

Kooksessie 10 – Vurige Valentijnsmenu

➤ **Sint-jakobsnoten met oosterse gemarineerde rode biet**

Nodig voor 4 personen: 12 sint-jakobsnoten, 400 gr voorgekookte rode biet, 100 ml mirin(= zoete rijstwijne je kan het eventueel vervangen door een droge sherry), 100 ml rijstazijn, 40 gr rietsuiker, 1cm fijn geraspte gember, verse koriander, geroosterde sesamzaadjes, P+Z.

Werkwijze: Leg de sint-jakobsnoten 1 uur in de diepvries. (Maak in tussentijd eerst de marinade.) Laat de sint-jakobsnoten een beetje ontdooien en snij in dunne plakjes met de mandoline. Kruid met grof versgemalen peper.

Marinade: mirin, rijstazijn, rietsuiker en geraspte gember te mengen.

Snij de gekookte rode biet in dunne plakjes en laat 1 uur hierin marinieren.

Serveer de carpaccio van sint-jakobsnoten met de plakjes gemarineerde rode biet. Werk af met frisse blaadjes koriander, zeezout en geroosterde sesamzaadjes.

➤ **Paprikasoep met pestomascarpone**

Nodig 4 personen: 5 rode paprika's, 2 uien, 4 teentjeslook, blikje tomatenblokjes, 1 el tomatenpuree, 1 l groentebouillon, P+Z. Groene pesto en mascarpone. Toastbrood en een uitsteekvormpje.

Voor de pesto: pijnboompitten, peterselie, basilicum, olijfolie, Parmezaanse kaas, P+Z. doe alles ingrediënten in de cutter en mix.

Meng 2 grote el mascarpone met 2kl pesto, breng op smaak met P+Z en het sap van citroen.

Werkwijze: ontvel de paprika's, verwijder de pitjes.

Neem een grote soepketel en verhit een scheutje olijfolie en fruit de ui en look. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meebakken. Voeg paprika's en tomatenblokjes toe. Bevochtig het geheel met groentebouillon. Breng aan de kook en laat op een middelmatig vuurtje koken. Blender de soep en kruid met P+Z.

Druk uit het toast brood vormpjes en toast in antibakpan goudbruin.

Serveer de soep met de mascarpone pesto en de getoaste hartjes.

➤ **Chicken tika masala**

Nodig voor 4 personen: Griekse yoghurt, 2 el tikka masalla currypasta, 1 tl kurkuma, zware peper.

Sap van een limoen, 4 kippenfilets, 2 rode ui gesnipperd, 2 zoete puntpaprika's, rode chilipeper zonder pitjes in zeer kleine stukjes, 2 knoflook teentjes, 500 gr tomatenblokjes uit blik, 200 ml kokosmelk, 3 cm geraspte gember, 4 el komijn, 2 tl komijnzaadjes (eerst roosteren en cutteren), verse koriander, zout en 150 gr spinazie.

Werkwijze: meng 6 el yoghurt met de currypasta, kurkuma, zwarte peper en limoensap. Voeg de stukjes kip toe en meng goed. Laat 30 min afgedekt marinieren.

Schep de kip uit de yoghurt en bak kort aan in een diepe pan met wat olijfolie. Haal de kip uit de pan en stoof de ui, paprika's, chilipeper, korianderzaadjes en look even aan in dezelfde pan.

Voeg de tomatenblokjes, kokosmelk en kip toe. Kruid met gember, komijn en zout.

Laat 20 minuten sudderen zonder deksel, zodat de saus wat indikt. Voeg de laatste 10 minuten de spinazie toe. Werk af met verse korianderblaadjes.

Serveer met rijst en een potje Griekse yoghurt met koriander.

➤ **Pavlova met Amarena – kersen***

Nodig voor 6 personen: 200 gr eiwit, 10 gr azijn, 200 gr suiker, 200 gr bloedsuiker, 1 tl maïzena.

Nodig voor de crème: 400 gr volle room, 120 gr mascarpone, 120 gr gecondenseerde melk.

Nodig voor de afwerking: 1 bokaal Amarena kersen, 1 tl maïzena, scheutje water, sap van 1 limoen. 1 el balsamicocrème en vers fruit. Gehakte geroosterde hazelnoten.

*Een amarena-ker is een ontpitte in suikersiroop ingelegde zure ker. Het is een specialiteit uit Bologna, Italië. De ker krijgt na de inlegperiode een diep donkerrode stevige enigszins knapperige schil en een zeer zoete typische smaak door het gebruik van een suikersiroop.

Werkwijze: doe het eiwit (vet vrije kom) en azijn in keukenrobot en klop tot stijve pieken. Voeg geleidelijk de suiker, bloedsuiker en de maïzena toe.

Neem een beklede bakplaat met bakpapier en lepel daarop toefje van het eiwitmengsel. Plaats gedurende 1 uur in een voorverwarmde oven van 180°C.

Meng de mascarpone met de gecondenseerde melk. Voeg vervolgens de room toe en klop tot slagroomdikte.

Zeef de kersen en vang het sap op in een steelpannetje en voeg een scheutje water toe. Verwarm zachtjes en bind met maïzena. Breng op smaak met sap van een limoen en eetlepel en balsamicocrème. Doe vervolgens de kersen terug bij het sap.

Meng onder de kersen ook nog wat vers rood fruit.

Serveer de pavlova's mooi op een bordje. Lepel er de crème over en werk af met saus van kersen en enkele gehakte geroosterde hazelnoten.