



Nieuwsbrief | jg. 1 | nr. 1 | September 2006

Mis en Place |

Kikk in de Kök staat voor complexloos koken en genieten van alles wat zich daarrond afspeelt. Van het zoeken van het beste in en uit de natuur tot het proeven van met meesterschap bereide producten. Van het experimenteren met oude en nieuwe technieken tot het presenteren van culinaire pareltjes. Van het ontdekken van verschillende culinaire tradities uit de wereldkeuken tot het herontdekken van de eigen boeren- en burgerkeuken. En dit alles voor iedereen die van een eerlijke keuken houdt zonder veel gedoe of gastroporno.

Website |

De nieuwe website van *Kikk in de Kök* vind je op: <http://www.kikkindekok.be>.

Chezelles 2006 |

De deelnemers aan de kookvakantie op Le Veauthibault in Chezelles vinden hun eigen website op <http://chezelles.kikkindekok.be> met de bijgewerkte recepten en foto's van de vakantie. Wie nog digitale foto's heeft, kan die kwijt aan Edward of Geoffrey of op info@kikkindekok.be. Ze verschijnen dan spoedig op de website.

Chezelles 2007 |

Wet uw messen en smeer uw smaakpapillen want *Kikk in de Kök* is al aan de voorbereiding van de kookweek van volgend jaar begonnen met een volledig nieuw aanbod aan recepten en thema's. Houd de volgende *Kikk in de Kök* Nieuwsbrief in de gaten voor de data!

Citroenjenever |

Bericht aan de deelnemers van Chezelles 2006: vergeet uw citroenjenever niet te filteren en... uit te drinken.

Service |

In elke Nieuwsbrief presenteren we een oud recept uit de boeren- of burgerkeuken en enkele nieuwe recepten.

Kieken pottagie, met erweten |

Neemt niet te diere kieken en laat die in vleesch-nat koken en dopt uwe erweten uit, en zet die te stooven met wat booter, en doet ze dan in het vleesch-nat, daar de kieken in leggen met wat peeper, foelie en sout, is heel goed.

(West-Vlaams kookboek uit 1868)

Köfte met pittige salsa |

600 g lamsgehakt - 1 grote ui - 1 theelepel zout - snuf zwarte peper - snuf paprikapoeder - snuf harissa voor de liefhebbers - 1 bosje verse peterselie - 1 ei - 150 g geweekt witbrood of paneermeel - tijm.

Hak de ui en de peterselie fijn en meng met de overige ingrediënten in een grote kom. Voeg naar smaak tijm toe en kneed het mengsel tot kleine balletjes. Gril de balletjes of bak ze in een wok en schud af en toe goed op. De köfte wordt nog lekkerder als de ui niet wordt gehakt maar geraspt.

1 rijpe avocado - 1 mango - 1 of 2 rode pepertjes - 3 lenteuitjes - 8 kerstomaatjes - sap van 1 limoen - 1 bosje verse koriander - peper en zout.

Snij de avocado en mango in blokjes. Verwijder de zaadlijsten uit de pepertjes en snipper ze samen met de uitjes fijn. Halveer de kerstomaatjes. Meng alles door elkaar en breng op smaak met het limoensap en flink wat gehakte koriander. Kruid af met peper en zout.

Serveer een 5-tal balletjes per persoon met een goede eetlepel salsa en een flink stuk brood als voorgerecht.

Trattoria! |

De Italiaanse trattoria is een klein familiaal restaurant dat meestal een beperkt aanbod aan seizoensgebonden gerechten op de kaart heeft die kraakvers en volgens de beste tradities worden bereid. Het is hier dat het culinaire hart van Italië klopt en het is hier dat de grote Italiaanse chefs hun culinaire basis vandaan halen. In deze Italiaanse kookworkshop maken we zelf onze pasta en sausen en ontdekken we de veelzijdigheid van de Italiaanse thuiskeuken. Als klap op de vuurpijl maakt iedereen zijn eigen flesje Limoncello!

Kookworkshop.

2, 9 en 16 Oktober 2006, 19u.30 (VOLZET)

11, 18 en 25 Oktober 2006, 19u.30

8, 15 en 22 November 2006, 19u.30

10, 17 en 24 Januari 2007, 19u.30

CC Strombeek

Info: <http://www.ccstrombeek.be>

Junior Chef! |

Heb je genoeg van borden brokkenpap en ben je je plopkoek al ontgroeid? Dan is dit iets voor jou. In een paar uur maakt onze chef van jou een heuse Junior Chef. Koksmuts en diploma inclus. We maken zelf pasta en loempia, marsepein en appelwijn en smikkelen alles lekker zelf op. Wedden dat mama en papa jou nadien om keukentips komen vragen?

Kookworkshop.

21 Oktober 2006 – 9.30 u. (6-9 jaar) (VOLZET!) en om 13.30 u. (9-12 jaar) – CC Strombeek

Info: <http://www.ccstrombeek.be>

Keukenkleurenkiekenkot! |

Kotkot de kip van kok Eddy en kok Zefri is een beetje ziek en ziet wit rond de snavel. Kok Eddy en kok Zefri zijn ongerust, want eten doet Kotkot ook niet meer. Elke dag graantjes pikken vindt ze saai, en wormpjes lijkt ze niet meer te lusten. Daarom besluiten kok Eddy en kok Zefri om Kotkot te verrassen met een kleurrijke feestmaaltijd. Maar natuurlijk loopt er tijdens het koken heel wat verkeerd. De hoogste tijd dus om wat hulp in te roepen!

Keukentheater/Kookworkshop van 6 tot 9 jaar.

26 November 2006 – 11u.-13u – CC Strombeek

Info: <http://www.ccstrombeek.be>

Experiment Kleureneten! |

Kok Eddy en kok Zefri zijn ervan overtuigd dat je wordt wat je eet. Wie spinazie eet wordt groen en wie tomatensoep eet wordt rood (al dan niet met stippen naargelang er balletjes in de soep zitten of niet). Het is trouwens daarom dat krokodillen groen zijn en dat er geen rode dieren bestaan. Behalve dan enkele exotische vogels in het regenwoud, maar dat komt door de vruchten van de ketchupboom waarop die vogels verzot zijn. Hun theorie willen kok Eddy en kok Zefri proefondervindelijk uittesten op mensen en daarvoor zoeken ze een aantal kinderen die aan dit experiment willen deelnemen. Uitsluitend toegelaten na toestemming van de ouders!

Keukentheater/Kookworkshop van 9 tot 12 jaar.

26 November 2006 – 14u.-16u – CC Strombeek

Info: <http://www.ccstrombeek.be>

Alex Hanbuckers – cooking (r)evolution

Lannoo, 2006 – 108 pp.- ill. + 108 pp. - ill. – ISBN 90-209-6050-4 – i 49,95 |

Nederigheid is een gepaste houding bij het lezen van dit tweedelige en vijftalige kunst- en kookboek. Verstilde beelden van evoluerende texturen die even de kijker op het verkeerde been zetten. Niets lijkt wat het is, en toch worden pure producten gebruikt. Kunst om de smaakpappillen aan het werk te zetten, en de verbeelding. Want de lezer wordt wat op zijn honger gelaten. Op de cover van het eerste boek (of is het het tweede?) kijkt Alex Hanbuckers, chef-eigenaar van het Brugse Auberge de Herborist, de lezer ietwat uitdagend aan. Dit fotoboek presenteert veertig fotografische portretten van evenveel creaties gesignd door Hanbuckers. Dit is het serieuze werk, een portfolio, Hanbuckers visitekaartje. De ware toedracht van de receptuur komen we wel nooit te weten, naar de gebruikte technieken kunnen we slechts bij benadering gissen, de smaak kunnen we enkel in Hanbuckers zaak ervaren. Staren. Hanbuckers portret op het tweede boek lacht ons toe: 'dit kan je ook.' Na de evolutie en de revolutie komt het koken – of was het andersom? Vierentwintig recepten van toegankelijker creaties worden hier stap voor stap uit de doeken gedaan. Toch schitteren zes hiervan ook in het (r)evolution deel. Geen mondgeblazen karamelzakjes hier, of krokante knoflookshampoo; geen oesterijs of boterkaramel in ananasgelei; geen moleculair gedoe. Wel ganzenleverlolly's, groenetheewafeltjes, kreeftenijs, krokante escargots, en pecorinoravioli. In dit werkboek worden geen technieken of machines gebruikt die alleen in professionele keukens te vinden zijn. Toch is dit geen kookboek in de traditionele zin van het woord. Hoeveelheden, kook-, bak-, grill-, vries- en stoltijden worden aan het experiment overgelaten. Hanbuckers zelf beschouwt dit boek als een landkaart met heel wat witte vlekken. Toch zijn de voorgestelde recepten met wat handigheid haalbaar voor de geavanceerde hobbykok die de bewerkelijkheid niet schuwt.

Een handvol recepten, maar tonnen inspiratie; simpele technieken, maar niet-alledaagse resultaten. Twee boeken voor de prijs van twee, maar van een zeldzame kwaliteit. Dit zijn absoluut de mooiste kookboeken van 2006.