

2015 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Aigre doux

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| water | 400 | ml |
| natuurazijn | 400 | ml |
| suiker | 150 | g |
| courgettes | 2 | st |

Los de suiker op in het water en azijn. Breng aan de kook. Snij 15 dunne plakken van de courgettes, leg de repen in een diepe schaal en marineer deze in de lauwwarme aigre doux.

Zalm tartaar

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| verse zalm | 400 | g |
| suiker | 14 | g |
| zout | 7 | g |
| witte peper | 2 | g |

Maak een tartaar van de zalm en marineer deze met suiker/zout/peper. Eventueel een klein puntje tomatenketchup.

Tomaat

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| vleestomaat | 2 | st |
| goede kwaliteit olijfolie | | |
| witte wijn azijn | | |
| peper | | |
| zout | | |

Pliceer de tomaat en snij $\frac{3}{4}$ tot concassé en $\frac{1}{4}$ in julienne. Maak een goede vinaigrette van olie, azijn, peper en zout en marineer de tomaat.

Mosterd-honing saus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| honing | 50 | g |
| mosterd | 50 | g |
| dille | 6 | takjes |

Snijd de dille fijn, meng de honing en de mosterd en voeg de dille toe. Breng op smaak met peper en zout.

Avocado crème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| rijpe avocado | 2 | st |
| olijfolie | 60 | ml |
| rijstazijn | 30 | ml |
| limoen | 1 | st |

Snij de avocado doormidden en verwijder de pit en schil. Maak van de avocado een zalfje, breng op smaak met rijstazijn en olijfolie, iets limoensap. Doe in een spuitzakje.

Waterkersolie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| waterkers | 1 | bos |
| druivenpitolie | 50 | ml |
| spinazie | 400 | g |
| sushi-azijn | | |
| limoen | 1 | st |

Hak de waterkers en spinazie grof. De spinazie gebruiken we om een mooie groene kleur te krijgen. Mix 1 bos waterkers samen met de spinazie in de keukenmachine geruime tijd, voeg de druivenpitolie al draaiende toe. Zet opzij en laat deze massa rustig door een zeef lopen. Breng dit vlak voor het serveren op smaak met wat sushiazijn, limoen, peper en zout.

Waterkerssaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| waterkers | 2 | bos |
| sjalot | 1 | st |
| witte wijn | 200 | ml |
| kippenbouillon | 400 | ml |
| limoen | 1 | st |

Laat een sjalotje fruiten in wat olie. Voeg hier de witte wijn en de kippenbouillon aan toe. Laat tot de helft inkoken en voeg er de waterkers aan toe. Laat kort opkoken. Haal van het vuur en mix dit tot een gladde saus. Haal door een zeef, breng op smaak met wat limoen, zout en peper.

Rode biet

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| rode bieten | 8 | st |
| peper | | |
| zout | | |
| citroen | 2 | st |
| appelazijn | 40 | ml |
| mirin | | |
| druivenpitolie | 120 | ml |
| granny smith appels | 2 | st |

Wikkel 6 rode bieten in aluminiumfolie en laat ze gedurende 45 minuten in de oven poffen op 180°C. Schil ondertussen de overige rauwe rode biet en snij deze met de mandoline in schijfjes van een halve centimeter. Steek er kleine rondjes uit, snij deze in twee zodat je twee halve maantjes hebt. Bestrooi deze met zout en overgiet ze met appelazijn. Wanneer de gepofte bieten bijna gaar zijn, haal je deze uit de oven en schil ze. Gebruik de mandoline om van drie rode bieten lucifers te snijden. Voeg bij de druivenpitolie het sap van de limoenen en breng op smaak met wat appelazijn, Mirin, peper en zout. Sprengel deze vinaigrette over de lucifers van rode biet. Neem de Granny Smith's en snij hier ook lucifers van. De appels niet schillen. Besprengel met wat citroen. Schil de overige drie gepofte rode bieten en snij ze in mooie brunoise.

Crème van olijf

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| zwarte olijven | 0.5 | potje |
| kippenbouillon | 125 | ml |
| xantaangom | 3 | g |
| druivenpitolie | 100 | ml |

Snijd de pit-loze olijven grof en kook op in de bouillon. Mix de olijven met de xantanagom en de kippenbouillon tot een gladde massa en voeg er geleidelijk aan de druivenpitolie aan toe totdat je een homogene massa krijgt, zoals bijna een mayonaise. Breng dit verder op smaak met zout en peper. Lepel in een spuitzak.

Makreel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| baby makrelen | 5 | st |
| zeezout | 30 | g |
| water | 1000 | ml |
| rookmot | | |
| citroenthee | 2 | zakjes |
| limoen | 1 | st |

Fileer de makrelen, haal ook het dunne vliesje van de velkant. Zorg ervoor dat er geen graten in zitten, neem hiervoor je tijd. Maak een pekkel van het zout en het water en pekkel de makreelfilets 1 uur. Dep de filets droog. Het is nu tijd om de filets te roken. Gebruik wat houtmot en 2 zakjes citroenthee en zestes van limoen. Zodra je rook ziet verschijnen, neem je de makreelfilets en leg deze op het rooster huid naar beneden en dek af. Rook de filets 10 a 15 minuten op een temperatuur tussen 60/70 °C. De filets mogen niet helemaal gaar zijn. Haal ze daarom op tijd van de rookoven en overgiet ze met een vinaigrette van limoensap, mirin en wat waterkersolie.

Prei

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| jonge prei | 20 | stuks |

Verhit een barbecue of de grill in de oven op 220°C. Snijd de bovenste donkergroene bladeren van de prei (halveer dikke exemplaren in de lengte). Was en droog goed. Leg de prei op de barbecue of op een ingevette bakplaat. Rooster de prei onder voortdurend draaien aan alle kanten donker. Of schuif de bakplaat onder de hete grill in de oven en grill de prei. Laat iets afkoelen en verwijder de buitenste (donkere) bladeren.

Dressing

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|----------|
| peterselie | 2 | bosje |
| knoflook | 2 | teentjes |
| citroen | 2 | st |
| olijfolie | 300 | ml |
| zout | | |
| peper | | |

Was en droog de peterselie goed en pluk alleen de blaadjes. Blancheer de knoflook. Pers de citroenen uit. Pureer glad in een keukenmachine met de knoflook, het citroensap en de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Schenk de dressing over de warme prei en laat afkoelen.

Mojo

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| knoflook | 25 | g |
| volle melk | 200 | ml |
| amandelpoeder | 100 | g |
| briochebrood | 125 | g |
| amandelschaafsel | 25 | g |

Blancheer de knoflook. Pureer alle ingrediënten in een blender tot een homogene massa. Bruneer het amandelschaafsel. Serveer de prei met de mojo als dipsaus, decoreer met de geschaafde amandelen.

Rode kool

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| rode kool | 250 | g |
| rode wijn | 50 | ml |
| roomboter | 25 | g |
| ui | 25 | g |
| appel | 1 | st |
| kaneel | 1 | stokje |
| kruidnagel | 2 | st |
| laurier | 1 | st |
| suiker | 10 | g |
| rodewijn azijn | 10 | ml |
| zout | | |
| peper | | |
| water | | |

Snij de rode kool en stooft deze samen met de overige ingrediënten gaar.

Saus van rode kool

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|----------|
| sjalotjes | 3 | st |
| appel granny smith | 1 | st |
| roomboter | 100 | g |
| rietsuiker | 20 | g |
| korianderzaad | 5 | g |
| steranijs | | |
| kruidnagel | | |
| aceto balsamico | 40 | ml |
| rode kool gekookt | | |
| kalfsfond | 400 | ml |
| laurier vers | 3 | blaadjes |
| peper | | |
| zout | | |

Fruit de gesnipperde sjalot en appel in de roomboter en karamelliseer met de rietsuiker en de specerijenmix. Voeg de aceto balsamico toe en laat reduceren tot een siroop. Voeg rode kool, kalfsfond en laurierblad toe en laat rustig inkoken. Verwijder de laurierblaadjes en pureer de saus met een staafmixer. Draai door een zeer fijne zeef en breng op smaak met peper en zout.

Canette

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| eendenborst canette | 5 | st |

Maak een mooi ruitjes patroon op de vet kant. Laat eerst de vet kant zover uitbakken dat er zich kaantjes vormen. Nog even op de vlees kant aanbraden en garen in de oven op lage temperatuur, tussen de 60/70°C. Alternatief: sousvide 60 min. op 53 °C vóór het braden.

Gevulde aardappel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| aardappel | 10 | st |
| melk | 200 | ml |
| boter | 50 | g |
| nootmuskaat | | |
| room | | |
| parmasaan | 20 | g |
| ganzenvet | 1 | l |

Schil de aardappelen. Maak aardappel cilinders (2 per persoon) met een steker en een appelboor. Kook de cilinders in gezouten water voor enkele minuten, gaar verder in ganzenvet. Maak van de restjes aardappel een puree. Vul de cilinders met de aardappelpuree, bestrooi ze met geraspte parmezaan. Bewaar warm.

Gekarameliseerde appel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| jonagold appel | 5 | st |
| karnemelk | 200 | ml |
| boter | 50 | g |

Schil de appels en snij er 10 mooie plakken van. Doe deze plakken in een vacuümzak voeg karnemelk toe en vacuumeer. Gaar dit in een warmwaterbad van 90° C. Maak van de restjes appel een appelmouse en monteer deze met de boter.

Paarse spruiten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| paarse spruiten | 250 | g |
| boter | 5 | g |
| peper | | |
| zout | | |

Blancheer de spruitjes en snij ze in de lengte doormidden. Stoof ze nog even in de boter met wat peper en zout.

Biscuit van Guanaja

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| suiker | 135 | g |
| eieren | 110 | g |
| guanaja chocolade | 90 | g |
| boter | 38 | g |
| zelfrijzend bakmeel | 75 | g |

Voeg de suiker met de eieren samen en klop het ca 10 minuten tot een schuimig geheel. Smelt intussen au bain-marie de chocolade met de boter. Zeef het zelfrijzend bakmeel. Voeg de chocolade/boter aan de eieren toe en spatel vervolgens de bloem er doorheen. Neem een springvorm 20 cm en bekleed deze met bakpapier. Stort hierin de chocolade biscuit. Bak de biscuit af in ca 15 minuten op 180°C.

Ingelegde mandarijn

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| mandarijnen | 4 | st |
| poedersuiker | | |

Schil de mandarijnen met een dunschiller. Bewaar voor later. Vlies de partjes mandarijn uit. Weeg het sap dat je overhoudt na het uitsnijden van de mandarijnen af. Meng het één op één met de poedersuiker en laat enkele uren staan.

Gel van mandarijn

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| mandarijnensap | 250 | g |
| suiker | 25 | g |
| agar | 3 | g |

Breng alle ingrediënten samen aan de kook en kook het 3 minuten. Giet alles door een fijne zeef. Laat afkoelen en geleren. Draai in een blender tot een gladde en glanzende gelei en bewaar in een spuitflesje.

Namelaka van mandarijn en Guanaja

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| mandarijnensap | 100 | g |
| glucosestroop | 5 | g |
| guanaja chocolade | 125 | g |
| gelatine | 5 | g |
| room | 200 | g |

Smelt de chocolade au bain-marie. Voeg aan het mandarijnensap de glucosestroop toe en laat dit samen koken. Laat hierin de gelatine oplossen. Voeg de gesmolten chocolade toe aan de massa. Voeg de room toe. Neem 10 kleine glaasjes oid en verdeel de Namelaka. Laat het geheel afkoelen en laat het in de koelkast opstijven.

Mandarijngel op basis van pectine

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| mandarijnensap | 100 | g |
| gelei suiker | 100 | g |
| glucosestroop | | |

Meng het mandarijnensap, de geleisuiker en glucosestroop met elkaar. Verwarm de ingrediënten tot een temperatuur van 107°C. Neem de kleine witte bolvorm en verdeel de gel over 10 halve bolletjes.