

Ten Huize van kvdr Jan

Vrijdag 21/11/2015

"Sharing - Gehakt - Plan BE"

Sharing Hapjes

English Sausage Rolls
Gerookte Zalm Bonbons
Courgette-gehakt-taart
Lamsgehakt Samosa-Style
Kwartelnestjes
Tarte Flambée met Brie en appel op BGE

★

Plan BE

Gastkoks **B**ram & **E**va brengen hun '*Sharing Signature Dish*'

★

Dame Blanche Soesjes

★

Selectie Kazen met hun bieren

★

Koffie - Single Malt



De Kookvaders

Engelse 'sausage rolls' met ham en gehakt

Een mengeling van hamreepjes, kalfsgehakt & gebakken sjalotjes in bladerdeeg.

Vorbereiding 30 minuten Kooktijd 20 minuten Moeilijkheid ★ Kostprijs ★

VOOR 20 ROLLETJES

4 sjalotten

1 eetlepel boter

1 dikke plak gekookte ham van
100 g

500 g gemengd gehakt

2 eieren

nootmuskaat

cayennepeper

5 vierkante plakjes bladerdeeg van
10 x 10 cm

sesamzaadjes (eventueel)

versgemalen zwarte peper

BEREIDING

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 3 Pel de sjalotten en hak ze fijn.
- 4 Verhit de boter in een pan.
- 5 Bak de sjalotten bruin.
- 6 Snijd de plak ham in reepjes.
- 7 Meng het gehakt met de ham, de sjalotten en 1 ei. Breng op smaak met nootmuskaat, cayennepeper en zwarte peper.
- 8 Snijd de plakjes bladerdeeg in 4. Klop het overgebleven ei los.
- 9 Schep een beetje vulling in worstvorm in het midden van elk plakje deeg.
- 10 Bestrijk de randen van het plakje deeg met losgeklopt ei en rol dicht.
- 11 Leg de rolletjes op de bakplaat.
- 12 Bestrijk de rolletjes met ei.
- 13 Bestrooi eventueel met sesamzaadjes.
- 14 Zet 20 minuten in de oven.

TIP

Lekker met ketchup, mayonaise of pickles.



30 min



GEVULDE ZALMBONBON MET GEITENKAAS, AVOCADO EN APPEL

VOOR DE ZALMBONBONS: 4 grote plakken gerookte zalm (minimaal); 100 g verse geitenkaas; 1 rijpe avocado; 1 groene appel (bv. granny smith); 1 eetlepel zure room; enkele sprietjes bieslook; 2 takjes dille; ½ limoen; scheutjes olijfolie; peper en zout

VOOR DE SLA OM ERBIJ TE SERVEREN: 40 g eikenbladsla; 40 g rucola; 30 g pijnboompitten; een scheutje balsamico; scheutjes olijfolie; peper en zout

OM ERBIJ TE SERVEREN: sneetjes brood of wat verse toast

EXTRA MATERIAAL: rammequins (aardewerken potjes); vershoudfolie; keukenborsteltje

Zalmbonbons

Smeer de binnenzijde van de rammequins in met een laagje olijfolie en bedek ze vervolgens met een vel vershoudfolie. Laat het plastic over de randen hangen. ➤ Schik een snee gerookte zalm in elk potje, zodat de vis de volledige binnenzijde bedekt en deels over de randen van elk potje hangt. Gebruik wat extra zalm om de gaatjes te dichten. ➤ Verwijder de pit van de rijpe avocado, schep het vruchtvlees uit de schil en snij het in stukken. Doe ze in een mengschaal, voeg de verse geitenkaas toe en plet alles met een vork. ➤ Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij de vrucht in piepkleine blokjes (brunoise). Roer de blokjes door het avocado-kaasmengsel. Voeg tussendoor wat vers limoensap toe. ➤ Snipper de bieslook en de dille zo fijn mogelijk. Roer de kruidensnippers door het mengsel. Kruid met zout en wat peper van de molen. ➤ Voeg ten slotte de zure room toe en roer tot je een smeuïg mengsel krijgt. ➤ Schep in elk met zalm bedekt potje een portie van het avocado-kaasmengsel. Vouw de randjes van elke grote plak zalm over de vulling. Vouw vervolgens de randen van de vershoudfolie samen, trek ze strak aan en span het plastic op. ➤ Plaats de stevig ingepakte zalmbonbons in de koelkast. Maak dit voorgerecht gerust op voorhand klaar.

Sla om erbij te serveren

Pluk de blaadjes eikenbladsla los. ➤ Verhit een pan met een likje olijfolie op een matig vuur en rooster de pijnboompitjes goudbruin. Laat de pitjes uitlekken op een vel keukenpapier. ➤ Kluts met de garde een scheut fijne olijfolie, wat balsamico en een beetje peper en zout tot een eenvoudige vinaigrette. ➤ Verzamel de eikenbladsla en de rucola in een mengschaal en meng ze voorzichtig.

Afwerking

Schik op ieders bord een hoopje sla. Druppel er een beetje van de vinaigrette over en langs. ➤ Leg boven op het hoopje sla een uitgekookte en gekoelde zalmbonbon en strooi wat pijnboompitten over het gerecht. ➤ Serveer er naar keuze wat brood of warme toast bij.

TJD: 1 UUR EN 15 MIN

PERSONEN: 4

GEHAKT: 

INGREDIENTEN:

- › 1 vel bladerdeeg
- › 1 grote courgette
- › 4 el paneermeel
- › 500 g varkensgehakt
- › olijfolie
- › peper en zout
- › 150 g rucola
- › balsamico

extra:

- › taartvorm
- › bakbonen
- › bakpapier

COURGETTETAART MET RUCOLA- SALADE

Deze courgettetaart is de max om te maken met kinderen: lustig rolletjes maken van de courgettes met 'worstjes' gehakt, en er dan een heuse taart van fabriceren. En eigenlijk is het geen zonde om deze taart met een scheut ketchup te serveren (doe ik ook). ☺

- › Verwarm de oven voor op 220 °C.
- › Leg het bladerdeeg in een ingevette taartvorm en prik er met een vork enkele gaatjes in.
- › Neem een stuk bakpapier en leg dit over het bladerdeeg.
- › Giet de bakbonen erin en zorg ervoor dat de volledige bodem van de taart gevuld is.
- › Zet de taart in de oven en bak gedurende 15 min (dit is 'blind afbakken').
- › Intussen snij je dunne plakken van de courgette (eventueel met een mandoline of old fashioned dunschiller).
- › Neem de taart uit de oven, verwijder het bakpapier gevuld met bakbonen en bestrooi de bodem met paneermeel, dat straks de jus van het gehakt zal opvangen.
- › Draai rolletjes van de courgetteplakjes en zet deze rechtop in de vorm, heel dicht bij elkaar.
- › Doe het gehakt in een spuitzak en vul hiermee de rolletjes op.
- › Indien je geen spuitzak hebt, kan je ook kleine balletjes gehakt in de plakken courgette rollen en zo in de taartbodem zetten.
- › Besprenkel de taart met wat olijfolie, kruid met peper en zout en zet gedurende 25 min in de oven.
- › Meng de rucola met een paar lepels olijfolie, peper en zout en sprenkel er wat balsamico over.
- › Serveer de courgettetaart met de rucolasalade.

TIJD: 30 MIN

PERSONEN: 4

GEHAKT: 

INGREDIENTEN:

- 500 g lamsgehakt
- olijfolie
- 150 g diepvrieserwtjes
- peper en zout
- 3 el verse munt, fijngenhakt
- bloem
- 2 vellen bladerdeeg

extra:

- uitsteekring met diameter van 5 cm - friteuse

ERWTJES EN LAMSGEHAKT SAMOSA STYLE

Philippe Lampo is dé meester van het bladerdeeg. Nog niet zo lang geleden gaf hij me de tip om bladerdeeg te frituren. Het resultaat mag er zijn! Een klein calorie-bommetje, dat wel, maar o zo lekker.

- Bak het gehakt aan in wat olijfolie en voeg op het einde de erwtjes toe.
- Kruid met peper en zout en voeg de verse munt toe.
- Bestuif je werkblad met bloem.
- Verdeel het bladerdeeg in 2 lange repen van 6 cm breed en leg op het ene deel hoopjes van de vulling. Laat er telkens 5 cm tussen.
- Leg het andere deel bladerdeeg erop en steek elk hoopje met de uitsteekring uit, waardoor je een gesloten bladerdeegpakketje overhoudt.
- Duw de randen extra aan met een vork.
- Frituur de hapjes in delen op 190 °C tot ze mooi goudbruin zijn.

TIP

Lekker met een dipsaus van platte kaas gemengd met verse munt en wat limoen-sap.

TJD: 1 NACHT + 45 MIN

PERSONEN: 4-6

GEHAKT: 

INGREDIENTEN:

voor de saus:

- een klein bosje peterselie
- een klein bosje dragon
- een klein bosje bieslook
- 2 el kleine augurken
- 1 el kappertjes
- 1 sjalot, fijgesnipperd
- 5 el mayonaise
- peper en zout

voor de vogelnestjes:

- 16 kwarteleitjes
- 500 g varkensgehakt
- paneermeel

extra:

- friteuse

VOGELNESTJES VAN KWARTELEI

De ballen van Balls & Glory zijn allemaal ovengebakken, maar dit minivogelnestje smaakt nog lekkerder als we het frituren. Dat geeft ons meteen ook de kans om een rauw kwarteleitje in het nestje te bakken, zonder dat het openbarst tijdens het bakken.

- Zet de ongekookte kwarteleitjes de avond ervoor in de diepvries.
- Hak de kruiden, augurken en kappertjes fijn.
- Meng de sjalot, kruiden, augurken en kappertjes door de mayonaise en kruid naar smaak met peper en zout.
- Zet weg in de koelkast tot je de saus nodig hebt.
- Haal de bevroren kwarteleitjes uit de diepvries en pel ze.
- Rol kleine balletjes van het gehakt, duw in elk balletje een kuiltje, steek er een kwarteleitje in en maak het balletje dicht.
- Rol de vogelnestjes door het paneermeel.
- Verwarm je friteuse tot 170 °C.
- Bak de vogelnestjes in delen in de friteuse (ongeveer 4 min) en laat uitlekken op keukenpapier.
- Serveer met de tartaarsaus.

FLAMMKUCHEN MET BRIE EN APPEL

Aantal personen: 4 / Bereidingstijd: 15 minuten



INGREDIËNTEN

- 1 rol koelvers flammkuchendeeg (260 g)
- 100 ml crème fraîche
- 10 sprietten bieslook, fijngesneden
- ½ appel, in plakjes
- 200 g brie, in plakken
- ½ tl gedroogde tijm
 - 1 el honing
 - 30 g rucola
 - 40 g walnoten, grof gehakt

BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- pizzasteen
- pizzaschep

BEREIDING

Steek de barbecue aan, maak een indirecte opstelling met het hitteschild en de pizzasteen en verwarm tot 220 °C.

Rol het flammkuchendeeg uit en bestrijk met de crème fraîche en bestrooi met de bieslook. Beleg de flammkuchen met de appel, brie, rijm en honing.

Schep de flammkuchen met behulp van de pizzaschep op de pizzasteen en bak 8 tot 12 minuten, tot de korst goudbruin en krokant is.

Garneer de flammkuchen met de rucola en walnoten en snijd in punten.

TIP VAN DE CHEF

- Met flammkuchen kun je alle kanten op. Wil je meer inspiratie, kijk dan eens in *Het Ultieme Pizzaboek* waarin we flammkuchen nog uitgebreider behandelen.

PROFITEROLES MET IJS EN CHOCOLADESAUS

Bereidingstijd
60 minuten

Ingrediënten (25 à 30 soesjes)

VOOR DE PROFITEROLES

5 eieren
100 g boter
180 g bloem
(patisseriebloem)
2,5 dl water
1 vanillestok
snuifje zout

0,5 l vanille-ijs

VOOR DE CHOCOLADESAUS

200 g donkere chocolade
100 g suiker
een klontje boter
1 dl water

EXTRA MATERIAAL
plastic spuitzak
ijsschepper
bakpapier

Bereiding

SOESJES

- | Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- | Zet een kookpot op een matig vuur en giet het water in de pot. Voeg er de boter bij en de zaadjes uit de vanillestok. Snij de vanillestok overlangs door en schraap met een mespuntje de zaadjes uit de beide helften van de peul.
- | Laat de boter smelten en giet dan de bloem in de pot. Zet het vuur op een laag pitje en meng alle ingrediënten met een houten lepel, tot ze samenklitten tot een deegje.
- | Haal de pot van het vuur en voeg nu de eieren een voor een toe. Meng tussendoor krachtig tot elk ei in het beslag verwerkt is. Dit vraagt een beetje inspanning! Om je een idee te geven: het beslag moet de dikte hebben van stopverf.
- | Voeg een snuifje zout toe, meng goed en vul de spuitzak met het soezenbeslag.
- | Verwarm de oven voor op 180° C. Houd de ovenplaat aan de kant. Bedek de ovenplaat met een vel bakpapier of een siliconenmatje.
- | Knip het tipje van de spuitzak en spuit egale toefjes beslag op de bakplaat. Laat voldoende ruimte tussen de porties beslag, want het volume zal tijdens het bakken verdubbelen. Kies voor porties die half het volume hebben van de inhoud van je ijsschepper. Gebruik een aardappelmesje om na elke spuitbeweging het deeg los te snijden van de spuitzak. Zo kan je heel netjes werken.
- | Bak de soesjes gedurende 25 minuten in een oven van 180° C, en laat ze nadien even afkoelen.

Tip: Je kan de soesjes al een dag eerder bakken. Bewaar ze in een afgesloten doos. Wanneer je wil serveren, verstuif dan wat water over de bolletjes en zet ze nog heel even in een warme oven.

CHOCOLADESAUS

- | Zet een steelpannetje op het vuur en doe het water en de suiker erin. Breng het mengsel aan de kook, zodat er een bleke suikersiroop ontstaat.
- | Breek de chocolade in stukken en smelt ze in de siroop. Roer voortdurend met een garde, tot je een glanzende saus bekomt.
- | Meng ten slotte een klontje koude boter door de saus.

AFWERKING

- | Snij de gebakken soesjes middendoor. Gebruik hiervoor een gekarteld mes. Leg op elk half soesje een bolletje vanille-ijs. Plaats er de hoedjes op, en serveer de profiteroles met een flinke lepel warme chocoladesaus.