

Kooksessie 8 – 19 december

➤ **Risotto met witloof en gerookte zalm**

Nodig voor 4 personen: 6 dl kippenbouillon, 2 sjalotten, ½ teentje look, klontje boter, 250 risottorijst, 3 stronkjes witloof, Z+P, radicchio 1/4 (roodloof), 4 plakken zalm, platte peterselie, Parmezaanse kaas, ½ citroen

Werkwijze: pel de sjalotten en snij ze overlans en snipper ze zeer fijn. Pel het stukje look en plet het tot pulp.

Verhit een stoofpot op een zacht vuur en smelt er een klontje boter in. Stoof de sjalot en look in de boter. Roer af en toe en voeg na een paar minuten de rijst bij. Roer en laat die heel kort meestoven. Schenk er volgens de bouillon bij (verhouding 1/3 rijst en 2/3 kookvocht)

Zet een deksel op de pot en laat de rijst garen op een zacht vuur. Roer niet in de rijst alvorens de bouillon werd geabsorbeerd. Controleer tussendoor of je een extra schepje bouillon moet toevoegen. Terwijl de rijst gaart, bereid je het witloof en de garnituren.

Snij de witloof overlans in twee en verwijder het taaie hart. Snij de halve stronkjes in grove stukken. Zet een braadpan op een matig vuur en smelt er een klontje boter in. Stoof het witloof in de bruisende boter. Kruid met P+Z. zet het vuur uit alvorens de stukken witloof hun “beet” verliezen.

Verwijder de taaie kern uit de radicchio en snij de groenten in fijne reepjes van ongeveer ½ cm breed. Spoel de stukjes roodlof onder stromend water en laat ze uitlekken.

Snij de gerookte zalm in reepjes van minstens 1cm breed. Spoel de peterselie en hak de blaadjes fijn.

Roer in de gare rijst en voeg een extra klontje boter toe. Rasp de kaas en roer rustig door de rijst. Tracht de korrels niet te beschadigen.

Schep het gestoofd witloof bij de risotto en de snippers radicchio. Als laatste de reepjes zalm en de peterselie.

Proef en voeg extrapeper van de molen en eventueel zout. Druppel een scheutje citroensap in de pot en roer voorzichtig. Serveer meteen.

➤ **Knolselder velouté met amandelen**

Nodig: knolselder, ui, prei wit, groentebouillon, volle melk, room, salie, wintertruffel, P+Z, olijfolie

Werkwijze: schil de knolselder, prei en ui en snij in kleine stukken. Stoof glazig in olijfolie.

Voeg bouillon en melk toe en breng alles aan de kook op zacht vuur en laat 35 minuten sudderen. Mix de soep grondig in een blender en haal de soep door een fijne zeef. Breng op smaak met peper van de molen, zeezout en nootmuskaat.

Snij de salieblaadjes in fijne reepjes. Verhit in een pan wat olijfolie en rooster kort de amandelschijfjes en bak kort me zonder te kleuren.

Warm de soep nog even door en werk af met de half opgeklopte room.

Serveer de soep over de borden en rasp er wat truffel over, werk wat af met amandelen en salie en enkele druppels olijfolie.

➤ **Gepocheerde tongrolletjes met spinaziepuree en saffraan**

Nodig: 12 tongfilets, 500 gr aardappelen, 350 gr bladspinazie, klontje boter, 5 dl visfumet, 1 dl room, snuifje saffraan, P+Z.

Voor de garnering: tijm en lente ui

Werkwijze: aardappelen garen in gezouten water, afgieten en pletten.

Spinazie stoven en onder de aardappelpuree mengen. Kruiden met P+Z.

Tongrolletjes pocheren in 4 dl visfumet. De resterende visfumet laten inkoken met 1 dl room en een snuifje saffraan. Kruiden met P+Z.

Versieren met plukjes tijm en lente ui

➤ **Chocolademousse met cacaocrumble**

Nodig: 200 gr pure chocolade, 6 eieren, 280 kristalsuiker, 375 ml room, 30 gr hazelnoten, 1 lepel cacaopoeder, 30 gr bloem, 30 gr amandelpoeder, snuif grof zout, 30 gr boter

Werkwijze: smelt de chocolade au bain-marie. Scheid de dooiers en de eiwitten. Doe de eigelen en de suiker in een grote mengkom en klop ze tot een schuimige bleke massa (ruban).

Giet de gesmolten chocolade bij het eiermengsel en spatel alles door elkaar. Neem een propere en vetvrije mengkom en klop de eiwitten tot een vast schuim. Spatel het eitwitschuim in delen onder het chocolademengsel. Roer voorzichtig en geduldig zodat er voldoende lucht onder het mengsel komt.

Schenk de room in een mengkom en klop deze half op tot yoghurt dikte. Opgelet, het mag geen slagroom worden. Spatel de room door het mengsel.

Giet vervolgens alles in een grote kom en dek af met vershoudfolie. En laat enkele uren opstijven in de koelkast.

*Verwarm de oven op 160°C

Hak de hazelnoten fijn en doe ze in een kom. Voeg suiker, bloem, cacaopoeder, amandelpoeder en snuif zout toe, meng alles goed onder elkaar.

Doe de boter (koude boter in blokjes) bij de droge ingrediënten en kneed alles met je vingers tot je een kruimelachtig deeg krijgt.

Verdeel het deeg over een ovenschaal en bak de crumble gedurende 20 min op 160°C.

Laat de crumble daarna afkoelen.

Dompel een lepel enkele tellen onder in heet water en schep een mooie quenelle van de chocolademousse. Strooi er de krokante cacaocrumble over.