

Elmundo

@ the grill

VIS

INDELING:

1. OOSTERSE SCAMPI'S
2. GEROOKTE PALING
3. MOSSELEN IN PASTIS
4. PAELLA
5. PIJLSTAARTINKTVIS
6. GEROOKTE ZALM OP CEDERHOUT
7. LANGOUSTINES OP DE GRILL
8. OESTERS
9. KABELJAUWHAASJE
10. GRAVAD LAX ZALM
11. BOILLABAISSE (VISSOEP)
12. ROUILLE en GARNALENMELK tip
13. GEFRITUURDE OESTERS
14. PATAGONISCHE INKTVIS
15. GEROOKTE ZALMFOREL en FORELMOUSSE

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Gemarineerde oosterse SCAMPI

BENODIGDHEDEN:

- Grote scampi's ontdaan van darmkanaal en panser
- 1 eetlepel verse dragonblaadjes
- 1 klein kaffir limoen blad (Delhaize)
- 2a3 druppeltjes vissaus
- ½ koffielepel sambal oelek
- 1 koffielepel Sea food Chilli (Delhaize)
- 25Cl Schaaldierenfond (maar kan ook met visfond)
- 1 koffielepel Padthai pasta (Delhaize)
- ½ Geconijnt stukje gember
- 1 teentje look
- Olijfolie
- Peper
- Zout
- Brochette stokjes (geweekt in water)

BEREIDING:

- Bak de rauwe scampi pansers op tot deze mooi rood zijn
- Voeg de look en schaaldierenfond toe en laat koken
- Als het vocht bijna is uitgekookt zet alles van het vuur en laat afkoelen
- Plaats alle ingrediënten (uitgenomen scampi's en peper en zout) in een mixer en draai tot een gladde pasta
- Kruid af met peper en zout
- Plaats de scampi's in de marinade en laat minimaal 12 uren marinieren
- Spies de scampi's op geweekte brochette stokjes en grill deze 2min aan elke zijde

TIP:

besprenkel de gegrilde scampi's met wat vers gesnipperde dragon en geroosterde sesamzaadjes

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

GEROOKTE PALING op de BGE!!!

BENODIGDHEDEN:

- 3a 4 palingen (+/-250gr stuk met een 3cm diameter, ze mogen dikker zijn maar dan zullen er maar 2 ingaan), gekuist maar met VEL!
- Droge Pekel: (1/2kg zout, 15 jeneverbessen, 20 korianderzaadjes, eetlepel zwarte peper, eetlepel gedroogde oregano, koffielepel gedroogde rozemarijn, 2 steranijs)
- Smoke chips (mix van Whisky , gewone en verse kruiden zoals rozemarijn, tijm, oregano, laurier, ...)
- Grill Pro geperforeerde Grill of voorzie zelf een constructie die daarvoor kan doorgaan
- 4 tot 8 Satéstokjes (hout of metaal)

BEREIDING :

- Mix alle ingrediënten voor de pekel
- Plaats de paling in een ruime kom en bedek met de pekel
- Plaats in de ijskast en laat de pekel 4 tot 6 uren(afhankelijk van de dikte) inwerken op de paling
- Laat ondertussen de smoke chips weken in water
- Start ondertussen de BGE op met een weinig kolen (+/- 10cm hoogte) en laat deze na een uurtje zakken naar een temperatuur van 70°C. voeg eventueel nog wat extra houtskool toe!
- Neem de paling uit de pekel en spoel deze af met water en dep droog (goed droog!!!)
- Doorprik de paling bovenaan (+/- 2a3 cm van de kop) met 1 of 2 satéstokjes zodat deze zelfstandig kunnen blijven hangen
- Plaats de vuurvaste Grill Pro geperforeerde Grill op en/of tussen het laagje hete kolen
- Zorg er wel voor dat je geen vlammen hebt. Plaats eventueel een vuurvaste schotel of kleine conveggtor bovenop de geperforeerde Grill
- Sluit de BGE en verwijder de BGE reggulator en laat de paling door de opening zakken zodat deze languit boven de kolen en de geperforeerde grill hangen
- Ze blijven hangen door het feit dat je de satéstokjes bovenop de opening liggen
- Zorg ervoor dat de palingen elkaar niet raken alsook niet de rand van de opening waar de reggulator rond zit
- Laat de paling een 30tal minuten drogen en zorg ervoor dat ondertussen de temperatuur geleidelijk aan van 70°C zakt naar 40°C tot maximaal 50°C
- Na een half uurtje haal je de palingen uit de opening van BGE reggulator en opent de BGE
- Verwijder eventueel de vuurvaste schotel of conveggtor

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

- Plaats nu de smoke chips en verse kruiden bovenop de geperforeerde grill en sluit de BGE
- De paling mag terug door de opening van de reggulator worden geïnstalleerd
- Als de palingen niet tegen elkaar of de rand botsen, plaats de reggulator bovenop de satéstokjes en laat roken
- Check om de 20 tot 25 minuten of de BGE nog genoeg rook creëert
- Indien dit niet het geval is haal je de palingen eruit door de reggulator opening en voeg je terug smoke chips en/of verse kruiden toe
- Plaats de paling terug zoals bovenaan beschreven en blijf dit herhalen tot de paling voldoende gerookt is
- Normaal zal dit afhankelijk van de dikte van de paling een uur 30 tot 2uur 30 duren
- Hou ook de temperatuur in het oog en voeg eventueel kolen toe als de 40°C niet kan worden aangehouden (zou normaal geen probleem mogen zijn, maar je weet nooit)
- Je kan de garing van de gerookte paling checken door in het vel te knijpen en als het vel zich verwijdert zonder dat er vlees van de paling meekomt, dan is de gerookte paling klaar
- Uiterlijk zal het vel zijn verkleurt tot donker bruin of zwart afhankelijk van de rook
- Ikzelf preferere de paling te laten afkoelen en de dag nadien pas het vel te verwijderen, maar je kan deze ook perfect warm serveren met vel eraan
- Fileer de paling langs de graad en geniet

TIP:

- Met de graten kan je nog een beetje fond trekken die dan kan dienen als boost bij een sausje

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

MOSSELEN MET PASTIS

BENODIGDHEDEN:

- 1 kg mosselen
- 1 steranijs
- 1tl currypoeder
- Zout
- Paar takjes verse koriander
- Dutch Oven BGE
- 1 ajuintje grof gesneden
- 1 tl Sea food chilli kruiden (te verkrijgen in Delhaize)
- Peper
- Scheutje pastis
- 2 teentjes geplette look

BEREIDING:

- Stoof de ajuin en steranijs lichtjes aan in een Dutch BGE oven kookpot, kruid met curry/peper /zout/ sea food chilli en laat alles even meebakken (kruiden komen dan beter tot hun recht).
- Voeg nadien de mosselen toe
- Laat 1 minuutje stoven met het deksel op de pot (natuurlijk sap van mosselen komen los).
- Giet nu een scheutje pastis over de mosselen en voeg de koriander toe
- Dek de pot af en laat nog 5 a 6 minuutjes garen (tot de mosselen open zijn)
- Schut de mosselen na 2a3 minuten eens op

TIP:

- Zeef het sap van de mosselen en kook dit op met wat gesneden lente ajuin en kokosmelk
- Werk af met een heel klein scheutje vissaus
- Zo bekom je een heerlijk oosters soepje
- Voeg bij de soep wat verse kruiden zoals gehakte koriander – dragon – bieslook

Als je meer de Franse tour wilt opgaan ,vervang de kokosmelk door room en voeg in fijn gesneden brunoise van wortel / prei en selder toe.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

PAELLA (4 personen)

INGREDIENTEN:

- 4 kippenbouten
- 8 tijgergarnalen
- 1kg mosselen
- 1kg schelpjesmix (vongole, tapijtschelpen, ...)
- 4 inktvis tubes
- ½ kg scheermesjes optioneel
- Optioneel portie wulken
- 10tal rivierkreeftjes
- 150 a 200gr gr risotto rijst of 300gr griekse pasta
- Peper/zout
- Paprikapoeder of paellakruiden
- 2L kippen- groenten fond
- scheutje olijfolie
- 200gr zeekraal
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 gele paprika
- 2 grote spaanse uien
- 100gr erwtes (diepvries)
- 200gr mange-tout boontjes
- 12 kleine trostomaatjes
- saffraandraadjes of poeder naar smaak
- enkele kappertjes ter afwerking
- kippenkruiden

BEREIDING:

- Spoel, kuis en versnijd de groentjes naar keuze (brunoise, reepjes, schijfjes, op hun gehele, etc...)
- De trostomaatjes en mange-tout laat ik steeds op hun geheel
- Let wel: bij gebruik van zeekraal moet je de hardere uiteinden even afknakken met de hand zoals je boontje zou doppen.
- Indien je werkt met scheermesjes, gelieve deze vooraf te bereiden en op te kuisen, want anders zit je met scheermesjes waarin het darmkanaal en eventueel slip, zand, etc...aanwezig is en riskeer je dat deze opengaan en je paella een andere smaak kunnen geven! Dit geldt eveneens voor de wulken!
- Kuis de inktvis tubes en verwijder het dunne vliesje aan de buitenkant, dit is geen must, maar het zorgt er wel voor dat je geen vliesjes hebt en dat de inktvis veel malser zal zijn. Versnijd de gekuiste inktvis in dunne reepjes.
- Week de schelpenmix in een ruime kom met koud water en een snuije zout, dit om onzuiverheden zoals slip en zand uit de schelpen te verwijderen.
- Spoel de mosselen en de geweekte schelpenmix
- Ontdoe de tijgergarnalen van hun darmkanaal, maar laat de pantser eraan (niet pellen!), je kan ook met gekuiste en van darmkanaal ontdane scampi's gebruiken.
- Kruid de kippenbouten met peper/zout/kippenkruiden naar smaak

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

- **Neem een ruime pan en giet er een flinke scheut olijfolie in**
- **Plaats de pan boven een directe warmtebron (vuur of BGE)**
- **Braad de kippenbouten aan in de pan**
- **Voeg nu de spaanse ajuin en de paprika toe en laat fruiten**
- **Voeg de risotto rijst of de griekse pasta toe en kruid af met paellakruiden en of peper/zout/paprika-currypoeder naar smaak laat even meefruiten (+/- 1min)**
- **Overgiet met de bouillon tot alles net onderstaat en breng aan de kook (BGE: sluit hierbij het deksel)**
- **Voeg nu de saffraandraadjes of poeder toe**
- **Roer op geregelde tijdstippen alles goed om en voeg bouillon bij indien nodig**
- **Na een 10tal minuten (griekse pasta) en 12tal minuten (risotto) mogen de mosselen en tijgergarnalen bij de mengeling**
- **Laat een 3tal minuten garen en voeg nu de mange tout, schelpenmix, rivierkreeftjes, de erwtten, trostomaten en inktvis ringetjes toe.**
- **Laat alles nog een 2tal minuten warmen en check de gaarheid van de risotto of griekse pasta (al dente).**
- **Voeg de gekookte wulken, gekuiste scheermesjes en zeekraal toe, evenals de kappertjes en eventuele andere afwerkingen toe.**
- **Neem van het vuur en bedek een 2tal minuten met zilverfolie of een deksel, dit geeft de risotto en/of pasta de tijd om de smaken en het eventueel kleine beetje resterende vocht beter op te nemen.**
- **Smakelijk**

TIP:

- **Braad de kippenbouten op de BGE aan (directe warmte) en plaats ze nadien, indirect om te garen**
- **Je kan deze ook garen in een oven of bakken in de pan voor een krokant velletje.**
- **Indien de kip wordt bereid op de BGE of in de oven, plaats je de kip bij de paella op het einde.**
- **Neem tijd om een lekkere kippen en/of groentebouillon te maken, dit komt je paella steeds ten goede!**
- **Je kan natuurlijk ook werken met andere vleessoorten (varkenshaas, chorizo, konijn, ...), paella is eigenlijk een stoofpot dus alles is mogelijk.**
- **Ik prefereer een paella zoals je een Risotto eet (smeuig met nog een minimaal aan vocht), maar sommigen onder ons houden ook van een gebrande paella. Plaats daarvoor de gegaarde paella op een hoog vuur, zodat de onderzijde licht karamelliseert maar niet verbrand! Gebruik ook minder vocht tijdens de garing van de risotto of pasta , al zorgt dit ervoor dat je gedurende de bereiding steeds attent moet blijven.**

Voor een VEGGIE versie, gebruik enkel groentebouillon en vervang de vis, het vlees en gevogelte door een vastere groente soort (knolselder, wortel, selder, koolrabi, rammenas) .

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ t h Pijlstaartinktvis 1

INGREDIENTEN:

- 1a 2 pijlstaart inktvis tubes per persoon
- Olijf-of neutrale olie (naar smaak)
- Limoen
- Verse bladpeterselie
- peper en zout

BEREIDING:

- kuis de ontdooide inktvis door het buitenste vlies eraf te halen. Dit gaat het best door de tubes langs één kant open te snijden zodat je een plat oppervlak bekomt. Langs de zijkant kan je met een mesje een kleine insnijding maken en het vlies voorzichtig verwijderen. Door dit te verwijderen zal de inktvis VEEL malser zijn en heb je die irritante kleine vliesjes niet in de mond en tussen de tanden ☹ .
- Verwijder ook alle harde stukjes aan de bovenzijde van pijlstaartinktvis.
- Draai de inktvis om en kuis ook de binnenkant, waar je vooral let op de transparante botjes en eventuele restjes van de maag. Deze verwijder je het best door met een mes over de structuur te schrapen.
- Dep de inktvis langs beide kanten goed droog en maak kleine inkervingen zonder het vlees door te snijden. (methode zoals je de vetkant van gebrad of eend kruiselings zou inkerven).
- Indien bereid op de BBQ of BGE, smeer de inktvis lichtjes in met wat olijf-of neutrale olie.
- In de pan kan dit door wat olie in de pan te doen.
- Kruid met peper en zout naar smaak.
- Gril de inktvis kort boven hete kolen of in een hete pan 1 minuut (zeer kort) langs beide zijden.
- Haal van de grill of uit de pan en besprenkel direct met wat limoensap en vers gesneden bladpeterselie
- Serveer!

TIP:

- Leg de gegrilde inktvis in een looksaus of zoals bij paling in een groene kruidensaus (zie in het groen).
- Versnijd de inktvis in smalle lange reepjes en rijg ze aan een spies (saté) en serveer met een dipsaus.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@the grill

OP CEDERHOUT GEROOKTE ZALM

BENODIGDHEDEN:

- 2 zalmfilets met vel (300gr stuk)
- Dille
- Klein Spaans pepertje (in fijne reepjes)
- Scheutje vers appelsiensap (geste nodig in de pekel)
- Olijfolie
- Drupjes citroensap
- Dragon
- Ajuin (fijnsnijden met mandoline of mes)
- 1 teentje look in schijfjes gesneden
- Scheutje dragonazijn

Voor de pekel:

- 25gr zout
- 2 reepjes sinaasappelschil (zonder het wit aan de binnenzijde)
- 10 peperkorrels
- 4 takjes dille
- Snuijje suiker
- 2 takjes tijm
- ½ L lauw water

BEREIDING :

- Los voor de pekel het zout en de suiker op in lauw water en voeg de rest van de ingrediënten toe
- Laat afkoelen
- Leg de zalmfilets in het pekelbad en zet de schaal in de koelkast gedurende 2 uren
- Week de BGE Wooden Grilling Planks in een bak water gedurende 2 uur
- Meng de ajuin ,dragon, dille , spaans pepertje, look en wat olijfolie , dragonazijn ,citroen en sinappelsap en laat marineren
- Haal de zalm uit het pekelbad en de wooden grill planks uit het water en dep droog
- Plaats de zalm op de wooden grilling planks
- Leg er de gemarineerde groenten-kruidenmengeling bovenop
- Plaats deze in de BGE bovenop de convegtor (poten omlaag) gedurende 20 min op 150°C

TIP:

- Vervang de ajuin door venkel (maar werk dan met minder dragon en dragonazijn)
- Laat de zalm ipv pekelen, marineren in Teriyaki saus (zie Teriyaki saus)

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Langoustines

INGREDIENTEN:

- 4a 5 LANGOUSTINES per persoon
- Olijf-of neutrale olie (naar smaak)
- Limoen
- Verse bladpeterselie
- peper en zout
- vissaus (1 eetlepel)
- 1 teentje look
- sojasaus (1 eetlepel)
- dragon
- bieslook
- dille
- 1 spaans pepertje
- 2 stengeltjes lente ajuin
- 1 wortel in fijne brunoise

BEREIDING:

- Halveer de langoustines door aan de bovenzijde de natuurlijke aanduiding te volgen
- Kuis lichtjes op door het darmkanaal en eventuele onreinheden in de kop te verwijderen
- Meng alle ingrediënten olie- sojasaus- vissaus- paar drupjes limoen en kruid af met peper en zout
- Als de marinade goed en fris is voeg de fijngesneden groentjes en kruiden toe
- Meng alles goed door elkaar en bestrijk de langoustines aan de vleeskant ermee in
- Plaats de gemarineerde gehalveerde langoustines met de pantserkant op de grill (directe hitte) en grill afhankelijk van de dikte 3 tot 5 minuten.
- De vleeskant wordt witter maar moet ook nog mals zijn!
- Haal van de grill en serveer

TIP:

- Leg de scharen van de langoustines direct boven het vuur, deze hebben iets meer tijd nodig om te bakken en de staarten wat meer naar de buitenkant van de grill
- Je kan de langoustines ook marinieren met wat goed kruidenboter

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Oesters op de BGE

Benodigdheden:

- 12 bolle oesters
- Zilverpapier
- Potje wakamé (japans zeewier)
- 1 eetlepel Mirin (japans)
- 1 theelepel oestersaus
- 1 spaans pepertje (ontdaan van de zaadjes)
- 2 eetlepels goede boter
- 1 eetlepel soyasaus

Bereiding:

- Verwarm de BGE tot 200- 220°C
- Plaats de oesters op wat zilverpapier zodat ze horizontaal kunnen geplaatst worden boven een direct vuur (dit doe je best op de halfrond perforated grid)
- Snij het spaanse pepertje in dunne reepjes
- Doe de mirin, oestersaus, boter, soyasaus en het spaanse pepertje in een pannetje
- Plaats nu de oesters boven een direct vuur gedurende 5 tot 7 min afhankelijk van de oesters
- Een oesters is zoals een mossel (eens de oester opengaat is hij klaar!)
- Zet het pannetje op het vuur en laat alles samenkomen tot een marinade (dit moet enkel smelten en niet koken)
- Haal de geopende oesters van het vuur en verwijder voorzichtig de bovenschelp
- Doe daarin een klein beetje van de marinade en werk af met enkele reepjes wakamé

Tip:

- Vervang het zilverpapier door slierten dik zeewier
- Vervang de marinade door champagne sabayon

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Kabeljauwhaasje op de BGE

Benodigdheden:

- 1 kabeljauwhaas (min 3 tot 5cm dik)
- 1 cederhouten plankje
- Verse dille
- Verse peterselie
- Verse koriander
- Verse dragon
- 4 uien
- 1 eetlepel mierikswortelpasta
- 1 spaans pepertje (zaadjes verwijderd en in stukjes)
- Peper en zout (naar smaak)

Bereiding:

- Verwarm de BGE tot 180- 200°C indirecte hitte
- Leg wat van de verse kruiden op het cederhouten plankje
- Plaats de gekruide kabeljauwhaas bovenop de verse kruiden en strijk er een dun laagje mierikswortelpasta overheen
- Leg nu een dun laagje van de gekarameliseerde ajuin bovenop de mierikswortelpasta
- Verdeel het gesnipperde spaans pepertje over de vis en verse kruiden
- Plaats het plankje op de grill gedurende 10 tot 15 min afhankelijk van de dikte van de vis
- Sluit de BGE en check even na 10 min

Tip:

- Als je de zijkanten van de kabeljauw lichtjes samendrukt en hij/zij ☺ veert terug, dan is het klaar
- Vervang het kabeljauwhaasje door een stuk zalm

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

GRAVAD LAX (gemarineerde rauwe zalm)

INGREDIENTEN:

- 500 a 600gram verse zalm
- Geste (schil) van 1 appelsien
- Limoen (sap voor 1 eetlepel)
- Verse dille (150gram)
- 150 gram Grof zeezout
- vissaus (1 eetlepel)
- 1 teentje look
- 25 gram kristalsuiker
- paar takjes dragon
- 1 steranijs
- 2 koffielepels rode peer bolletjes
- 1 eetlepel viskruiden
- 2cl gin + 2cl tonic
- 2cl vodka

BEREIDING:

- Meng het grof zeezout samen met de rode peperbollen, viskruiden, kristalsuiker, vissaus, geste van appelsien en de geplette look en steranijs
- Sprengel daarover de cocktail van gin- vodka- tonic en het limoensap en roer alles nog eens flink door
- Plaats nu een laag zeezout in een kom en plaats daarop de verse kruidenmengeling van dille en dragon
- Leg de zalm bovenop de zeezout- kruidenbedje en werk terug af met dille- dragon en eindig met een laagje zeezout
- De zalm zit nu mooi rondom rond in een zeezout- kruidenjasje
- Dek de pot af met vershoudfolie of een propere keukenhanddoek
- Laat dit +/- 24 uren marinieren in de ijskast
- Neem de zalm uit de zout- kruidenmengeling en verwijder de hardere zijkantjes. Deze zijn wat taaier van structuur door het proces van marinieren.
- Versnij nu de zalm in fijne reepjes en genieten maar

TIP:

- Gebruik indien mogelijk een vacuümzakje om de zalm te marinieren
- Serveer met wat zure room opgewerkt met mierikswortel, peper en zout en de pitjes van granaatappel
- Leg de zalm op een cederhouten plankje en plaats de gebruikte dille en dragon tussen de kolen zodat er rook ontstaat.
- Plaats nu het cederhouten plankje met de zalm boven de warme kolen en rook alles 5 tot 10min.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Bouillabaisse (vissoep)

INGREDIËNTEN:

- Visgraten en pantsers van schaaldieren
- 2L water of visfond
- Oliï- of neutrale olie (naar smaak)
- Laurier en tijm
- Verse stengels van peterselie
- peper en zout
- vissaus (1 eetlepel)
- 1 teentje look
- 2 grote tomaten
- 70 gram tomatenconcentraat
- 1/2L witte wijn
- dragon
- 1 a 2 steranijs
- 2 stengels selder
- 1 spaans pepertje
- 1 grote ajuin
- 2 wortelen
- scheutje Pastis (Richard- 52, etc.)

BEREIDING:

- Snij alle gekuiste groenten in grove stukken en bind de dragon- laurier- tijm en peterseliestengels op tot een boeket garni
- Smelt de vetstof in een ruime kom en fruit de groentjes zonder de verse tomatenstukjes kort aan
- Kruid met peper en zout en roer er het tomatenconcentraat door
- Laat 1 min bakken en blus af met de richard
- Laat het vocht uitkoken en voeg nu de in stukjes gesneden verse tomaten en de graten, pantsers van de vis toe.
- Blus af met de witte wijn en laat iets reduceren
- Voeg nu het water of de visfond toe, breng aan de kook en laat alles een 45 min tot uur zachtjes borrelen (niet doorkoken!)
- Zeef alles door een theedoek
- Voeg nu de witte vis en schaaldieren naar keuze toe (geen vette vissen zoals zalm of forel etc.) aan het gezeefde vocht en laat alles een 10tal min garen tot de vis klaar is.

TIP:

- Gaar wat groentjes en aardappelen en plaats deze bij de Bouillabaisse als de vis klaar is. Dit vermindert de kans dat wanneer de groentjes klaar zijn de vis te ver is of omgekeerd.
- Hou wat bouillabaisse over om een rouille te maken (zie volgend recept)

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

ROUILLE

INGREDIENTEN:

- 100 gram Bouillabaisse (zie bovenstaand)
- 75 gram garnalenmelk (zie onderstaande tip)
- 125 gram gekuiste aardappel
- 1 eetlepel pittige tomatensaus
- Peper- zout en cayennepeper naar smaak
- vissaus (1 eetlepel)
- 1 a 2 teentjes look
- 1 tomaat
- scheutje Pastis
- enkele saffraandraadjes
- verse dragon naar smaak
- 1 eetlepel mayonaise

BEREIDING:

- Plaats de Bouillabaisse- garnalenmelk met de aardappelen en de pittige tomatensaus op een vuur
- Indien geen garnalenmelk voor handen vervang deze door 175 gram bouillabaisse
- Voeg de tomaten, pastis, saffraandraadjes, vissaus en look toe
- Breng en de kook en laat de aardappelen garen
- Haal de gegaarde aardappelsoep van het vuur en laat afkoelen
- Voeg de verse dragon toe en Mix alles tot een gladde massa
- Kruid af met peper- zout en/of cayennepeper naar smaak
- Zeef de gekoelde gekruide massa en voeg daarbij de mayonaise naar smaak en consistentie toe
- Serveer de rouille op brood, toast, etc.

TIP:

- Garnalenmelk wordt gemaakt met de pantsers van gepelde garnalen zoals schaaldierenfond.
- Met enige verschil dat de pantsers garen in melk ipv water- wijn of andere. Melk heeft de eigenschap om het best smaken op te nemen waardoor je smaak veel intenser zal zijn dan bij andere vochtsoorten!
- zet dus de pantsers en smaakmakers net onder in melk, breng aan de kook en draai het vuur matig zodat de smaak tot maximaal 20 min kan infuseren in de melk. Haal van het vuur en zeef het kookvocht (melk).
- Maximaal 20 min omdat nadien de pantsers van garnalen een ammoniak smaak kunnen ontwikkelen en dat moet vermeden worden.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Gefrituurde Oesters

Benodigheden:

- 12 bolle oesters (platte kunnen ook, maar hebben minder vruchtvlees)
- 100 gram gekochte tempura meel (dit is de simpelste manier)
- 135 gram koud water
- 15 gram ijsblokjes
- Potje wakamé (japans zeewier voor afwerking)
- 1 eetlepel Mirin (japans)
- 1 theelepel oestersaus
- 1 eetlepel soyasaus
- Sesamzaad mengeling (optioneel)
- frituurolie

Bereiding:

- open de oesters en zeef het vocht boven een potje
- dep de oesters droog op wat keukenpapier of een propere keukenhanddoek
- meng het tempura meel met het koude water en de ijsblokken
- roer om met een vork, dat er nog brokjes inzitten kan überhaupt geen kwaad want deze zorgen voor blaasjes tijdens het frituren wat het tempura beslag extra knapperig en luchtig maakt
- verwarm de olie tussen 160°C en 175°C
- Haal de drooggedepde oesters door het beslag met een vork
- Plaats de oester één voor één in de warme frituur en roer de tempura oester eerst door de olie alvorens hem te laten vallen. Dit zorgt ervoor dat de oester niet direct naar de bodem zakt en daar blijft kleven.
- Frituur de oester tot deze bovendrijft en licht begint te kleuren (+/- 1min)
- Verwijder en roer door wat sesamzaad mengeling
- Werk af met enkele reepjes wakamé

Tip:

- Meng de mirin, oestersaus, soyasaus en wat gezeefde oestervocht tot een marinade
- Kruid af naar smaak en giet deze in de oesterschelp als dipsausje.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Patagonische Inktvis

Doryteuthis gahi is een kleine vissoort uit Zuid-Amerika, populair vanwege zijn malse vlees.

BENODIGDHEDEN:

- 1 Kg Patagonische inktvis (diepvries)
- 1 grote wortel
- 1 reep witte selder
- 1 grote ajuin
- Teentje look
- NDIJA paste (pasta met chorizo => Delhaise)
- 50 ml Witte wijn of kippenfond
- Spuitzak
- 50 gr Quanciale (Spek van varkenswang)
- Panko (Japans broodkruim)
- ½ rode paprika
- 3 Parijse champignons
- Goede boter
- Kruidenolie naar smaak.

BEREIDING:

- Ontdooi de inktvis en kuis deze op. Verwijder vel samen met de 2 kleine vinnetjes op de rug van het lichaam, romp.
- Scheid hoofd van lichaam, romp door eraan te trekken.
- De pootjes en hoofd worden ook gescheiden. Pootjes bevatten het inktzakje, dat verwijder je het best door de pootjes bij elkaar te drukken, waarbij de inktzak zichtbaar wordt en kan verwijderd worden.
- Hoofd met aanhangsels kunnen niet gebruikt worden.
- Verwijder de doorzichtige ruggengraad door eraan te trekken en spoel de binnenzijde van het lichaam, romp onder licht stromend water. Hou de pootjes en enkele rompen als extra voor de vulling. Snij deze dan ook in een fijne brunoise.
- Dep de inktvis droog en zet op kant.
- Snij ondertussen het harde vel van de quanciale.
- Maak nu de vulling, door het zeer fijnsnijden (brunoise) van de groenten, wortel, selder, ajuin, paprika, champignons en de van vel ontdane Quanciale.
- Smelt wat goede boter en voeg de brunoise van groenten en quanciale toe. Als de groenten glazig worden, voeg een goede eetlepel NDIJA paste toe en roer om. Laat even bakken en blus stapsgewijs met witte wijn of kippenfond. De Farce moet vochtig zijn, maar NIET lopend. Hou nog wat vocht over voor de saus.
- Braad alles tot de groentjes al dente zijn en voeg dan de fijngesneden inktvis pootjes en enkele extra rompjes toe. Roer goed door en zet van het vuur.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

- Meng nu de panko onder de inktvis, groenten mengeling. Start met een klein handje panko en zorg ervoor dat je een smeùige massa bekomt.
- Laat de smeùige massa afkoelen en doe deze in een spuitzak.
- Maak de BGE aan en laat deze tot een 130°C gaan.
- Spuit nu voorzichtig de smeùige massa in de lichamen, rompen van de inktvis tot een halve cm van de rand. Prik een tandenstoker door de rand om het inktvis lichaam te sluiten.
- Omwentel de gevulde intvis in een kruidenolie naar smaak en keuze. Kruid eventueel bij met peper en zout.
- Breng de overgebleven witte wijn of fond aan de kook en roer er de rest van de inktvisvulling door. Zet de saus van het vuur en dik deze in, met koude klompjes goede boter.
- Bak de inktvis DIRECT, boven op een half perforated grid 2 tot 3 min aan beide kanten.
- Verwijder de tandenstoker en serveer de inktvis.
- Nappeer met de saus en smakelijk eten.

TIP:

- Gebruik ook wat venkel in de groenten brunoise en smoor de rest van de venkel in wat eendenvet.
- De inktvis past perfect bij een risotto.
- Quanciale ziet eruit als heel veel vet en kan niet rauw worden gegeten, maar bij het licht warmen komt het spek tot zijn recht. Het vet wordt doorzichtig, mals en perfect van smaak.
- Gebruik de quanciale voor een pasta carbonara.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

Gerookte Zalmforel en forelmousse

BENODIGDHEDEN:

- 2 verse zalmforellen (+/- 400gr stuk)
- 2 limoen of citroenen
- Handje bieslook
- 1 grote ajuin
- 2 Teentjes look
- 2 takjes rozemarijn
- 2 takjes oregano
- 2 takjes dragon
- 2 à 3 blaadjes geweekte gelatine
- Peper sesam koekjes (Delhaize)
- Cress (Salicornia, venkel, mosterd naar keuze).
- Spuitzak
- 2 takjes peterselie
- Rook chunks/ chips
- 100 gr roomkaas (Philadelphia, heksenkaas...)
- 125 ml room 40%
- Koffielepel mierikswortel of naar smaak.
- Peper, zout, cayennepeper
- Handje verse dille
- 25 ml kippenfond
- Lenteajuin op ijswater
- Zalmforel of zalm eitjes.

BEREIDING:

- Plaats 2 handen rook chunks of chips in een kom met water en laat een uurtje infuseren.
- Steek de BGE aan en hou deze rond de 50°C op indirecte hitte.
- Kruid de gekuiste buikholte van de zalmforel met peper en zout naar smaak.
- Vul dan de buikholte van de zalmforellen met de verse kruiden (dragon, peterselie, look, oregano, bieslook, rozemarijn, etc.) de limoen of citroenschijfjes en enkele ajuinringetjes.
- Verwijder een handje natte rook chunks/ chips uit het water en gooi dit boven op de kolen.
- Plaats de EGGspander met convectator en grill in de BGE.
- Leg de 2 zalmforellen direct op de grill en laat deze een uurtje garen/ roken op 50°C.
- Draai na een uur de forellen om en voeg eventueel nog rookwaar toe indien nodig.
- Zorg ervoor dat de temperatuur in de BGE rond de 50°C blijft en gaar/ rook de forellen nog een uurtje.
- Week ondertussen de gelatineblaadjes een 20tal minuten in koud water.
- Warm de kippenfond op, knijp de geweekte gelatine goed uit en laat deze oplossen in de fond.
- Zet de fond van het vuur en laat deze wat afkoelen.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

- **Snij ondertussen de lente ajuin in fijne lange slierten en plaats deze +/- 20 minuten in een kommetje met ijswater. Zo worden de slierten fris maar vooral knapperig.**
- **Haal de forellen van de BGE en pel het vel ervan af, dit zou heel makkelijk moeten lukken met de handen. Fileer de zalmforel door deze met een lepel het forelfilet van de graten te halen. Nu de bovenste filet eraf is, kan de gehele graat makkelijk worden verwijderd van de onderste filet.**
- **Na het fileren zou je ongeveer een 4 á 500 gr zalmforelfilet over moeten hebben.**
- **Klop 125 ml slagroom op en meng deze met de 100 gram roomkaas en de mierikswortel.**
- **Voeg in deze mengeling 250 gram gerookte zalmforelfilet, de fond met gelatine en mix de massa tot een gladde mousse.**
- **Kruid de mousse met peper, zout en eventueel wat cayennepeper voor de pittigheid naar smaak.**
- **Verfris de mousse met het sap en de geste van een halve tot volledige limoen of citroen naar smaak.**
- **Wrijf de mousse door een tamis (zeef), zodat je een zeer elegante en zuivere mousse bekomt.**
- **Giet de mousse in een spuitzak en plaats in de ijskast om op te stijven.**
- **Doe een beetje mousse op het peper sesamkoekje en plaats daarop een stukje gerookte zalmforel filet.**
- **Werk het geheel af met de fijn gesneden lenteslierten en de gekozen cress.**
- **Plaats tussen de mousse, de filet en de garnering enkele eitjes als afwerking.**

TIP:

- **De mousse kan ook gemaakt worden met gekochte gerookte zalmforel of forelfilets.**
- **Gebruik zure room i.p.v. slagroom.**
- **Mix de gerookte forelfilets met mayonaise, zure room, geste en sap van een citroen, limoen en kruid naar smaak met mierikswortel, verse look en kruiden naar smaak. Zeef deze mengeling en giet over in een spuitzak. Je bekomt een zeer verrassende mayonaise.**

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK