

# 2014 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

## Kalfsmuis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmuis kalfsfricandeau	350	g

Peper en zout het stuk kalfsfricandeau en braadt deze rosé. Laat rusten en afkoelen. Snij er pas plakjes van als deze volledig is afgekoeld.

## Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijn	200	g
basilicum	10	blok
peterselie	2	takjes
knoflook	1	teen
ansjovisfilet	2	st
zout		
olijfolie		

Hak de kruiden samen met de knoflook en zout zeer fijn. Voeg iets olijfolie toe en marineer (15 minuten) hierin het stuk verse tonijn. Bak het vervolgens rondom iets aan. De tonijn moet van binnen rauw blijven. Laat afkoelen.

## Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	30	g
mosterd	10	g
zonnebloemolie	150	ml
citroensap	10	ml
tonijn op olie	1	blikje
ansjovisfilets	4	st
mayonaise	75	g
zure room	125	ml
zout		
peper		
kappertjes	50	g
peterselie		

Maak de mayonaise van de eidooier, mosterd, olie en citroensap. Giet de tonijn af. Snijd de ansjovis in stukjes. Pureer de tonijn en de ansjovis met de citroensap, 4 eetlepels mayonaise en de zure room met een staafmixer of in een foodprocessor tot een rulle saus. Spoel de kappertjes en bak vervolgens tot krokant. Rangschik de plakjes fricandeau 2x dubbelgevouwen op een klein vierkant bord en lepel de tonijnmayo er in het midden op. Snij de verse tonijn in (10) plakjes en dresseer deze. Bestrooi het geheel met de krokant gebakken kappertjes. Garneer met fijngehakte peterselie.

## Walnotenpesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	75	g
knoflook	1	teen
verse basilicumblaadjes	50	g
citroen	0.5	
olijfolie	100	ml
zonnebloem	100	ml

Walnoot, knoflook, basilicum in de Magimix mengen, dan olijfolie toevoegen en op smaak brengen met zout, peper en wat citroen. Houd de pesto stevig!

## Bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
voorgekookte bieten	10	

Snijdt de bieten in plakken van 5 mm dikte en steek ze vervolgens uit met een vierkante steker.

## Rozemarijnschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	200	ml
rozemarijnnaaldjes (gedroogde)	10	g
kikoman (groene dop)	60	g
eierdooiers	2	
pro espuma	15	g
jonge bladsla melange		
balsamicoazijn		
walnoten	20	
peper		

Rozemarijn koken met de room, Kikoman en de Pro Espuma, in de Magimix blanderen en daarna 2x heel goed zeven. De lepels hete saus (max. 80 °C) toevoegen aan de eierdooiers (let op mag niet meer koken!). In de kidde au bain-marie wegzetten op maximaal 70 °C. Hak 10 walnoten fijn. Hou de andere 10 heel. Maak de sla aan met wat balsamico. Om en om (totaal 3) laagjes biet en pesto en garneren met een walnoot en sla. Schud de kidde met 2 patronen en spuit een toefje rozemarijnschuim op het bord. Strooi de gehakte walnoten eromheen.

## Gedroogde tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	5	st
olijfolie		

Snij de tomaten in achten en besprenkel met olijfolie en droog ze in de oven op 160 °C.

## Sardines en marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse sardines (ongeveer 100 g per stuk)	10	st
knoflook	3	teentjes
olijfolie	150	ml
tijm	15	g
grof zeezout		
citroenen	3	
sjalotjes	90	g
tomaten	300	g

Verwijder de ingewanden en schubben van de sardines en spoel de vis schoon. Fileer de vis en leg beide filets op elkaar in een passende vacuümzak. Hak de sjalot en de tomaten fijn. Meng de overige ingrediënten met de sjalot en tomaten, tot een marinade, voeg toe aan de sardines mee en trek vacuüm. Gaar de sardines 5 minuten op 48°C in een grote pan warm water en koel snel terug in de koelkast. Leg de dubbele filets op plastic folie en rol strak op tot een snoepje. Vries de sardines licht aan en snijd ze daarna schuin weg in twee gelijke porties.

## Artisjokkenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	150	ml
artisjokharten	2	blik
citroen	0.5	
olijfolie naar smaak		
zout		
poedersuiker		

Doe de artisjokharten in een Magimix en meng met olijfolie, citroensap van 1 citroen en zout. Breng eventueel op smaak met poedersuiker. Blender de artisjokken fijn met de room, wrijf door een zeef en breng over in een smalle beker en blender 4 minuten met de staafmixer, breng over in een spuitflesje.

## Geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bettine grand cru oude geitenkaas	50	g

Rasp de geitenkaas zeer fijn en bewaar afgedekt tot gebruik in de koeling.

## Inktvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine inktvis	500	g
verse tijm	9	g
basilicum	25	g
knoflook	1	teentje
zout en peper		
olijfolie		
rookmot		
cloches	10	
mooie olijfolie		

Verwijder kop, ingewanden en vlies van de inktvissen, snijd het lijf in ringen en bak kort in de olijfolie. Hak de basilicum, knoflook en tijm zeer fijn. Breng op smaak met peper en zout en maak aan met de verse kruiden. Maak een mooie compositie van de gedroogde tomaten, de inktvis en de geitenkaas in een diep bord. Leg daar de sardinesnoepjes op en spuit enkele grote druppels van de artisjokkenmousse rond de compositie. Besprenkel het geheel met een mooie olijfolie naar keuze. Verwarm de rookoven voor met wat rookmot, plaats op ieder bord een cloche. Schroef de rookpijp op de rookoven en blaas onder iedere cloche wat rook. Serveer direct.

**HOOFDGERECHT** Ganzenborst in kruidenkorst en Roquefort-Banjul-jus, radicchio en gemarineerde vijgen in balsamicoazijn

---

### Kruidenkorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	75	g
salieblaadjes	1	bos
tijmblaadjes	25	g
knoflook	6	tenen
panko broodkruim		
mosterd	90	g
boter		
eidooiers	2	
zout		
peper		

Let op het moet een droge pasta worden, anders wordt deze niet hard. Knoflook hakken en mosterd en boter toevoegen. Gehakte peterselie, salie en tijm, broodkruim, peper en zout toevoegen. Eigeel toevoegen tot er een droge pasta ontstaat. Laat rusten in de koeling. Rol de pasta tussen 2 vellen plastic folie uit.

### Ganzenborsten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenborst filets ca. 1000 gram	5	

Ontvel de ganzenborsten en bak in hele hete pan met beetje olie de filets goudbruin in 3 minuten per kant. Bewaar het braadvocht. Dep de ganzenborst goed droog, evt. licht met honing voor beter plakken. Verdeel het kruidenkorstmengsel op de ganzenborsten en plaats ze 4 minuten in een voorverwarmde oven op 220 °C. (Zorg dat de korst krokant wordt, plaats evt. even onder de grill) Haal uit de oven en wikkel in alufolie. Laat rusten op 40 graden. Snij de ganzenborsten vlak voor opgaan in mooie plakken en houd warm.

### Roquefort-Banjul-jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
rodewijn-azijn	50	ml
banjul wijn	100	ml
gevogeltefond	500	ml
room	50	ml
roquefort	100	g

Verwarm het braadvocht van nr. 4, zweet hierin fijngesneden sjalot, blus af met Banjul-azijn en rode port. Voeg gevogeltefond toe en laat inkoken tot stroperige jus. Een flinke scheut room om de jus lichter te kleuren en voller te maken, zeef het geheel door een fijne zeef. Snij/hak de roquefort zeer klein en voeg aan de jus toe, breng op smaak.

## Gemarineerde vijgen in balsamicoazijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse, rijpe paarse vijgen	10	
verse tijmblaadjes	30	g
verse marjoraanblaadjes	45	g
zeezout en peper		
citroenen	2	
olijfolie	160	ml
balsamicoazijn	30	g

Snijd de steeltjes en onderkant van de vijgen en snijd ze in plakjes van 1 cm dik. Hak driekwart van de tijm en marjoraan fijn. Leg de vijgenplakjes op een grote platte schaal. Bestrooi ze met de fijngehakte kruiden en royaal zout en peper. Meng alles, pers de citroenen uit en schenk citroensap en de olijfolie erover. Schep de balsamicoazijn voorzichtig over de vijgen. Strooi de hele kruidenblaadjes erover.

## Radicchiosalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radicchio (sla)	4	krop
blanke rozijnen	100	g
pecannoten	50	g
pijnboompitten	25	g
hazelnootolie	100	ml
sherryazijn	50	ml

Snij de kropen in vieren. Week de rozijnen in de sherryazijn. Rooster apart de pecannoten en de pijnboompitten, hak de pecannoten middel grof. Rooster de kwart kropen in de grillpan, met iets olie op middelmatige temperatuur, leg de kwarten op een schaal, snij de kern er uit, laat heel. Maak van de hazelnootolie, sherryazijn, rozijnen een dressing met zout en peper en besprenkel hier de radicchio mee. Dresseer de radicchio op de borden, evt. nog wat dressing. Leg de warme ganzenfilet om de radicchio heen. Maak een creatieve streep van de roquefort-Banjul-jus naast de radicchio. Drapeer de vijgen plakjes tegen de radicchiosalade.

**DESSERT** Clafoutis van perenconfituur naar een recept van peren uit de Abdij van Timadeuc met vanille en esdoornsiroop

---

## Perenconfituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vaste, maar rijpe peren	1500	g
water	1000	ml
kristalsuiker	200	g
geleisuiker speciaal	400	g
vanillestokje	0.5	
citroen	0.5	

Verwarm de oven voor op 180 °C. Om te pocheren: 1 liter water aan de kook brengen met 300 gram kristalsuiker en het sap van ½ citroen tot de suiker volledig gesmolten is. Schil de peren en wrijf ze in met citroen, haal het klokhuis eruit en snij ze in kleine blokjes. Je moet ongeveer een kilo hebben. Pocheer de perenblokjes in het suikerwater (1 minuut zachtjes koken). Giet de peren voorzichtig af. Doe de confituursuiker in een steelpan en vermeng met de vanillemerg. Meng de perenblokjes met de confituursuiker en laat een kwartier marineren, het vanillestokje zou er nog even bij kunnen. Breng het geheel aan de kook en roer goed, laat 3 minuten doorkoken. Controleer of de confituur gepakt is door een dikke druppel ervan op een koud bord te laten vallen; deze moet direct opstijven. Indien dit niet het geval is: kooktijd verlengen.

## Clafoutis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
basterdsuiker (witte)	75	g
roomboter	50	g
bloem	100	g
volle melk	200	ml
verse room	200	ml
poedersuiker		

Laat de boter zachtjes smelten, hou apart. Beboter 10 ramequins met de helft van de boter. Verdeel de perenconfituur over de beboterde ramequins. Klop de eieren samen met de suiker tot een schuimig geheel. Klop dan de bloem erdoor. Voeg vervolgens de melk en de room toe. Daarna de andere helft van de boter. Giet dit mengsel over de perenconfituur in de ramequins. Bak de Clafoutis gedurende ongeveer 35 min gaar in de oven. Meteen als de Clafoutis uit de oven is gekomen met poedersuiker bestrooien. Warm serveren.

## Aardbeienchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	20	g
poedersuiker	50	g
rozenwater	10	ml
grote stevige aardbeien	10	

Verwarm oven op 180 °C. Vermeng de eiwit met de poedersuiker. Het moet een homogene vloeibare massa worden. Eventueel iets meer poedersuiker. Voeg naar smaak iets rozenwater toe. Pas op dat het niet te dun wordt. Verwijder het kroontje van de aardbei en snij in plakken van 2 a 3 millimeter. Gebruik enkel de mooie plakjes, maak eventueel van de restjes een beetje coulis. Leg de plakjes op een siliconenmatje en bestrijk ze met het eiwit-suiker mengsel. Leg ze circa 1 uur in de oven. Houd de chips wel in de gaten omdat de baktijd afhankelijk is van de dikte van de plakken. Laat afkoelen. Na het afkoelen zijn de chips krokant. Bewaar ze in een luchtdicht afgesloten bakje op een droge plaats. Ze zijn niet lang houdbaar!

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
esdoornsiroop	5	el
poedersuiker		
rvs cornetje	1	
satéprikker	1	

Neem een metalen cornet, plaats hierin een satéprikker en giet er de esdoornsiroop in. Door de saté prikker op te lichten kan je gedoseerd de siroop verdelen. Voor 10 personen is het voldoende om deze 1 keer tot 1,5 keer te vullen. Bestrooi eventueel nogmaals met poedersuiker. Garneer met enkele aardbeien chips.