

Maand: Augustus 2021

Thema: Kippig



Amuse

Carpaccio en vitello tonnato amuse

Voorgerecht

Watermeloen tartare

Soep

Kippenbouillon anders

Hoofdgerecht

Scharrelkip met chorizo en tuinbonen

Nagerecht

Bananecake met bosbessen, cacao-crumble en bananenijs

Carpaccio amuse en vitello tonato amuse

amuse 12 personen

15	gr	rucola
500	gr	carpaccio van ossenhaas
2.5	el	olijfolie
1	el	balsamicoazijn
1	el	pijnboompitjes
3	el	parmezaanse kaas
		peper en zout
9	gr	basilicum

Ingekookte balsamico

3	el	balsamicoazijn
---	----	----------------

De 3 el balsamicoazijn in een pannetje tot stroop inkoken.

Peterselie en basilicum fijnsnijden.

Meng rucola, peterselie en basilicum.

Maak een dressing van olijfolie en balsamicoazijn.

Meng de dressing samen met de pijnboompitten en kaas door de rucola

Leg 3 plakjes carpaccio op elkaar en leg hier het rucolamengsel op en bestrooi met peper en zout, druppel er wat ingekookte balsamicoazijn over.

Vouw het vlees zo strak mogelijk over de sla en vorm een bolletje en presenteer op een amuselepel. Bestrooi met zout en verse peper.

Vitello tonnato amuse

amuse 12 personen

1	stuks	blikje tonijn
8	el	mayonaise
1	el	uitgelekte kappertjes
3	takjes	peterselie (blaadjes fijngesneden)
50	gr	gesneden kalfsfricandeau
1	stuks	augurken
	12	stuks dunne stukjes stokbrood

Snij het augurken in kleine blokjes.

Laat de tonijn uitlekken en doe in een hoge kom voeg mayonaise, kappertjes, de helft van de peterselie toe.

Pureer met de staafmixer tot een gladde saus.

Snijd de voorgesneden fricandeau op het formaat van het stokbrood.

Bestrijk met de tonijn-mayonaise en bestrooi met de rest van de peterselie en de in blokjes gesneden augurkjes.

Mayonaise kan natuurlijk ook zelf worden gemaakt, hierbij de basis voor mayonaise.

Mayonaise volgens Masterchef Australië

2	stuks	eieren
2	eetlepels	Dijon mosterd
2	el	witte balsamico azijn
1	snufje	zout
2	dl	arachideolie

Doe de eieren, mosterd, azijn en zout in de blender en giet er een flinke scheut arachideolie bij. Mix het geheel ongeveer 10 seconden, het geheel gaat nu licht binden.

Giet er vervolgens weer een flink scheut olie bij en mix opnieuw enkele seconden.

Herhaal dit totdat de mayonaise mooi dik is. Wanneer je teveel olie hebt toegevoegd, er blijft olie op de mayonaise staan, kan je dit oplossen door er een klein beetje water of azijn bij te gieten. De azijn zorgt voor een iets zurige smaak aan de mayonaise.

Watermeloen tartare

voorgerecht 12 personen

1	stuks	watermeloen dik geschild (ook het wit eraf) en in kleine blokjes (\pm 1.2 kg ongeschild gewicht)
1,5	stuks	fijngeraspte schil van 1 biocitroen
2	stuks	avocado in kleine blokjes
2	stuks	klein sjalotje heel fijngesneden
100	gr	kalamata-olijven grof gesneden
4	el	kappertjes
4	el	fijngesneden bladpeterselie
4	tl	nigellazaad & sesamzaad kort geroosterd
100	gr	mooie jonge slablaadjes
1,5	el	tahin

marinade

3	stuks	vingerkootjes gember geschild en geraspt
2	tl	agavesiroop of honing
½	tl	cayennepeper
1	tl	zeezout of naar smaak
5	el	rijstazijn
6	el	Japanse sojasaus met minder zout
3	el	goede olijfolie + evt. extra paar druppelen groene Tabasco

Begin met het maken van de marinade!

Snij de onderkant van de watermeloen recht, draai de meloen dan op de afgesneden onderkant. Snij nu in plakken van een halve centimeter. Vervolgens snij je repen van een halve centimeter en daarna in mooie blokjes.

Verwijder eventueel de aanwezige pitjes.

Doe de watermeloenblokjes in een grote kom en voeg de marinade toe. Schep alles om en schep over in 1 of 2 vacumeerzakken.

Vacumeer de zakken en laat minimaal 1,5 uur staan.

Zeef de gemarineerde watermeloenblokjes. Als de meloenblokjes goed zijn uitgelekt kan de rest erdoor.

fijngeraspte schil van 1,5 citroen, fijngesneden sjalot, kalamata olijven grof gesneden, kappertjes, fijngesneden bladpeterselie, kort geroosterd nigellazaad en kort geroosterd sesamzaad.

In blokjes gesneden avocado pas op het laatst toevoegen.

Schep op het laatst de tahin door de tartaar. Het heeft dat romige effect dat je ook krijgt als je een dooier en mosterd door tartaar van vlees mengt.

Pas op: niet teveel, tahin kan gauw overheersen.

Breng nog op smaak met wat een paar druppels groene Tabasco.

Zet een ring op een bord en schep de salade erin. Druk het zacht aan met de achterkant van een lepel. Til voorzichtig de ring eraf. Versier de tartaar met zaadjes, een handje mooie jonge slablaadjes en overgiet het met een eetlepel peperige olijfolie.

Kippenbouillon anders

Voor 2 liter kippenbouillon

1,5	kg	kippenvleugels
3	ltr	water
3	stuks	rode uien ongepeld en doormidden, gesneden
4	tenen	knoflook
3	stengels	bleekselderij in stukken
2	stuks	grote wortel in stukken
1,5	bosje	peterselie + extra om te garneren
1,5	bosje	lente-ui
2,5	stuks	kaneelstokjes
1	stukje	gember van ± 4 cm in plakken
2	stuks	steranijs
1	buisje	saffraandraadjes
3	tl	komijnzaad
15	stuks	zwarte peperkorrels
2	stuks	citroen (zeste van 1 citroen + citroenplakjes om te serveren)
		zout naar smaak
		kippenbouillon tabletten

Garnering

1	stuks	wortel
1	stuks	dunne prei
		vlees van de kippenvleugels

Schil de wortel en snij er fijne julienne van (2 cm)

Maak de prei schoon en snij in fijne dunne ringetjes.

Kippenbouillon

Doe de kippenvleugels en alle andere ingrediënten behalve het zout in een soeppan.

Breng aan de kook en laat op heel laag vuur ± 1½ uur trekken.

Zeef de bouillon door een fijne zeef. Laat het onderste, troebele gedeelte in de pan.

Pluk de kippenvleugeltjes en gebruik het vlees voor de garnering.

Breng op smaak met peper en zout.

Leg een plakje citroen onder in een kopje met daarop wat kippenvleugelvlees en schenk er de bouillon over.

Garneer een beetje met de gesneden wortel, preiringetjes en wat gesneden peterse-lie.

Scharrelkip met chorizo en tuinbonen

hoofdgerecht 12 pers

200	gr	chorizo
200	gr	boter, op kamertemperatuur plus extra voor bakken
6	el	platte peterselie
2	stuks	citroen ingeprikt, rasp van 1/2 citroen
4	stuks	scharrelkip
1200	gr	gedopte jonge tuinbonen
12	stuks	radijsjes in kwarten gesneden,
12	stuks	lente-ui

Snij de chorizo in mini blokjes.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bak de chorizo kort uit in een droge koekenpan en laat iets afkoelen.

Meng de chorizo met de boter, peterselie en citroenrasp.

Smeer de binnenkant van de kip in met peper en zout. Trek de huid van de kip voorzichtig los bij de borst en het bovenste deel van de poten, pas op dat het niet scheurt en smeer de gekruide boter gelijkmatig onder de huid. Stop de citroen in de buik van de kip. Leg de kip in een ingevette braadslee en bak hem in 70 min. goudbruin en gaar. Bedruip hem regelmatig met braadvocht en gesmolten boter die uit de kip lopen.

Kook de gedopte jonge tuinbonen beetgaar en laat afkoelen.

Breng intussen de tuinbonen, radijs op smaak met olijfolie (gouden dop), peper en zout.

Bak de lente-ui in een koekenpan in 50 g boter 1 min. per kant.

Blus met een klein glas water en laat nog 1 min. doorkoken.

Snij van de kippen de poten en de borsten en presenteer met de tuinbonensalade en lente-ui.

Tuinbonen dubbel doppen!

Bij kleine, jonge boontjes is het echt niet nodig maar wat grotere exemplaren hebben een grijs velletje dat iets bitter en dus niet zo lekker smaakt. Dit velletje kun je overigens wel gewoon eten. Tuinbonen dubbel doppen is dus niet noodzakelijk, maar je zet op die manier lekkerdere en zoete bonen op het bord.

Eerst dop je de bonen door ze uit de peul te halen. Zet een grote pan met water, een snuf zout en eventueel wat bonenkruid aan de kook en blancheer er de bonen, ca 4 minuten in. Giet de bonen af en leg direct in ijskoud water om het garings-proces te stoppen. Nu de bonen wat afgekoeld zijn, kun je ze makkelijk dubbel doppen. trek het grijze bovenste velletje eraf en klaar zijn je dubbel gedopte bonen.

Bananecake met bosbessen, cacao crumble en bananen ijs

Nagerecht 12 personen

Gedroogde bananen schijfjes **DIRECT MEE BEGINNEN**

2 stuks banaan
kaneelpoeder
water

Verwarm de oven voor op 80°C.

Snij de banaan in schijfjes en besprenkel ze met iets water.

Strooi vervolgens de kaneel erover en meng het geheel zodat de bananenschijven met kaneel bedekt zijn.

Leg ze vervolgens op een met siliconen matje beklede bakplaat.

Laat zolang mogelijk (3 uur) drogen en keer halverwege om.

Bosbessen puree

2 dl bosbessen sap (totaal 5 dl, 3 dl voor de
gemarineerde bosbessen)
2 gr agar agar
1 el suiker
1 tl kaneelpoeder

Doe 1 el suiker in een pannetje en laat karameliseren, voeg het bosbessensap en de kaneelpoeder toe. Breng al roerend aan de kook. Voeg dan de agar agar toe en laat nog 2 minuten doorkoken. Giet alles in een platte ovenschaal en laat afkoelen (opstijven).

De gel in blokjes snijden en in de blender pureren.

Overgieten in spuitflesje en wegzetten tot gebruik

Bananecake

4 stuks eigeel
8 stuks eiwitten
160 gr suiker
320 gr banaan
200 ml melk
240 gr bloem
vanille extract
rechthoekige vorm

Oven voorverwarmen op 165°C

Eiwit mixen al draaiende de suiker toevoegen.

Mix tot een luchtig geheel.

Prak de banaan.

In een kom het eigeel met de melk en de bloem mixen.

Snufje zout toevoegen en voeg de geprakte banaan toe en mix tot een gladde massa.

Spatel er vervolgens voorzichtig de eiwitmassa door en giet het geheel in de met bakpapier beklede rechthoek en plaats in de voorverwarmde oven voor 20 minuten.

Haal de cake eruit en laat verder afkoelen.

Gemarineerde bosbessen

3	dl	bosbessensap (samen met bosbessen puree!) suiker
6	stuks	kardemom peulen
1	stuks	kaneelstokje
2	doosjes	bosbessen

Verwarm de bosbessensap in een pan met suiker, kardemom en een gebroken kaneelstokje tot de suiker is opgelost.

Doe de bosbessen in een kommetje en giet daar het bosbessensap-mengsel over. Zet weg en laat afkoelen.

Crumble

26	gr	poedersuiker
90	gr	bloem
20	gr	cacaopoeder
90	gr	amandelpoeder zout
90	gr	gesmolten boter

Voeg de suiker, de bloem, het cacao poeder, het amandelpoeder en een snuifje zout toe. Meng alles onder elkaar.

Doe de boter bij de droge ingrediënten en kneed alles met de deeghaak in de Kitchenaid tot je een kruimeldeeg hebt.

Verdeel het deeg over een met bakpapier beklede ovenschaal en bak de crumble gedurende 20 minuten op 160°C. Laat de crumble daarna afkoelen.

Maak de crumble wat fijner in de magimix.

Opmaak:

Snij de bananecake in rechthoekige stukjes van 6 x 3 cm. Leg op ieder stukjes 4 gedroogde bananenschijfjes.

Schep een eetlepel crumble op het bord. Leg daarop een mooie quenelle bananenijs op. Leg op ieder bord 8 bosbessen in een stapeltje.

Garneer rondom met puntjes bosbessengelei en serveer uit.

vervolg met Chef Majk's Bananen-ijs

Chef Majk's Bananen-ijs

Basis vanille

225 ml slagroom
225 ml melk
120 gr poedersuiker
6 stuks eieren (alleen eigeel)
1 tl vanille extract

Slagroom en melk in een pan opwarmen.
Voeg de vanille tot en roer alles goed.

Eidooiers en poedersuiker een kom mengen.

Roer het warme slagroom-melk vanille mengsel voorzichtig door het eigeel/poedersuiker mengsel en giet dit vervolgens in een pan en verwarm al roerend tot 75° C !
Haal het van het vuur en zet apart.

Bananen puree

6 stuks bananen
100 ml slagroom
100 ml melk

Warm de oven voor op 200° C

Schil de bananen en leg ze op een met bakpapier bekleed bakplaat.

Bakplaat met bananen in de oven tot dat ze mooi gekarameliseerd zijn.

Schep de 10 bananen in een kom, voeg de slagroom en melk toe en roer goed door.

Schep de massa vervolgens in een blender en pureer, giet er vervolgens het vanille-slagroom mengsel bij en pureer de massa goed voor enkele minuten.

Zeef het bananen mengsel en laat afkoelen in de koelkast of snelvriezer. Wanneer de massa goed is afgekoeld, draai er vervolgens het bananenijs in de ijsmachine.