjes van enkele twijgjes), kervel (naar smaak en indien gewenst), bieslook (20tal stengels)
•peper en zout
Stap voor stap recept om verse tartaarsaus te maken
1.Kook de eieren hard (8tal tot 10tal minuten) in kokend water.
2.Snijd de uitgelekte kappertjes en de augurkjes in uiterst fijne stukjes en doe in een grote mengkom.
3.Snijd een beetje sjalot zo fijn mogelijk en doe bij de kappertjes en augurkjes.
4.Hak de peterselie en kervel fijn en voeg toe aan de mengkom
5.bieslook fijnsnijden en 6.toevoegen in de mengkom.
7.Trek van de verse dragon de blaadjes af en de zachte bovenste stengel: gebruik de harde steeltjes niet, want je wil daar niet op zitten knabbelen tijdens het genieten van de saus. Hak ook zo fijn mogelijk en voeg toe aan de andere fijngehakte ingrediënten in grote mengkom.
8.Spoel ondertussen de hard gekookte eieren onder koud stromend water zodat ze helemaal afkoelen 9.Pel de eitjes in een pot gevuld met koud water, 10.plet ze met een vork fijn en 11.voeg de geplette eieren bij de kruiden in de mengkom.
12.Roer er een flinke schep mayonaise onder en
13.de tartaarsaus is bijna klaar: proef en kruid met peper en zout
 **Franse soep met hammetje**Van de markt voor 10 personen: 1 hammetje, 3 groentenbouillonblokjes, 2 grote ajuinen, 1 selder, 2 rapen, 4 preien, 4 aardappelen, 3 l water, 2 eierdooiers, 5 blokjes kippenbouillon, 1,5 dl room, broodkorstjes

Het hammetje in een pot met water en 3 blokjes groentenbouillon gedurende 2 uur gaar koken. Als het gaar is, snij je het vlees van het hammetje in kleine stukjes.
Snij de groenten grof, maar hou het wit van de prei over. Zeef de bouillon en voeg hier de soepgroenten aan toe. Voeg de kippenbouillonblokjes toe en laat 40 minuten koken. De soep doorsteken. Het wit van de prei fijnsnijden en licht kleuren in boter.
In een dienkom eierdooiers en room kloppen. De broodkorstjes bakken.
Juist voor het opdienen de soep, de prei en de stukjes hammetje toevoegen. Opdienen met broodkorstjes en versieren met fijne “droge” peterselie.
**Hoofdgerecht
Stoofpotje van kip onder een deegkorstje met een toef Pastinaakpuree**Van de markt voor 4 personen: 5 00 gr kippenborstfilets, 100 g roomkaas, 1 vel bladerdeeg, 4 sjalotjes, 1 teentje look, 2 preistengels, 2 wortelen, tijm, 2 tl bloem, 1 tl mosterd, peterselie, 100 g champignons, 2 eierdooiers, 2 el melk, 2 klontjes bakboter, peper en zout, muskaatnoot, schorseneren, 2 citroenen of flesje citroensap, bloem
Bereidingswijze
Verwarm de oven voor op 200 °C.
Schorseneren:
1.Was de schorseneren eerst heel goed, zodat alle aarde verwijderd is. Schil ze met een dunschiller en smeer er direct wat citroensap op. Leg ze dan onmiddellijk in koud water met wat citroensap. Door het citroensap behouden de schorseneren hun witte kleur. Hoe langer ze aan de lucht worden blootgesteld, hoe bruiner ze worden. Je handen kunnen erg vuil worden tijdens het schillen, je kan daarom plastieken handschoenen dragen. Vergeet ook de zwarte 'oogjes' er niet uit te snijden.
2.Maak in een kookpot een blanc: een beetje water in de pot en daar voegen we 2 etl bloem aan toe. Zorg ervoor dat er zich geen klonters vormen.
3.Kruid met peper en zout, nootmuskaat en het sap van een halve citroen.
4.Snijd de schorseneren in stukken van 2 à 3 centimeter. Zorg dat alle stukken even groot zijn, anders zijn ze nooit allemaal tegelijk gaar.
5.Doe ze in de blanc en kook ze gaar in 15 à 20 minuten
Stoofpotje met kip:
Snij de kip in blokjes en bak bruin in de boter. Hak de sjalotjes fijn en pers de look. Snij de prei en de wortelen in ringen. Voeg alles bij de kip in de pan, voeg nadien de tijm toe en bak enkele minuten. Bestrooi met de bloem en roer goed om. Voeg dan de roomkaas toe, samen met de mosterd en de peterselie. Snij de champignons in 4 kwartjes. Smelt een klontje boter in een andere pan en bak de champignons op een hoog vuur tot al het vocht verdampt is. Meng dan de champignons met het kipmengsel en breng op smaak met peper en zout. Voeg ook de schorseneren toe. Doe het mengsel in een ovenschaal. Klop de eierdooiers samen met de melk en strijk hiermee de randen in van de ovenschaal. Dek de schaal af met het vel bladerdeeg en snij de overtollige randjes weg. Maak in het midden van het bladerdeeg een gaatje zodat de stoom weg kan. Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met wat losgeklopt ei en zet de schaal 20 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot het bladerdeeg goudbruin is.
Pastinaakpuree recept
•een klontje hoeveboter om de pastinaak te stoven •1 kilogram bloemige aardappelen •2 pastinaakwortels •2 sjalotten •verse tuinkruiden (kervel, dragon, bieslook, peterselie) •1 eierdooier •100 gram boter •naargelang de vochtigheid van de puree: maximaal 100 gram volle melk •peper en zout
Hoe pastinaakpuree maken
1.Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water.
2.Schil een pastinaak, snijd de wortel in repen en snijd dan alles in blokjes, van ongeveer 1 cm.
3.Zet een stoofpot met dikke bodem op het vuur, smelt er een klont boter in en voeg de stukjes pastinaak toe.
4.Neem de 2 sjalotten, halveer en snijd in niet te fijne ringen. Voeg toe bij de pastinaak en roer om. Laat op een laag vuurtje bakken en roer zo nu en dan om (een 10 tal minuten).
5.Giet er dan wat water bij zodat alles half onder staat, doe het deksel op de pot en laat verder garen (een 5tal minuten).
6.Als ondertussen de aardappelen gaar gekookt zijn, giet je ze af en damp ze op (even opschudden en even terug op een laag vuurtje zodat al het water uit de pot verdwijnt.)
7.Verwijder ondertussen de takjes van de dragon en de peterselie. Snijd je verse kruiden (bieslook, dragon, kervel, peterselie...) fijn.
8.Als de pastinaak gaar is (je kan er makkelijk met een mes doorprikken), giet je het overtollige water af en doe je het deksel van de pan en kook de pot droog: roer zo nu en dan om en laat zeker niets aanbakken.
9.Voeg de gekookte aardappelen bij de pastinaak, plet met de aardappelstamper of gebruik hiervoor een passe-vite, voeg een klont boter en een eierdooier toe, roer door elkaar met een houten lepel. Bevochtig naar voorkeur verder met melk.
10.Kruid de pastinaakpuree net voor het serveren met peper, zout. Doe de puree in een spuitzak en spuit een toefje op het warm gemaakt bord, strooi hierover de fijngesneden tuinkruiden.
**Nagerecht
Gebakken crème-glace met fruit en warme chocoladesaus en room**Ingrediënten:
Fruit: kiwi’s, druif, banaan, ananas in blik of verse ananas, muntblaadjes.
Room: potje room 35 %, suiker en zakje vanillesuiker
Gebakken ijs: ijsroom en vierkant gesneden wit brood of toast-brood
**Fruit**Schil de kiwi’s en snij in pakjes. Snij de druiven doormidden en ontpit ze, snij de banaan in schijfjes, snij de ananas in partjes of bij een verse ananas: schil de ananas, haal de pitjes uit de ananas en snij in partjes.
**Room**
Doe de koude slagroom (250 ml) in een hoge kom, doe er de suiker (2etl) en 2 zakjes vanillesuiker bij en zet de mixer erin, ineens op de hoogste stand. Meteen stevig mixen, tot de room helemaal stijf is. Opletten niet te lang kloppen want dan krijg je boter. Doe in een spuitzak en spuit een toef op elk bord.
**Warm chocoladesaus**
Ingrediënten: 2 dl room, 150 gr pure chocolade
Bereiding:
1.Verwarm de chocolade samen met de room in een pot. Blijf roeren met de garde om het aanbranden van de chocolade te vermijden.
2.Serveer de nog warme chocolade bij het “gebakken” ijs. Wat overschiet doe je in een kommetje en serveer je zo op tafel.
**Gebakken ijs**Snij de korsten van het witte brood. De randen van elke boterham insmeren met een beetje water. Op elke boterham leg je een mooie bol ijs en dit vouw je dicht. Zorg dat het van boven goed dicht is. Maak ongeveer 4 à 5 bollen klaar en frituur ze dan gedurende een 8-tal seconden in het hete frituurvet, (de bol wordt bijna een smoutebol) en leg direct op het dessertbord.
**Elk bord: (de borden vooraf in de koelkast of diepvries zetten)
Gebruik uw creativiteit hierbij.**
Schik een paar schijfjes kiwi, de druifjes, de banaan en de ananas op een koud bord. Versier dan het bord eerst met een paar dunne lijntjes warme chocolade (warme chocolade saus met een lepel in een dunne lijn gieten). Spuit met de spuitzak een toefje room op het bord. Leg de gebakken bol ijs op het bord en vul aan met nog een mooie bol ijs. Giet over deze laatste bol een beetje warme chocoladesaus. Versier het geheel met een muntblaadje en/of met een dun lijntje chocolade.