



kookstudio 75

Exclusieve kooklessen en workshops



Salade met asperge, gegrilde tarbot, kroketje van tarbot, gekonfijte kumquat en citroenmayonaise

Asperges

- 1 geschilde asperge pp
- 5 gram zout
- 5 gr suiker
- 3 blaadjes foelie

Zet de geschilde asperges in een passende pan onder koud water.

Voeg zout en suiker toe en de blaadjes foelie

Geheel afdekken met een deksel en op zacht vuur aan de kook brengen.

Als de asperges aan de kook zijn eraf halen en naast het vuur door laten garen.

Gegrilde tarbot

- 4 tarbot filets
- Peper en zout
- Olie

De tarbot portioneren, het afval gebruiken we voor de kroketjes.

De tarbot op smaak brengen en op de mooie zijde grillen. Op een bakplaat leggen om deze later te verwerken.

Kroketje van Tarbot

200 gr afsnijdsels van tarbot
1 teen knoflook, zeer fijn gesneden
½ ui, zeer fijn gesneden
Stukje Spaanse peper, zeer fijn gesneden
2 takken peterselie, fijn gesneden(ook de stelen voor de bite)

50 gr boter
60 gr bloem
4 dl visbouillon
Peper en zout
Paneermeel en ei om te paneren

De tarbot snijden en samen met de knoflook, ui en de peper kort aanzweten, dan de bouillon toevoegen. Ongeveer 30 min laten trekken.

Geheel zeven. Boter smelten, dan de bloem toevoegen om een binding te krijgen. Dan kort doorverwarmen onder voortdurend roeren. vervolgens 3 dl vocht in 2 x toevoegen en doorverwarmen. Op smaak brengen en op het laatst de peterselie er door.

Af laten koelen in de vriezer, dan kroketjes vormen en paneren. Goud bruin bakken in de frituur.

Gekonfijte kumquat

1 doosje kumquats
100 gr suiker

De kumquats in kwarten snijden, de suiker karamelliseren en daar de kumquats in garen tot deze weet begint te karamelliseren, af laten koelen en bij het voorgerecht serveren.

Citroen Mayonaise

2 eidooiers
1 theelepel mosterd
1 theelepel Worcester
Peper en zout
4 dl zonnebloemolie
Sap van een 1/2 citroen

Alle ingrediënten mengen in een ronde bak BEHALVE OLIE en het citroensap. De olie gaan we druppelsgewijs toevoegen onder voortdurend roeren met een garde tot dat alle olie door de mayonaise is geroerd. Geheel op smaak brengen. Belangrijk om de mayonaise goed op smaak te brengen, deze mag ook best een zuurtje hebben!