

# 2014 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

## Bloemkool puree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	0.5	st
crème fraîche	40	g
boter	25	g

Snij de bloemkool klein. Stoom de bloemkool gaar in de stoommand boven een pan kokend water gedurende 8 minuten. Blender deze vervolgens fijn samen met de boter en de crème fraîche. Breng de puree op smaak met zout. Bewaar de bloemkool puree in een spuitzak in de warmhoudkast.

## Kwartelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelei	10	st

Leg de kwarteleieren minimaal 24 uur in de vriezer (liefst zo lang mogelijk). Pel ze vervolgens en laat ze rustig ontdooien. De eidooier, die stevig is geworden, op een plateau met iets olie leggen en verder laten ontdooien of schep de dooiers op het laatst uit de eiwitten.

## Eierschalen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	st

Breek de eieren open met een eiertikker. Laat het eiwit en eigeel eruit lopen, scheidt de eieren, doorgeven aan de makers van de Shake van rum en dragon. Spoel de eierschaal goed schoon onder de kraan. Laat ze vervolgens drogen in de warmhoudkast.

## Hazelnoot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	30	g

Bruneer de hazelnoten in een oven van 160°C gedurende 12 minuten. Laat de noten afkoelen. Hak ze vervolgens zeer fijn.

## Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
imitatie kaviaar (grote korrel)	50	g
grof zeezout		

Zet de eierschalen in een kom met grof zeezout. Spuit een laagje bloemkoolpuree in de eierschaal. Hier een dooiertje opleggen. Schep er een beetje haringkuit over. Strooi wat gehakte hazelnoten erover. Eventueel garneren met een blaadje of bloemetje.

## Hennepzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hennepzaad	30	g

Brand het hennepzaad in een droge koekenpan op laag vuur voor de salade.

## Tapioca met hennep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hennepzaad	30	g
tapiocameel	65	g
water	250	ml

Kook de tapioca gaar met het water. Draai dit helemaal glad in de blender samen met iets zout. Strijk deze massa dun uit op een siliconenmatje. Bestrooi dit met het hennepzaad. Droog de chips in een oven van 90°C (onderste oven met fan). Pof de chips in olie van 180°C.

## Quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	80	g

Kook de quinoa gaar in water met zout. Er komt een 'vliesje' om de korrel van de quinoa. Wanneer de quinoa gaar is, op een zeef gieten en goed laten uitlekken.

## Remoulade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
augurk	100	g
kappertjes	60	g
ui	50	g
mayonaise van 2 eidooiers	200	g
mosterd		
azijn		
maisolie		

Maak 200 ml stevige mayonaise. Blender de augurk met de kappertjes en ui fijn. Druk het vocht er uit. Meng dit met mayonaise.

## Zoetzure pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	0.33	st
water	250	ml
azijn	250	ml
suiker	125	g

Kook het water met de azijn en suiker op voor zoetzuur marinade. Snijd de pompoen in 2-en en geef 1 deel aan de makers van de Lolly van eendenlever. Schil de pompoen en snij in kleine brunoise (blokjes). Marineer de blokjes in de zoetzuur marinade. (Om dit te versnellen gebruik je het vacuumapparaat.)

## Snijboonsap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	600	g
maizena		

Blancheer de snijbonen kort, 1 minuut in kokend water met zout, in zeer wijde pan. Koel direct terug op ijswater. Pers ze vervolgens uit met sapcentrifuge. Breng dit sap op smaak met iets zout en cayennepeper. Bind het sap licht af met Maizena en passeer het vervolgens door een fijne zeef.

## Kerrie olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerrie	25	g
druivenpitolie	125	ml
sjalot	1	st
knoflook	1	teen

Strooi de kerrie in een droge pan, zet deze op gematigde hitte zodat de geuren loskomen ca. 5 minuten (pas op aanbranden). Blus af met de druivenpitolie, voeg een in plakjes gesneden knoflook toe en een fijngesnipperd sjalotje, laat dit rustig trekken, niet laten koken. Zeef de kerrieolie in een maatbeker.

## Kerrie crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerrie olie	100	g
eiwit	45	g
sushi azijn	20	ml
yuzu sap	5	ml
zonnebloemolie	125	ml
griekse yoghurt	40	ml

Meng beide oliën. Meng alle ingrediënten, behalve de twee soorten olie, met elkaar met de staafmixer. Voeg de olie in een dunne straal toe terwijl de mixer draait. Er ontstaat een dikke crème. Bewaar in een spuitzak in de koelkast.

## Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustine	20	st
limoen	1	st

Pel de langoustines. Let erop dat het darmkanaal goed is verwijderd. Besprenkel de langoustines met zonnebloemolie en bestrooi met fijn gesneden limoenzestes. Brand ze af met een gasbrander. Breng de langoustines op smaak met zout.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemen viooltjes		
oost indische kers		
slasoorten		

Spuut de kerrie crème aan een kant van het bord. Maak de quinoa aan met de remoulade, zoetzure pompoen en hennepzaad. Hier bovenop drie langoustines zetten. Steek hiertussen de bloemetjes en slasoorten. Het snijbonensap aan de andere kant lepelen. Druppel hier wat olijfolie in.

## Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	750	ml
gedroogd eekhoortjesbrood	10	st
aardappelzetmeel		

Laat de cepes trekken (tegen de kook aan) in de kippenbouillon gedurende 10 minuten. Wanneer er voldoende smaak van de paddenstoelen aan zit, deze uit de bouillon zeven. Breng de bouillon op smaak met zout. Eventueel iets afbinden met aardappelzetmeel.

## Kabeljauw

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gul (jonge kabeljauw)	10	st
olie		

Maak de gul indien nodig schoon, fileer de gul en portioneer op 80-100 gram. Bestrooi een plateau met zout. Leg hier de gulletjes op en bestrooi deze ook met zout. Laat dit 1 uur marinieren (pekelen). Spoel ze zeer goed af met koud water en droog ze af. Gaar de kabeljauw vervolgens in de olie. Dit kan onder de warmtepas of in een oven van 90°C. Vaak controleren op gaarheid, tijd is afhankelijk van de dikte. Leg ze vervolgens in de koelkast om terug te koelen. Voor het serveren, opnieuw warm leggen in de warmhoudlade of rechaud.

## Zoetzure shiitake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiitake	200	g
azijn	200	ml
water	200	ml
suiker	100	g

Verwarm azijn, water en los de suiker hierin op. Maak de shiitake schoon en verdeel in even grote stukken. Doe de shiitake in een weckpot. Verwarm de zoetzuur marinade tot kookpunt en giet deze heet op de shiitake. Sluit de weckpot en laat zo lang mogelijk marinieren.

## Aardappelpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	700	g
melk	75	ml
room	75	ml
boter	50	g

Schil de aardappels en kook deze gaar. Druk ze vervolgens door een bolzeef. Verwarm de melk met de room en boter. Giet dit beetje bij beetje bij de puree tot een mooie smeùige aardappelpuree ontstaat. Je hoeft niet het hele melk en boter mengsel toevoegen. Breng de puree op smaak met zout. Reserveer in de warmhoudkast.

## Cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	200	g
sjalot	1	st
knoflook	1	teen
olie		

Borstel de cantharellen goed schoon. Maak de sjalot en knoflook schoon en snipper deze fijn. Vlak voor het serveren de cantharellen bakken in olie samen met sjalot en knoflook.

## Rettich

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rettich	0.25	st
olijfolie	50	ml

Snij op de snijmachine ontzettend dunne plakjes van de rettich. Steek deze uit met een ronde steker. Marineer de helft in olijfolie en zout. Vlak voor het serveren de aangemaakte helft vermengen met het niet aangemaakte deel.

## Presenteren

Leg de gul op het bord. Zet hier stippen puree naast. Hierin de paddenstoelen leggen en rettich. De bouillon erbij scheppen.

## Bietengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vers gemalen zwarte peper		
bietensap	1	fles
sjalotje	1	st
peperkorrels	10	st
aardappelzetmeel	25	g
agar agar	4	g
blaadje laurier	1	st

Kook het bietensap met de gesneden sjalot + schil, laurier en peperkorrels in tot ½ liter. Zeef het dan vervolgens. Bind het bietensap af met aardappelzetmeel (aangemaakt met een klein beetje koud water) en de agar agar. Al roerende goed doorkoken.

## Lollymassa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeezout fijn	2	g
kleurzout colorozout	2	g
rilette de canard	80	g
lever eend a-kwaliteit	300	g
witte port	15	ml
cognac	10	ml
lollystokjes		

Kuis de levers en meng de lever met de rilette (het makkelijkste gaat dit met de handschoenen aan en met de hand mengen). Breng dit geheel op smaak met peper, zout en de cognac. Doe de massa in de oven van 70°C en breng tot een kerntemperatuur van 54°C (duurt ± een uur). Dan de massa op een zeef leggen, zodat het vet wegloupt. Doe alles in een bak en laat afkoelen (duurt ± een uur). Maak 12 mooie balletjes met een ijsknijper en rol hier vervolgens mooie ballen van diameter 2,5 Ø (denk aan handschoentjes). De ballen in een bolmatje leggen, de stokjes er netjes insteken en op laten stijven in de vriezer (duurt ± een uur). Warm de bietengelei weer wat op en schenk over in een smalle hoge maatbeker.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oranje pompoen	0.5	bol
alufolie		

Verpak de pompoen in alufolie en maak gaatjes in de pompoen met een stalen prikker en diep ze er ook mee uit. De lolly's netjes door de warme bietengelei halen en in de pompoen steken. Plaats de pompoen op 1 vierkant bord. Deel rond.

**Hertenbiefstuk met witte chocolade en cranberries**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	500	g
melk	150	ml
room	350	ml
five spices		
boter		
zoete uien	5	st
walnoten	20	st
honing	50	ml
balsamico	25	ml
hertenbiefstukken	10	st
bessenjenever		
appelsap	500	ml
witte chocolade	250	g
citroensap		
sojaolie	150	ml
gedroogde cranberries	100	g
peper		
zout		
affilacress		

Schil de pastinaak, kook de pastinaak in gezouten water en melk. Als gaar maak er puree van met de room en de Five spices. Week de cranberries in de Bessenjenever (ze moeten net onder staan). Karamelliseer in de boter de gehalveerde uien met de honing, walnoten en de balsamico. Maal of rasp de chocolade. Verwarm de olie op 50°C, en roer de chocolade door de olie, los de chocolade op. Breng op smaak met paar druppels (heel weinig) citroensap en voeg room toe, steeds roeren tot er een mooie saus ontstaat. Houd warm. Als de chocolade gaat schiften, dan weer room toevoegen en goed roeren. Portioneer de hertenbiefstukken en bak ze aan (bij voorkeur in geklonken boter). Reserveer warm. Blus het braadvet van de biefstukken af met appelsap en kook dit in. Plaats op ieder bord 2 parallelle strepen pastinaak puree. Plaats er de getrancheerde hertenbiefstukjes tegen aan. Zet een streep (met de achterkant van de lepel) chocolade saus op het bord. Verdeel de gekaramelliseerde uien en de cranberries erover heen. Serveren met de appeljus en plukjes Affilacress.

## DESSERT Lolly van Malibu

---

### Lolly van Malibu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk chocolade	300	g
malibu	40	ml
room	40	ml
geraspte kokos		
lolly stokje		

Rasp de chocolade of hak de chocolade in kleine stukjes. Breng de room en Malibu aan de kook. Haal direct van het vuur. Voeg van het vuur af de twee derde van de chocolade toe. Goed door roeren met een garde en niet meer verhitten, zorg dat de chocolade geheel is opgelost. Deze massa storten in een platte bak. Voor 1 uur weg zetten op een koele donkere plaats. Draai met de hand mooie ronde bolletjes en leg ze in een bolmatje. Steek er een lolly stokje in. Zet in de vriezer weg. Smelt de rest van de chocolade en haal de lolly's door de gesmolten chocolade en dip ze of rol ze in de kokoskruim. Presenteer de lolly's op een klein vierkant bordje, samen met de Lolly van Zoute Karamel.

## DESSERT Zoute karamel lolly

---

### Karamelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	100	ml
zout	2	g
suiker	100	g

Karamelliseer de suiker in een pannetje, niet roeren! Blus dit voorzichtig af met de voorverwarmde room en zout. Haal direct van het vuur.