

2014 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

AMUSE Komkommercocktail met groene appel

Komkommercocktail met groene appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	2	
appels (granny smith)	2	
koolzuurhoudend mineraalwater	250	ml
vers geperst citroensap		
zout		
versgemalen peper		
bieslook		
citroen		

Was de komkommer, snijd hem overlangs doormidden en schraap de pitjes eruit. Snij een klein gedeelte van de komkommer in fijne brunoise, marineer in citroensap. Was de appels goed, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Pureer de halve komkommers en appelpartjes in een keukenmachine of met een blender, glad. Roer er het mineraalwater en citroensap naar smaak door en breng de cocktail op smaak met zout en peper. Draai er in de ijsmachine een granité van. Knip de bieslook ragfijn en snijd dunne partjes van de citroen. Serveer de granité goed gekoeld, gegarneerd met wat brunoise van komkommer, evt. ragfijn geknipt bieslook, of zet een dun partje citroen op de rand van het glas.

Tosti met eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne sneetjes suikerbrood (fryske sûkerbole)	10	
eendenleverpaté	120	g

Verwarm de oven voor op 200°C. Grill de sneetjes suikerbrood zeer kort aan op een zeer hete grillplaat - alleen om het brood een beetje kleur te geven. Beleg voor elke tosti een sneetje suikerbrood met 2 plakjes eendenleverpaté, leg daarop weer sneetje brood. Druk ze goed op elkaar. Leg de tosti's 2 minuten in een zeer voorverwarmde oven (250 °C), beslist niet langer, omdat de eendenlever dan te zacht zou worden. Snij de sneetjes diagonaal in tweeën.

Gemarineerde tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romatomen	500	g
kristalsuiker	100	g
balsamicoazijn	100	ml
water	350	ml
teentje knoflook	1,5	
gedroogde oregano		snuf
olijfolie		

Marineer eerst de tomaten. Blancheer ze 10 seconden in kokend water, giet ze af en ontvel ze. Snijd ze doormidden en haal de pitjes en het vocht eruit. Snij de tomaat helften in reepjes. Kook een goudbruine karamel van de suiker in een pan met dikke bodem. Blus af met de balsamico en het water, voeg de fijngehakte knoflook en oregano toe en kook de vloeistof tot de helft in. Giet hem in een schaal en laat hem afkoelen. Schep de tomatenreepjes door de marinade in de schaal en voeg zoveel olijfolie toe dat ze onderstaan. Marineer ze zo lang mogelijk.

Krabbousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
netto krabvlees uit blik	400	g
gelatine	7	blok
visfond	200	ml
crème fraîche	15	g
goede mayonaise	15	g
tomatenketchup	15	g
slagroom	210	ml
zout		
peper		
visfond poeder		
tabasco		

Week de gelatine voor de krabbousse en zet de vormpjes in de diepvries. Gebruik 300 g netto krabvlees voor de mousse en bewaar het restant voor de garnering. Verwarm de visfond, breng hem pittig op smaak met zout en peper en los de goed uitgeknepen gelatineblaadjes erin op. Breng hoog op smaak met extra visfond poeder en tabasco. Pureer het krabvlees in een keukenmachine met een deel van de visfond. Roer er dan de overgebleven fond door en voeg met draaiende motor de crème fraîche, mayonaise en ketchup toe. Haal het krabmengsel uit de machine en zet het koud (diepvries), maar laat het niet te stijf worden. Klop de slagroom lobbige. Roer eerst twee eetlepels slagroom door het krabmengsel om het luchtig te maken en spatel dan rustig ook de rest erdoor. Schep de mousse in de ijskoude vormpjes en laat ze in de koelkast/diepvries opstijven.

Kruidensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	15	g
bladpeterselie	15	g
kervel	15	g
verse bieslook	4	g
dragon	4	g
citroensap	15	ml
gladde mosterd	5	g
poedersuiker	4	g
witte wijn	40	ml
sojaolie	100	ml
ketjap		

Meng de kruiden, wassen is waarschijnlijk niet nodig. Roer voor de dressing citroensap, mosterd, poedersuiker en witte wijn en klop er geleidelijk de olie door; er moet een emulsie ontstaan. Voeg ketjap naar smaak toe.

Witlofsoep met Lady Blue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	750	g
middelgrote ui	1,5	
teen knoflook	1,5	
olijfolie	1,5	el
droge witte wijn	225	ml
kippenbouillon	600	ml
slagroom	600	ml
lady blue	120	g
zwarte peper		
gerookt ontbijtspek	100	g
bieslook		
zout		

Was de struikjes lof en verwijder eventuele lelijke buitenste bladeren. Steek met een puntig mesje de kern eruit; snijd een struikje in heel fijne snippers en snijd de rest klein. Pel de uien en de tenen knoflook en hak ze grof. Verhit de olie in een diepe pan en zet ui en knoflook erin aan. Wacht tot de ui glazig is, voeg de stukjes witlof toe en fruit alles een minuut of vijf. Blus af met de wijn en kook deze tot de helft in. Pureer alles met een staafmixer glad en zeef de soep. Giet de bouillon in de pan met de witlofpuree, breng hem aan de kook en kook de vloeistof zachtjes in tot circa twee derde. Doe nu de room erbij en kook de soep in tot 600 ml. Snijd de kaas in kleine blokjes en klop deze van het vuur af met een garde door de pruttelende soep tot deze licht gebonden is. (De kaas mag niet volledig wegsmelten.) Breng op smaak met peper en zout. Bak het ontbijtspek in de oven tussen 2 siliconenmatjes op 160 °C en verkruimel het daarna (dit is circa 1 uur). Schep de soep in verwarmde borden en garneer met snippers lof, spekkruimels en bieslook.

Snorrepostsje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsstoofvlees	500	g
kalfsfond	1000	ml
grote sjalotten	5	
boter	60	g
azijn		
dikke plak kruidkoek	3	cm
zout		
peper		

Zet grote diepe borden warm. Snij het kalfsvlees in blokjes van 1 cm, bestrooi met zout en peper, laat het intrekken. Doe het vlees in een pan, overgiet het met de kalfsjus en breng het aan de kook. Pocheer het vlees 35 minuten op laag vuur. Laat het vlees in het pocheervocht afkoelen. Fruit de gesnipperde sjalotten in de boter in een braadpan en voeg de blokjes vlees met het pochervocht toe. Doe er een scheutje azijn en de in blokjes gesneden kruidkoek bij en stooft het vlees met het deksel op de pan nog 25 minuten. Afhankelijk van de stevigheid van het vlees en de dikte van de saus (dikker: meer koek, dunner: meer fond).

Kalfslever en nier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsnier	200	g
kalfslever	200	g
zout		
peper		
bloem		
boter		

Ontvries de nier en snij alle bloedvaten er uit. Snij de kalfsnier in blokjes en blancheer 2x af en spoel koud. Snij de kalfslever in gelijke blokjes als de nier. Kruid de lever en nier met zout en peper, haal beide op het laatste moment door de bloem en bak apart in boter tot rosé; houd nier en lever gescheiden.

Naghout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken (paarden) rookvlees	10	
zonnebloemolie		
kruidnagelpoeder	5	g

Maak van de olie en de kruidnagel een marinade en smeer de plakken rookvlees aan beide zijden in. Droog de plakken in een oven van 100°C ong. 20-30 minuten. Reserveer.

Perenbliksem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
licht gerookt mager spek	250	g
stoofperen	5	
water	100	ml
kaneelstokje	1,5	
gembersiroop	40	g
aardappels	500	g
boter	60	g
melk	400	ml
kruidnagels	2	
zout		
versgemalen zwarte peper		

Blancheer voor de perenbliksem het spek 30 minuten in net niet kokend water en laat het uitlekken. Schil de stoofperen, snijd ze doormidden en haal de klokhuizen eruit. Snijd de halve peren in stukken. Breng in een pan het water met het kaneelstokje, de kruidnagel en de gembersiroop aan de kook, leg de peren erin en kook ze op laag vuur in ca. 20 minuten net gaar. Snijd de peren brunoise. Doe de geschilde aardappels met weinig zout in een pan, breng ze aan de kook en laat ze gaar worden. Snijd intussen het spek brunoise en bak ze knapperig in een koekenpan op halfhoog vuur. Laat spek goed uitlekken. Giet de aardappels af en laat goed uitstomen, pureer met de pureeknijper. Roer er met de boter en de melk een luchtige massa van en breng die hoog op smaak. Roer de $\frac{3}{4}$ van de peer en de knapperige spekblokjes door de puree. Doe bij de perenblokjes die over zijn wat kookvocht en breng op smaak met gembersiroop, pureer, zeef en reserveer.

Gebrande room van zoethout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stokjes zoethout	3	
melk	200	ml
slagroom	400	ml
eidooiers	160	g
suiker	125	g

Hak de zoethout fijn. Doe het zoethout in een steelpan, giet de melk erover en breng hem tegen de kook aan. Haal de pan van het vuur en laat de melk 20 minuten trekken. Zeef de melk en gooi het zoethout weg. Verwarm de slagroom. Roer in een kom de eidooiers romig met de suiker en voeg al roerend de hete melk toe. Roer de room door het ei mengsel. Verdeel dit over 10 kleine crème brûlée schaaltes. Verhit de oven tot 110 °C. Zet de schaaltes in een grote braadslee of een diepe bakplaat en zet hem in de oven. Giet met een litermaat zoveel kokend water in de braadslee dat de schaaltes tot driekwart onderstaan. Laat de crème in circa 15 minuten gaar worden (niet in de patisserieoven, dat duurt te lang). Controleer de gaarheid door een satéspies in de crème te steken; als deze er schoon uitkomt, is de crème gaar. Laat de crèmes au bain marie volledig koud worden.

Trekdrops

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	450	ml
stuks trekdrops	9	
eidooier	180	g
suiker	150	g

Zet vormpjes koud in de vriezer. Doe 80 ml slagroom in een pan met de trekdrops en verwarm de room op laag vuur tot de drop is gesmolten. Zorg ervoor dat de room niet kookt! Klop de dooiers en de suiker met een garde tot een heel bleke, luchtige massa. Voeg de overgebleven slagroom toe en klop alles weer luchtig. Spatel het lauwwarme dropmengsel door de eierenvla en giet hem in de voorbereide vormpjes. Piramide vormpjes. Laat het ijs in de vriezer opstijven.

Jan in de zak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krenten	75	g
rozijnen	75	g
bloem	250	g
zout	1	tl
melk	200	ml
suiker	20	g
droge gist	21	g
ei	1	

Was de krenten en rozijnen, laat ze goed uitlekken en dep ze in een theedoek droog. Laat ze uitgespreid op een schaal liggen om helemaal droog te worden. Meng de bloem in een grote kom mee het zout en maak een kuiltje in het midden. Verwarm de melk tot lauw (38 graden) en roer de suiker en de verkruidde gist erdoor. Klop het ei los en doe het met de melk in het kuiltje; roer alles vanuit het midden tot een glad beslag. Voeg de krenten en rozijnen toe en laat het beslag 30 minuten rijzen. Maak een zak van een zeefdoek of theedoek en doe het beslag erin. Bind de doek aan de bovenkant dicht, maar zorg dat het beslag genoeg ruimte heeft om na te rijzen. Breng in een grote pan ruim water aan de kook. Zet een schoteltje op de bodem en leg de gevulde theedoek erop. Zet een bord ondersteboven op de zak.