

GOUGÈRES

KAASSOESJES

VOOR 10 PERSONEN



INGREDIËNTEN

60 gr	boter, + extra
165 ml	water
125 gr	bloem, gezeefd, + extra
3	eieren
70 gr	geraspte pittige Gruyère
30 gr	geraspte Parmezaanse kaas
	zout en peper
	1 ei voor het bestrijken van de soezen

DE KOOKFABRIEK

powered by ATAG

BEREIDING

1. verwarm de oven voor op 200°C. Laat boter smelten in een steelpan, voeg water toe en een snuf zout.
2. haal bij de eerste bubbel de pan van het vuur, voeg via een zeef alle bloem toe en roer tot een homogene massa.
3. zet de pan terug op het vuur, laat even garen tot de randen loslaten, haal weer van het vuur en schep over in een mengkom.
4. voeg 1 voor 1 de eieren toe en roer het beslag iedere keer door tot het ei is opgelost in de massa.
5. voeg de geraspte kaas toe, breng op smaak met peper en later pas met zout (i.v.m. de kaas)
6. smeer een ovenplaat in met wat gesmolten boter, bestrooi met bloem en maak met een spuitzak kleine bolletjes op de plaat.
7. bestrijk de bolletjes met opgeklopt ei en bak in ± 20 minuten af in een voorverwarmde oven op 200°C.

Zorg ervoor dat de oven in de tussentijd niet wordt geopend (anders zakken de soesjes in elkaar).



EI



GLUTEN



MELK

PHILIPS

Fissler

SOUS VIDE GEGAARDE ZALM

MET VENKEL, CRÈME VAN WATERKERS
EN HAZELNOOTCRUMBLE

VOOR 10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

ZALM

900 gr	verse zalm, in filets van 90 gram, zonder vel
50 gr	zout
50 gr	suiker
400 ml	olijfolie
100 gr	boter
1 el	korianderzaad, gekneusd
300 gr	venkelknollen
1	citroen
	extra olijfolie
	fleur de sel

CRÈME VAN WATERKERS

100 gr	waterkers
5 gr	Franse mosterd
15 gr	balsamicoazijn met appel
20 gr	water
100 gr	druivenpitolie

HAZELNOOTCRUMBLE

1½ snede	witbrood, zonder korst
75 gr	hazelnoten
	hazelnootolie
	zout (optioneel)



DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**



VIS



GLUTEN



NOTEN



MELK

PHILIPS

Fissler

SOUS VIDE GEGAARDE ZALM

MET VENKEL, CRÈME VAN WATERKERS EN HAZELNOOTCRUMBLE

VOOR 10 PERSONEN

VOORBEREIDING

SOUS VIDE GEGAARDE ZALM

1. Neem mooie vierkante stukken zalm met allen dezelfde dikte, bestrooi met zout en suiker, laat 10 minuten liggen, spoel af met koud water en dep de zalm goed droog met keukenpapier.
2. Leg 5 stukken zalm naast elkaar in een ziplock zak en vul deze vervolgens met olijfolie. Dompel iedere zak onder in een pan koud water en sluit dan pas de zak, zo ontstaat een vacuüm.
3. Neem een pan met warm water uit de kraan ($\pm 50^{\circ}\text{C}$), controleer de temperatuur en leg hier de 2 zakken met zalm in.
4. Zet de pan met zalm 30 minuten in een voorverwarmde oven op 50°C .
5. Schaaft de venkel zo dun mogelijk met behulp van een mandoline en bewaar in ijswater.



CRÈME VAN WATERKERS

1. Verwijder de harde stelen van de waterkers, en maal de rest met mosterd, azijn en water met een blender of staafmixer tot een fijne puree. Voeg vervolgens de olie in een dun straaltje toe en draai op tot een soort mayonaise.
2. Passeer eventueel door een zeef.

HAZELNOOTCRUMBLE

1. Smeer het brood in met hazelnootolie en bak goudbruin af in een op 200°C voorverwarmde oven. Laat afkoelen en hak fijn.
2. Bak de hazelnoten op laag vuur in wat hazelnootolie, laat afkoelen en hak ook fijn.
3. Meng het brood en de hazelnoten tot een crumble, breng eventueel op smaak met zout.

À LA MINUTE

1. Haal de zalm uit de oven en haal de filets voorzichtig uit de ziplocks.
2. Laat de venkel goed uitlekken en maak aan met een scheutje olijfolie, Citroensap en wat fleur de sel.
3. Verwarm boter in een koekenpan en laat bruin worden, voeg korianderzaad toe en laat even bakken.
4. Schroei de stukken zalm aan beide kanten dicht en serveer direct met de venkel, de waterkerscrème en bestrooi met de hazelnootcrumble.

GEPOCHEERDE EN GEGRILDE PARELHOEN

MET SAUCE ANTIBOISE

10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

PARELHOEN

3 l	water
120 gr	venkel
3 tenen	knoflook
1/2	citroen
3 blaadjes	laurier
3 takjes	tijm
10	peperkorrels zwart
30 gr	sojasaus wit
10	parelhoenbouten
olijfolie	
fleur de sel	

SAUCE ANTIBOISE

6	tomaten
2	sjalot
1½ teen	knoflook, geraspt
200 ml	kippenbouillon
3 takjes	basilicum
25 ml	olijfolie
½	citroen
20 ml	balsamicoazijn
	zout en peper



PHILIPS

Fissler

GEPOCHEERDE EN GEGRILDE PARELHOEN

MET SAUCE ANTIBOISE

10 PERSONEN

BEREIDING

PARELHOEN

1. Breng 3 liter water tegen de kook aan.
2. Snijd ondertussen de venkel in stukken, plet de ongekneuzelde knoflook, snijd de citroen in plakjes en gooi alles bij het water.
3. Voeg ook de kruiden, peper en sojasaus toe en laat alles 5 minuten trekken.
4. Voeg de parelhoenbouten toe, laat tegen de kook aankomen en haal de pan van het vuur. Laat afkoelen.
5. Haal 30 minuten voordat je wilt gaan serveren de parelhoenbouten (ze zijn dan nog een beetje warm) uit de bouillon, dep goed droog en smeer in met olijfolie.
6. Plaats de bouten, met het vel naar boven, naast elkaar op een bakplaat en bak in ± 20 minuten krokant in een voorverwarmde oven op 210°C. Bestrooi met fleur de sel.

SAUCE ANTIBOISE

1. Ontvel de tomaten door ze aan de onderkant kruislings in te snijden en één voor één in kokend water te dompelen. Tel tot 30 en leg ze vervolgens in ijswater. Trek met een klein scherp mesje de velletjes van de tomaten, snijd de tomaten in 4-en en verwijder de zadenlijsten, hou hierbij de zaden (tomatenvocht) apart. Snijd de tomaatpartjes in fijne brunoise (blokjes).
2. Snipper de sjalot, rasp de knoflook en snijd de basilicumblaadjes in reepjes.
3. Fruit de sjalot glazig in olijfolie, voeg knoflook, tomatenvocht en kippenbouillon toe, breng aan de kook en laat tot de helft inkoken.
4. Wanneer het vocht voor de helft is ingekookt haal je de pan van het vuur. Voeg de blokjes tomaat toe en breng op smaak met basilicum, citroensap, balsamicoazijn, zout en peper (niet meer verwarmen).



CASSOULET VAN GROENE GROENTEN EN AARDAPPEL MOUSSELINE

10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

CASSOULET VAN GROENE GROENTEN

100 gr	peultjes, schoon
100 gr	doperwtjes (gedopt gewicht)
100 gr	haricots verts, schoon
100 gr	groene asperges, gesneden in stukjes van 2 cm
100 gr	courgette, gesneden in puntjes
50 gr	sjalot, in halve ringen
6 takjes	kervel, geplukt
2 el	bieslook, gehakt
60 gr	boter

AARDAPPEL MOUSSELINE

1 kg	Eigenheimers
200 gr	boter
200 ml	melk
zout en peper	



DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**



PHILIPS

Fissler

CASSOULET VAN GROENE GROENTEN EN AARDAPPEL MOUSSELINE

10 PERSONEN

BEREIDING

CASSOULET VAN GROENE GROENTEN

1. Haal de peultjes af, dop de doperwten, haal de puntjes van de haricot verts, snijd de asperges in stukjes van 2 cm, snijd de courgette in plakjes van 1 cm en snijd deze plakjes vervolgens in 6 puntjes, snijd de sjalot in dunne halve ringen, pluk de kervel en snijd tenslotte de bieslook in kleine ringetjes.
2. Blancheer alle groenten separaat tot beetgaar in ruim kokend gezouten water, giet af en spoel koud onder de kraan.

AARDAPPEL MOUSSELINE

1. Schil de aardappelen en kook ze vervolgens met 10 gram zout per liter water. Controleer na 20-25 minuten de garing, giet direct af en stamp de aardappels fijn.
2. Wrijf de aardappels direct, warm door een tami (fijne platte zeef).

3. Voeg boter in kleine blokjes toe en meng als een dollé door de warme aardappels, dit om een emulsie tot stand te brengen.
4. Breng de mousseline met wat warme melk tot de gewenste dikte en breng op smaak met wat zout en eventueel peper. Serveer direct (of binnen een uur mits au bain marie warm gehouden).

A LA MINUTE

Smelt de boter in een koekenpan en fruit hierin de sjalot tot glazig. Voeg de groenten toe en verwarm al roerende zonder dat de groenten kleuren. Meng de groenten met kervel en bieslook en breng op smaak met zout en peper. Breng de aardappel mousseline au bain-marie tot de gewenste temperatuur. Serveer samen met de parelhoenbout en de sauce antiboise.



CHOCOLADE FONDANT TAART

MET CHOCOLADE AARDBEIEN
EN CRÈME ANGLAISE

10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

CHOCOLADE FONDANT TAART

200 gr	pure chocolade (55-70%)
200 gr	boter
250 gr	automaatsuiker
5	eieren
10 gr	bloem

CHOCOLADE AARDBEIEN

150 gr	chocolade couverture, in brokjes
20	aardbeien

CREME ANGLAISE (VANILLES AUS)

1	vanillestokje, doormidden en het merg uitgeschraapt
400 ml	melk
4	eidooiers
75 gr	suiker



DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**



EI



GLUTEN



MELK

PHILIPS

Fissler

CHOCOLADE FONDANT TAART

MET CHOCOLADE AARDBEIEN EN CRÈME ANGLAISE

10 PERSONEN

BEREIDING

CHOCOLADE FONDANT TAART

1. verwarm de oven voor op 190°C, smeer de springvorm in met boter (bodem en zijkant) laat de chocolade met de boter au bain marie (ronde kom boven pan warm water) volledig smelten.
2. Roer de suiker door de chocolademassa en laat iets afkoelen.
3. Voeg 1 voor 1 de eieren toe en roer het beslag iedere keer door tot het ei is opgelost in de massa.
4. Zeef de bloem en roer door het beslag.
5. Giet het beslag in de met boter ingesmeerde springvorm van ø24 en bak in 22 minuten af in een voorverwarme oven van 190°C. Controleer de garing door een rvs satépen in de taart te steken, als de pen er schoon uitkomt is de taart gaar. Laat afkoelen.

CHOCOLADE AARDBEIEN

1. Smelt de chocolade couverture au bain marie tot een gladde massa en wacht tot de chocolade tot lichaamstemperatuur is terug gekoeld. Giet de chocolade tot 1 cm onder de rand in een koffiekopje.

2. Maak de aardbeien schoon met een kwastje maar laat de kroontjes aan de vruchten zitten.
3. Dip iedere aardbei voor 2/3 in de gesmolten chocolade en laat drogen op een bord. Laat niet koud worden in de koeling en serveer op kamertemperatuur.

CRÈME ANGLAISE

1. Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap het merg eruit.
2. Breng de melk met het vanillestokje en het merg tegen de kook aan en laat een half uur trekken. Verwijder het stokje en passeer de melk door een zeef.
3. Klop de dooiers op met de suiker en meng al roerend rustig met de warme melk.
4. Laat nog even doorgaren op een zacht vuur maar zorg beslist dat het niet boven de 50°C komt anders gaat de saus schiften. Laat afkoelen met een stukje plasticfolie direct op de saus zodat je geen vel krijgt.

PRESENTATIE

Serveer de chocoladetaart in puntjes, met wat chocoladeaardbeien en de crème anglaise.

DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**

