

Elmundo

@ t h e g r i l l

SAUZEN

INDELING:

1. APPELSIEN COULLIS
2. IN HET GROEN
3. KONIJN FOND
4. ROMANESCO DIPSAUS
5. WITLOOF MET ROOM- CHERRYSAUS

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

APPELSIEN (siroop-coullis)

BENODIGDHEDEN:

- 75gr suiker
- 3 kruidnagels
- 5 jeneverbessen
- 1 steranijs
- 1 vanillestokje
- 20gr water
- 25gr grand marnier
- 25gr cointreau
- 130gr mandarine Napoleon
- 1L sinaasappelsap

BEREIDING :

- Smelt de suiker in een pannetje bovenop de grill en laat lichtjes keuren tot een karamel
- Voeg de kruidnagel, jeneverbessen, steranijs en de vanillestok toe en blus het geheel af met water en alcoholische dranken
- Breng al roerend aan de kook en voeg het appelsiensap toe
- Laat de saus iets indikken en haal van het vuur
- Dek af met wat vershoudfolie en plaats de coullis een nachtje in de koelkast om te infuseren
- Zeef de coullis

TIP:

- serveer met een bolletje vanille ijs , crème fraise en een pannenkoek met chocolade moelleux.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

In het GROEN!

INGREDIENTEN:

- Verse groene kruiden (platte peterselie (25gr), bieslook (10gr), dragon (10gr), zurkelblaadjes (10gr), koriander (10gr), spinazie (30gr), citroentijm (10gr), oregano (10gr), marjolein (10gr), munt (10gr), kervel (25gr) en eventueel basilicum (10gr) + extra verse kruiden voor de afwerking.
- Teentje look
- Olijfolie
- 2a 3 stengeltjes lente ajuin
- Sjalot
- Citroen of limoensap
- Scheutje dragonazijn (optioneel)
- Zwarte peper en zeezout
- Vis-of kippenfond (25cl)

BEREIDING:

- Snij de sjalot en het teentje look fijn en stoof deze lichtjes aan.
- Zet langs de kant voor latere bereiding.
- Hou de basilicum, munt en zurkelblaadjes langs de kant
- Blancheer alle andere groene kruiden samen met de lente ajuin in kokend water gedurende 20 seconden.
- Haal uit het kookvocht en plaats onmiddellijk in ijswater (max 30 seconden).
- Haal de kruiden uit het ijswater (koud water met wat ijsblokjes erin) en dep ze lichtjes droog.
- Blender de geblancheerde kruiden, lente ajuin en de gestoofde sjalot met look in wat vis-of kippenfond.
- Voeg nu de fijngesneden munt, basilicum en zurkelblaadjes toe.
- Warm de saus op tot tegen het kookpunt en kruid af met peper en zout.
- Breng op smaak met citroen- limoen of dragonazijn naar keuze.
- Doe er de gewenste vis, vlees of gevogelte bij...
- Maak een vinaigrette van wat olijfolie en citroen- limoen of dragonazijn, peper en zout en plaats daar de op de kant gelegde kruiden in.
- Serveer en werk af met de gemarineerde kruidenmengeling.

TIP:

- Basilicum, munt en zurkel verdragen geen hitte, de kruiden worden bruin, dus daarom pas op het einde toevoegen om een mooie groene saus over te houden. Dit is ook de reden waarom we ijswater gebruiken voor de andere kruiden. Ijswater houdt de kruiden mooi groen!

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

KONIJN BOUILLON

BENODIGDHEDEN:

- De karkassen en kop van minimaal 1 konijn
- 2 ajuinen
- 4 teentjes knoflook
- 1 klein gember bolletje
- 2 wortelen
- 1 stengel selder
- 5 champignons
- Peper en zout naar smaak
- 10 gekneusde geneverbolletjes
- 1 steranijs
- 1 eetlepel venkelzaad
- 1 eetlepel provinciaalse kruiden
- 1 koffielepel korianderbolletjes
- 1 bouquet garni (laurier, tijm, oregano, rozemarijn, currykruid, peterseliestengels)
- 2 flesjes Karmeliet bier
- 1L kippenbouillon
- Scheutje dragonazijn
- 1 eetlepel mosterd
- Schuitje olijfolie of reuzel (varkensvet zonder kaantjes) samen met een klontje boter

BEREIDING :

- Zet de Dutch Oven (directe warmte) op de grill van een aangestoken BGE
- Plaats de ajuinen in de dutch oven zonder vetstof en laat deze aan beide kanten karamelliseren
- Neem de ajuinen even uit de dutch oven en plaats de vetstof erin
- Braad nu de konijn karkassen rondom rond aan (hoe gekleurder, hoe donkerder de saus zal worden)
- Laat alle kruiden even mee fruiten zodat de aroma's beter tot hun recht komen en schep er de mosterd over
- Blus alles af met Karmeliet bier en voeg nu ook de gekaramelliseerde ajuinen en andere groenten bij het kookvocht
- Laat alles tot 1/3 reduceren en voeg nu de kippenbouillon toe

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo of the grill

- Breng aan de kook en plaats de dutch oven nu op een indirecte warmte in de BGE (dit is mogelijk als je in het bezit bent van een BGE eggspender met halve conveggtor platen) anders zal je de dutch oven even moeten langs de kant moeten houden om en de conveggtor (poten omhoog) te plaatsen met daarop een grill waarop de dutch oven kan gezet worden.
- Sluit de BGE en regel deze af naar een temperatuur van +/- 160 to 180)C
- Laat alles een 2 tot 3tal uur sudderen maar check na 1 uur en 30 minuten toch even of je nog genoeg vocht hebt.
- Zeef de bouillon door een neteldoek zodat alle vetten en kruiden verwijderd worden uit de fond.

TIP:

- Maak de bouillon een dag van voordien, alle fonds smaken krachtiger als deze een nachtje hebben gerust in de ijskast.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ t h e g r i l l

ROMANESCO DIPSAUS

BENODIGDHEDEN:

- 2 a 3 geconfijte paprika's (zie geconfijte paprika's)
- 12 zongedroogde tomaten (zie TIP gerookte tomaten)
- 1 groot spaans pepertje
- 3 eetlepels peterselie
- 1 eetlepel basilicum
- 100 gr amandelschilfers (half geroosterd)
- 2 teentjes knoflook (fijngeplet)
- 2 koffielepels gerookt paprikapoeder
- Peper/zout
- 2 eetlepels witte balsamico

BEREIDING :

- Mix alle ingrediënten tot een gladde puree
- Voeg nu de olijfolie (gemaakt van de geconfijte paprika's toe) en kruid af met peper en zout naar smaak
- Zorg ervoor dat deze mengeling een echte dip is en geen saus

TIP:

- Maak bij deze dipsaus een bladerdeeg GRISSINI (stengels) gemengd met parmesankaas (zie bladerdeeg grissini)
- Draai wat pancetta rondom rond de grissini
- Serveer de grissini met groene pesto

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

WITLOOF met SHERRY-ROOMsaus

BENODIGDHEDEN:

- 4 stronkjes grondwitloof
- kippenbouillon
- scheutje droge sherry
- 1 eetlepel suiker
- 50gr goede boter
- 20cl room
- citroensap
- teentje knoflook
- 1 a2 eetlepels gehakte dragon
- Peper/zout/muskaatnoot
- Bouquet garni (peterselienstengels/laurier/tijm/dragonstengels/ stengels lente ajuin

BEREIDING :

- Kuis het witloof en snij ze door in de lengte
- Doe wat boter in de BGE Dutch oven pot en strooi er wat suiker over
- Plaats daarop de gehalveerde witloof stronkjes en zet ze 1/3 onder met een mengeling van kippenbouillon en sherry
- Sprengel er wat citroensap over en kruid met peper/zout en muskaatnoot
- Voeg het teentje look en de bouquet garni toe
- Zet de pot met deksel op de grill (directe hitte) tot alles kookt
- Als alles kookt ,verwijder het deksel van de pot en zet de pot op indirect vuur bovenop de convegtor (poten omhoog) op 200°C
- In combinatie met köttbullar (zie recept)voeg de gebruide balletjes toe
- Breng alles terug aan de kook en voeg de room toe
- Roer om en laat alles 20 a25 min garen met gesloten BGE op 200°C
- Na 10 min roer je alles nog eens onder elkaar
- Haal de pot van de BGE en verwijder het teentje knoflook evenals de bouquet garni
- werk af met de gehakte dragon

TIP:

- gekuist witloof met boter/suiker en kruiding 1/3 onderzetten met kippenbouillon (zoals beschreven bovenaan)
- afdekken met boterpapier en indirect bovenop de convegtor plaatsen op 200°C
- alles gedurende 30 a35 min laten garen tot het witloof gaar en gekarameliseerd is .

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK