



KWB KOOKLES

Tapa's, Fingerfood en Hapjes

KWB Achterbos 2016

Goujonettes met advocadotartaar

*

Kipbrochette met mango en currysaus

*

Kroket van bloedworst appel en speculaas met witloofchutney

*

Praline van faux gras de gaja en noot

*

Risotto allo Zenzero e Limone.

*

Scampifriti (deeg van Sint-Bernardus) met appelsiensaus.

*

Witte chocoladetruffels met limoen en kokos

*

Zalmmousse met appel en rode biet

*

Pompensoepje met 5 Chinese kruiden

*

Potato pannekoekjes met Zalm en Dille

*

Worstenbroodjes

*

Papillot van vongole, witte wijn, aubergine en look

*

Mousse van Mascarpone en Advocaat

*

Pittige Patatas Bravas

*

Hapje met Rode Biet en Geitenkaas

*

Kruidige Bataatchips met Guacamole

Goujonettes met advocadotartaar

Benodigdheden:

- 5 Pangasius-filets
- 5 Eieren
- 1 pak Pankomeel
- 2 Rijpe avocado's
- 1 Sjalot
- 1 Limoen
- Peper
- Zout
- Olijfolie
- Kappertjes
- Augurkjes
- Peterselie
- Dragon

Bereiding:

Voor de visstick

Snij de pangasius in fijne reepjes. Doe er peper en zout op. Wentel hem door het opgeklopte eiwit. Draai hem daarna door het pankomeel. Zet weg in de ijskast.

Voor de advocadotartaar

Pel de avocado en snij hem in stukjes. Pel en snipper de sjalot fijn. Mix de avocado samen met limoensap, peper, zout en olijfolie tot een gladde massa. Concasseer de kappertjes, augurkjes. Meng de kappertjes, augurkjes, sjalot en fijngehakte peterselie bij de saus. Voeg hier een beetje dragon aan toe. Pel het hardgekookte ei en hak het grof. Meng dit bij de advocadotartaar en kruid indien nodig bij.

Afwerking:

Frituur de vissticks en serveer met de advocadotartaar.

Kipbrochette met mango en currysaus.

Benodigheden:

- 4 Kippenfilets
- Peper en zout
- 4 Rijpe mango's
- Prikkers
- 1 Sjalot
- Boter
- Kerriepoeder
- Kippenbouillon
- Witte wijnazijn
- 1 brik kokosroom
- 1 brik Room
- Verse koriander
- Provençaalse kruiden

Bereiding:

Snijd de kippenfilets in blokjes van ongeveer 3 cm en kruid met peper en zout

Snijd de mango in blokjes van ongeveer 3 cm.

Steek om de beurt een kippenblokje en een stukje mango op een prikker

Stoof 1 sjalotje aan in een kookpotje met wat boter

Snijd een stuk mango fijn en stoof mee aan

Kruid met kerriepoeder en voeg de kippenbouillon toe

Giet een beetje water, de witte wijnazijn en room en kokosroom erbij en laat de saus inkoken

Grill of bak de brochettes.

Afwerking:

Serveer de brochettes met de kerriesaus

Versier met verse koriander en Provençaalse kruiden

Kroket van bloedworst appel en speculaas met witloofchutney

Benodigheden:

- 6 Bloedworsten
- 1 Appel
- 3 Speculaaskoeken
- Balsamicosiroop
- 100 gr Bloem
- 7 Eieren
- 1 pak paneermeel
- 3 stokken witloof
- 100 gr Pectinesuiker
- Scheutje witte wijn
- Scheutje appelciderazijn

Voor de kroket:

Verwijder het vel van de bloedworst. Mix de inhoud onderen met stukjes fijngesneden appel en fijngebrokkelde speculaas. Voeg een beetje balsamicosiroop bij de substantie. Rol van de substantie kleine bolletjes en wentel ze vervolgens door bloem, opgeklopt eiwit en paneermeel. Rol ze vervolgens nogmaals door het eiwit en paneermeel om ze zo dubbel te paneren.

Voor de chutney:

Bak in een pan de ui en voeg er dan het witloof aan toe. Laat even stoven.

Voeg de suiker, de witte wijn, de witte porto en pectine toe. Laat 15 minuten koken en blus dan met de appelciderazijn. Laat nog 20 minuten sudderen tot het vocht verdampt is. Breng op smaak met peper en zout.

Praline van faux gras de gaja en noot

Benodigheden:

- 3 potjes Faux gras de gaia (bestellen op website <http://www.ikwinkelgezond.be>).
- Balsamico siroop (kan je ook kopen in de fles).
Suiker, balsamicoazijn.
- Notenmengeling naar keuze.
- Cacaopoeder.
- Peper en zout.
- Prikkers

Bereiding:

Doe de faux gras in een mengkom. Doe er een beetje peper en zout onder en meng onder elkaar met een beetje cacaopoeder. Rol van deze bereiding kleine balletjes.

Hak de noten fijn. Grote is zelf te kiezen.

Doe een beetje suiker en water in een pannetje en laat licht caraméliseren. Voeg een beetje balsamicoazijn toe en laat een beetje inkoken (oppassen voor verbranden).

Rol de bolletjes vervolgens door de siroop en daarna door de notenmengeling.

Steek er een prikker op en serveer als hapje.

Risotto allo Zenzero e Limone.

Benodigheden:

- Olijfolie
- 1 sjalot
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- Salie
- 1 pompoen
- Peper
- Zout
- 300 gr risotto
- 20 ml witte wijn
- Gember
- Peterselie
- Boter
- Parmesaan
- Citroensap (toevoegen naar smaak)

Voor de pompoen:

Verhit 2 eetlepels olijfolie om een vuur. Fruit de helft van de sjalot, ui, knoflook en salie op een middelhoog vuur. Voeg de pompoen toe als het geheel glazig wordt. Doe het deksel op de pan en laat het geheel eventjes gaar bakken. Verwijder de salie en prak de pompoen tot moes. Breng op smaak met peper en zout. Dek af en zet weg tot gebruik.

Voor de risotto:

Was de rijst en laat uitlekken. Breng in een pot de bouillon aan de kook, zet het vuur uit. Verhit in een andere pan de rest van de olie met de rest van de ui, sjalot en knoflook. Fruit tot dit glazig wordt. Doe de rijst erbij en fruit deze tot deze glazig wordt. Giet de witte wijn erbij en roer zachtjes 30 seconden. Voeg de bouillon toe, twee soeplepels tegelijk. Roer in een golvende beweging tot de rijst al het vocht heeft opgenomen. Voeg naargelang bouillon toe. Voeg na 7 minuten de gember, pompoen en peterselie toe. Als de risotto gaar (smeuig) is haal dan de pan van het vuur. Voeg boter en parmigiano Reggiano en citroensap toe. Schep goed om. Breng op smaak met peper zout en bestrooi met de rest van de peterselie en geraspte kaas. Dien op...

Scampifriti (deeg van Sint-Bernardus) met appelsiensaus.

Benodigheden:

- 25 zoetwater scampi's in de schaal
- 4 Eieren
- Flesje Sint-Bernardus
- Bloem
- Peper zout
- Fritvet
- 3 appelsienen
- 1 sjalot
- 1 gele paprika
- Chilipasta
- Scheutje Grand Marnier of Raki
- 1 brikje room

Voor het beslag:

Neem twee mengschalen.

Scheid de eieren: giet het eiwit in de ene schaal en dooiers in de tweede.

Schenk een scheutje Sint Bernardus bij de dooiers en kluts het mengsel los met de garde.

Strooi vervolgens de bloem erbij en klop het beslag glad. Voeg tenslotte een flinke snuif zout toe.

Opmerking: Indien het beslag te vast is, dan voeg je nog wat extra bier toe. In de omgekeerde situatie gebruik je best iets meer bloem.

Over naar schaal 2 voor een beetje 'sport': klop de eiwitten met de garde tot een vast schuim.

Spatel het eiwitschuim onder het beslag in de eerste schaal.

Maak de scampi schoon. Haal het pantser eraf (de staart behouden) en verwijder zeker het darmkanaaltje van elke grote garnaal. Maak hiervoor een ondiepe insnijding langs de rug.

Voor de appelsien:

Kruid de gestoofde ui, paprika met chili en voeg de rasp van sinaasappel toe, laat enkele minuten verder stoven.

Voeg de Cointreau of Grand Marnier of Raki toe en laat nog één minuutje inkoken.

Voeg de room en het sinaasappelsap toe en laat de saus inkoken (eventueel binden).

Afkruiden met peper en zout.

Afwerking (vlak voor het serveren):

Verhit het vet in de friteuse tot 170-180°C.

Neem een scampi bij de staart en wentel de garnaal door het beslag. Tik even tegen de rand van de mengschaal om het overtollige beslag eraf te schudden.

Drop elke scampo 'met een jasje' in het warme vet. Houd de scampi even vast voor je ze loslaat in het vet anders kan de deeg aan de bodem vast plakken. Bak niet teveel scampi tegelijk, zodat ze niet vastklitten en zo blijft het vet goed warm.

Bak de scampi goudbruin. Draai ze tijdens het bakken even om.

Leg de scampi in een schaaltje op wat keukenpapier of een servet. Zo kunnen ze even uitlekken.

Serveer de vers gebakken scampi met wat appelsiensaus erlangs.

Witte chocoladetruffels met limoen en kokos

De ingrediënten in dit recept zijn voor **16 personen**.

Benodigheden:

Voor de vulling

- 1.2 kg witte chocolade
- 4 dl room
- 150 g boter
- 3 eetlepels kokosolie
- 4 limoenen
- 3 limoenblaadjes (liefst diepgevroren) optioneel!!!

Om af te werken

- 600 g witte chocolade
- 400 g kokospoeder of geschaafde kokos
- scheutje arachideolie of druivenolie

Bereiding:

De chocoladetruffels

Meet de room af in een maatbeker en verwarm de vloeistof op een matig vuur.

Rasp tusendoor de dunne groene zeste van limoen in de room en voeg het limoenblad toe. (De witte onderschil smaakt bitter.)

Breek of hak de witte chocolade in stukjes. Doe ze in een mengkom.

Laat de room tot aan het kookpunt komen en vis het limoenblad eruit.

Schenk de hete room over de brokjes witte chocolade en blijf roeren tot ze volledig is opgelost. (Dit kan even duren. Blijf onverminderd roeren met een spatel tot je een glad mengsel overhoudt.)

Spatel het (deels afgekoelde) chocolademengsel in een hoge beker.

Snij het stuk boter in blokjes.

Zet de staafmixer in de vloeibare chocolade en mix, terwijl je het toestel op en neer beweegt. Voeg de blokjes boter één voor één toe en mix tot ze verwerkt zijn in de chocolade.

Spatel het bleke truffelmengsel opnieuw in de mengkom. Bedek de chocolade met een vel vershoudfolie. (Druk de folie tot tegen het chocolademengsel aan.)

Zet de pot in de koelkast (of evt. in de diepvriezer) en laat het chocolademengsel minstens een uur opstijven.

Verwarm water op een matig vuur en laat een tweede pot in het water dobberen. Breek de hoeveelheid witte chocolade (om de truffels af te werken) en smelt ze daarin 'au bain-marie'. Roer er ook een klein scheutje olie doorheen. (Gebruik een olie met neutrale smaak: bv. arachide- of druivenpitolie.)

Verzamel de geraspte kokosnoot. Brede schilfers maal je best fijner in een hakmolen. Strooi de kokos in een schaal. Zet de gesmolten chocolade en de gekoelde truffelvulling erbij.

Spoel je handen en maak de truffels. Schep met een koffielepel een portie koude vulling (ong. 10 g) en rol er een balletje van.

Leg het balletje op een vork en dompel het (kort) onder in de gesmolten chocolade. Tik met de vork tegen de rand van de pot, zodat overtollige chocolade weglekt.

Drop de witte truffel in de fijne kokos en voorzie elke praline van een laagje exotiek. Herhaal dit voor elke truffel.



Zalmmousse met appel en rode biet.

Benodigheden:

- 150 g gerookte zalm
- 100 gr verse zalm
- 3 dl visbouillon
- 4 blaadjes gelatine
- 2 dl room
- 2 eiwitten
- 1 Citroen
- 1 el Noilly Prat (of droge sherry)
- 1 tl tomatenpuree
- Maïszetmeel
- 1 sjalot
- cayennepeper
- 1 stronkje witloof (om te garneren)
- dille (ook om te garneren)
- 100 g gestoomde zalm
- 1 pak bio rode biet (voorgekookt)
- Appel (bij voorkeur Granny Smith)

Bereiding:

Week de blaadjes gelatine 10 minuten in koud water.

Breng de bouillon met de tomatenpuree aan de kook en bind met wat maïszetmeel. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de bouillon. Breng op smaak met cayennepeper, citroensap en Noilly Prat. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Mix in de keukenrobot de gestoomde (of gebakken) zalm met 100 g van de gerookte zalm. Doe er gesnipperde sjalot en dille bij. Mix er de lauwe bouillon door.

Klop de room half op. Klop het eiwit tot sneeuw. Spatel de room en daarna het eiwit door het mengsel. Zet in de koelkast (eventueel in een spuitzak).

Snij de appel in fijne brunoise en doe ze in een kommetje met citroensap (om de kleur te behouden).

Snij de rode biet in fijne brunoise.

Afwerking:

Schep de appel en rode biet in de glaasjes en spuit hierop de zalmmousse. Garneer met reepjes gerookte zalm en dille.

Pompoensoepje met 5 Chinese kruiden

Benodigheden:

- 1 Pompoen (Butternut of andere met dezelfde maat)
- 2 Stok Prei
- 2 Grote Ajuin
- 1 Potje tomatenpuree
- 1 Spaanse Peper
- 5 Chinese Kruiden (Kan je klaargemaakt kopen)
- Kippenbouillon
- Peper, Zout

Bereiding:

Snij de Ajuin in stukken en Prei in stukken. Sauteer (Fruiten) de ajuin in een kookpot. Als de ajuin glazig is voeg de prei toe. Snij de Spaanse peper in fijne stukjes en voeg toe aan de kookpot.

Vervolgens mag men de tomatenpuree toevoegen en deze samen met de prei en ajuin verder stoven.

Voeg na een tijdje stoven water (of kippenbouillon als je niet met blokjes werkt) toe tot de groenten onder staan.

Snij de pompoen in stukjes (je hoeft deze niet te schillen, maar wel wassen) en voeg toe aan de kookpot. Voeg extra water (of kippenbouillon) toe tot alle groenten onder staan.

Kook tot de pompoen gaar is (20-30 minuten)

Mix de soep en kruid ze af. Voeg nu ook de Chinese kruiden toe. Passeer de soep door een Chinois en serveer.

Afwerking:

Eventueel afwerken met Room en Korstjes.

Potato pannenkoekjes met Zalm en Dille

Benodigheden:

- 1 kleine ajuin
- 3 Aardappelen
- Verse Dille
- 1 Ei
- 60ml Zure Room
- 150 gr Gerookte Zalm

Bereiding:

Rasp de Aardappel in een kom. Rasp de ui in een kom en druk door een zeef het vocht van de ui eruit. Voeg de ui toe aan de aardappel. Voeg vervolgens ook de gehakte dille en 1 eiwit toe. Kruid met peper en zout en zet alles onder elkaar.

Neem 2 bakmatje en maak pannenkoekjes van 1 eetlepel van de mix. Zet deze in de oven en bak ze goudbruin (+- 10 minuten op 180°C en vervolgens omdraaien en nog 7 minuutjes)

Afwerking:

Serveer de pannenkoekjes met de zalm en een toefje room. Werk af met een takje dille.



Worstenbroodjes

Benodigheden:

- Bladerdeeg
- 400gr gemengd gehakt
- 1 Sjalot
- Bieslook
- Brood of paneermeel (1 snee 2 a 3 cm dik)
- 1 ei
- Beetje melk

Bereiding:

Snij een sjalotje en wat bieslook fijn.

Snij de korsten van de snee brood en snij het in stukken. Kneed het brood met een scheutje melk tot een papje.

Meng de fijngesneden sjalot, de fijngesneden bieslook en het gehakt onder het broodpapje.

Kruid met peper, zout en muskaatnoot en kneed verder met je handen.

Zet een kommetje ondersteboven op een bakplaat met bakpapier. Zo behoud je de mooie ronde vorm voor de kerstkrans.

Snij vierkantjes uit het bladerdeeg.

Rol het gehakt tot worstjes (ongeveer de grootte van een tv-worstje) en rol ze in het bladerdeeg. Plooi dicht. Leg ze rond het kommetje op de bakplaat in kransvorm tegen elkaar.

Maak dorure: meng een eidooier met een scheutje melk. Smeer hier de krans mee in. Dit geeft de krans een mooie kleur.

Haal het kommetje weg en zet de krans 25 à 30 minuten in een voorverwarmde oven van 190 graden Celsius.

Haal de worstenbrood-kerstkrans uit de oven. Laat afkoelen. Werk de krans eventueel af met een lintje.

Afwerking:

Werk de krans eventueel af met een lintje. 😊

Papillot van vongole, witte wijn, aubergine en look

Benodigdheden:

- 400gr Vongole
- 2 Aubergines
- 1 teen knoflook
- Olijfolie
- Witte wijn
- Paar takjes platte peterselie
- Aluminiumfolie

Bereiding:

Was de aubergine. Verwijder de steel. Snij in balkjes, vervolgens in reepjes en tenslotte in blokjes (=brunoise).

Spoel de vongole verschillende keren in koud water.

Doe twee eetlepels olijfolie en een teentje look in een hete pan. Stoof de aubergineblokjes aan.

Neem de vier vellen aluminium. Vorm elk tot een kommetje. Verdeel de vongole en aubergine over de folie.

Voeg grofgehakte peterselie en wijn toe. Plooi dicht, zodat er geen vocht kan ontsnappen.

Plaats vijf minuten in een voorverwarmde oven op 190 graden Celsius.

Afwerking:

Onmiddellijk serveren !

Mousse van mascarpone en advocaat

Benodigheden:

- 8 boudoirkoekjes
- 220 g witte chocolade
- 70 g suiker
- 2 blaadje gelatine (van 2 g)
- 4 eieren
- 340 g mascarpone
- 600 ml room
- 200 ml advocaat

Bereiding:

Laat het gelatineblaadje weken in koud water. Splits de eieren. Meng de 2 eidooiers met de suiker en klop samen op tot een lichtgele massa die als een lint van de klopper loopt. Klop het eiwit stijf.

Smelt de witte chocolade in de microgolfoven of au bain-marie. Klop de room half stijf.

Doe de mascarpone en de advocaat bij de opgeklopte eidooiers. Knijp de gelatine uit en roer erdoor. Doe ook de half opgeklopte room en de gesmolten chocolade erbij. Schep er voorzichtig het eiwit door.

Afwerking:

Breek de boudoirkoekjes doormidden. Verdeel de mousse over 8 glaasjes of potjes, en versier met een half boudoirkoekje.

Pittige Patatas Bravas

Benodigheden:

- 1,5 kilo aardappelen
- Olijfolie
- 1 ajuin
- 2 teentjes knoflook
- 1 of 2 theelepels chilipoeder
- 1 theelepel Spaanse paprikapoeder
- 6 rijpe tomaten (of 400 gr tomaten uit blik)
- 100 ml water (als je verse tomaten gebruikt)
- 1 eetlepel wijn, wit of rood (of rode wijnazijn)
- zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Bereiding:

Verwarm de oven tot 200°C / gasovenstand 6. Schil de aardappelen en snij ze in kleine blokjes. Kook de aardappelblokjes in veel water gedurende ongeveer 10 minuten. Giet af en doe ze in een ovenschaal. Meng de helft van de olijfolie en zout erdoor en bak tot ze gaar zijn - ongeveer 20-30 minuten, maar controleer halverwege het bakken even.

Ondertussen maak je de saus: Snij de ui in kleine stukjes en bak de ui en knoflook in wat olie glazig. Roer de chilipoeder en paprikapoeder erdoor. Emondeer en concasseer (Pellen, zaadjes verwijderen en in kleine stukjes snijden) de tomaten Voeg vervolgens de tomaten en water (of het blik en sap) toe en de azijn of wijn. Kook ongeveer 20 minuten of totdat het een beetje in volume verminderd is.

Meng de saus in een blender of keukenmachine tot hij glad is. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Afwerking:

Serveer de aardappelen in een schaal met de saus erover. Combineert ook goed met een looksausje.

Hapje met Rode Biet en Geitenkaas

Benodigheden:

- 2 el honing
- 4 el rietsuiker
- 16 el rode wijnazijn
- 2 rode bieten
- zeezout
- 1 rode ui
- 200 g verse geitenkaas
- citroensap
- 1 el platte magere kaas (of opgeklopte zure room)
- 1 el olijfolie

Bereiding:

Warm de honing even op met rietsuiker en rode wijnazijn.

Schil de biet en snij in flinterdunne plakjes met behulp van een groenteschaaf. Laat de biet marinieren in de rode wijnazijn met een snuifje zout en peper.

Snij de rode ui in fijne stukjes. Besprenkel met zeezout en wat rode wijnazijn. Laat even marinieren.

Meng de geitenkaas met enkele druppels citroensap, platte kaas, olijfolie en peper en zout. Neem de rode biet uit de marinade. Lepel er telkens wat van de geitenkaas op en vouw dicht zoals een open ravioli. Werk af met de rode ui.

Afwerking:

Neem de rode biet uit de marinade. Lepel er telkens wat van de geitenkaas op en vouw dicht zoals een open ravioli. Werk af met de rode ui.



Kruidige Bataatchips met Guacamole

Benodigheden:

- 2 zoete aardappel (of een grote klassieke aardappel)
- 2 eetlepel currypoeder
- 1 snuifje mild (gerookt) paprikapoeder
- 1 snuifje lookpoeder
- cayennepeper
- zout
- 2 rijpe avocado
- 1/2 limoen
- 4 takjes koriander
- scheutje fijne olijfolie

Bereiding:

Guacamole maken

Snij de rijpe avocado middendoor tot tegen de pit. Geef beide helften een kwartslag en verwijder de pit. Verdeel de avocado in kwarten en schep het vruchtvlees los.

Verzamel het vruchtvlees in een mengschaal en schenk er een beetje fijne olijfolie bij. Plet de avocado met een vork.

Knijp er wat limoensap bij, voeg wat (grof) zeezout toe en een voorzichtige snuif cayennepeper.

Spoel de koriander en snipper de blaadjes zeer fijn. Ook de kruiden gaan in de guacamole.

Voeg naar smaak extra olijfolie toe en meng de guacamole grondig. Bewaar de saus koel in een afgesloten potje.

De chips

Maak een droge kruidenmengeling met currypoeder, (gerookt) paprikapoeder, lookpoeder en een beetje cayennepeper. Voeg ook een snuif zout toe.

Gebruik een (Chinese) mandoline om de zoete aardappel en de klassieke aardappel in langwerpige ovale schijfjes van ongeveer één millimeter dik te snijden.

Verhit de friteuse met olie tot 150°C om de bataatchips te bakken. (Let op: Voor chips van een klassieke aardappel verhoog je de temperatuur tot 180°C.) Leg de chips één voor één in

de olie en bak ze krokant in beurten, zodat de schijfjes niet aan elkaar vastkleven. Zodra de belletjes in de olie verdwijnen, zijn de chips gaar.

Laat de oranje (of goudgele) schijfjes (zoete) aardappel uitlekken op keukenpapier en bepoeder ze met wat van de kruidenmix en wat zout.

Afwerking:

Schud de chips voorzichtig op en serveer ze met een potje guacamole als dipsaus.