Gamba in tempura met nori, enoki en limoen mayonaise

Ingrediënten voor 16 personen

16 gamba's
1 pakje enoki
4 vel Nori
100 gram bloem
200 ml ijskoud water
zout

Bereiding van het beslag;
Belangrijk is dat niet alleen het water maar ook de bloem uit de koelkast komen, alleen zo kun je een goed beslag maken.
Ook belangrijk is dat het beslag gemaakt wordt met stokjes en niet met een garde, het mag namelijk klontjes bevatten!
Maal de nori vellen helemaal fijn in de koffiemolen.
Meng het met de bloem, voeg dit al roerend toe aan het koude water.
Het beslag maf vrij dun zijn zo krijgt het snel een mooie krokante korst.
Frituur eerst de gamba's an daarna de enoki, echter wel op maximaal 160 graden, een tempura is krokant maar niet bruin gebakken!

Voor de mayonaise;

1 eigeel
1 limoen, geraspt en geperst
Scheutje Worchester, gembersiroop en een lepel fijne mosterd
Zout en peper
Max 250 ml zonnebloem olie

Meng het zout, peper, de kruiden en de limoen door elkaar, voeg de eigeel toe en roer druppels gewijs de olie toe tot de juiste dikte van de mayonaise bereikt is, serveer bij de gamba en de enoki

© 2014 KOKSGASTEN.

Filodeeg loempia uit de oven met Taleggio, Parmaham en duxelles van champignons

Ingrediënten voor 16 personen

16 vellen filo deeg
16 plakjes parmaham
stukje Taleggio

Voor de duxelles;
1 ui of sjalot
1 teen knoflook
100 gram beenham
250 gram champignons
takje rozemarijn

Bereidingswijze

Snipper de ui en knoflook fijn, hak de rozemarijn fijn.
Zet dit aan in de pan met wat olijfolie.
Snijd de champignons fijn en voeg toe.
Bak dit zachtjes aan tot het bijna droog is.
Voeg de fijn gesneden beenham toe en breng op smaak.
Laat het afkoelen.
Leg een vel filodeeg neer en leg er een plak parmaham op in het midden.
Doe hierop een lepel duxelles en een beetje van de Taleggio.
Vouw het als een loempia op en leg op een bakplaat.
Bestrijk het met een beetje los geslagen ei bestrooi met wat zeezout.
Bak in 12 minuten af in een oven van 160 graden.

© 2014 KOKSGASTEN.

Salami van witvis en garnaaltjes met een kruidensalade en kruidenolie

Ingrediënten voor 16 personen

1 kg witvis
2 eieren
250 ml room
zout, peper
handje vers gehakte dille
250 gram garnaaltjes

Bereidingswijze

Controleer de vis op graatjes en draai door in de keukenmachine, voeg de smaakstoffen toe en de eieren.
Als laatste als het beslag glad is de room, en de garnaaltjes heel kort even mee.
Trek wat stukken folie over de werkbank, dakpansgewijs dat het wat steviger wordt.
Leg hierop wat slagersfolie in het midden.
Spuit hierop de farce en rol het op tot een salami van ongeveer 8 cm dik.
Maak op deze wijze de farce op.
Stel de oven in op stomen bij 70 graden en plaats een kernthermometer in de rol, stel de waarde in op 65 graden. Dit duur ongeveer een uurtje
Als de oven klaar is de rollen in koud water leggen maar wel voorzichtig anders breken ze, hier na in de koeling tot vlak voor het serveren.
Meng de sla met de melange van kruiden.
Doe wat van de kruiden melange in de blender en draai op met wat mooie olijfolie.
Maak hier de salade aan en een streepje op het bord.
Garneer het gerecht evt met een korstdeeg stengel.

© 2014 KOKSGASTEN.

Saffraan soepje, gebonden met een Anglaise en een stukje koud gerookte zalm

Ingrediënten voor 16 personen

3 sjalotten
3 tenen knoflook
1,5 liter visbouillon
wat draadjes saffraan
500 ml slagroom
5 eigelen (125 gram)
16 stukjes dikke zalm filet
Smoking gun

Snipper de sjalotten en de knoflook zeer fijn.
Zet dit aan in de pan met wat boter.
Voeg de saffraan toe en blus af met een scheut witte wijn en de visbouillon.
Laat dit zachtjes koken en laat het dan rustig trekken tot verder gebruik.
Breng deze echter wel hoog op smaak!
Snijd de zalm in 16 mooie nootjes en plaats deze in de rookpan. Zet echter niet op het vuur!!
Pak de Smoking gun en doe er een theelepel rookmot in, zet de gun nu aan en steek de mot aan met een aansteker.
Laat de rook in de rook pan en laat de deksel dicht, controleer dit na 10 minuten en herhaal des gewenst.
Geef de zalm vlak voor het meegeven een tikje in een oven van 70 graden voor 1/15 minuten, hij mag nml wel zachtjes gaar worden.
Klop de slagroom stijf en meng met de eigeel.
Kook de soep op en voeg de Anglaise toe, verwarm de soep voor zichtig tot de juiste temperatuur. Serveer in een diep bord met de zalm.

© 2014 KOKSGASTEN.

Tarte Tatin van sjalotten en pruimen, gestoofde konijnenbout

Voor de Tarte Tatin;
16 sjalotten
16 pruimen gedroogd
suiker om te karameliseren
16 plakjes bladerdeeg

Maak de sjalotten schoon en snijd in ringen, fruit zachtjes glazig in de pan met boter.
Snijd de pruimen in stukjes en meng deze met de gebakken sjalot.
Doe wat suiker in een aluminium schaaltje en doe daar het mengsel op.
Dek af met deeg en leg op een geëmailleerde plaat in de oven, 200 graden voor 20 minuten.
Laat afkoelen en vlak voor het serveren weer even warm maken zodat de karamel oplost.

Voor de konijnen bouten.

Zet de bouten aan in een grote braadpan.
Snijd een melange van; ui, wortel, bleekselderij en wat knoflook.
Voeg dit toe aan de bouten.
Voeg thijm, rozemarijn en salie toe.
Blus af met 2 liter gevogelte bouillon en laat het zachtjes pruttelen tot de bouten gaar zijn.
Zeef dan het kookvocht en bind een beetje af met wat aardappelzetmeel of maizena, serveer bij de tarte tatin!

© 2014 KOKSGASTEN.

Crêpe Suzette

Ingrediënten voor 16 personen

- 800 ml melk
- 400 g bloem
- 10 eieren
- 100 g suiker
- 1 mespuntje zout
- 100 g boter
- 6 suikerklontjes
- 4 sinaasappels
- 2 citroen
- 1 scheutje sinaasappellikeur

Giet de melk in een kom en voeg bloem, eieren, suiker en zout toe en roer tot een glad beslag.
Laat de boter smelten en roer het door het beslag. Bak in een koekenpan of flensjespan dunne flensjes van het beslag.
Wrijf de suikerklontjes over de schil van een sinaasappel. Pers de sinaasappels en citroen uit.
Laat in een pan met dikke bodem de suiker en de suikerklontjes karamelliseren. Voeg de boter toe en blus af met het citroen- en sinaasappelsap. Laat inkoken tot stroopdikte. Leg de flensjes in de pan en voeg een scheut likeur toe. Steek de likeur aan en flambeer de flensjes.

Evt Serveren met een bolletje vanille ijs!

© 2014 KOKSGASTEN.