

Kom kuier in Mosaic-kombuis

Nou is die tyd om jou liefde vir kos en kookkuns te herontdek. Eksperimenteer met nuwe bestanddele, troos jouself met varsgebakte brood en bederf jou familie met koesterkos



CHANTEL DARTNALL
@ChantelDartnall

Die afgelope paar dae het Suid-Afrikaners omtrent gebak, gebrou en gekook.

Daar is geen twyfel dat ons in die komende weke nog baie tyd agter die kospotte gaan deurbring nie.

Restaurant Mosaic se deure is ook nou gesluit totdat die staat van inperking verby is. Dit het my ook die geleentheid gegee om ons herfs-spyskaart "Nasturtium" - *An Ode to Mother Nature* af te rond en met verskillende bestanddele te eksperimenteer.

Daar is nie 'n beter tyd om kreatief in die kombuis te raak nie – ek self doen dit om die tyd te verwy. Ek is ook deurentyd besig om nuwe resepte en kookwenke op my Instagram- en ander sosialemediablaai te deel. Sluit gerus by my aan in Restaurant Mosaic se kombuis en dan kook ons lekker saam, totdat ons weer gaste by ons bekende restaurant kan ontvang.

Vir nog heerlike resepte, video-kookklasse, wenke en agterdie-skerms-truiks en tegnieke, volg my op Instagram by @chanteldartnall en op Facebook by ChantelDartnallOfficial.

Aspersie-en-ertjiesop met knoffel-croustons

Genoeg vir 4

Dié romerige, maklike resep is die ideale koesterkos, veral omdat ons nou koeler herfsweer ervaar. As jy nie vars aspersies het nie, werk 'n blikkie net so goed. As jy 'n veganis is, kan die room vervang word met onversoete amandelmelk.

Jy benodig

1 groot bondel aspersies, (of 1 blikkie 410 g aspersies)
olyf- of avokado-olie
2 koppies bevrore ertjies
2 knoffelhuisies, gehalveer
1 mediumgrootte ui, fyngekap
sout en peper na smaak
1 en 'n halwe koppie room
1 en 'n halwe koppie groenteaftreksel
vars basielkruid (opsioneel) vir garnering

Vir die knoffel-croustons

1 koppie broodblokkies (jy kan somer die maklike ciabatta gebruik)
100 ml olyfolie (of enige ander olie met 'n neutrale smaak)
1 knoffelhuisie, fyngemaak
sout en peper

So maak jy

Vir die sop

1. Voorverhit jou oond tot 200 °C, en versprei die vars aspersies egalig op 'n bakplaat.
2. Sprinkel met 'n olie van jou keuse en geur liggies met sout en peper. Meng die aspersies deeglik met die olie, sout en peper om seker te maak dis alles goed bedek.
3. Rooster die aspersies vir sowat



Romerige aspersie-en-ertjiesop met knoffel-croustons.

10 minute, haal uit die oond en hou eenkant. As jy croustons begin maak, verminder die oond se hitte tot 180 °C.

3. Terwyl jou aspersies in die oond rooster, verhit 'n groot kastrol oor medium hitte. As dit verhit is, voeg die olie, uie en knoffel by. Geur liggies met sout en peper en braai vir 2-3 minute, totdat dit geurig en die uie deurskynend is. Verlaag die hitte as die knoffel verbruin.

4. Voeg die ertjies by en braai vir

sowat 'n minuut, voor jy die groenteaftreksel en room byvoeg. Voeg die vars basielkruid by, en geur liggies met sout en peper.

Let wel, as jy geblikte aspersies gebruik, dreineer nou die stingels en voeg ook by.

5. Sodra die sop kookpunt bereik, gooi dit in 'n voedselverwerker saam met die vars aspersies. Verwerk tot glad. Gooi die sop terug in die kastrol en verhit.

6. Geur met sout en peper, na smaak.

Knoffel-croustons

1. Maak die croustons terwyl die sop prut.
2. Bedek die broodblokkies met die olyfolie, sout, peper en die gekneusde knoffelhuisie.
3. Versprei die gekeurde broodblokkies egalig op 'n bakplaat en bak vir 5-10 minute, tot goudbruin. Skud nā 3 minute die croustons om seker te maak almal verbruin egalig.
4. Bedien die croustons saam met die sop met 'n skeut varsgemaalde swartpeper.

Verfrissende lafenis met suurlemoen

Hierdie vrugtestroop vang nog die geure van somer vir 'n rukkie langer vas. Jy kan somer tuis jou eie limonade hiermee maak. As jy nie sitroengras in die hande kan kry nie, moenie bekommer nie, dis 'n opsionele bestanddeel. Vir 'n heerlike skemerkelkie, geniet dit saam met jener en kinawater.

Jy benodig

2 k witsuiker
1 k (250 ml) water
3 stingels sitroengras, in stukke gesny
3 suurlemoene se skil
3/4 k (185 ml) vars suurlemoensap

Vir opdiening

2 suurlemoene, in skyfies gesny vir garnering
ysblokkies
1 l sodawater

Metode

1. Plaas die suiker, water, sitroengras en suurlemoenskil in 'n klein kastrol en bring tot kookpunt. Roer deurentyd, sodat die suiker oplos. Verminder die hitte en laat die mengsel vir sowat drie minute prut.
2. Verwyder en laat die mengsel heeltemal afkoel.
3. Voeg die suurlemoensap by. Filtreer die



Suurlemoen-en-sitroengras-vrugtestroop.

mengsel deur 'n fyn sif om stukkies sitroengras en suurlemoenskil te verwyder.
4. Vir opdiening, vul 'n glas met ys en gebruik een deel vrugtestroop vir elke drie dele sodawater.
Garneer met vars suurlemoenskyfies.

Maklike ciabatta-brood

Genoeg vir 4 brode

Niks bied 'n mens troos soos vars brood reg uit die oond nie. Boonop kan jy die brode vries en net weer lewe gee deur dit vir so 'n paar minute in die oond te ontvries. Moet dit net nie in die mikrogolf sit nie, anders eindig jy op met bakstene!

Jy benodig

1 250 kg koekmeelblom
5 g kitsgis
25 g sout
10 g suiker
30 ml olie
400 ml water (voeg meer by, indien nodig)

So maak jy

1. Meng al die droë bestanddele in 'n groot mengbak.
2. Gooi die olie en water in 'n maatbeker en voeg die droë kitsgis by die droë bestanddele.
3. Meng die water-en-oliemengsel by die meelmengsel met 'n vurk.
Let wel, vir dié tipe brood moet die deeg looperig wees. As die mengsel te styf is, gooi nog water by, totdat die regte dikte bereik is.
4. Sodra al die bestanddele goed gemeng is, bedek die bak met oliebesmeerde kleefplastiek en laat dit vir 30 minute rys, of totdat die deeg in grootte verdubbel het.
5. Knie weer die deeg, en laat dit vir nog 30 minute rys.



Maklike ciabatta

Foto's: ISTOCK

6. Knie dit weer vir 'n tweede keer en skep die deeg uit op 'n oppervlak wat met meel bedek is.
7. Verhit die oond solank tot 220 °C.
8. Gebruik 'n deegsnyer of skrapers om die deeg in 4 stukke van dieselfde grootte te sny.
9. Plaas die stukke deeg op 'n goed gesmeerde bakplaat (of spuit dit met Spray 'n Cook) en laat dit vir 20 minute rys.
10. Bak die brood teen 220 °C vir 20-25 minute. Bedien warm.