

2015 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VOORGERECHT Gazpacho met schuim van gegrilleerd paprika, gebakken sardientjes met persillade

Gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	500	g
komkommer	2	st
rode paprika	2	st
knoflook	2	teentjes
olijfolie	50	ml
sherryazijn	45	ml
râs al hânout	2	el

Begin met grillen van de paprika's. Snijd de knoflook in 2-en en blancheer die evt. even mee met de tomaten. Plisseer de tomaten en verwijder het zaad. Schil de komkommers, haal zaadlijsten weg. Pel de paprika, haal zaadlijsten weg. Vijzel de Râs al hânout. Pureer de groenten samen met de knoflook, Râs al hânout, olijfolie en de azijn, eerst met een staafmixer en daarna in de blender tot zeer fijne puree. Naar keuze kan je nog wat Râs al hânout en wat zout toevoegen (proeven). Pureer de Gazpacho. Zet het geheel in de koelkast (afdekken met folie). Serveer koud.

Sardientjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse sardientjes	10	st
goede olijfolie		

Spoel de sardientjes schoon onder koud water en fileer ze. Strijk persillade over 1 kant van de sardientjes. Leg de andere helft hierop. Plaats de sardientjes op een met olie ingevette bakplaat. Plaats de sardientjes in een oven van 165 °C, en rooster circa 7 minuten.

Schuim van paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gegrilde paprika	1	st
groentebouillon	200	ml
lecite	2	g

Breng de groentebouillon en de in stukken gesneden paprika aan de kook, mix de massa glad met de staafmixer. Laat het geheel 2 minuten doorkoken op laag vuur. Zeef dit alles door de fijne zeef. Laat afkoelen tot 60 °C, Voeg de lecite erbij.

Persillade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
râs al hânout	1	el
olijfolie	70	ml
krulpeterselie	0,5	bosje
knoflook	3	tenen
koriander	0,5	bosje

Vijzel de Râs al hânout. Haal de blaadjes van de kruiden en pureer deze met de andere ingrediënten met de staafmixer. Maak van dit geheel een smeug geheel, voeg eventueel nog wat extra olijfolie toe.

VISGERECHT Duo van gerookte wild zalm en makreel met inktvis mayonaise, wasabi mayonaise, gelei van zoetzuur komkommer en in aigre doux gelegde komkommer en radijs

Aigre doux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	200	gr.
witte wijnazijn	200	gr.
honing	200	gr.
verse gember	3	g
sinaasappelschil	1	stuk
limoenschil	1	stuk
bosui	1	bos

Breng de ingrediënten aan de kook. Stop de in stukken gesneden bosui in een weckpot, giet hier vervolgens het kokende zoetzuur op en sluit de pot. Zet de weckpot in een pan water die tegen het kookpunt aan is en laat hem hierin 10 minuten staan. Zeef de rest en koel het vocht vervolgens in de koelkast.

Komkommer en radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	st
radijs	1	bos

Wanneer de aigre doux is afgekoeld, voeg de komkommer en radijs toe die op de mandoline heel dun zijn gesneden in plakjes.

Vis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalm met vel	300	g
maldon zeezout	15	g
fijne suiker	15	g
vers gemalen witte peper	5	g
rookmot	50	g
gestoomde/gerookte makreel	1	st

Zalm: Meng zout/suiker/peper en smeer dit over de viszijde van de zalm. Doe 3 flinke eetlepels rookmot in de rookoven en verwarm deze. Zodra deze flink rookt: leg de zalm met velzijde naar beneden in de rookoven. Sluit het deksel en haal van de warmte bron. Laat dit 10 minuten staan. Haal de zalm uit de rookoven en koel terug in de koelkast. Ontdoe de makreel van graten. Trancheer beide vissoorten in 30x zalm en 30x makreel (samen ongeveer 60 g)

Gelei van komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommersap	500	ml
honing	50	g
witte wijnazijn	25	ml
champagne-azijn	25	ml
agar agar	4	g

Komkommersap aan de kook brengen met azijn en honing. Agar Agar toevoegen en al roerend 2 minuten doorkoken. Door de zeef in grote RVS-bak storten en verspreiden. Koel wegzetten.

Mayonaises

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	st
zonnebloemolie	200	ml
sushi azijn		
mayonaise	125	ml
inktvisinkt	1	zakje
verse peper		
mayonaise wasabi	125	ml
wasabi pasta	15	g

Mayonaise maken met van 1 heel ei/200 ml zonnebloemolie, mosterd, scheutje azijn en olie. Met staafmixer opstijven. In twee porties verdelen en overige ingrediënten toevoegen voor de wasabi- en de inktvismayonaise.

SOEP Linzensoep met Râs al hânout, gezouten citroen, arganolie, emulsie van eendenlever en escargots à la bourgignonne

Linzensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
linzen	500	g
knoflook	4	tenen
banaan-sjalotten	4	st
koriander	0,5	bos
ras el hanout	15	gr.
kippenbouillon	2	liter
room	400	ml
tomatenpuree	1	blikje
olijfolie		
gezouten citroen	1	st

Maak 2 liter kippenbouillon volgens standaard receptuur. Was de linzen 5 keer. Zet de linzen op met koud water en breng aan de kook, giet af en herhaal dit nog 2 maal. Fruit de gesnipperde sjalotten, knoflook en Ras el Hanout en de linzen aan in olijfolie. Voeg de koriander en de tomaten puree toe. Blus af met kippenbouillon en voeg de in 4 gesneden gezouten citroen toe. Aan de kook brengen en 30% reduceren op lage stand, ca. 1 uur zacht laten koken of net zolang tot de linzen gaar zijn. Voeg 400 ml room toe, laat het geheel nog paar minuten koken. Pureer het geheel in de blender.

Espuma van eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever mousse	50	g
koksroom	250	ml
eiwitten	2	st
peper en zout		

Mousse en room goed door elkaar mengen op smaak brengen met peper en zout. Eiwitten los roeren en vermengen met de mousse substantie, 2 x passeren. In kleine kidde doen en 1 patroon gebruiken.

Escargots

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slakken à 400 g	1	blikje
peterselie	0,5	bos
koriander	0,5	bos
dragon	0,25	bos
knoflook	1	teen
ras el hanout	1	tl
goede olijfolie		

Spoel de slakken schoon met water. Doe alles behalve de slakken in de Magimix en cutter het fijn. Snij de slakken in de lengte doormidden. Vermeng dit met de slakken en smoor het geheel met wat olijfolie op lage stand, alleen verwarmen.

HOOFDGERECHT Langzaam gegaarde lamsschouder met savooiekool en jus van sjalotten/
laurier

Lamsschouder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschouder met been	2	st
sjalotten	500	g
honing	150	ml
knoflook	3	teen
tijm	10	takjes
laurier	5	blok
rode wijnazijn	250	ml
roomboter	100	g
zout		
witte peper		
aluminiumfolie		

Verwarm de oven voor op 100 °C. Haal het beentje uit de schouder, kruid de lamsschouder met vers gemalen peper en een weinig zout. Bind ze op als een rollade. Snij-, maal of hak de sjalotten en de knoflook tot zeer fijn. Laat de roomboter uitbruisen (maar niet bruin laten worden) en voeg de laurier toe. Laat dit enkele minuten trekken zodat de oliën uit de laurier vrijkomen. Braad vervolgens de lamsrollade aan. Pas op laat de boter niet verbranden. Leg de lamsrollade in een diepe braadslee. In de braad boter nu de sjalotten/knoflook aanzweten. Voeg vervolgens de honig toe en blus af met de rodewijn azijn. Laat dit geheel doorbakken tot er een puree. Smeer hier mee de bovenzijde van de lamsrollade in en dek het geheel luchtdicht af met aluminiumfolie. Plaats het geheel in de oven en laat minimaal 2 uur langzaam garen.

Groene gnocchi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1000	ml
roomboter	150	g
griesmeel	250	g
parmezaan	150	g
eidooier	100	ml
tijm	10	g
rozemarijn	10	g
zout		
peper		

Breng de melk en boter aan de kook. Verwijder de steeltjes van de kruiden en hak ze fijn. Voeg toe aan de melk en laat 15 minuten staan. Kook het geheel weer op en breng op smaak met zout en fijn gemalen witte peper. Haal van de warmte bron. Voeg voorzichtig het griesmeel toe en roer goed door. Meng er geraspte Parmezaan en de eidooier door. Stort het op een bakplaat tot een laag van 1 centimeter dikte. Laat afkoelen. Steek er rondjes van en stoom ze voor ongeveer 20 minuten.

Savooiekool/salie/bonenkruid

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
savooiekool	1500	g
roomboter	100	g
sjalot	50	g
salieblaadjes (vers)	25	g
bonenkruid (vers)	25	g
zout		
witte peper		

Snij de kool in lange repen. Snipper de sjalot. Ontdoe de verse kruiden van steeltjes en hak ze grof. Laat de roomboter uitbruisen (maar niet bruin laten worden) en zweet de sjalot licht aan. Voeg gesneden kool en gehakte kruiden toe. Iets zout en peper toe. Stoof de kool in 30 minuten op een matige warmte bron gaar.

Crème brûlée

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	360	ml
volle melk	120	ml
suiker	55	g
pure chocolade in kleine stukjes	95	g
melkchocolade	95	g
eieren	4	st
fijne suiker voor het bovenlaagje	60	g

Verwarm de oven voor op 150 °C. Breek de chocolade in stukjes en splits de eieren. Doe de slagroom, melk en suiker in een steelpan en breng aan de kook. Draai het vuur uit en voeg de chocolade toe. Laat 2 minuten staan en roer dan door elkaar. Klop 4 eidooiers in een grote kom met een garde of mixer los, giet dan al roerend het chocolademengsel erbij. Giet het mengsel door een zeef in een grote maatbeker/schenkan of schaal. Stoot de maatbeker/schaal een paar keer tegen het aanrecht zodat eventuele luchtbelletjes verdwijnen. Zet 10 Tajine schaaltes in een braadslede op een bakplaat. Verdeel het mengsel over de schaaltes. Schenk zoveel kokend water in de braadslede tot de schaaltes half onder staan. Bak in het midden van de oven ± 30 minuten totdat de custard stevig aanvoelt. De custard stijft verder op tijdens het afkoelen. Haal de schaaltes uit de braadslede en laat op een rooster tot kamertemperatuur afkoelen. Dek de schaaltes af met plastic folie en zet ze zo lang mogelijk in de koelkast Om de suiker goed te kunnen karamelliseren moet de custard namelijk ijskoud zijn.

Cremeux van kokos

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokos melk	100	g
suiker	140	g
eidooier	140	g
gelatine	3	g
boter	140	g
passievruchten	3	st
anijs cress	1	bakje

Breng de kokos melk aan de kook, suiker en eidooier loskloppen, giet de kokende melk er op. Verwarm opnieuw tot vla dikte. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toevoegen. Doe alles in de blender en Laat draaien tot het is afgekoeld tot 40 graden. Vervolgens met de boter monteren. Wrijf de pitjes van de passievrucht door een zeef. Bewaar het vocht. Doe het geheel in een spuitzak en verdeel over 10 kleine puntschaaltjes. Lepel een beetje verse passievruchten sap in het schaalte en garneer met een takje Anijs cress.

Passie-sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boironpuree passievrucht	250	ml
glucose	100	g
gelatine	3	g
walnoten	20	g

Passievruchtenpuree en glucose aan de kook brengen. Voeg de gelatine erbij. Door een fijne zeef. Draai in de sorbetière tot een gladde sorbet ijs. Hak de walnoten fijn. (noot: erg zuur: met appelsap en poedersuiker eventueel op smaak brengen)