ے

Loïc

ZOT VAN KOKEN

VOL.2

Lannoo

GOEIENDAG BONJOUR

Ontevreden, onvoldaan... Die gevoelens speelden op bij het beëindigen van mijn vorige boek. Niet omdat ik er niet trots op was. Integendeel. Maar ik had het gevoel dat ik niet had gerealiseerd wat ik in gedachten had. Er waren nog zoveel verhalen die ik wilde vertellen. Zoveel recepten die ik wilde delen. Zoveel keukenwaanzin waarmee ik jou wilde bestoken. Helaas, het kon niet allemaal in het eerste boek. Maar het goede nieuws is dat ik de kans heb gekregen om nog een boek te maken. Dit boek. Ja ja, het boek dat je nu in je handen hebt. Of dat daar in je boekenkast ligt, waardoor deze woorden misschien nooit je ogen zullen bereiken. Maar dat is oké. En als je het boek in de keuken gebruikt, dan hoop ik dat je groeit en blijft groeien. En dat je geniet van elk gerecht dat je bereidt.
Dit tweede deel is het vervolg op mijn vorige boek. Zonder echt een vervolg te zijn. Ik ben erg eclectisch en chaotisch in mijn hoofd. En mijn boeken zijn dat dus ook. Wat kun je verwachten in dit tweede deel? Wat je maar wilt. Ik wil gewoon benadrukken dat ik 'gourmandise' en 'kookplezier' als de twee belangrijkste parameters beschouw. Het is zo belangrijk dat je geniet van het kokkerellen. Het is belangrijk dat je geniet van de creaties die je met liefde tevoorschijn tovert. Het is belangrijk dat je geniet van het delen met degenen die je liefhebt.

Oké. Genoeg mouwvegerij. Maar ik meen het, beleef er plezier aan. Amuseer je met snelle recepten, makkelijke recepten, ingewikkelde recepten, een noedelsoep waarvoor je 3 dagen nodig hebt om ze te maken. Speel met zoet, zout, vegetarisch, vegan. Met lekker eten, klassieke keuken, exotische gerechten en ga zo maar door. Enfin, je kunt alvast beginnen met het doorbladeren en bekijken van dit boek. Stop op een willekeurige bladzijde, bestudeer de foto, knik dan als een expert en zeg: 'Aha, dat heeft wel iets.' En als je dan toch bezig bent, probeer gewoon het recept eens uit. Neem een fotootje van het resultaat en stuur het naar mij: @loicfood.
Dat zou ik tof vinden.
Tot slot moet ik nog iets bekennen. Wie mijn vorige boek heeft, zal wellicht gemerkt hebben dat er enkele inktvlekken in zaten. Maak je daar geen zorgen over. Dat was heel normaal. Ik heb al jullie berichten over een probleem in de drukkerij goed ontvangen. Maar ik zeg het nog eens. Maak je er geen zorgen over. De drukkerij heeft uitstekend werk geleverd. We hebben alles uitgeklaard. En ik hoop dat je die vlekken niet meer tegenkomt. Hoewel het er volgens mij wel leuk uitzag...
Vooruit dan maar! Sla deze bladzijde om en begin eraan! Ik hoop dat je ervan geniet.

Iedereen houdt van ballekes. Iedereen houdt van Parmezaanse kaas.
Iedereen houdt van spinazie? Denk ik toch...
In ieder geval, geniet van dit mega-eenvoudige, snelle en smaakvolle gerecht.

4p - 20'

INGREDIËNTEN

1 TEENTJE KNOFLOOK
1 UI
1 BASILICUMPLANTJE
1 KG GEHAKT
1 KOFFIELEPEL GEDROOGDE OREGANO
200 GR PARMEZAANSE KAAS
2 EIEREN
ZOUT
PEPER
1 HANDVOL PANKO
(JAPANS PANEERMEEL)
OLIJFOLIE
500 GR SPINAZIE
250 GR BULGUR
2 KIPPENBOUILLONBLOKJES

1. KRUIDEN
Hak een teentje knoflook en een ui zo fijn mogelijk. Hak ook de blaadjes van een basilicumplantje fijn. Meng de helft van de ui met het gehakt. Voeg ook de fijngehakte knoflook, de basilicum, oregano, 100 gr geraspte Parmezaanse kaas, eieren, een snufje zout en versgemalen peper toe. Voeg eventueel wat panko toe als het mengsel te nat is.

2. BALLEKES ROLLEN
Verhit een hoge braadpan met een scheutje olijfolie op een hoog vuur. Rol ondertussen mooie gehaktballetjes van 5 cm doorsnede. Kleur de balletjes een paar minuten in de olie. Ze moeten enkel snel dichtgeschroeid worden. Het garen gebeurt later.

3. GROENTEN
Als de gehaktballetjes mooi bruin zijn, voeg je de resterende ui, knoflook, gespoelde spinazie, bulgur en verkruimelde kippenbouillonblokjes toe.

4. GAREN
Laat de spinazie slinken en overgiet daarna met 2 liter water. Breng aan de kook op een hoog vuur en laat 10 tot 15 minuten op een matig vuur sudderen met het deksel erop. De kooktijd van de bulgur.

5. PARMEZAAN
Rasp de rest van de parmezaan. En kijk nu gerust even naar het weerbericht. Niet interessant? Wel, doe nog een miniafwasje. Kies maar.

6. AAN TAFEL
Schep de ballekes met de bulgur, de groenten en de bouillon in diepe borden. Werk af met een scheutje olijfolie, geraspte Parmezaanse kaas en zwarte peper. Smakelijk!

BOULETTEN MET PARMEZAAN EN SPINAZIE

Ja, ik weet het... 30 uur om een kom soep te maken, dat is te veel van het goede...
Gelukkig is er dit recept!
Een echte ramen, met de vijf essentiële bestanddelen. Maar in dit recept gaat het snel. Heel snel.
Ik gebruik gewoon een pakje instantnoedels. Dé shortcut om veel tijd te besparen!
Here we go!

SNELLE RAMEN

2p - 20'

INGREDIËNTEN

2 UITGEBEENDE KIPPENBOUTEN
GEROOSTERDE-SESAMOLIE
2 À 3 CM GEMBER
2 TEENTJES KNOFLOOK
2 LENTE-UITJES
SNUFJE CHILIVLOKKEN
2 EIEREN
SOJASAUS
1 VEL NORI
2 PAKJES INSTANTNOEDELS

1. KIP
Snijd de kip in kleine stukjes en bak ze op een hoog vuur in een pan met een flinke hoeveelheid geroosterde-sesamolie. Hak intussen het stukje gember, de teentjes knoflook en het groen van de lente-uitjes fijn. Haal de stukjes kip uit de pan en zet apart.

2. AROMATISCHE OLIE
Fruit de gember, knoflook, lente-uitjes en chilivlokken in dezelfde olie. Bak een paar minuten op een middelhoog vuur tot alles lichtbruin kleurt. Zeef de olie en bewaar die tot het einde van de bereiding.

3. SNELLE BOUILLON
Doe de kip terug in de kookpan. Verwarm op een hoog vuur en giet er een halve liter water over. Laat gedurende 10 minuten koken.

4. RAMEN-EIEREN
Leg de eieren in kokend water en laat gedurende 6 minuten en 30 seconden koken. Koel ze onmiddellijk af in ijskoud water. Pel ze, leg ze in een kopje en overgiet volledig met de sojasaus.

5. GARNITUREN
Hak het wit van de lente-uitjes zo fijn mogelijk. Houd apart.
Snijd een norivel in vieren. Houd apart.
Haal de kip uit de bouillon. Houd apart.
Houd de ramen-eieren bij de hand.

6. NOEDELS
Kook de instantnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking met de kruiden die in de verpakking zitten. Proef het zoutgehalte. Voeg zeker geen zout meer toe.

7. AFWERKEN
Giet een eetlepel aromatische olie en een eetlepel van de ei-sojasaus in de ramen-kommen. Doe de helft van de noedels en de bouillon in de kommen.
De sojasaus en de olie moeten naar de oppervlakte stijgen en de soep op smaak brengen. Leg de garnituren op de noedels. De kip aan de ene kant, een doormidden gesneden ei aan de andere kant. En ten slotte twee noriblaadjes per persoon en de lente-uitjes. Eet onmiddellijk op! Itadakimasu.

PHILLY CHEESE

2p - 30'

MAAR WAT HEEFT DIT BROODJE DAAR DAN MEE TE MAKEN? PHILADELPHIA, NATUURLIJK! DE STAD VAN ROCKY. DEZE SANDWICH IS DE CULTSNACK VAN PHILLY. TROUWENS, SYLVESTER STALLONE VERSLINDT ZE OOK IN DE EERSTE FILM VAN 1976. LEVE ROCKY.

INGREDIËNTEN

500 GR DOORREGEN ENTRECOTE
2 ZOETE UIEN
1 EI
1 KOFFIELEPEL MOSTERD
1 EETLEPEL WITTE AZIJN
ZOUT
PEPER
20 CL ZONNEBLOEMOLIE
1 TEENTJE KNOFLOOK
BOTER
2 KLEINE BAGUETTES
8 PLAKJES JONGE PROVOLONE-KAAS
5 CL CIDERAZIJN
50 GR SUIKER
1 SJALOT

1. KOELEN
Leg de entrecote een tiental minuten in de diepvries om het vlees wat te laten harden. Zo kun je het straks beter snijden.

2. UIEN
Verwarm een bakplaat of een grote pan op een hoog vuur. Snijd de uien in brunoise en karamelliseer ze in wat boter.

3. MAYONAISE
Doe een ei, mosterd, witte azijn, een snufje zout en een beetje peper in een hoge mixbeker. Zet de staafmixer in de beker en giet er zonnebloemolie bij. Meng rustig van onderen naar boven toe, en als bij toverslag verschijnt er een prachtige zelfgemaakte mayonaise.

4. BROOD
Meng een fijngehakt teentje knoflook met een flinke klont boter op kamertemperatuur. Snijd de baguettes open en besmeer ze aan de binnenkant met deze knoflookboter. Haal de uien van de bakplaat en gril de baguettes op een matig vuur.

5. ENTRECOTE
Haal het vlees uit de diepvries en snijd het in dunne plakjes. Probeer het op een dikte van 0,25 mm te krijgen! Heel dun dus.

6. VLEES BAKKEN
Verhit de bakplaat met wat zonnebloemolie op een hoog vuur. Schroei de plakjes vlees intensief aan zodat ze goed kleuren. Doe de gekaramelliseerde uien bij het vlees, meng goed en verdeel in twee delen ter grootte van de baguettes. Leg vier plakjes provolone-kaas op het vlees en de uien. Laat smelten.

7. SJALOTTEN
Verwarm de ciderazijn met de suiker en een snufje zout in de magnetron. Eén minuutje maar. Snijd een sjalotje in fijne ringen en marineer enkele minuten in de zoete azijn.

8. KLAAR
Leg de stokbroden met de open kant op het vlees, de uien en de gesmolten kaas en draai ze met een spatel om. Meteen heb je een broodje in de hand dat gevuld is met al het lekkers. Het is niet echt traditioneel, maar werk af met een beetje zoetzure, gemarineerde sjalotten!

Blijven we nog even in de Aziatische keuken?
Ik denk dat het recept van Generaal Tso in geen enkele Chinese regio een traditie is. Waar het dan wel vandaan komt? Uit de Verenigde Staten! Het is namelijk het populairste recept van de Chinees-Amerikaanse keuken.
Er wordt weleens beweerd dat het recept gebaseerd is op de plaatselijke keuken van de Hunan-regio en dat de kok die dit gerecht uitgevonden heeft, in het begin van de jaren 1970 een restaurant opende in de Verenigde Staten. De toenmalige minister van Buitenlandse Zaken, Henry Kissinger, vond het gerecht zo lekker dat hij wilde dat alle Amerikanen het leerden kennen. In 1972 hadden alle grote kranten het over dit gerecht dat van de andere kant van de wereld kwam. Het werd een rage in het hele land.
En nu, hoop ik, dat Generaal Tso hetzelfde doet in jouw keuken.

GENERAAL TSO

2p - 30'

INGREDIËNTEN

500 GR ONTBEENDE KIPPENBOUTEN
1 EETLEPEL SAKE
1 EETLEPEL SOJASAUS
2 À 3 CM GEMBER
2 TEENTJES KNOFLOOK
100 GR MAISZETMEEL
0,5 LITER FRITUUROLIE
ZOUT
200 GR BASMATIRIJST

INGREDIËNTEN SAUS

4 TEENTJES KNOFLOOK
EEN STUKJE GEMBER
6 DROGE CHILIPEPERS
1 BOSJE LENTE-UITJES
ZONNEBLOEMOLIE
1 KIPPENBOUILLONBLOKJE
1 EETLEPEL SAKE
1 EETLEPEL SUIKER
1 EETLEPEL MAISZETMEEL
1 HALF GLAS WATER

1. GEMARINEERDE KIP
Snijd de ontbeende kippenbouten in stukjes van zo'n 3 cm. Voeg de kipblokjes bij de sake, de sojasaus, de geraspte gember en de geperste knoflook. Meng goed en laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast. Of beter nog een hele nacht.

2. GEBAKKEN KIP
Neem de kipblokjes uit de marinade en wentel ze door het maiszetmeel. Zorg dat elk stukje overal goed bedekt is. Bak de kipnuggets ruim 5 minuten in de frituurolie op een matig vuur. Ze moeten lichtjes bruin worden. Neem de kipjes uit de pan, leg ze op keukenpapier en bestrooi onmiddellijk met zout.

3. SAUS VOORBEREIDEN
Rasp de teentjes knoflook en de gember fijn. Verwijder de steeltjes en de zaadjes van de gedroogde pepers. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in stukken van 5 cm.

4. RIJST
Spoel de basmatirijst in koud water voor je hem in een kookpot doet. Voeg 200 ml water en een snufje zout toe. Breng afgedekt op een hoog vuur aan de kook. Zet het vuur lager zodra het water kookt en laat de rijst nog 10 minuten koken op een matig vuur. Zet het vuur uit en hou het deksel nog 5 minuten gesloten. Zo kan de rijst zwellen.

5. GENERAAL TSO-SAUS
Verhit een beetje zonnebloemolie in een pan op een hoog vuur en bak hierin de geraspte gember en knoflook. Voeg na 30 seconden de chilipepers, lente-uitjes en een verkruimeld kippenbouillonblokje toe. Bak nog 30 seconden verder en blus af met sake en suiker.

6. SAUS AFWERKEN
Maak een mengsel van maiszetmeel en water. Voeg dit mengsel toe aan de saus om ze te binden. Leg er de gebakken kipblokjes in en roer goed. De nuggets moeten volledig bedekt zijn met deze mooie, zoete en aromatische pikante saus.

7. SERVEREN
Een beetje rijst, een beetje kip overgoten met deze heerlijke saus. Smullen maar!

KOREAN FRIED CHICKEN BURGER

INGREDIËNTEN

4 UITGEBEENDE KIPPENBOUTEN
ZOUT
50 CL KARNEMELK
1/4 WITTE KOOL
4 EETLEPELS MAYONAISE
1 EETLEPEL GOCHUJANG-SAUS
ZWARTE PEPER
3 LITER FRITUUROLIE
200 GR MAISZETMEEL
200 GR BLOEM
4 BROODJES
8 ZOETZURE AUGURKEN

INGREDIËNTEN SAUS

2 EETLEPELS GOCHUJANG
1 EETLEPEL KETCHUP
2 EETLEPELS HONING
1 EETLEPEL WITTE AZIJN
2 EETLEPELS SOJASAUS
2 TEENTJES KNOFLOOK

4p - 20'
+ 12u wachttijd

1. DODO IN DE FRIGO
Leg het kippenvlees in een kom. Bestrooi met zout en overgiet met de karnemelk. Doe het deksel op de kom en laat een nacht in de koelkast marineren. Hierdoor zal de kip lekker mals worden en veel smaak ontwikkelen. Als je geen tijd hebt, reken dan minimum 30 minuten in de karnemelk. Maar ik zeg het je nog eens... geduld loont!

2. GOCHUJANG-SAUS
Meng de gochujang met de ketchup, honing, witte azijn, sojasaus en geperste knoflook. Kieper alles in een pan en verhit op een middelhoog vuur. Zodra de saus begint te pruttelen, zet je het vuur lager en laat je ze nog 5 minuten inkoken. De saus moet stroperig zijn.

3. KOOLSLA
Hak de witte kool fijn. Breng op smaak met mayonaise, gochujang-saus en een snufje zout en peper. Meng goed.

4. OLIE
Verhit een frituurpan of een pan met olie tot 190 °C.

5. PANEREN
Zet een grote schaal klaar waarin je het maiszetmeel mengt met de bloem en een flinke snuf zout. Neem de kip uit de karnemelk en haal het vlees door het droge mengsel. Zorg dat elk plekje zorgvuldig bedekt is. Verwijder eerst het overtollige paneermeel voor je de kip gaat bakken.

6. GEBAKKEN KIP
Leg de kip voorzichtig in de olie van 190 °C en bak 5 minuten tot ze goudbruin is. Haal de kip uit de olie en laat ze een minuutje uitlekken op een rooster of op keukenpapier.

7. KOREAN CHICKEN
Leg de hete kip in de gochujang-saus en schep alles goed om. Het is pikant, het is zoet, het is umami, het is zout, het is zuur, het is knapperig, het is kleverig, het is sappig. Het is perfect.

8. BURGER
Snijd de broodjes open. Rooster ze en leg er wat koolsla op. Nog een paar plakjes augurk en wat gebakken kip. Sluit het broodje en eet de hamburger in 4 minuten en 12 seconden op.

Gebakken kip is heilig in Korea. Speciaal voor dit boek heb ik geprobeerd het recept een beetje eenvoudiger te maken. Als u het traditionele recept wilt, stuur me dan een berichtje via mijn socials @loicfood.
Het enige gekke ingrediënt in dit vereenvoudigde recept is gochujang. Gochuwat?!
Gochujang is een Koreaanse gefermenteerde chilipasta. Als ik al verslaafd zou zijn, dan is het aan gochujang.
Dat is zoooo lekker. Een echte delicatesse.
Gochujang is te koop in alle Aziatische supermarkten en natuurlijk op het internet. Makkelijk te vinden, hoor!

Oproep aan alle renners: 'Smeer je fietsketting,
trek je fietsschoenen aan en vul je bidon.'
Alle deelnemers staan klaar aan de start.
Klaar om duizenden keren de pedalen rond te trappen
voordat de eindstreep in zicht is.
PANG!
En weg zijn ze!

PARIS-BREST

4p - 2u

INGREDIËNTEN SOEZENDEEG

60 GR WATER
60 GR MELK
60 GR BOTER
80 G BLOEM
ZOUT
SUIKER
2 EIEREN

INGREDIËNTEN AMANDELCRÈME

1 VANILLESTOKJE
300 ML MELK
4 EIDOOIERS
100 GR SUIKER
50 GR MAISZETMEEL
200 GR ZACHTE BOTER
100 GR PURE AMANDELPASTA

INGREDIËNTEN CRAQUELIN

50 GR LICHTBRUINE SUIKER
50 GR ZACHTE BOTER
50 GR BLOEM
1 HANDVOL GESCHAAFDE AMANDELEN
1 EETLEPEL POEDERSUIKER

1. SOEZENDEEG
Verwarm het water, de melk en de boter in een steelpan. Wanneer de boter gesmolten is en de vloeistof goed warm is, voeg je de bloem, een snufje zout en een snufje suiker toe. Meng met een houten spatel boven het vuur. Na een tweetal minuten op een matig vuur zal het deeg wat droger geworden zijn. Haal van het vuur en voeg de eieren toe. Doe dat een per een. Voeg het volgende ei pas toe als het eerste volledig door het deeg is opgenomen. Schep het soezendeeg in een zak (een spuitzak, vrienden, niet je broekzak) en bewaar in de koelkast.

2. BANKETBAKKERSROOM
Snijd de vanillestok overlangs en schraap de zaadjes los. Doe de melk met de vanillezaadjes en de -stok in een kookpot en verwarm op een laag vuur. Houd de vloeistof net onder het kookpunt en laat 5 tot 10 minuten trekken.
Doe de eidooiers, de suiker en het maiszetmeel in een kom en klop los. Zorg ervoor dat de suiker goed oplost en de dooiers een beetje bleek worden. Voeg dan de hete melk toe aan het mengsel en klop meteen verder. Giet alles terug in de pot (zonder het vanillestokje) en kook de room tot hij zo stevig is als een pudding. Zet opzij en dek onmiddellijk af met huishoudfolie zodat er geen vel op komt...

3. OVEN
Verwarm de oven voor op 200 °C.

4. CRAQUELIN
Meng de bruine suiker, de zachte boter en de bloem tot een glad deeg. Voilà, dat is het. Er is niet altijd veel uitleg nodig.

5. BAKKEN
Bekleed een bakplaat met bakpapier of leg er een siliconen bakmat op. Spuit een ring van soezendeeg met een diameter van 15 cm. Rol het suikermengsel uit tot een dikte van 3 à 5 mm. Snijd de suikerlaag op dezelfde grootte als de soezenring. Leg het op het soezendeeg en werk af met de amandelschilfers. Plaats in de oven en bak 20 tot 25 minuten op 200 °C.

6. AMANDELCREME
Meng de zachte boter met de amandelpasta. Voeg dan de afgekoelde banket-bakkersroom beetje bij beetje toe. Doe de amandelcrème in een spuitzak met een stervormig spuitmondje.

7. AANKOMST VAN DE KOERS
Haal de ring uit de oven en laat afkoelen. Snijd de bovenkant eraf en vul met amandelcrème. Leg de bovenkant er weer op en werk af met wat poedersuiker. Legendarisch!

MIJN BEEF WELLINGTON

6p - 2u

Een eerbetoon aan een van de grootste chefs ter wereld, Gordon Ramsay.
Als kleine jongen al droomde ik ervan om beef Wellington te kunnen maken zoals hij.
En nu presenteer ik je hier met grote trots mijn eigen creatie.
Dank u, chef.

Op de volgende pagina's staat de stap-voor-stap.

INGREDIËNTEN

600 GR CHATEAUBRIAND
ZWARTE PEPER
ZOUT
ZONNEBLOEMOLIE
2 EETLEPELS MOSTERD
50 GR BLOEM
100 ML MELK
2 EIEREN
2 SJALOTTEN
2 TEENTJES KNOFLOOK
BOTER
500 GR CHAMPIGNONS
1 TAKJE TIJM
6 PLAKJES ARDENSE HAM
2 BLADERDEEGVELLEN (2 X 230 GR)
ZOUTVLOKKEN

1. CHATEAUBRIAND
Dep het vlees met keukenpapier. Hoe droger de buitenkant, hoe knapperiger de korst wordt. Strijk goed in met peper en zout. Schroei het rundvlees op een zeer hoog vuur in een pan met zonnebloemolie. Bak enkel de buitenkant aan zonder het vlees te garen. Laat het maximum 3 minuten kleuren. Haal het vlees van het vuur en bestrijk het met een eetlepel mosterd. Leg een mooie royale laag rond het rundvlees.

2. PANNENKOEKEN
Maak een hartig pannenkoekenbeslag van bloem, melk, een flinke snuf zout, een ei en een eiwit. Bak grote dunne pannenkoeken. Bewaar de overgebleven dooier om te doreren. Euh, waarom pannenkoeken? Wel, die zijn nu eenmaal essentieel voor beef Wellington. Dankzij de pannenkoeken zal er een extra beschermende barrière zijn voor de vleessappen. Zo kan het bladerdeeg knapperig worden terwijl de pannenkoeken de sappen absorberen.

3. DUXELLE
Hak de sjalotten en knoflookteentjes fijn. Bak ze in een flinke klont boter op een matig vuur. Laat ze maar wat zweten, kleuren is niet nodig.
Snijd ondertussen de champignons zo fijn mogelijk. Perfect om je mesvaardigheden te oefenen. Je kunt natuurlijk ook een grote hakmolen gebruiken. Dan gaat het supersnel.
Voeg de champignons en tijm toe en sauteer 10 à 15 minuten op een matig vuur, tot het mengsel kleverig wordt, de groenten gaar zijn en het meeste vocht verdampt is. Haal dan van het vuur en verwijder de tijm.

4. ROLLEN MAAR
Leg twee pannenkoeken op het werkvlak. De ene op de andere, zodat er een overlapping is. Schik er dunne plakjes Ardense ham op, en dan het dichtgeschroeide vlees. Besmeer met de rest van de mosterd.

5. RUSTEN
Als je een supergoed resultaat wilt, mag je deze stap zeker niet overslaan. Wikkel de roulade in huishoudfolie en probeer zo strak mogelijk te rollen. Zorg dat alles goed blijft zitten. Bewaar 30 minuten in de diepvries of 2 uur in de koelkast zodat de roulade een beetje harder wordt.

6. JASJE AAN
Wikkel het geheel in een eerste vel bladerdeeg. Sluit alle naden door de openingen goed dicht te knijpen. Bestrijk met een mengsel van eigeel en enkele druppels water. Doe dit met een keukenborsteltje. Dat is het makkelijkst.
Als je een rasterafwerking wilt, gebruik dan een roller naar keuze. Ik heb een diamantroller gebruikt. Maar jij bent de baas, laat je fantasie de vrije loop!
Rol een tweede bladerdeegvel uit en maak het gewenste raster. Leg het boven op de beef Wellington, maar pas op dat je het raster niet beschadigt. Bestrijk opnieuw met eigeel en werk af met zoutvlokken.

7. BAKKEN
Bak gedurende 20 minuten op 200 °C.

8. ETEN
Snijd met een broodmes om te voorkomen dat het krokante deeg breekt. Serveer met je favoriete bijgerechten, een goede jus en een glas wijn. De star is sowieso de beef Wellington!

CHOCOMOUSSE TAART

Hou je van chocolademousse? Oké. Neem dan eerst de tijd om deze taart te bewonderen. En kwijlen maar. Heel veel kwijlen.
Want deze taart is gewoon goddelijk!

INGREDIËNTEN GEBAK

1 EI
50 GR SUIKER
100 GR BOTER OP KAMERTEMPERATUUR
100 GR BLOEM
50 GR CACAO
1 MESPUNT BAKPOEDER
ZOUT

INGREDIËNTEN MOUSSE

2 BLAADJES GELATINE
200 GR PURE CHOCOLADE 70%
500 ML ROOM 40%

DECORATIE

PURE CACAO

1. TAARTBODEM
Klop het ei met de suiker tot de suiker volledig is opgenomen en het mengsel schuimig is. Voeg dan de boter toe en meng onder het geheel. Voeg de gezeefde bloem, de cacao, het bakpoeder en een snufje zout toe. Al deze droge ingrediënten mogen slechts beetje bij beetje worden toegevoegd.

2. TAARTBODEM BAKKEN
Verwarm de oven voor op 180 °C. Rol het deeg uit en druk het plat in een springvorm. De biscuit moet een halve centimeter dik zijn. Bak de bodem gedurende 15 minuten op 180 °C. Haal uit de oven en laat volledig afkoelen.

3. GELATINE
Week de gelatineblaadjes in een beetje koud water.

4. CHOCOLADE
Haal de pure chocolade uit de verpakking en laat zachtjes smelten in een steelpan met 100 ml room.

5. ROOM
Klop met een elektrische mixer 400 ml room tot hij dik en lobbig is, dat wil zeggen tot het stadium net voor hij slagroom wordt. De truc is om de elektrische klopper met room in de lucht te houden. Als de room helemaal inzakt, is hij nog te vloeibaar. Als hij lichtjes begint te vallen, maar stevig genoeg is om een neerwaartse punt te vormen, dan is hij perfect! Deze punt moet eruitzien als een mooie vogelbek.

6. MOUSSE
Haal de geweekte gelatineblaadjes uit het water en smelt ze in de warme, gesmolten chocolade. Ze moeten in een paar seconden opgelost zijn. Spatel vervolgens de chocolade, de room en de gelatine beetje bij beetje bij de opgeklopte room. Ik gebruik hier graag een spatel voor, zodat er niet te veel lucht en volume verloren gaan.

7. GEDULD
Giet de mousse in de vorm en zet de taart in de koelkast. Minimum 2 uur, idealiter een nachtje. Dan kan de mousse volledig opstijven.

8. SNIJDEN
Haal de taart voorzichtig uit de koelkast. Versier met pure chocoladeschilfers, slagroom of pure cacao. Aan jou de keuze! Ik wens je veel succes in de strijd om het grootste stuk!

4p - 30'
+ 2 u afkoeling