

2015 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VOORGERECHT Bloemkoolsalade, krenten en walnoten in filodeeg

Filobakje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote vellen filodeeg	3	
roomboter	100	g
walnoten	50	g

1. Smelt de roomboter. 2. Hak de walnoten zeer fijn. 3. Snijd 30 plakjes filodeeg op maat van de glazen ramequins. 4. Besmeer 10 plakjes deeg met roomboter en bestrooi met gehakte walnoten. Herhaal dit nog een keer. 5. Leg de overige 20 plakken hierop en smeer in met gesmolten boter. 6. Bak af op 180 °C, los de vormpjes en laat afkoelen.

Bloemkoolsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote stevige bloemkool	1	
griekse yoghurt	500	ml
blauwe krenten	150	g
walnoten	100	g
honing	20	g
blaadjes rucola	20	

7. Week de krenten in lauwwarm water. 8. Rasp de bloem van de bloemkool op de grove vierkante staande rasp. 9. Meng dit door de helft van de yoghurt, gebruik naar inzicht meer yoghurt, het moet stevig blijven. 10. Hak de walnoten grof, houd 10 walnoten achter ter decoratie. 11. Meng de rozijnen en gehakte walnoot door de yoghurtmassa. 12. Breng op smaak met zout, peper en wat honing. 13. Vul de filobakjes met de salade. 14. Steek aan de zijkant een paar kleine blaadjes rucola. 15. Garneer met een walnoot.

Zuurkool croquet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krumige aardappel	100	g
fazanten borst zonder vel	200	g
gevogelte bouillon	250	ml
zuurkool	300	g
gelatine blaadjes	8	g

1. Schil de aardappel en kook deze gaar, laat goed droog stomen en prak tot een puree, of druk door een zeef. Laat afkoelen in de vriezer. 2. Stoof de zuurkool gaar in eigen vocht, ca. 20 min., laat uitlekken en snijd de zuurkool fijn of 3 pulsen met de machine. Laat uitlekken op theedoek. 3. Week de gelatine in koud water. 4. Pocheer de fazantenborst in de bouillon ca. 12 min., haal uit de bouillon en snijd in zeer kleine stukjes. Zet koud weg.

Salpicon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	80	g
bloem	100	g

5. Laat in een pan de boter smelten. 6. Voeg in één keer de bloem erbij, roer goed met een rubberen spatel om een gladde massa te verkrijgen en laat 3 minuten pruttelen om de bloem te laten garen. 7. Voeg de lauwwarme fazantenbouillon toe en breng de massa onder goed roeren aan de kook. 8. Haal de pan van het vuur/plaat. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg dit toe aan de massa. 9. Voeg vervolgens de fazantenborst toe, de aardappelmassa en de drooggedekte zuurkool. Meng de massa zeer goed met een rubber spatel, proef en breng op smaak met zout en peper. 10. Stort uit in een lage bak, zo dun mogelijk en laat snel afkoelen en opstijven.

Paneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
panco		
gedroogde tijm		
eiwitten	4	
frituurolie		
bakje tuinkers		
colmans mosterd		

11. Zodra de salpicon goed is afgekoeld en stevig voelt, deze portioneren en vormen. 12. Vermeng panco met gedroogde tijm. 13. Rol de kroket door de gekruide panco en zet weer terug in de koeling. 14. Roer het eiwit los, mag niet schuimen. 15. Haal de kroket door het eiwit en direct door de panco. 16. Frituur af op 180°C. 17. Plaats de kroket op een bedje van tuinkers met daarnaast een pittige mosterd.

Wasabi-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wasabipoeder	30	g
melk	600	ml
slagroom	125	ml
suiker	25	g
glucose	13	g
unique binder	5	g
zout	1	g

1. Zet 10 Martini glazen in de koeling. 2. Leng het wasabipoeder aan met wat water. 3. Breng de melk en de room aan de kook. 4. Meng de suiker met de glucose, de stabilisator, het zout en de verdunde wasabi. 5. Schenk de romige melk erbij, roer alles goed door elkaar en schenk door een fijne zeef. 6. Laat afkoelen. Draai dan in de ijsmachine tot sorbetijs.

Tomatengazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	100	g
rode paprika	100	g
pomodori tomaten	1500	g
teentjes knoflook	8	
sherryazijn	80	ml
tomaten/balsam azijn	65	ml
blikje tomatenpuree	0.5	
grote garnalen in schil	10	
olijfolie		
tabasco		
teentje knoflook	0.5	
ciabatta	1	

7. Schil de paprika en pliceer de tomaten. 8. Snijd de ui en paprika in brunoise, hak de knoflook fijn en snij de tomaten in blokjes. 9. Fruit de ui en de knoflook in iets olijfolie op lage stand. Voeg de paprika toe en bak nog even zachtjes door. 10. Voeg de tomaten toe en laat het geheel zacht worden zonder het te laten koken. 11. Pureer de groenten in een blender en haal het door een zeef, zodat de grove delen achter blijven. 12. Breng op smaak met zout en peper, voeg dan de tabasco, sherryazijn en de tomaten/balsam azijn, tomatenpuree en olijfolie toe, roer alles goed door elkaar. Is de soep te dik verdun deze en proef nogmaals. 13. Zet de soep in de koelkast. 14. Bak de garnalen heel kort aan in olijfolie met een half teentjes gesnipperde knoflook, pel indien nodig, de garnalen en zet in de koelkast. 15. Snijd de garnalen in vieren. 16. Snijd de ciabatta in 10 flinterdunne plakjes, bestrijk met wat olijfolie en rooster deze in een warme oven op 180 °C.

Olijvenpasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	15	g
ansjovisfilets op olie	5	
teentje knoflook	1	
zwarte olijven zonder pit	200	g
olijfolie	3	el

17. Giet de kappertjes af (spoel gezouten kappertjes onder de koude kraan). 18. Laat de ansjovisfilets uitlekken. 19. Draai de knoflook met de ansjovis, olijven en kappertjes kort in een keukenmachine. Voeg de olijfolie toe en draai tot een grove puree. 20. Breng op smaak met peper en bewaar in de koelkast tot het serveren.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sprietjes bieslook	10	

21. Giet een Martini glas half vol met de gazpacho. 22. Op vier plaatsen een druppel olijvenpasta. 23. Op de olijvenpasta een stukje garnaal. 24. Schep in het midden een bol wasabi-ijs en garneer met gesnipperde bieslook. 25. Plaats een plakje geroosterd brood erover heen.

Bieten en bessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bietjes rauw	10	
kleine gele bietjes rauw	10	
blaadjes laurier	10	
steranijs	10	
teentjes knoflook	10	
takjes tijm	10	
doosje blauwe bessen	1	
frambozenazijn	100	ml
arbequina olijfolie	300	ml

1. Diepe grijze borden warm zetten. 2. Kook de rode bieten gaar in water met laurier, tijm, steranijs, peper en zout en geneusde knoflookteentjes. 3. Haal de schil eraf en snij de biet in halve maantjes van 2 cm. 4. Marineer de rode biet in een dressing van frambozenazijn, olijfolie, zout en peper. 5. Breng de blauwe bessen op smaak met zout, peper en olijfolie. 6. Schil de gele bietjes en snijd of schaaf de bietjes in dunne plakjes. Breng ook op smaak met zout peper en olijfolie.

Eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	500	g
semoula of griesmeel		

7. Portioneer de eendenlever naar 50 gr per persoon, kruid met zout en peper, wentel de eendenlever door de Semola of griesmeel, klop het te veel eraf. 11. Bak de lever in boter 1 minuut aan beide zijden tot ze goudbruin zijn.

Amandelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	150	g
melk	300	g
slagroom	300	g
peper		
zout		

8. Bak het amandelpoeder in een droge bakpan tot het bruin begint te worden, giet er dan de melk en room bij. 9. Breng dit aan de kook en laat het zachtjes doorkoken tot het goed smaakt naar amandel, breng op smaak met zout en peper. 10. Giet tweemaal door een fijne zeef en vervolgens in de kidde fles met 2 gaspatronen, zet warm weg in een pan warm water.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijmblaadjes		

12. Giet de rode en gele bietjes af, de blauwe bessen afgieten. 13. Plaats de gele bieten, daarop/naast de rode, drapeer de besjes er over heen en plaats de gebakken eendenlever. 14. Bestrooi eventueel nog met wat tijmblaadjes. 15. Voeg het schuim toe.

Lycheemousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	50	g
suiker	100	g
water	20	g
druivensuiker	15	g
lycheesap	250	ml
limoen	50	ml
italiaanse meringue	150	gr.
slagroom	450	ml
blaadjes gelatine	4.5	

1. Doe de suiker, water en druivensuiker in een pan en breng dit al roerende aan de kook. Schep het schuim er vanaf. 2. De temperatuur van de suikerstroop moet 115°C zijn. 3. Klop de eiwitten stijf en giet de stroop in een dun straaltje bij de eiwitten. Klop net zo lang door tot het is afgekoeld. 4. Week de gelatine in ruim koud water. 5. Verwarm het lycheesap in een pan. Voeg de suiker toe en het limoensap. 6. Doe de uitgeknepen gelatine erbij en roer goed door. Laat het afkoelen. 7. Klop de room lobbige en meng dit door het gelatine mengsel. 8. Spatel dan pas de meringue erdoor. 9. Schenk het in vormpjes of doe alles in een spuitzak. 10. Zet koud weg.

Rozenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
rozenwater	188	g
witte wijn	63	g
suiker	275	g
citroensap	15	g
rozensiroop	63	g
crème fraîche	15	g

11. Giet de melk, het rozenwater, de wijn en de suiker in een pan en breng dit aan de kook. 12. Haal dan de pan van het vuur en roer het citroensap, de rozensiroop en de crème fraîche erdoor. 13. Laat even afkoelen en doe het in de ijsmachine.

Amandelcrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	50	g
boter	50	g
bloem	50	g
witte chocolade	25	g

14. Meng het amandelpoeder losjes met de bloem en de boter. 15. Strooi dit op een bakplaat en laat het in de oven van 160°C gaar en krokant worden. 16. Doe de gebakken kruimels in de keukenmachine en met 3 pulsen iets fijner maken. 17. Rasp de witte chocolade en vermeng met de koude crumble.

Gelei van frambozen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries frambozen	250	g
suiker	15	gr.
agar agar	3	g

18. Pureer de frambozen, verwarm de puree met de suiker tot het gaat koken. 19. Haal door een zeef, voeg de agar toe en laat 2 minuten doorkoken onder voortdurend roeren. 20. Stort de puree uit en laat afkoelen.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lychees	5	
gesuikerde rozenblaadjes		

21. Zwarte borden. 22. Crumble centraal uitstrooien. 23. Links en rechts de gelei plaatsen. 24. Daarnaast de lycheemousse aan beide kanten van de gelei plaatsen. 25. Lychees brunoise rondom strooien. 26. Quenelle rozenijs in het midden, boven op de crumble. 27. Gesuikerde rozenblaadjes op mousse.