



KWB KOOKLES

Kermismenu

KWB Achterbos 2017

Salade van witloof en appel met witte en zwarte pens

*

Kempense Krachtsoep

*

Hutsepot met pickels

*

Liefdesappeltjes en Smoutebollen

Onderstaande gerechten zijn steeds voor 4 personen (tenzij anders vermeld) !!!

Salade van witloof met witte en zwarte pens

Benodigheden (voor 4 personen) :

- 3 stronken witloof
- 1 appel
- 2 tl mosterd
- 3 el zonnebloemolie
- Sap van een halve citroen
- Veldsla
- 2 witte pensen
- 2 zwarte pensen
- Boter
- Peper en Zout

Bereiding:

- Meng voor de vinaigrette de mosterd olie en citroensap. Kruid met peper en zout
- Snijd het witloof en de appel fijn, meng met de veldsla en roer er de vinaigrette onder.
- Snijd de pensen in plakken en bak krokant in boter. Schik de plakjes pens op de salade en serveer lauw.

Kempense Krachtsoep

Benodigheden voor 6 tot 8 porties ! :

- 500 gr gedroogde witte bonen
- 3 uien
- 1 wortel
- 1 bouquet garni (peterselie, thijm, laurier)
- 2 preistengels
- Klontje boter
- 2l vleesbouillon
- 1l melk
- Broodkorstjes
- 200 gr spek
- Peper en zout

Bereiding:

- Zet de gedroogde witte bonen een nacht in de week. Laat ze daarna in water gaarkoken met een ui, wortel (in grote stukken, de wortel moet achteraf verwijderd worden om de witte kleur van de soep te behouden) en kruidentuiltje.
- Snijd intussen de uien en prei fijn, stoof aan in boter en voeg de andere groenten toe. Vul de kookpot aan met een goede vleesbouillon en breng aan de kook.
- Verwijder na het koken de wortel en het kruidentuiltje, mix de soep, kruid en werk af met kokende melk.
- Bak de broodkorstjes in boter als de soep klaar is. Het uitgebakken, in lange, smalle reepjes versneden spek is een extra garnituur. Voeg ze bij de soep voor de finishing touch

Hutsepot met pickles

Benodigheden: (voor 18 personen)

- 8 witte pensen
- 2 varkenshammetjes
- 500 gr gezouten spek (reepjes)
- 4 stokken prei
- 1 bussel selder
- 1 bussel peterselie
- 4 teentjes look
- Zout
- Peper
- Laurier
- Tijm
- 8 bouillonblokjes naar keuze (kip, vlees, groenten)
- 1 kg aardappelen
- 700 gr spruiten
- 1 bussel jonge wortelen
- 4 grote uien
- 1 groene kool
- 1 pot pickles
- boter

Bereiding:

- Laat een bouillon trekken van de twee hammetjes samen met de bouillongroenten groen van prei, groen van selder, 1 ui, een paar gesneden wortelen, geplette look en een bouquet garni (peterseliestengels, laurier, tijm). Kruid de bouillon af met bouillonblokjes en peper en zout. Laat dit geheel een paar uur trekken. Giet af en zet opzij. Laat de hammetjes afkoelen en snij de goede stukken vlees in porties (ontvellen).
- Kuis de groenten (wit van prei, stengels selder, spruiten, wortelen, groene kool) en snij deze in stukjes. Zet opzij.
- Schil de aardappel en was ze in hun geheel. Snij ze daarna in stukjes zo blijft er nog wat zetmeel aankleven. Kwestie van de saus nadien nog een beetje te laten indikken.
- Snij de witte pens in stukjes en bak deze af in een stoofpot met wat boter. Neem ze terug uit de pot en zet opzij. Bak in dezelfde pot de spekreepjes aan tot er wat aanbaksel ontstaat voeg de uien toe. Bak deze mee glazig en voeg daarna de overige groenten toe. Laat deze nog even mee stoven. Voeg de bouillon toe en laat alles garen in de pot tot alles gaar is. Voeg net genoeg bouillon om de groenten gaar te krijgen. Voeg op het laatste de witte pens en de stukjes hammetje toe en smaak af met de pickles. Kruid nog af met tijm, peper en zout.
- Werk af met een beetje gehakte peterselie. Dien op

Smoutebollen

Benodigheden Smoutebollen (voor 4 personen):

- 25g boter
- 25cl melk
- 15g verse gist
- 200 gr gezeefde patisseriebloem
- 1 ei
- Zout
- Bloedsuiker

Bereiding Smoutebollen:

- Zorg voor melk, boter en een ei op kamertemperatuur. Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- Neem een ruime mengschaal en zeef er de bloem in. Door de bloem te zeven voorkom je klontertjes in het beslag.
- Brokkel de gist in een maatbeker en schenk er de juiste hoeveelheid melk bij (als je werkt met droge gist heb je de helft van deze hoeveelheid nodig). Roer het mengsel met een garde zodat de gist oplost in de melk.
- Zet een pannetje op een zacht vuur en smelt de boter.
- Schenk de melk met de opgeloste gist bij de bloem en meng alles grondig met de garde.
- Breek het ei en scheid het eiwit en de dooier. Meng de dooier en de gesmolten boter onder het beslag van bloem en melk.
- Gebruik een ontvette mengschaal (ontvetten met een beetje citroensap) en klop hierin het eiwit tot een stevig schuim.
- Spatel het schuim onder het beslag. (Niet te ruw zodat het een luchtig beslag wordt)
- Als het beslag te vast is kan je eventueel nog melk toevoegen.
- Voeg een snuifje zout toe aan het beslag. (Zoetebekjes kunnen ook nog een lepeltje suiker toevoegen)
- Verhit de friteuse op 180 tot 190°C
- Vul de ijschepper (of lepel) met een portie van het beslag en giet het in 1 keer in het frietvet. Bak niet te veel oliebollen tegelijk, zodat ze niet aan elkaar kleven. (De hoeveelheid per bakbeurt is afhankelijk van de maat van de friteuse)
- Bak de smoutebollen goudbruin. Draai ze tijdens het bakken even om.
- Leg een servet of een vel keukenpapier in een serveerschaal en laat de hete smoutebollen even uitlekken.
- Bepoeder de bollen royaal met bloedsuiker.

Liefdesappeltjes

Benodigheden Liefdesappeltjes (voor 12 stuks):

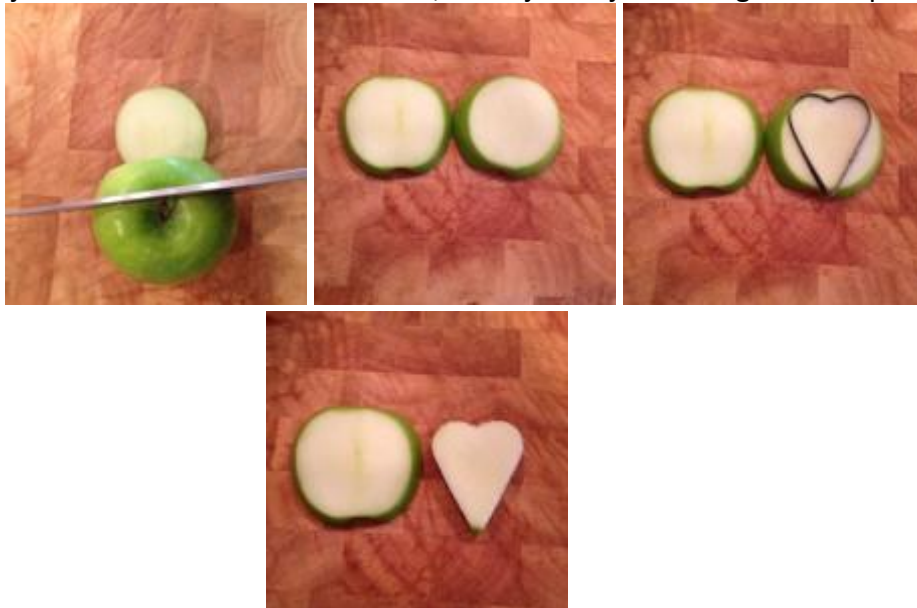
- 6 appels (Granny Smith)
- 400 g rood suiker, gemaakt van kristalsuiker en rood voedselkleurstof
- 250 ml (bron)water
- satéstokjes

Bereiding:

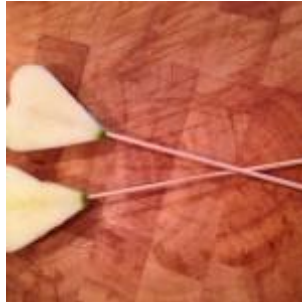
- Meng het water met de rode kleurstof. Doe de suiker in een pan samen met het water en breng het geheel zachtjes aan de kook. Laat de massa op zacht vuur indikken tot ze caramelleurig wordt. (Niet roeren !). Voeg de rode kleurstof toe en laat nog even inkoken. (150°C is de richtwaarde, dan afkoelen)



- Snij van elke appel twee dikke plakken. Je snijdt eerst net naast het midden van de appel en dan snij je het buitenste 'kontje' eraf (schil mag je laten zitten) Met een koekjesvorm in de vorm van een hart, steek je hartjes uit de gesneden plakken.



- Steek de appels goed vast op een satéstokje.



- Haal de pan van het vuur, hou ze schuin en draai de appels er in rond tot ze volledig bedekt zijn. Laat ze even afdruipe en plaats ze daarna op een schotel met kristalsuiker. Laat ze goed afkoelen.

