

# 2015 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

## Kippendij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	teen
tijm	4	takjes
laurierblaadjes	4	stuk
biologische kippendijen met vel	10	stuk

Snipper de knoflook fijn. Rits de tijm. Verwijder eventueel pezen en vlies van de dijnen. Bestrooi velkant met zout en peper. Bak op de huid kant krokant. Draai om en bak ook de andere kant. Voeg wat boter, fijngesneden knoflook, laurier en tijm toe. Laat in de oven op 125°C langzaam garen. Laat afkoelen en trancheer de dijnen.

## Waterkerscrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	2	bos
zonnebloemolie	300	ml
sushiazijn	5	ml
yoghurt	75	ml
witte balsamicoazijn	10	ml
eiwit	60	g
zout		
peper		

Houdt wat mooie blaadjes waterkers achter voor de presentatie. Blender de waterkers fijn met zonnebloemolie tot een homogene olie. Splits voorzichtig de eieren en gebruik de hele eidooiers om te roken. Doe sushiazijn, yoghurt, balsamicoazijn en eiwit in een maatbeker en giet onder voortdurend malen met de staafmixer druppelsgewijs de waterkersolie erop. Voeg naar smaak zout en peper toe. Vul er een spuitfles of spuitzak mee.

## Babymaïs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
babymaïs	10	stuk
roomboter		

Kook de babymaïs gaar in gezouten water, dompel direct in ijswater en snij in vieren, wentel in de roomboter en grill de maïs.

## Eidooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rookmot		
eidooiers	10	stuk
zonnebloemolie		

Maak een rookoven aan met wat rookmot. Neem een RVS bak die in de rookoven past bestrijk de bodem royaal met zonnebloemolie. Vlak voordat je uitgaat plaats je de eidooiers in de rookoven. Rook de eidooiers enkele minuten in de rookoven maximaal 62°C. De dooiers moeten gerookt zijn, maar mogen absoluut niet helemaal gaar worden. Als je het te lang van te voren doet, drogen de dooiers helemaal in. Pan licht invetten met wat olie.

## Gepofte popcorn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
popcorn	35	g
olie		

Pof de popcorn, door op de pan een bolzeef te leggen, zodat je kunt zien wanneer de popcorn klaar is. Zout de popcorn licht.

## Kookvocht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1000	ml
sjalotten	3	stuk
knoflook	3	teen
tijm	2	takje
laurierblaadjes	3	stuk
citroen	2	stuk
witte peperkorrels	20	stuk
olijfolie		scheutje
peper		

Verhit een 2 liter pan met een scheutje zonnebloemolie. Snipper sjalot en knoflook: Voeg de sjalotten, peperkorrels, de knoflook, de geriste tijm en de laurier toe. Blus af met het sap van 1 citroen en voeg het restant van de andere citroenen ook toe. Voeg de groentebouillon en voldoende zout toe, de bouillon moet hoog op smaak zijn. Breng aan de kook.

## Violette artisjokken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine violette artisjokken	20	stuk

Maak de artisjokken schoon, snij de wortel diep af, verwijder de kroon. Snij de artisjokken doormidden. Kook de artisjokken in het kookvocht tot ze gaar zijn. Haal de artisjok uit het vocht en laat afkoelen. Pel ze tot je alleen het hart overhoudt. Haal bij iets grotere artisjokken met een theelepel het hooi uit het hart (maximale kooktijd 30-35 min.).

## Slakken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slakken (uit blik of pot)	50	stuk
zonnebloemolie		
knoflook	3	teen
tijm	2	takje
sjalotten	3	stuk
koriander	1	bos
olijfolie		

Snipper sjalot en knoflook. Haal de blaadjes van de koriander. Spoel de slakken goed onder koud stromend water. Verhit een pan met wat zonnebloemolie. Zweet de knoflook en de sjalotten en de geriste tijm hierin aan. Bak hierin de slakken en stooft vervolgens 30 minuten op gematigd vuur met deksel op de pan en voeg op het einde de koriander, zout en peper toe en eventueel een scheutje olijfolie. Houd warm in de warmhoudkast.

## Appelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	3	stuk
rode peper	1	stuk
lecite	5	g
zout		

Pers de appels tot appelsap. Verwijder de zaadjes van de rode peper. Verwarm het appelsap met rode peper en laat even trekken. Voeg de lecite en een snufje zout toe en passeer door een zeef. Reserveer 20 minuten. Na 20 minuten met de staafmixer een schuim creëren. Laat rusten, weer met de staafmixer opschuimen, ten behoeve van de presentatie.

## Appelplakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appel	2	stuk
citroen	1	stuk

Pers de citroen. Schaaf dunne plakjes appel op de kleine mandoline. Steek 1x uit grote steker en dan nogmaals met een kleinere steker en bewaar, om verkleuren tegen te gaan, in ijswater met wat citroensap.

## Knoflookbroodjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	500	g
droge gist	7	g
melk	300	ml
zout	8	g
roomboter	15	g
bieslook	10	g
knoflook	1	teen
eieren	1	stuk

Verwarm de melk iets en los de gist hierin op. Laat dit 10 minuten staan. Doe de bloem en de zachte boter in deegkom en voeg geleidelijk de melk/gist mengsel toe. Kneed het deeg voor 2 minuten. Voeg vervolgens het zout en de gehakte bieslook toe. Kneed het deeg vervolgens nog 15 minuten. Bol het deeg netjes op en dek het af met plasticfolie. Laat op kamertemperatuur 1 uur rijzen. Kneed het deeg nog enkele malen door en verdeel het deeg in stukken van 50 gram. Bol de stukjes deeg op en dek af met plasticfolie. Laat even rusten en maak intussen de knoflookboter, meng de roomboter met de knoflook en zet in de koelkast. Neem het eerste bolletje deeg, draai deze om en plet met de handpalm en druk een kuiltje met je duim. Leg een klein klontje knoflookboter in het kuiltje en vouw het bolletje weer dicht en leg het op een ingevette bakplaat met de naad naar onder. Verwerk zo alle deegbolletjes. Laat nogmaals 1 uur rijzen. Verwarm de oven voorop 200 °C. Klop het ei los met wat melk en bestrijk elk bolletje. Bak ze in ongeveer 15 minuten gaar/bruin. Laat ze afkoelen op een rooster.

## Tomatenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pruimtomen	12	stuk
knoflook	1	teen
sjalot	1	stuk
dragon	3	takje
bleekselderij	1	stengel
basilicum	4	takje
tomatensap	60	ml
sushiazijn	25	ml
witte balsamicoazijn	25	ml
witte wijn	80	ml
kwartelei	10	stuk

Diepe borden en de theepotjes warm zetten. Mix in de keukenmachine pruimtomen, knoflook, sjalot, basilicum, dragon en bleekselderij. Voeg witte wijn, tomaat sap, sushiazijn en witte balsamicoazijn toe. Zet zo lang mogelijk in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken. In ieder geval minimaal 1,5 uur. Passeer door een passeerdoek, zodat alleen het vocht erdoor heen loopt (je houdt ongeveer 1 liter over). Breng op smaak met (zout en) peper. Kook de kwarteleitjes en pel ze. Reserveer.

## Tomaten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cour de boeuf	2	stuk
kumato's	3	stuk
rode cherrytomen	4	stuk
gele cherrytomen	4	stuk
olijfolie		
zout		
peper		
kervel		
rode bietenblad		
veldkers		
shiso purper cress		

Cour de boeuf en Kumato's: brunoise snijden. Cherrytomen: halveren, de grootste eventueel in vieren. Besprenkel alle tomaten met olijfolie, een paar eetlepels tomatenbouillon en wat zout en peper en reserveer. Het gerecht wordt lauwwarm gepresenteerd. Leg de tomaten speels in een strook langs de rand van het bord. Garneer met de verschillende kruiden en 2 halve kwarteleitjes per persoon. Schenk de tomatenbouillon in een theepot aan tafel bij.

## Pocheervocht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1000	ml
prei	0.5	stuk
bleekselderij	1	stengel
tijm	3	takje
witte peperkorrels	0.5	el
korianderzaad	0.5	el
laurierblaadjes	2	stuk

Maak groentebouillon volgens basisreceptuur. Breng de groentebouillon aan de kook met extra, de gesneden prei, gesneden bleekselderij, 3 takjes tijm, laurierblaadjes, peperkorrels en korianderzaad. Hou de temperatuur van de pan rond de 90°C.

## Konijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde konijnenruggen	5	stuk
wups	250	g
bouget-garni		
boter	2	el
biologische citroen	2	stuk
dragon	0.5	bos

Fileer de konijnenruggen dusdanig dat er ook nog een stukje buik aanzit. Bruineer de karkassen in een hete oven, bak de WUPS de laatste 5 minuten even mee in de oven. Voeg zoveel water toe tot het net onder staat en breng aan de kook. Afschuimen en dan het bouget-garni toevoegen. Houdt het tegen de kook. Smelt de boter, was en rasp de citroenschil, hak de dragon. Leg de konijnenrugfilets op een stuk aluminiumfolie. Besmeer de konijn met de gesmolten boter. Bestrooi met rasp van citroen, wat dragon (houd nog dragon achter voor de Quinoa en voor de presentatie), zout en peper. Rol de rug in het aluminiumfolie op tot een toffee en pocheer 5 minuten in het pocheervocht. Haal de pan van het vuur en laat de rug hierin afkoelen. Haal de rug uit het folie en snij in dunne plakken.

## Quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	200	g
sjalotten	2	stuk
tijm	1	takje
knoflook	1	teen
wortelsap	500	ml
olijfolie		
peper		
zout		

Zet de Quinoa aan in een hete pan met wat olijfolie, 1 takje geriste tijm, gesnipperde sjalot en gesnipperde knoflook. Blus af met het wortelsap en kook gaar. Breng op smaak met olijfolie, wat dragon en zout en peper.

## Oerwortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paarse wortel	1	stuk
gele wortel	1	stuk
witte wortel	1	stuk
oranje wortel	1	stuk
zout		
peper		
kleine gekleurde peentjes	30	stuk

Schaaf lange repen van de oerwortelen. Blancheer in gezouten water en dompel direct in ijswater. Breng de repen op smaak met olijfolie en zout en peper. Rol ze op tot een kokertje. Maak de kleine peentjes schoon en laat een kroontje groen er aan zitten. Blancheer deze en stoof ze met een klontje.

## Jus van konijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	50	g
winterpostelein		

Passeer de konijnenfond en laat inkoken tot saus dikte. Monteer eventueel met iets olijfolie. Verwarm de plakjes konijn in een voorverwarmde oven op 160 °C in circa 3 minuten. Maak met behulp van een opbouwring rondje/een streep Quinoa. Plaats hierop de plakjes konijnenrug. Verdeel de kokertjes van de oerwortelen tussen de Quinoa en het konijn. Dresseer enkele gekleurde worteltjes. Nappeer de plakjes konijnenrug met een enkele lepel jus. Garneer met blaadjes winterpostelein.

### Koffie waterijsje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemalen koffie	40	g
suiker	300	g
gelatine blaadjes	3	stuk
ijslolly stokjes	10	stuk

Week gelatine in koud water. Zet sterke koffie van 40 gram koffie en 325 ml water. Giet door een fijne zeef. Verwarm suiker en koffie en los hier de uitgeknepen gelatine in op. Doe in siliconen mallen en steek er een ijslollystokje in, zet in de vriezer.

### Koffiemousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	275	g
room	275	ml
poedersuiker	100	g
espresso	185	ml
gelatine blaadjes	3	stuk

Week blaadje gelatine in koud water. Sla room lobbig. Los de uitgeknepen gelatine op in de nog hete espresso en meng met de mascarpone. Roer de poedersuiker erdoor en meng met de room. Doe de massa in een groene spuitzak. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

### Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemalen koffie	5	g
cacaopoeder	5	g
suiker	25	g
zachte boter	25	g

Verwarm de oven voorop 160°C. Meng suiker met bloem, amandelpoeder, koffiempoeder en cacao poeder. Wrijf de zachte boter er met de hand doorheen.