



KOOCK

workshop

Knolselderijsoep met zuurkool en kerrieroom

- Pel en snijd de uien in halve ringen. Pel en hak de knoflook fijn. Snijd de schil van de knolselderijen in blokjes van 1 centimeter. Verwarm de olijfolie in een soeppan en fruit de ui en knoflook glazig en zacht. Voeg de knolselderij en laurier toe. Voeg bouillon, melk, slagroom, de helft van de zuurkool en laurier toe. Breng alles aan de kook en laat 12-15 min. zachtjes koken tot de knolselderij gaar is. Verwijder de laurierblaadjes. Pureer de soep met de staafmixer, schenk door een fijne zeef in een schone pan en breng op smaak met een beetje zeezout.
- Meng in een kleine (steel)pan kerriepoeder met olijfolie en verwarm circa 20 seconden op laag vuur zodat alle aroma's uit de kerrie loskomen.
- Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Meng met de zure room en kerrie-olie
- Verdeel de zuurkool over het aantal borden/kommen en schep er kerrieroom op. Snijd de bieslook fijn en strooi over de kerrieroom. Schep de soep rondom de zuurkool.

Ingrediënten

- 2 grote uien
- 7 teentjes knoflook
- 7 el olijfolie
- 2 grote knolselderij
- 4 blaadjes verse laurier
- 2 l krachtige kippenbouillon
- 175 ml volle melk
- 250 ml slagroom
- 175 gr wijnzuurkool

kerrieroom:

- 3 tl kerriepoeder
- 3 el olijfolie
- 175 ml slagroom
- 4 el zure room

garnering:

- 15 stengels bieslook



KOOCK

workshop

Champignonragout

- Maak de champignons schoon en snijd ze in stukjes. Snipper de ui en pers de knoflook uit.
- Bak de ui, knoflook en de champignons in een klontje boter tot ze net gaar zijn. Leg vervolgens de champignons op een zeefje en bewaar het vocht wat eruit loopt.
- Maak een roux van de boter en de bloem. Voeg hier het uitlekvocht aan toe en roer het geheel tot een gladde massa. Voeg nu 750 ml room toe en verwarm tot een gladde ragout.
- Voeg het champignonmengsel eraan toe en maak het geheel goed warm. Hak de peterselie en dragon fijn en voeg het toe aan de ragout. Breng op smaak met zout en peper.
- Roer de eidooier en de 150 ml room door elkaar en vlak voordat je de ragout gaat opdienen roer je dit door de ragout.

Ingrediënten 20 pers

Ragout:

- 600 gr kastanjechampignons
- 600 gr champignons
- 150 gr boter
- 180 gr bloem
- 750 ml room
- 1,5 ui
- 3 tenen knoflook
- peterselie
- dragon
- 3 eidooiers
- 150 ml room
- zout/peper



KOOCK

workshop

Sandwich met kaas-prei-eiersalade

- Pel de eieren en hak ze fijn. Meng het ei in een kom met de prei, kaas, mayonaise, crème fraîche en mosterd, tot een smeug geheel. Breng op smaak met peper en zout.
- Besmeer de tramezzini met de eiersalade en beleg met wat sla.
- Snijd de tramezzini in vier gelijke stukken en elk stuk diagonaal doormidden, zodat je in totaal 8 sandwiches krijgt.

Ingrediënten 16 sandwiches

- 4 sneden tramezzini
- 8 hardgekookte eieren
- 2 preien (alleen het witte gedeelte), goed gewassen en in smalle ringen gesneden
- 2 el crème fraîche
- 2 el mayonaise
- 2 tl mosterd
- 30 gr geraspte kaas
- Zout en peper uit de molen



KOOCK

workshop

Sandwich met tonijnsalade

- Laat de tonijn uitlekken, hak de kappertjes fijn en meng in een kom met de mayo, crème fraîche. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.
- Besmeer de tramezzini met de tonijnsalade en beleg met wat sla.
- Snijd de tramezzini in vier gelijke stukken en elk stuk diagonaal doormidden, zodat je in totaal 8 sandwiches krijgt.

Ingrediënten 16 sandwiches

- 4 sneden tramezzini
- 2 blikje tonijn op olie
- 2 el mayonaise
- 2 el crème fraîche
- 4 tl kappertjes, uitgelekt
- blaadjes sla



KOOCK

workshop

Toast met pompoen, cranberry's, walnoot en salie

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Spreid de blokjes pompoen uit over een bakplaat. Kruid de pompoen met wat (gemalen) venkelzaad, chilivlokken, zout en peper. Giet er wat olijfolie overheen en voeg een gebroken kaneelstokje toe. Meng alles even door elkaar met je handen. Zet de plaat ongeveer 40 min. in de oven, tot de pompoen zacht is. Vis het kaneelstokje eruit en laat even afkoelen.
- Ondertussen maken we de cranberry's in een steelpannetje met het sinaasappelrasp en -sap, plus de azijn. Laat 8 tot 10 minuten zachtjes koken op middelhoogvuur. Wordt het te droog? Voeg dan een scheutje water toe.
- Maak de pompoenpuree af. Maal de blokjes pompoen in een keukenmachine of met een staafmixer tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper en zet opzij.
- Rooster de gehakte walnoten kort in een droge koekenpan.
- Verhit de olie in een pannetje bak hierin de blaadjes salie en rozemarijn kort, tot ze krokant zijn. Laat ze even uitlekken op keukenpapier. Voeg daarna de gehakte walnoten nog even toe aan de olie.
- Rooster de sneetjes brood en schep op elk broodje wat pompoenpuree. Versier met de zoetzure cranberry's, de walnootjes en de knapperige kruiden.

Ingrediënten

- 1 flespompoen, geschild en in blokjes
- 1 meergranen stokbrood
- 75 gr gedroogde cranberry's
- 1 kaneelstokje
- 1/2 sinaasappel; rasp van de schil en het sap
- klein bosje salie
- klein bosje rozemarijn
- 35 gr walnoten, gehakt
- 1/2 tl venkelzaad
- 1/4 tl gedroogde chilivlokken
- 2 el rodewijn azijn
- olijfolie
- zout en peper



KOOCK

workshop

Crostini met aubergine en munt

- Zet een grillpan op een hoog vuur. Snijd de aubergine in plakjes en besprenkel ze met wat olijfolie. Grill ze in de pan zodat ze een lekker kleurtje krijgen en zacht worden, herhaal dit tot alle plakjes gegrild zijn.
- Maak ondertussen de dressing door in een kom 3 eetlepels olijfolie te mengen met 1 eetlepel witte wijnazijn. Pers een teentje knoflook uit en voeg dit aan de kom toe. Snijd vervolgens de munt fijn en doe dit ook bij de dressing en klop met een vork door elkaar.
- Wanneer de aubergines klaar zijn, leg je alle plakjes op een bord en giet je de dressing er overheen en laat je het er goed in trekken. Doe dan de granaatappelpitjes erbij.
- Snijd het stokbrood in dunne sneetjes en bak ze in de grillpan op (met wat olie) totdat donkere strepen zich op het brood vormen, haal het brood eruit wanneer ze aan beide kanten lekker knapperig zijn.
- Beleg elke crostini met de aubergine en maal er dan wat peper en zout over. Snijd eventueel nog wat verse munt en verdeel over de crostini's voor een extra mooi effect.

Ingrediënten 15 crostini's

- stokbrood
- 3 elolijfolie
- 1 elwitte wijnazijn
- 1 aubergine
- 1 teentje knoflook
- klein bosje munt
- 30 gr granaatappelpitjes
- peper en zout



KOOCK

workshop

Trifle met kersen en witte chocolade

- Maak de vanillecrème. Doe de melk samen met de suiker in een pannetje en voeg het merg van een vanillestokje toe. Breng aan de kook.
- Roer in een apart kommetje het custardpoeder goed los met drie eetlepels koude melk. Voeg er dan een heel klein beetje van de warme melk aan toe, steeds een beetje meer en giet het dan in de pan bij de rest van de warme melk. Laat de vanillecrème aan de kook komen en drie minuten doorkoken, tot je een mooi dik mengsel hebt. Giet het over in een schaal en dek het af met plasticfolie. Zorg dat het folie de crème raakt, zo voorkom je dat er een vel op zal ontstaan. Laat even afkoelen en zet dan in de koelkast om verder af te koelen.
- Klop de slagroom lobbig en roer de helft daarvan met een spatel door de vanillecrème. Zet opzij. Meng de andere helft van de slagroom met de speculaaskruiden.
- Snijd de cake in kleine blokjes, doe ze in een kommetje en besprenkel met de amaretto. Zoveel als je lekker vindt!
- Zet de glazen op een rijtje naast elkaar en schep in elk glas een laagje vanillecrème. Verdeel er wat blokjes cake over en daarna wat kersen. Schep niet teveel van de siroop mee, want dat kan gaan doorlopen tussen de verschillende laagjes. Schep er een laagje slagroom op en eindig met nog een dun laagje vanillecrème. Maak af met wat geraspte witte chocolade en eventueel een kerstkransje.

Ingrediënten 6 personen

- 100 gr witte chocolade, geraspt
- 500 gr kersen op siroop
- 1/2 cake
- 1 vanillestokje
- 500 ml halfvolle melk
- 30 gr custardpoeder
- 125 gr suiker
- 300 ml slagroom, ongeslagen
- 1 tl speculaaskruiden
- scheutje Amaretto