



KOOKTECHNIEK – voorjaar 2018

## **Terrine op de wijze van foie gras**

### Nodig :

500 g kippenlever - 250 g zachte boter - 1 slpl porto - 1 slpl armagnac - olijfolie - nootmuskaat - peper - zout

### Werkwijze:

1. Reinig de kippenlevertjes en bak ze met een klontje boter in een braadpan.
2. Neem van het vuur en voeg de porto, armagnac, peper, zout en nootmuskaat toe.
3. Mix alles fijn.
4. Voeg nu geleidelijk aan de boter toe en kruid verder af.
5. Breng de terrine in een kom en laat zeker 1 nacht rusten in de koelkast.
6. De terrine is lekker op een lauwe toast.

## **Terrine van fazant met gedroogde abrikoos en pistache**

### Nodig :

500 g fazantfilet - 300 g kippenlever - 200 g spek - 20 sneetjes gerookt spek - 2 eieren - 12 zacht gedroogde abrikozen - 170 g studentenkamer (vesuvio) - 3 lpl eau de vie – 1 dl wildfond - piment d'Espelette - 1 klpl vijfkruidenpoeder - 1 mespunt kaneel - 6 jeneverbessen

### Werkwijze:

1. Mix de fazantfilet met de kippenlever, spek, de eieren, de kruiden, de wildfond, de jeneverbessen en de eau de vie in de keukenrobot tot een homogene massa.
2. Voeg de studentenhaver en de abrikozen toe.
3. Bedek de patévorm met de reepjes spek en vul op met het mengsel.
4. Zet de patévorm onder deksel in een braadslede met heet water en bak 1 uur op 180°C.
5. Laat helemaal afkoelen.



## **Ananashutney**

### Nodig:

1 ananas - 650 g appel - 2,5 dl water - 3,5 dl azijn - 300 g suiker –  
1 lpl mosterdzaadjes - 1 klein groen pepertje - 1 tlpl karwijzaad

### Werkwijze:

1. Snij de ananas en de appel in kleine blokjes.
2. Doe ze in een kookpan met 2,5 dl water en laat zachtjes koken.
3. Voeg azijn, suiker en mosterdzaadjes toe.
4. Breng de chutney al roerend aan de kook tot de suiker is opgelost.
5. Laat de chutney onder regelmatig roeren max. 1 uur zachtjes koken tot de meeste vloeistof is verdampt en de massa dik is.
6. Voeg voor de chutney in de potten wordt gedaan een fijngesneden groene peper en karwijzaad toe.
7. Schep de chutney in steriliseerbokaaltjes en sluit af.

## **Mangochutney**

### Nodig:

1 mango - 1 kleine ui - 2 cm verse gember - 2 slpl bruine suiker –  
1 lpl roze peperkorrels - 3 cl wijnazijn

### Werkwijze:

1. Schil de mango en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.
2. Snipper de ui en rasp de gember.
3. Doe alles in een kookpan en voeg de bruine suiker, de grof gehakte roze peperkorrels en de wijnazijn toe.
4. Laat 30 min koken op laag vuur, roer geregeld om.
5. Giet in een confituurpotje.



## **Visterrine**

### Nodig:

200 g gerookte zalm - 250 g gepocheerde kabeljauw - 6 blaadjes gelatine - 1/2 l room - citroensap - 200 ml visfond - 200ml witte wijn - cayennepeper - zout.

### Werkwijze:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Breng de witte wijn en de visbouillon aan de kook.
3. Los de gelatine op in de kokende visbouillon.
4. Cutter de gerookte zalm.
5. Besprenkel de gepocheerde kabeljauw met citroensap en meng met de zalm.
6. Giet de warme gelatine vloeistof bij de vis en meng goed, laat even afkoelen.
7. Klop de room op en voeg bij de vis.
8. Breng op smaak met cayennepeper en zout.
9. Giet het vismengsel in terrinevorm en laat min. 3 uur opstijven in de koelkast.

## **Vegetarische terrine met eekhoortjesbrood**

### Nodig:

200 g eekhoortjesbrood (cepes en bocal) - 100 g kastanjes - 1 teentje look - 70 g tofu - 2 lpl olijfolie - peper - zout - 4kruiden

### Werkwijze:

1. Verwarm de olijfolie en stoof de look en de cepes gedurende 5 min.
2. Breng op smaak met peper en zout.
3. Mix de cepes met de kastanjes, de tofu en de 4kruiden tot een homogene massa.
4. Presenteer de terrine in een mooie bokaaltje.



## Belgian pickles

### Nodig:

1 bloemkool - 2 wortelen - 500 g augurken - 500 g zure uitjes - 75 g maïzena –  
110 g suiker - 2,5 dl water - 6 lpl graantjesmosterd - 10 g kurkuma - 1 takje tijm -  
cayennepeper - 250 g grof zout

### Werkwijze:

1. Snijd de bloemkool en de wortelen in kleine blokjes en bestrooi overvloedig met grof zout.
2. Plaats de kom afgedekt in de koelkast gedurende 24 uur.
3. Spoel de groenten af en gaar in kokend water gedurende 5 min met cayennepeper en tijm.
4. Voeg hierna de suiker toe en roer goed.
5. Voeg de versneden augurken, de uitjes , azijn, kurkuma en de mosterd toe.
6. Los de maïzena op in water en voeg toe.
7. Laat nog 10 min koken op een middelhoog vuur.
8. Laat volledig afkoelen.
9. Doe de pickles in een steriliseerbokaal en bewaar in de koelkast.