

2015 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

Fond de Volaille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip	1	stuk
knoflook	1	teen
prei (witte gedeelte)	1	
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
droge witte wijn	200	ml
laurierbladen	2	
tijm	1	takje
dragon	2	takjes
gekneusde witte peperkorrels	4	
foelie		

1. Verhit de olijfolie in een grote pan en laat de gewassen en grof gesneden groenten al roerende een paar minuten zweten, schep de groente eruit en draai het vuur iets hoger, voeg in stukken gehakte kipdelen toe en laat zachtjes meebakken tot het vlees aan alle kanten gekleurd is. 2. Blus af met de witte wijn, schraap het aanbaksel los en vul af met 800 ml koud water. 3. Voeg de groenten weer toe. 4. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim af dat komt bovendrijven. 5. Voeg, zodra er geen nieuw schuim meer wordt gevormd, de tuinkruiden en peperkorrels toe. 6. Laat de bouillon minstens 1 uur trekken; regel het vuur zodanig dat het oppervlak in beweging is zonder dat de bouillon echt borrelt. 7. Giet de bouillon na het verstrijken van de bereidingstijd door een zeef en vervolgens door een met een natgemaakte passeerdoek beklede zeef.

Bloemkoolroom met spekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	50	g
sjalotjes	2	
bloemkool	375	g
fond de volaille	500	ml
room	250	ml
ontbijtspek (blokjes)	125	g
bieslook		

8. Snipper de sjalot fijn. 9. Maak de bloemkool schoon en snij in kleine roosjes. 10. Fruit de sjalot in de roomboter goudbruin. 11. Voeg de bloemkoolroosjes toe en roerbak ze een paar minuten mee. 12. Giet de bouillon in de pan en breng aan de kook. Stoof de bloemkool in circa 5 minuten beetgaar zodat de bouillon verdamppt. 13. Giet de room erbij en laat nog 5 minuten zachtjes koken tot de bloemkool zacht is. Pureer dit tot een smeuïg geheel en laat het al roerende afkoelen. 14. Breng op smaak met zout en peper en schep de room in kleine glaasjes. Zet ze in de koelkast om verder helemaal koud te worden. 15. Bak de spek in blokjes gesneden uit, neem ze uit het vet. 16. Haal de glaasjes uit de koelkast en verdeel de spekblokjes erover. 17. Bestrooi met wat bieslook en serveer met een klein lepeltje.

Spekbokkingroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spekbokking (200 g schoon)	500	g
room	125	ml
melk	375	ml
gevogelte bouillon	125	ml

1. Maak de spekbokking schoon en neem hiervan 200 gram. 2. Laat dit gedurende 45 minuten trekken in de room, melk en bouillon. Niet laten koken want dan wordt de room tranig. 3. Zeef de spekbokking uit de room.

Spekbokkingmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spekbokkingroom	250	g
gelatine	3	blok
mayonaise	35	ml

4. Week de gelatine in koud water. 5. Verwarm een kwart van de spekbokkingroom en los hierin de geweekte uitgeknepen gelatine op. 6. Laat dit afkoelen en meng dit dan met de rest van de room en de mayonaise. 7. Giet dit in kleine bolmatjes en vries dit aan. Hierdoor kun je ze later gemakkelijk uit de vormpjes krijgen.

Zoetzure marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	200	ml
water	200	ml
suiker	100	g

8. Verwarm azijn, water en los de suiker hierin op. 9. Gebruik de helft voor de Piccalilly en geef de andere helft door aan de makers van de Zeeduivel.

Piccalilly

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	125	g
wortel	125	g
komkommer (zonder zaadlijst)	75	g
witte kool	50	g
ui	35	g
augurk	50	g
zoetzuur marinade	100	ml
kerrie	3	g
kurkuma	3	g
dragon	1	takje
mosterdzaad	5	g
aardappelzetmeel		

10. Snij de groenten in gelijke stukken. 11. Zweet de bloemkool, wortel, witte kool en ui aan in een beetje zonnebloemolie (niet bakken). 12. Voeg vervolgens de zoetzuur marinade, kerrie, kurkuma, dragon en mosterdzaad toe en breng rustig aan de kook. 13. Proef de piccalilly en voeg eventueel zout of extra zoetzuur toe. 14. Wanneer de piccalilly te dun is, afbinden met iets aardappelzetmeel (eerst even met een klein beetje koud water aanmaken, voordat je het toevoegt). 15. Voeg als laatste de komkommer en augurk toe en kook nog eenmaal op. 16. Laat de piccalilly afkoelen in de pan voor direct gebruik.

Tartaar aanmaak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	75	g
mosterd	140	g
augurk	65	g
ansjovis	40	g
olijfolie	40	ml

17. Meng alle ingrediënten fijn in de blender.

Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	
mosterd		
azijn		
maïsolie	200	ml

18. Maak een stevige mayonaise, hiervan heb je ± 100 ml nodig voor de kalfstartaar en ± 35 ml voor de spekbokkingmousse.

Kalfstartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsoester	580	g
aanmaak	100	g
mayonaise	90	ml
zout	10	g
cayennepeper		

19. Snijd de kalfsoester tot fijne tartaar met een mes. 20. Neem de kalfsoester en meng dit met de aanmaak op smaak. 21. Voeg de mayonaise, zout en cayennepeper toe. 22. Roer dit goed door. Proeven. 23. Bewaar in de koeling tot gebruik.

Garnituren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelei	10	st
amsterdamse uitjes	10	st
little gem sla	3	st
bloemkool	0.5	

24. Vries de kwarteleitje in voor minimaal 24 uur. 25. Pel ze dan voorzichtig en laat rustig ontdooien. 26. Verwijder het eiwit goed. 27. Leg de eidooiertjes op een plateau met olie. 28. Strooi hier vlak voor het serveren een beetje zout op. 29. Snij de Amsterdamse uitjes in vieren en haal ze voorzichtig uit elkaar. 30. Haal de kropsla voorzichtig uit elkaar. 31. Snij de blaadjes midden door op de nerf. 32. Vervolgens mooi bijsnijden. 33. Maak van de bloemkool hele kleine roosjes. 34. Besprenkel deze met zonnebloemolie. 35. Brand de bloemkool af met een gasbrander en bestrooi daarna met zout.

Baharat olie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
baharat specerijenmelange	20	g
zonnebloemolie	500	ml
grof zeezout		

2. Los de kruiden op in de olie.

Zeeduivel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel à 75 g	10	st
baharat olie	400	ml

1. Pekel de zeeduivel gedurende een uur. 3. Verwarm de oven voor op 60°C en laat hierin de olie vast op temperatuur komen. 4. Spoel de zeeduivel af en dep deze droog. 5. Leg de zeeduivel hierin en gaar deze ongeveer 15-20 minuten. 6. Haal hem dan voorzichtig uit de olie, check op gaarheid en haal dan het vlies van de zeeduivel. 7. Snij vervolgens van de graat af.

Rolmops bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	500	g
water	1	liter
rolmops	4	st
eiwit	1	
peper		
zout		

8. Trek een bouillon van de knolselderij met het water. 9. Laat de rolmops gedurende 2 uur trekken in de bouillon. 10. Zeef vervolgens de rolmops uit de bouillon. 11. Clarifeer de bouillon met losgeklopte eiwitten. 12. Passeer dit vervolgens door een doek.

Gekonfijte ui

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
merloes uitjes	20	st

13. Maak de uitjes schoon en doe deze in een vacumeerzak samen met olijfolie en iets zout. Vacumeer! 14. Gaar de uien in water van 80°C gedurende 45 minuten. 15. Haal ze daarna uit de vacumeerzak en haal de uitjes voorzichtig uit elkaar.

Appeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	2	st
boter	10	g

16. Brand de boter tot deze licht bruin begint te kleuren. 17. Giet de boter dan gelijk in een schone en droge rvs kom. En laat dit afkoelen. 18. Snij de appel in vieren en snij het klokhuis eruit, niet schillen! 19. De beurre noisette (=gebrande boter) samen met de appeltjes vacumeren en gedurende 45 minuten garen op 80°C water (net als de uitjes). 20. Brand dan de schil van de appel licht af met een gasbrander.

Zolderspek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zolderspek	100	g
zoetzuur marinade	100	ml

21. Snij het spek in dunne lange plakken (ongeveer 2 x 6 cm). 22. De zoetzure marinade wordt gemaakt door de makers van de Kalfstartaar. 23. Leg de plakken op een plateau en giet hier de zoetzuur marinade overheen.

Lavas olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	200	ml
lavas	0.5	bos

24. Pluk de blaadjes van de lavas. 25. Draai deze blaadjes fijn in de blender samen met de olie. Laat dit zeker 2 minuten draaien. 26. Passeer de olie dan door een fijne zeef.

Lavas crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lavas olie	180	ml
ei	1	st
yoghurt	40	ml
azijn	20	ml
xantagom		

27. Doe alle ingrediënten in een hoge litermaat en trek er met de staafmixer in 1 keer een crème van. 28. Bewaar de crème in een spuitflesje in de koelkast.

Mosterdzaad

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad	2	el
appelsap	200	ml
rolmopsbouillon		

29. Laat het mosterdzaad zacht koken in de appelsap, zodat het mosterdzaad welt. 30. Zeef dan het mosterdzaad. 31. Maak het mosterdzaad aan met een lepel van de rolmopsbouillon.

Zure bom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zure bom	1	st

32. Snij mooie brunoise van de zure bom, gebruik de schil niet.

HOOFDGERECHT Schotse lamscarrés, jus van mosterd en honing, château aardappel, gel van biet en van doperwtten, structuur van biet

Frenched rack

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frenched rack	4	st
lamsbotten	1	kg
wups	500	g
tomatenpuree	1	blok
knoflook	1	bol
tijm		
rozemarijn		
roomboter	50	g

1. Maak de lamstracks schoon. Laat wat vet rond de botjes, dek af met folie en laat op kamer temperatuur komen. 2. Pinceer de lamsbotten, snij de wups en samen met de afsnijdsels en knoflook aanzetten in olijfolie. 3. Ontzuur de tomatenpuree. 4. 3 liter koud water toevoegen, minstens 3 uur laten trekken.

Bieten figuurtjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele biet	1	kg
paarse biet	1	kg
choggia biet	1	kg
fleur de sel		

5. Snij de 3 kleuren bieten op 3 verschillende diktes (schillen niet nodig). 6. De paarse op 5 mm dikte en vervolgens met 2 steekringen uitsnijden, eerst een 35 mm en dan een 25 mm in het midden van dit schijfje, resultaat ring en schijf. 7. De gele op 1 cm dikte en snijd er vervolgens bv blokjes (3x3 cm), wiebertjes of rechthoekjes, bewaar deze in koud water met wat citroensap. De Chiogga biet (wit/paars) in plakken van 1,5 cm en vervolgens in dikke frieten met rechte uiteindes. 8. Blancheer de bieten vlak voor opmaak in 3 aparte pannen met wat zout, de dikste ca. 6 minuten, rest steeds korter gezien de dikte.

Bieten crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	500	g
slagroom	100	ml

9. Kook de rode bieten, snij in grote stukken en doe in turbo blender. 10. Voeg slagroom toe en draai tot een dikke emulsie. Wrijf deze door een fijne zeef. Doe in spuitzak of spuitflesje.

Doperwten crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten (diepvries)	500	g
slagroom	100	ml

11. Kook de doperwten beetgaar, doe in de blender, giet er slagroom bij, snuf zout en op hoge snelheid mixen. 12. Wrijf door fijne zeef en doe in spuitzak.

Gel van roodbiet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bietensap	500	ml
agar agar	3	g

13. Kook het bietensap met de agar agar voor minimaal 2 minuten. 14. Laat afkoelen. 15. Het mag wat lobbijg blijven.

Pommes château

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rosevalaardappels	2	kg
kalfsbouillon	1000	ml

16. Aardappelen tourneren (in tonnetjes snijden), maak boven en onderzijde mooi vlak en test of zo blijven staan). 17. Gaar ze in de kalfsbouillon. 18. Bewaar ze in de kalfsbouillon in een afgedekte schaal in oven op 60 graden, de smaak trekt verder in aardappeltjes.

Lamsracks en jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lams- of kalfsjus	200	ml
fijne mosterd	3	el
honing	3	el
knoflook	4	teen
ui	1	
rozemarijn	1	tak

19. Passeer de fond en laat reduceren. 20. Maak de lamsjus af met honing en mosterd. 21. Op smaak brengen met peper en zout. Indien nodig monteren met koude boter. 22. Bestrooi de racks met peper en aanzetten met geklaarde boter, dichtschroeien, laten rusten met alufolie erover. 23. Voor uitgifte 10 min. op 139°C garen op een platte metalen oven plaat (geen ovenschaal met hoge rand gebruiken). 24. ((Oven links boven is het beste af te stellen)). 25. Uit de oven 5 minuten rusten met alufolie erover.