

2015 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Gerookte zalm met zoet zuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode chili peper	1	st
rijstazijn	150	g
suiker	100	g
rode ui	1	st
bleekselderij	3	stengels
radijs witpuntjes	30	st
komkommer	0,5	st
witte wijn	200	ml
witte wijn azijn	200	ml
sjalotten	2	st
laurierblad	1	st
peperkorrels	6	st
slagroom	200	ml
roomboter	300	g
citroen	1	st
passion fruit	60	g
waterkers	1	bosje
gerookte zalm	30	plakken

1. Snijd de rode chilipeper fijn, zonder de zaadjes. 2. Kook de rijstazijn met de suiker en de chilipeper. 3. Maak ondertussen de rode ui schoon en snij deze in dunne repen. Voeg de ui toe aan het azijnmengsel en breng het geheel opnieuw aan de kook. Koel het geheel vervolgens snel terug. 4. Snijd de bleekselderij in dunne boogjes en blancheer deze zeer kort in water met wat zout, koel snel terug en bewaar apart. 5. Maak de radijs schoon en snijd de bovenkant met de jonge blaadjes eraf en bewaar deze. Snijd de rest van de radijs in dunne plakjes. De komkommer zonder zaadlijst in dunne plakjes snijden. Bewaar beide apart. 6. Giet wat zoetzuurvocht van de rode uien over de gesneden komkommer en de bleekselderij. 7. Snij de boter in blokjes en zet in de koeling. 8. Maak een vinaigrette van passievruchtousse en citroensap. 9. Laat de wijn, azijn, fijngesneden sjalot en de kruiden tot een derde inkoken. Voeg de room toe en laat weer inkoken. 10. Roer de blokjes boter erdoor 1 voor 1 niet meer laten koken. 11. Voeg er vervolgens de passiefruitvinaigrette aan toe, breng op smaak en passeer het geheel door een fijne zeef en giet de saus in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen. 12. Haal de komkommer en selderie uit de marinade en verdeel in 3 porties over de borden. 13. Verdeel hierop de zalmroosjes, radijs, rode uien, waterkers en besprenkel met de zoetzuur marinade. 14. Maak af met de citroen/passiebotersaus als rozet in het midden.

Steak Tartaar Japonais

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	30	st
dashi zeewier	1	st
water	250	ml
japanse sojasaus	75	ml
mirin	100	ml
diamanthaas	600	g
gember (japanse)	50	g
tsuyu	2	el
vijfkruiden poeder	5	g
bieslook (vers)	50	g
sesamolie	10	ml
maldonzout		
rijstvellen	2	st
panko	25	g
kroepoek	10	st
shiso purper blad	30	stuks

1. Zet de kwartelleitjes in de diepvries. 2. Breng het water en zeewier aan de kook en laat 10 minuten staan. 3. Voeg Sojasaus en Mirin toe en breng opnieuw aan de kook. 4. Laat 10 minuten zachtjes trekken. Verwijder het zeewier. 5. Kook verder in tot een lichte siroop. 6. Snijd (NIET HAKKEN!) de diamanthaas tot tartaar (fijn) en plaats tot gebruik in de koeling. 7. Hak de gember zeer fijn en ook zo de bieslook. Bewaar de toppen van de bieslook voor garnering. 8. Maak à la minute aan - met de overige ingrediënten- en vorm tot kleine, 20 g elk, een-haps pillen die ingerold kunnen worden in een half Shiso blad. Je kunt ook een combinatie maken van Shiso blad en een sla soort om het geheel wat minder heftig te maken. 9. Laat ze in de koelkast weer ontdooien. 10. Haal de eitjes uit de schil. 11. De dooier is nu stevig en zalvig geworden terwijl het eiwit nog steeds vloeibaar is. 12. Scheid de dooier van het eiwit. 13. Draai de rijstvellen, panko en kroepkoek fijn in een blender en meng met het Japans Vijfkruidenpoeder en zout naar smaak. 14. Paneer de dooier met de gemalen rijstvellen en frituur max 30 sec op 190°C, zodat de rijst en kroepkoekjes gaat poffen. 15. Laat uitlekken op keukenpapier. 16. Plaats de 3 halve Shiso bladeren op de borden en leg de tartaarpillen erop. 17. Plaats hier tussen de gefrituurde eitjes. 18. Garneer met de bieslooktoppen. 19. Plaats een klein glazen schaalje met Tsuyu saus op het bord. 20. Serveer met de gefrituurde eitjes.

Oesterzwambonbon met olijvenvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote sjalotten	2,5	st
knoflook	2,5	tenen
olijfolie		
kastanjechampignons	125	g
oesterzwammen	190	g
droge witte wijn	60	ml
bladpeterselie	25	g
zure room	100	g
serranoham	10	plakken
pitloze taggiasche olijven	70	g
kappertjes	30	g
aceto balsamico	4	el
fruitige griekse olijfolie	200	ml
bieslook	20	stengels
peper		
zout		
citroen	1	st
granny smith appels	3-4	st
gemengde sla met bloemetjes	2	bakjes

1. Pel en snipper de sjalotten en knoflook ragfijn. 2. Fruit glazig in olijfolie in circa 2 minuten, pas op niet verbranden. 3. Haal de stelen van de kastanjechampignons. Snijd de champignons in blokjes. Snijd de oesterzwammen in repen en daarna in kleine stukjes. 4. Voeg de champignons en oesterzwammen toe aan de pan met sjalot en verwarm tot al het vocht is verdampt. Blus af met witte wijn. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Laat circa 4 minuten afkoelen. 5. Pluk en hak de bladpeterselie ragfijn en meng samen met de zure room door het oesterzwammengsel. 6. Spreid per bonbon 1 plakje Serranoham uit op een vel plasticfolie. 7. Schep in het midden een volle eetlepel oesterzwamvulling en vouw er de ham over. Vorm de folie eromheen en draai tot een strak balletje (bonbon). 8. Hak de olijven met de hand of een keukenmachine fijn. 9. Spoel de kappertjes af onder koud water, laat uitlekken en hak grof. 10. Meng de olijvenpuree met aceto balsamico en olijfolie. 11. Snijd de bieslook in stukjes van 0,5 centimeter en voeg samen met de kappertjes toe aan de vinaigrette. 12. Zet een bak water met citroen klaar, tegen verkleuren van de appel. 13. Schil de appels. Schil daarna op dezelfde manier door, zodat er een lange appel sliert ontstaat. 14. Breng de appelsliert terug in de vorm van de appel en leg op het bord. 15. Leg er een beetje gemengde sla in. 16. Haal het plasticfolie van de oesterzwambonbon en leg de bonbon in de appelschil. 17. Lepel er de olijvenvinaigrette langs. 18. Garneer met de bloemetjes.

HOOFDGERECHT Gestoofde Iberico varkenswang, coquilles, saus van cepes, zelf van bloemkool en truffel

Gestoofde Iberico varkenswang met cepes saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
serranoham	10	plakjes
gedroogde cepes	40	g
iberico wangetjes	10	st
peper		
zout		
room	100	ml

1. Maal 10 g gedroogde Cepes tot fijn poeder en reserveer tot presentatie. 2. Week de rest van de gedroogde cepes in ruim heet water. 3. Strooi wat peper en zout over de wangetjes en geef deze op een middelmatig vuur, een mooie bruine kleur. Haal de wangetjes uit de pan en zet afgedekt weg. 4. Decanteer het weekvocht van de cepes i.v.m. zand en blus de braadpan hiermee af. 5. Breng over in een snelkookpan. Zorg dat het vlees net onderstaat. Eventueel wat water toevoegen. 6. Laat dit alles circa 1 uur rustig doorkoken. 7. Laat gedeeltelijk afkoelen. 8. Haal het vlees uit het kookvocht. Laat de stukken wang zo heel mogelijk. 9. Passeer het kookvocht. 10. Leg de wangen terug in de saus en laat vervolgens zachtjes doorgaren tot het vlees zacht en mals is. 11. Bak de plakjes Serranoham tussen twee siliconenmatjes in de oven tot krokant. 12. Neem 500 ml kookvocht, voeg 100 ml room toe en kook in tot saus dikte, monteer eventueel met een klontje koude boter. 13. Maak er een schuimige saus van. 14. Hak de geweekte cepes en voeg deze op het laatste moment toe aan de saus.

Structuren van bloemkool met truffeltapanade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool (klein)	2	st
kerriepoeder	5	g
sjalot	1	st
room	100	ml
olijfolie	50	ml
truffel (tapanade)	30	g
peper		
zout		

15. Maak van 1 bloemkool kleine roosjes. 16. Snipper de sjalot en zweet deze aan in een weinig olijfolie. 17. Myoteer de kerriepoeder. 18. Voeg ongeveer een halve liter water toe. 19. Blancheer hierin de bloemkoolroosjes. 20. Kookvocht bewaren. 21. Kook de overige bloemkool gaar en draai deze door een zeef. 22. Voeg olijfolie toe tot er een zalverige puree ontstaat. 23. Breng op smaak met zout en peper. 24. Meng vlak voor uitgifte de truffeltapanade erdoor.

Kaantjes en puree van aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel (vastkokers)	1	kg
roomboter	125	g
melk	150	ml
nootmuskaat		

25. Klarificeer de roomboter. 26. Schil de aardappels en snij 300 g in fijne brunoise. 27. Bak de rauwe aardappel brunoise in de boter net zolang tot het effect van kaantjes is bereikt. 28. Kook de rest van de aardappel gaar. 29. Breng de melk met nootmuskaat aan kook en smelt hierin de roomboter. 30. Maak vervolgens een gladde puree. 31. Breng op smaak met peper en zout.

Coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquille	10	st
roomboter	125	g
peper		
zout		

32. Maak de Coquilles schoon en wrijf deze licht in met peper en zout. 33. Klarificeer de roomboter. 34. Bak de Coquille in enkele minuten aan beide zijde goudbruin. 35. Diepe warme borden: Leg in het midden 2 Quenelles van de truffelbloemkool. 36. Daarnaast een quenelles van de aardappelpuree. 37. Daar op/naast een stuk Iberico wang. 38. Coquille op 12 uur. 39. Enkele Gele bloemkoolrosjes. 40. Nappeer met de cepes saus en strooi wat aardappelkaantjes over het geheel en de gedroogde cepes poeder.

Pure chocolade ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	4	st
witte basterdsuiker	75	g
melk	300	ml
chocolade 70%	200	g
kaneel	3	g
slagroom	300	ml

1. Klop in een kom de eierdooiers met de suiker. 2. Breng de melk aan de kook en giet het voorzichtig door de eierdooiers. 3. Doe het mengsel weer in de pan en verwarm het al roerend tot het bindt en smeug is. 4. Haal de pan van het vuur, breek de chocolade en roer die met de kaneel door het mengsel tot het gesmolten is. 5. Laat het goed afkoelen. 6. Klop in de tussentijd de slagroom lobbij en roer hem daarna door het afgekoelde chocolademengsel. 7. Draai er in de ijsmachine ijs van.

Passievruchtgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtensap	75	ml
mandarijnsap	125	ml
suiker	40	g
agar agar	3	g

8. Halveer de passievruchten, lepel het vruchtvlees op een zeef en vang het sap op. Bewaar de pulp. 9. Breng de helft van het mandarijnsap met het passievruchtsap en de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Voeg de agar agar toe en laat 1 minuut zachtjes koken. Haal de pan van de warmtebron en schenk het resterende mandarijnsap erbij. 10. Bekleed een plateau of groot rechthoekig bakblik met een vel plasticfolie, zorg ervoor dat de folie volledig glad ligt. Schenk er een flinterdunne laag passievruchtsap op en laat geleren. (Let op... gelei bereidt met agar geleert al bij circa 45 °C). 11. Zet in de koelkast om op te laten stijven. (Dit duurt circa 10 minuten) 12. Snijd de passievruchtgelei in gelijkmatige plakken van circa 8 x 4,5 centimeter. 13. Spuit een smalle reep mascarpone-mousse over de lange kant aan het begin van de plak gelei. 14. Steek voorzichtig een paletmes onder de gelei en rol het over de mousse heen, zodat de sluitkant naar onderen valt. 15. Maak twee rolletjes per persoon.

Aardbeiensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bevroren aardbeien	250	g
honing	1	el
aardbeienlikeur	2	el

16. Breng de bevroren aardbeien met honing en likeur aan de kook. 17. Laat inkoken tot sausdikte (dit duurt circa 10 minuten). 18. Prak tussendoor de aardbeien fijn met een vork.

Mascarpone mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	100	ml
mascarpone	200	g
yoghurt	3	el
vanillepeul	1	st
limoen	1	st

19. Klop de slagroom op tot yoghurtdikte. 20. Roer de mascarpone zacht met de yoghurt. 21. Spatel er de slagroom, vanillemerg en rasp van limoenschil door. 22. Vul een spuitzak met gladde spuitmond met de mousse. 23. Bewaar in de koelkast. 24. Verdeel de warme aardbeiensaus in een cirkelvorm op het bord en spreid een beetje uit.