

KWB heeft smaak!



**en wordt
“club van het jaar”?**

**Aperitief van de voorzitter
Mosselen op Indische wijze met Augustijn
Asperges, witte wijnsaus, gandaham, croutons
& gerookte zalm
Wafels, oliebollen & poffertjes met Augustijn**

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35

KWB Ertvelde
Foto Heikki Verdurme

17.4.2008



Asperges met witte wijnsaus, gerookte zalm & croutons



1 Zet het keukengerei klaar:

dunschiller
kookpot of eierkoker
aspergekoker
kookpotje
kookpot voor bain-marie
soeplepels
klopper
bord
maatbeker
maatbeker 1 l
zeef
kurkentrekker
citruspers
vork of aardappelstamper
Schaar
glas/lepel
plank
(digitale) koffielepel

grote bakpan of wokpan
sauslepel
schotelverwarmer
kookplaat
aspergetang

Boodschappenlijstje
voor 4 personen:
1,5 kg asperges
6 eieren
peterselie uit de diepvries
1 netje sjalotten
3 x 75 gram croutons
200 g gerookt spek
50 g gerookte zalm pp
maizena
1 pakje boter
2,5 dl room
1 fles droge witte wijn
cayennepeper/zout
1 citroen



Asperges met witte wijnsaus, gerookte zalm & croutons



2 Hard gekookte eieren.

Kook 1 ei per persoon: Zet de eieren op in koud water. Breng aan de kook. Reken 10 minuten vanaf het kookpunt voor een hard gekookt ei.

3 asperges in de aspergekoker

Werkwijze:

Neem de korf uit de aspergekoker. Schil de asperges met een dunschiller: begin voorbij de top en schil naar het uiteinde toe. **Breek de verharde uiteinden af.**

Doe het afval + zout in de aspergekoker. *Neem de eieren onmiddellijk uit het water en laat ze "schrikken" door er koud water over te laten stromen* & leg ze in koud water. Zet het afval onder water. Breng aan de kook. Leg de asperges in een vochtige handdoek in de koelkast. **Giet het afval door een Zeef. Vang Het kookvocht op in een maatbeker van 1l. Vul de aspergekoker met 1 l kookvocht. Laat afkoelen. Plaats in de koelkast.**

Mimosa van ei: Pel de eieren onder water. Plet het eiwit & eigeel van 4 hard gekookte eieren apart met een vork of een aardappelstamper. Meng de geplette eieren met peterselie uit de diepvries.

Dit heb je nodig:

voor 4 personen:
1,3 kg asperges
4 eieren
peterselie uit de diepvries



Asperges met witte wijnsaus, gerookte zalm & croutons



4 Witte wijnsaus bij de asperges

Werkwijze:

Open de fles wijn:-Snijdt met het lipje, dat zich een de zijkant bevindt, het loodje door.-Neem het loodje boven de kurk weg.-Draai de kurkentrekker in de de kurk. -Trek de kurk eruit.-Giet een klein beetje wijn in een glas. Proef of de wijn geen kurksmaak heeft. Meet de wijn af.

Pel de sjalotten. Snijd elke sjalot in 6 stukken. Smelt een halve soeplepel boter in een kleine kookpot. Laat de stukken sjalot erin uitzweten.

Voeg de droge witte wijn toe. Laat dit 10 minuten sudderen tot de wijn voor de helft ingekookt is.

Meet 60 ml + ½ klp kookvocht af. Voeg 60 ml + ½ klp kookvocht van de asperges toe. Laat inkoken. Voeg 250 ml room toe, en laat even doorkoken. Giet dit door een zeef. Kruid met cayennepeper en 6 gram zout. Koel snel af & plaats in de koelkast

Dit heb je nodig:
voor 4 personen:

2 + een halve sjalot
12,5 gram boter
3 dl+ 2 1/2 klp droge witte wijn
2,5 dl room
cayennepeper
6 gram zout



Asperges met witte wijnsaus, gerookte zalm & croutons



Plaats de asperges in de korf.
Zet 1/2 uur voor het eten
in de aspergekoker. Breng het
kookvocht aan de kook.
Laat 15 minuten koken

Vul een kookpot met water tot
de kookpot voor
de saus er kan in dobberen.
Breng het water aan de kook.

5 Broodkorstjes met spek

Bak 200 g gerookt spek zonder
vetstof in een hete bakpan of
wokpan.

Doe er 3 maal 75 gram broodkorstjes bij.
Laat opwarmen

Zet de wok op een kookplaat op tafel!

Dit heb je nodig:
voor 4 personen:

3 x 75 gram croutons
200 g gerookt spek
50 g gerookte zalm pp
2 eetlepels maizena
+ 1 glas water
2 soeplepels citroensap

50 gram boter

Breng de saus aan de kook. Weeg de 50 g boter af. Bind de saus met maizena. Werk de saus op met 50 gram koude boter in stukjes. Pers de citroen uit. Breng de saus op smaak met 2 soeplepels citroensap. De saus mag zeker niet zuur zijn! **LAAT DE SAUS NIET MEER KOKEN !** Houd de saus warm op bain - marie. Zet met de bain-marie op tafel!

6 Gerookte zalm



Mosselen met Augustijn op Indische wijze

Boodschappenlijstje

- 2 kg mosselen
- netje uien of sjalotten
- 1 appel (golden delicious)
- 4 dl room (2 doosjes)
- boter
- bleekselder
- Curry, peper & zout
- Maïzenaexpress
- peterselie
- 1 Augustijn

Zet het keukengerei klaar:

- 3 plankjes
- 3 aardappelmessen
- grote kookpot
- schuimspaan
- kom
- propere handdoek+ zeef
- maatbeker
- keukenwekker
- schaaltjes EVM



Mosselen met Augustijn op Indische wijze



Werkwijze:

Op voorhand:

Was de mosselen in gezouten water.

Reinig & was de selder en snij ze fijn.

Pel & versnipper de ui of sjalot

Doe de mosselen in een pot.

Voeg 3/4 van de groenten & wat boter, 1 Augustijn, peper

& zout toe.

Zet de pot op een hoog vuur. Draai de mosselen regelmatig om met een schuimspaan.

Haal de mosselen uit hun schelp.

Zeef 1/2 l kookvocht door een vochtige neteldoek. Laat 10 minuten inkoken.

Zet het gezeefde vocht op het vuur & voeg de rest van de selder & de ui toe.

Voeg de room & een mespunt curry toe & laat eventjes goed opkoken.

Bind de saus. Warm de mosselen op in de saus.

Schil de appel & snijd in heel kleine blokjes. Voeg deze op het laatste toe aan de saus. Proef & breng op smaak.

Dien op in een klein potje. Versier met gemalen peterselie.
Geef er een augustijn bij!

Dit heb je nodig:

- 2 kg mosselen
- 2 uien of sjalotten
- 1 appel (golden delicious)
- 4 dl room (2 doosjes)
- boter
- 2 stengels bleekselder
- Curry, peper & zout
- Maïzenaexpress
- peterselie
- 1 Augustijn

Wafels met Augustijn

Dit heb je nodig:

333 g zelfrijzende
bloem
200 g suiker
snuifje zout
4 eieren
166 g boter
333 ml augustijn

Zet het keukengerei klaar:

Dubbele vleespen
zeef
Borsteltje
weegschaal + 2 doosjes
schaaltje voor boter
maatbeker

Werkwijze

Smelt de boter.
Meng zout & suiker met
de gezeefde bloem
Roer er de eieren en de
gesmolten boter onder.
Voeg de Augustijn toe.
Verwarm het wafelijzer voor.
Vet het in. Bak de wafels.



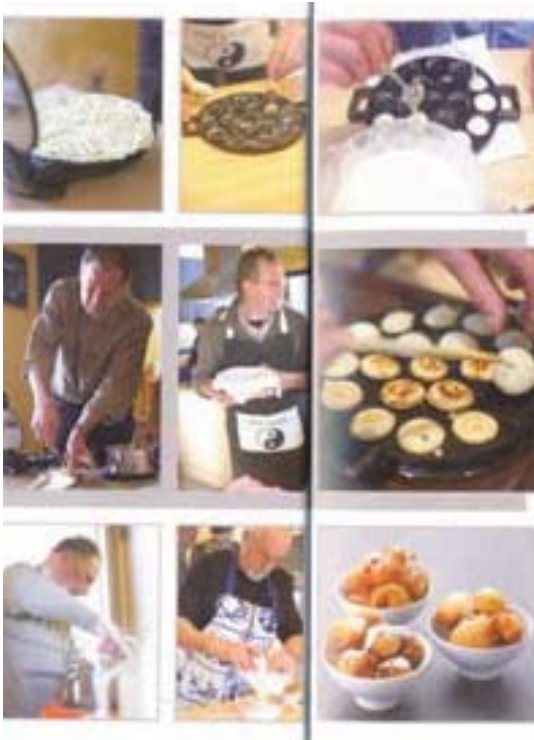
Mini oliebollen & poffertjes met Augustijn

Boodschappenlijstje

Zet het keukengerie klaar:

2 kommen
2 houten lepels - klopper
keukenhanddoek
frituurketel
3 koffielepels
keukenrol
bloemsuikerzeef
flesopener
schuimspaan
3 maatbekers
2 kleine kookpotten
een vochtige doek.
bakpan of poffertjesplaat
borsteltje
een poffertjesvork

500 g ANCO oliebollenmix
1 flesje Augustijn
flesje melk
frituurvet
gekleurde prikkers
bakboter



Poffertjes met Augustijn

Dit heb je nodig:

250 g ANCO oliebollemix
125 ml Augustijn
125 ml warm water
bakboter

Werkwijze:

1 Verwarm het water in een kookpot. Meet de augustijn af in een maatbeker. Meng (met een houten lepel) de oliebollemix met de gist, het warme water en 125 ml Augustijn in een kom.

2 Voeg beetje bij beetje nog 125 ml Augustijn toe.

3 Roer met een klopper tot je een glad deeg bekomt.

4 Dek het deeg af met een vochtige doek. Laat het deeg 20 à 30 minuten op een tochtvrije plaats rijzen.

5 Smelt boter in een bakpan of vet een poffertjesplaat in met een borsteltje. Leg de pan (met behulp van een koffielepel) vol met hoopjes deeg. Laat de onderkant van de poffertjes bruinen, draai ze met een poffertjesvork om & bak de andere kant. Smelt na iedere bakbeurt boter in de pan!!! Onmiddellijk opeten!



Mini oliebollen met Augustijn

Dit heb je nodig:

250 g ANCO oliebollenmix
125 ml Augustijn
125 ml warme melk
frituurvet

Werkwijze:

1 Meet de melk af & doe in de kookpot.

Meet de augustijn af.

Verwarm de melk.

2 Meng de oliebollenmix met de gist, de warme melk en 125 ml Augustijn in een kom.

3 Roer met een houten lepel tot je een glad deeg krijgt.

4 Dek het deeg af met een vochtige doek.

Laat het deeg 20 à 30 minuten op een tochtvrije plaats rijzen.

5 De frituur verhitten op 190C

6 Met behulp van 2 koffielepels deegbollen in het vet laten glijden

7 Laat ze 3 minuten bakken.

8 De oliebollen uit het vet nemen en op keukenpapier laten uitlekken.

9 Bestrooien met poedersuiker. Onmiddellijk opeten!



Aperitief van de voorzitter

Dit heb je nodig:

voor 4 personen
2 flesjes Rodenbach
50 ml cassis
100 ml picon
100 ml grenadine

Zet het keukengerei klaar:

maatbeker
maatbeker 3,5 l
pollepel



voorzitter

4 personen:
cassis - 50 ml
picon - 100 ml