

**Qlivini,**

**18-5-2011**

## **Kokkerellen voor Kookpunt Koks**



### **Menu**

*Amuse van makreelsalade of roomkaas*

*Franse kervelsoep*

*Roomasperges met gerookte zalm*

*Varkenshaasje met broccoli en een puree van pastinaak*

*Romige mascarpone met cantucinni*

### *Stokbroodje met kruidenboter:*

#### Ingrediënten

- Stokbrood
- Kruidenboter
- Olie
- Balsamico
- Zeezout



Olie, Balsamico, en zout apart op schaaltes uitserveren centraal op tafels. Roomboter mengen met Epixkruiden en stokbroodjes verdelen in kleine schaaltes over de tafels.

### *Amuse*

Toast van wit brood met makreelsalade of Roomkaas

#### *Ingrediënten (30 pers.):*

- 2 witte broden
- 2 gestoomde/gerookte makreel
- 1 pot mayonaise
- 125 ml slagroom
- 3 bakjes roomkaas
- 400 gr Parmaham/pasham
- 1 potje zongedroogde tomaten
- peper/zout



#### *Mise en place:*

Steek met een ronde stoker van ongeveer 5cm diameter rondjes uit het witte brood. Rooster de rondjes in de oven tot toast.

Snij het vlees uit de makreel, snij de bieslook in kleine ringetjes en voeg het samen met de slagroom en wat mayonaise tot een salade. Snij de tomaatjes in kleine stukjes

#### *Doorgeven:*

Besmeer de helft van de toast met de Makreel salade, en garneer met wat bieslook. De rest van de toast besmeren met een ruime hoeveelheid roomkaas, een klein plakje ham erop leggen en garneren met stukjes zongedroogde tomaat. Op gemixte schalen uitserveren als fingerfood.

### *Franse kervelsoep*

#### *Ingrediënten (30 pers.):*

- 8 liter bouillon
- 0,5 kg kervel
- 200 gr. peterselie
- 1ltr crème fraiche
- Olijfolie
- 10 stuk bosui groot
- Zout en peper



#### *Mise en place:*

Pel de ui en snipper deze met een mes fijn. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan.

Voeg de gesnipperde ui toe aan de pan en bak deze lichtjes op laag vuur.

Voeg na 1 of 2 minuten de bouillon toe en roer goed door de pan.

#### *Doorgeven:*

Zet het vuur hoger en breng de bouillon aan de kook. Voeg vervolgens de peterselie en kervel toe en meng goed door de soep. Zorg dat de soep niet meer kookt en voeg dan de crème fraiche toe.

Meng het geheel nog eens goed door zodat alles goed is doorgewarmd, maar zorg ervoor dat de soep niet kookt.

Eventueel met staafmixer de soep tot een gladde massa mengen. Breng de soep met wat versgemalen peper en zout op smaak.

## *Roomasperges met gerookte zalm*

### *Ingrediënten (30 pers.):*

- 100 st asperges
- 250ml walnootolie
- 800 ml crème fraîche
- 800 ml slagroom of kookroom
- 2000 gr. gerookte zalm
- Witte wijn azijn
- Gembersiroop
- Garnering: kervel/peterselie



### *Mise en place:*

Schil de asperges. Snijd 1 cm van de onderkant af. Leg ze in koud water.

### *Doorgeven:*

Snijd de asperges in de lengte doormidden en daarna nog eens in 3 stukken zodat je stukjes van 5 a 7 cm overhoud. Bak de asperges op matig vuur in de walnootolie tot ze bruin gekleurd zijn. Blus de asperges af met een scheut witte wijn azijn. Voeg vervolgens een scheut gembersiroop toe en laat kort inkoken. Voeg nu de crème fraîche en room toe en laat 2 a 3 minuten inkoken totdat de saus op de achterkant van een lepel blijft kleven. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Schep op een warm bord een schep asperges en giet daar wat roomsaus overheen. Leg een plakje gerookte zalm gevouwen op de asperges. Garneer met wat groene kruiden zoals peterselie of kervel.

## *Varkenshaasje met broccoli en een puree van Pastinaak*

### *Ingrediënten (30 pers.):*

- Pastinaak 20 stuks
- Roomboter 3 pakjes
- Slagroom 0,5 ltr
- Pak melk
- Broccoli roosjes +/- 8 stronken
- Varkenshaas 15
- Worcestershiresauce
- Slagroom 0,5 ltr
- Peper
- Potje Kühne Dijon fijne mosterd
- Sjalotje



### *Mise en place:*

Schil de pastinaak. Snijd hem in grote blokken en kook de pastinaak in water met zout in 15-20 minuten gaar. Stamp de pastinaak fijn met een pureestamper.

Roer er een flinke klont roomboter en de slagroom doorheen. Op smaak brengen met peper en zout. Houd de pastinaak puree au bain Marie warm tot gebruik

Snij niet te kleine roosjes uit de broccoli. Broccoli roosjes wassen koken tot ze net beetgaar zijn.

Bij doorgeven snel in kokend water pocheren om op temperatuur te brengen. Afgieten in een vergiet en op de warme borden samen met het vlees en een toefje Puree uitserveren.

Zorg ervoor dat je het vlees op kamertemperatuur hebt voordat je het bakt, daardoor "schrikt" het minder vanwege het temperatuurverschil en blijft het vlees malser. Dep het vlees goed droog. Bak de varkenshaas rondom dicht in een verhitte pan met roomboter tot ze mooi rondom bruin zijn, voor je het aanbakt, daardoor zal het minder spetteren en krijgt het een krokantere laag. Laat het vlees na aanbakken eerst op kamertemperatuur rusten.

Leg een klontje roomboter op iedere varkenshaas voordat je ze in de oven legt, dit maakt ze extra mals. Leg ze wel in een schaal niet op een rooster. Daarna in een oven op 180 graden afbakken in ongeveer vijftien minuten voor rosé resultaat.

### *Vleessaus:*

- 150 gr roomboter
- 12 sjalotten
- 900 ml bouillon
- 24 theelepels worcestershiresauce
- 36 eetlepels slagroom
- 24 theelepels dijonmosterd
- 12 theelepels grof gemalen zwarte peper.

Verhit de boter in een pan en fruit de uitjes aan. Schenk de bouillon en worcestershiresauce erbij. Op hoog vuur tot de helft inkoken.

### *Doorgeven:*

Roer de room met de mosterd en de peper erdoor en warm onder af en toe roeren de saus ongeveer 1 min. door tot een samenhangende massa. Breng op smaak met zout en peper en serveer over het vlees.

### *Romige mascarpone met cantucinni*

#### *Ingrediënten (30 pers.):*

- 2300 gr mascarpone
- 30 eierdooiers
- 750 gram witte basterdsuiker
- 18 el amaretto
- Cantuccini 3 zakken sapori
- Cacaopoeder (garnering)



#### *Mise en place:*

Scheid de eieren, doe de dooiers in een kom. Voeg de basterdsuiker toe en klop met een mixer tot een dik luchtige massa. Voeg de mascarpone toe en roer glad. Roer als laatste de Amaretto door de massa. Schenk kleine beetjes in kleine glaasjes of in kopjes (let op: niet te veel want het is een machtig nagerecht). Zet ten minste 1 uur in de koelkast.

#### *Doorgeven:*

Garneer de toetjes met een cantuccini en strooi er een heel klein beetje cacaopoeder over.