

2015 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

AMUSE INKTVIS, GEPOFTE PAPRIKA, AÏOLI

AÏOLI

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| knoflook | 8 | tenen |
| maïsolie | 150 | ml |
| mayonaise | 50 | ml |

1. Laat de tenen knoflook in de vel zitten, kruid ze met peper en zout. 2. Konfijt ze in maïsolie tot ze gaar zijn. 3. Haal ze uit de schil en wrijf glad in de vijzel. 4. Vermeng met de mayonaise steeds een beetje tot de smaak goed is.

GEPOFTE PAPRIKA

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| rode paprika | 1 | |
| olijfolie | 45 | ml |
| citroen | 15 | ml |

5. Pof de paprika in een oven van 170°C tot ze mooi zacht zijn. 6. Verwijder het velletje en snij de paprika in vieren en verwijder de zaadlijsten. 7. Trek zeste van 1 citroen, pers vervolgens de citroen uit. 8. Snij de parten in reepjes en marineer in de olie en citroensap.

INKTVIS

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| inktvis | 200 | g |
| olijfolie | | |
| citroensap | 15 | ml |

9. Snij de schoongemaakte inktvis in 20 mooie vierkantjes, kerf de bovenkant in, kruid met peper en zout en bak ze kort in hete olie (de inktvis mag niet rubberachtig worden) desnoods in 2 pannen. 10. Verfris met citroensap.

PRESENTEREN

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| paarse tuinkers | 1 | bakje |

11. Neem witte aardewerk amuselepels, beleg met paarse tuinkers. 12. Plaats daarop 2 stukjes inktvis. 13. Leg de gepofte paprika reepjes bovenop. 14. Spuit naast de inktvisje dotjes aïoli. 15. Garneer met een blaadje cress (van de andere gerechten). 16. Dit gerecht wordt aan de bar opgegeten en/of rondgedeeld.

SPEKBOKKINGROOM

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| gerookte spekbokking | 140 | g |
| volle melk | 250 | g |
| slagroom | 85 | ml |
| kippenbouillon | 85 | ml |

1. Snij de spekbokking in stukjes. 2. Voeg spekbokking toe aan de melk en de room en reserveer tot de kippenbouillon klaar is. 3. Verwarm dan alle ingrediënten tot kookpunt en laat zachtjes trekken. 4. Maal dit zeer fijn met staafmixer en zeef de massa.

SPEKBOKKINGMOUSSE

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|----------|
| mayonaise | 50 | ml |
| gelatine | 6 | blaadjes |
| slagroom | 100 | g |
| spekbokkingroom | 400 | g |

5. Maak een stevige mayonaise. Gebruik hiervan 50 g. Reserveer de rest van de mayonaise voor de kalfstartaar. 6. Week de blaadjes gelatine in water. 7. Meng de spekbokkingroom met de mayonaise. 8. Verwarm de ongezoete room en los hier de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Koel direct terug op ijswater. 9. Meng daarna beide mengsels rustig door elkaar tot een mousse. 10. Doe de mousse over in een spuitzak en reserveer in de koeling.

ZURE BOM GELEI

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|----------|
| zure bommen | 3 | grote |
| zure bom vocht | 200 | g |
| gelatine | 8 | blaadjes |

11. Blender de zure bommen met het vocht zeer fijn en passer door een fijne zeef (evt. een doek). Er moet groen sap over blijven! 12. Verwarm het vocht, voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe. 13. Schenk uit op een blad, ca. 7 mm dik en koel snel terug. Als het goed opgesteven is, snij dan met een kleine steker rondjes.

TARTAAR-AANMAAK

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| kappertjes | 50 | g |
| gladde mosterd | 60 | g |
| olijfolie | 50 | g |
| ansjovis | 1.5 | blikje |
| zure bom | 1 | |

14. Doe alle ingrediënten in een blender en mix het tot een gladde massa. 15. Zet koel weg.

KALFSTARTAAR

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| kalfsezel | 650 | g |
| mayonaise | | |
| tartaar-aanmaak | | |

16. Snij de kalfsezel in kleine stukken en haal deze door de gehaktmolen. Eerst door de midden plaat en dan nogmaals door de fijne plaat. 17. Meng de tartaar met de mayonaise en de aanmaak van hierboven. Beide op gevoel en smaak, proef en breng op smaak met zout en peper. 18. Doe de tartaar in een spuitzak, bewaar in de koeling.

KAPPERTJES GEFRITUURD EN GEDROOGD, GEPOFTE RIJST

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| kappers op zout | 80 | g |
| kappertjes op vocht | 80 | g |
| canadese wilde rijst | 2 | el |
| arachideolie | | |
| zeezout | | |

19. Verwarm de zoute kappers in een oven of warmhoudkast of in een droge koekenpan op ca. 80 graden. Schud al het zout van de kappers af. 20. Maal de gedroogde kappers fijn, of vijzel ze. 21. Droog de kappertjes op vocht en frituur ze op 180°C, laat goed uitlekken op olie papier. 22. Verwarm in een pan met dikke bodem 2-3 cm olie tot 180°C. Houd de deksel op de pan. 23. Doe de rijst er in en snel de deksel erop. Pof de rijst in de olie en laat uitlekken op keukenpapier, strooi er direct wat zeezout over.

PRESENTEREN

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| asanga cress | | |
| red chili cress | | |
| amsterdamse uien | 3 | |

24. Pel de Amsterdamse uien. 25. Neem een langwerpige bord en maak van de Kalfstartaar een slang op het bord. 26. Leg hier strak tegen aan een slang van de spekbokkingmayonaise. 27. Garneer met blokjes zure bom gelei, de blaadjes Cress, schillettjes A'dam ui en de kappertjes en plaats de gepofte rijst ernaast.

HEILBOT EN KOKKELS

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| heilbotfilet | 900 | g |
| grof zeezout | | |
| kokkels van het wad | 400 | g |
| zonnebloemolie | 15 | ml |
| witte wijn | 100 | ml |
| citroen | 1 | st |

1. Portioneer de heilbot in lange repen van ca. 75 gram. 2. Wrijf grof zeezout in de heilbotrepen en zet koel weg. 3. Spoel de kokkels onderstromend water goed af zodat er geen zand meer in zit. 4. Bak de kokkels in een pan met een beetje zonnebloemolie en blus af met witte wijn. 5. Haal de kokkels uit de schelp en snijd het kopje eraf (bewaars voor het kokkelvocht).

PONZU SAUS

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| ponzu saus | 100 | ml |
| rijstazijn | 100 | ml |
| water | 100 | ml |
| bonitovlokken | 3 | el |
| kumbu blad | 1 | stukje |
| sojasaus | 100 | ml |
| mirin | 50 | ml |

6. Doe alle ingrediënten voor de Ponzusaus in een pan, breng aan de kook en laat dit 30 minuten als een thee trekken. 7. Marineer 40 kokkels met citroensap, ponzu, olijfolie en zout. Rest van de kokkels en kokkelvocht voor nr.19.

DOPERWTENPUREE, RODE PEPEROLIE

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| druivenpitolie | 250 | g |
| rode pepers | 3 | |
| doperwtten | 250 | g |
| room | 110 | g |
| limoensap | 15 | ml |

8. Meng de rode pepers en olie in een blender en laat zo lang mogelijk trekken. Giet het door een zeef waarin een passeerdoek ligt. 9. Blancheer de doperwtten, giet af en voeg de room, zout en peper toe en maal hiervan een gladde puree, verwarm nog door voor enkele min. tot 70°C. 10. Maak er vervolgens een zalvige puree van door toevoeging van limoensap en de rode peperolie.

ZURE AARDAPPEL UITLEK

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| sjalotjes | 2 | |
| knoflook | 0.5 | teentje |
| noilly prat | 100 | ml |
| komijnzaad | 3 | g |
| boter | 50 | g |
| aardappels | 500 | g |
| laurier | 1 | blaadje |
| limoen | 1 | st |
| olijfolie | 45 | ml |
| boerenkarnemelk | 100 | ml |

11. Snipper de sjalot en fruit aan met knoflook in de olie. Blus af met de Noilly Prat. 12. Voeg daarna de geschilde aardappels, peper, zout, laurier en water toe en laat het samen koken tot de aardappels goed gaar zijn en bijna uit elkaar vallen. 13. Giet af en druk alles door een zeef en breng op smaak met limoensap, olijfolie, zout en de karnemelk. 14. Verdun de uitlek zover dat deze nog net niet uitloopt.

KORIANDEROLIE

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| koriander | 1 | bos |
| zonnebloemolie | 200 | ml |

15. Verwijder de stelen van de koriander tot de onderste bladaanzet. 16. Doe samen met de olie in een blender en laat lang draaien. 17. Passeer door een zeef met een doek.

KOKKELVOCHT

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|----------|
| kokkelvocht van nr. 5 | | |
| kokkels van nr. 7 | | |
| laurier | 2 | blaadjes |
| knoflook | 1 | teen |
| venkelknol | 0.5 | |
| bleekselderij | 1 | stengel |
| sjalotten | 2 | |
| witte wijn | 200 | ml |
| noilly prat | 200 | ml |
| venkelzaad | 5 | g |
| korianderkorrels | 5 | |
| peperkorrels | 5 | |
| water | 1000 | ml |
| aardappelzetmeel | 15 | g |

18. Snij alle groeten fijn, bak in een pan met olie de specerijen, voeg de gesneden groenten toe, laat even smoren, blus af met witte wijn en Noilly Prat. 19. Voeg kokkelvocht en restjes kokkels van nr.5 en 7 toe in 1 liter water. Laat dit zo lang mogelijk trekken op 90°C. 20. Breng op smaak met citroensap en zout. 21. Passeer wederom door zeef met doek. 22. Bind eventueel met aardappelzetmeel.

TOT SLOT

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| olijfolie | 500 | ml |

23. Spoel de heilbot goed af en droog zorgvuldig. Leg in een rvs bak. 24. Verwarm de olie tot 52°C, giet op de heilbot. Gaar de gehele heilbot in de oven voor ca.12 min. afhankelijk van de dikte, de vis moet half doorzichtig blijven. 25. Neem de vis uit olie en plaats op een rekje. 26. Brand, met de Bruleebrander, de porties heilbot tot een mooi korstje.

PRESENTEREN

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| affilla cress | 1 | bakje |
| zeekraal | 50 | g |

27. Leg de reep heilbot diagonaal in het bord. 28. Aan de ene zijde van de vis de aardappel-uitlek. 29. Spuit wat dopjes erwtenpuree en 4 kokkels. 30. Schenk het kokkelvocht aan de andere zijde dan de uitlek, druppel korianderolie op het kokkelvocht. 31. Garneer het geheel met Affilla Cress en Salicornia Cress.

REEGEIT FILET EN STOOF

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------------|-------------|----------|
| reegeit filet van de rug | 750 | g |
| boter | | |
| ree stoofvlees, schouder of bout | 400 | g |
| knolselderij | 1/3 | |
| winterwortel | 0.5 | |
| rode uien | 2 | |
| rode port | 200 | ml |
| rode wijn | 200 | ml |
| laurier | 2 | blaadjes |
| jeneverbessen | 10 | |
| tijm | 2 | takjes |
| rozemarijn | 2 | tak |
| wildfond | 500 | ml |
| beurre noisette | 150 | g |

1. Maak de filet schoon, afsnijsels naar de stoof, rol het in vershoudfolie en trek vacuüm. 2. Maak van de botten een wildfond. 3. Gaar de reefilet in 14 minuten op 54°C in waterbad. Haal de filet uit het plastic en laat afkoelen. 4. Maak het stoofvlees schoon, snij het in kleine brunoise en bak deze aan in een pan. 5. Snij de groenten in kleine brunoise en bak deze aan in een andere pan, voeg port, de wildfond en de wijn toe en laat dit inkoken. 6. Voeg hier het vlees, de kruiden en de jus aan toe en kook alles gaar, kook het hierna in tot ragout dikte, breng op smaak met beurre noisette en zout. 7. Doe de stoof over in siliconen vormpjes en zet in de vriezer om op te stijven. 8. Druk de reestoof uit de vormpjes en haal door de bieten gelei, zie hieronder.

BIETEN GELEI

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|----------|
| bietensap | 500 | ml |
| laurier | 2 | blaadjes |
| tijm | 1 | tak |
| witte aceto | 50 | ml |
| agar agar | 4 | g |

9. Doe het bietensap, zout, laurier, tijm en de witte aceto in een pan en breng aan de kook en laat even trekken. 10. Roer de agar er doorheen en laat minstens nog twee(2) minuten doorkoken en giet door een zeef, zet opzij en laat afkoelen.

WITLOF

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| witlof | 10 | mini |
| sinaasappels | 9 | |
| citroen | 1 | |
| roomboter | 25 | g |

11. Pers de sinaasappels uit en een halve citroen en zeef alles. 12. Snij de bovenhelft van de witlof, de rest in reepjes. 13. Doe de reepjes lof en topjes in een vacuümzak, voeg het sap toe en iets gesmolten boter en weinig zout. 14. Trek vacuüm.

CRUESLI

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| hennepzaad | 15 | g |
| gepofte quinoa | 15 | g |
| pijnboompitten | 15 | g |
| zonnebloempitten | 15 | g |
| pompoenpitten | 15 | g |

15. Rooster alle zaden, meng alle zaden goed door elkaar en breng op smaak met zout.

GEZOUTEN YOGHURT

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| boeren yoghurt | 500 | ml |
| citroensap | 1 | st |
| zout | | |

16. Verwarm de yoghurt licht max. 50°C en breng op smaak met citroensap en citroenrasp.

TOT SLOT

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| wheat grass (koppert cress) | 1 | bakje |
| olijfolie | 15 | ml |
| citroensap | 5 | ml |

17. Bak de reefilet aan in een hete pan met boter. Laat het vlees even rusten en snijd het in 10 stukjes (mignons). 18. Verwarm de reestof tot max. 60°C. 19. Knip de Cress af en breng op smaak met olijfolie, citroensap en zout. 20. Breng de yoghurt op 50°C.

PRESENTEREN

21. Zet de reefilet op de zijkant. 22. De stoof verderop het bord, de cruesli omheen. 23. Garneer met gemarineerde lof, witlof topjes en Wheat Grass. 24. Schenk de yoghurt aan tafel over de reestof.

KOKOS IJS

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| eidooiers | 60 | g |
| maïzena | 5 | g |
| kristalsuiker | 30 | g |
| kokosmelk | 200 | ml |
| slagroom | 250 | ml |
| kokosnoot | 0.25 | |

1. Roer in een kom de eidooiers, maïzena en suiker tot een lichtgeel en romig mengsel. 2. Verhit de kokosmelk in een pan. Haal van de plaat vlak voor het gaat koken. 3. Roer de hete kokosmelk door het eimengsel, doe het terug in de pan op een lage stand en roer tot het mengsel dikker wordt. 4. Zeef het mengsel en laat afkoelen. 5. Klop de room tot er pieken ontstaan. 6. Rasp de verse kokos en spatel het kokos