

2016 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Munt-limoen yoghurtsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenyoghurt	250	ml
limoen	1	
munt	20	blaadjes
poedersuiker		
zwarte peper		

Boen de limoenen schoon en trek zestes van de schil. Snij de zestes verder fijn. Pers de limoen uit en zeef het sap. Hak de muntblaadjes fijn. Meng de geitenyoghurt met de fijngehakte muntblaadjes, de limoensuiker en limoensap. Voeg naar smaak zwarte peper toe. Breng op smaak met poedersuiker. Als de makers van het dessert nog wat geslagen room overhebben, kun je hier ook een lepel van door de yoghurt scheppen. Zet de saus gekoeld weg tot gebruik.

Aardappelpartjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	400	g
ras al hanouth	3	g
olijfolie		
peper		
zout		
rozemarijn	1	takje

Verwarm de oven op 220 graden. Snijd de gewassen aardappels in partjes van 2,5 cm. Schep ze door de olijfolie en breng op smaak met de Ras al hanouth, peper en zout. Leg de aardappelpartjes op een met bakpapier beklede bakplaat of in een braadslee en bak ze goudbruin en gaar, leg voor de smaak nog een takje rozemarijn in de braadslee.

Lamsballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsvlees	500	g
verse bladpeterselie	10	g
muntblaadjes	10	g
knoflook	4	tenen
panko		
zeezout		
ras al hanouth	5	g
vers gemalen peper		
zonnebloemolie		
boter		

Snij het lamsvlees in stukken en koel flink terug in de vriezer. Maal het lamsvlees samen met de peterselie, knoflook en munt met de gehaktmolen. 1x keer door de grove plaat en vervolgens nog 1x door de fijne plaat. Doe het gemalen lamsvlees Ras al Hanouth en peper en zout in een kom. Eventueel panko toevoegen voor extra stevigheid. Meng goed met natte handen door elkaar. Rol het mengsel tot 20 balletjes. Verwarm de olie en de boter in een koekenpan op matig vuur. Bak de lamsballetjes in porties aan alle kanten bruin en gaar. Schud de pan af en toe, zodat de balletjes egaal bruin worden. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Kruiden olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	200	ml

Zet een bak olijfolie klaar, hier gaan alle afsnijdsels van de kruiden van het amusegerecht in en laat de kruiden in de olie trekken. Verwarm tot 50^o C. Reserveer.

Gedroogde tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersttomaatjes	15	

Snij de kersttomaatjes door midden. Droog ze gedurende 60 minuten in een oven van 100 °C.

Brandade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sardines	5	
olijfolie	120	ml
knoflook	2	teentje
kruimelige aardappel	200	g
bosuitjes	2	
zwarte olijven	25	g
melk	500	ml
platte peterselie	10	g
zout		
peper		

Maak de sardientjes schoon, verwijder schubben en graat. Doe olijfolie in een pan en zweet de knoflook, sardinefilets toevoegen en langzaam laten garen, tot bijna gaar. Kook de geskilde aardappels in de melk gaar met wat zout, afgieten en pureer de aardappelen en meng met de gekonfijte sardines. Breng alles op smaak met zout en peper en de fijngesneden platte peterselie en wat van de bewaarde melk (beetje smeug). Voeg dungseden plakjes zwarte olijven en in dunne ringetjes gesneden bosuitje toe.

Groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	8	
witte balsamico-azijn	120	ml
sjalot	1,5	
zout		
peper		

Verwijder de kontjes van de asperges en snijd ze in dunne linten. Marineer deze linten rauw in olijfolie en balsamico-azijn, fijngesneden sjalot, zout en peper. Licht verwarmen en warm serveren.

Chipirones

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chipirones (kleine inktvisjes)	200	g

Maak de chipirones schoon, snijd in reepjes en bak deze in een hete koekenpan met weinig olie gaar. Hou warm.

Geurig zout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komijn zaadjes	10	g
korianderzaadjes	10	g
kardemomzaad	10	g
venkelzaadjes	10	g
nigellezaadjes	10	g
witte sesamzaadjes	10	g
zeezout	25	g

Maal alle kruiden in vijzel behalve de sesam. Rooster de sesamzaadjes. Doe de gemalen kruiden, de geroosterde sesamzaadjes en het zout in een koekenpan, warm zachtjes door tot ze een geurige poeder vormen.

Harissa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde hete chili	7	g
knoflook	3	teen
zout	5	g
citroen	0,5	
extra virgin olijfolie	30	ml

Verwijder de zaadjes van de chili's. Doe de chilis in een kom, bedek met warm water en laat ongeveer een uur weken. Snijd de pepers fijn. Laat uitlekken en doe in een blender of staafmixer beker. Voeg de knoflook en zout toe. Blender tot het een grove pasta is. Voeg naar smaak olijfolie en citroensap toe. Reserveer.

Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm, met huid	750	g
geurig zout		
uien	4	
olijfolie	750	ml

Controleer de zalm op graten en bestrooi de zalm helemaal met het geurige zout, doe de zalm in een vacumeerzak, vacumeer en zet hem een uur in de koelkast. Spoel voor het garen de zalm af en dep hem helemaal droog. Snijd de uien in halve ringen. Neem een ovenschaal waar het stuk zalm maar net in past. Doe de uien in de schaal en leg de zalm er voorzichtig op, met het vel naar boven. Het is belangrijk de zalm niet met de bodem van de pan in contact te brengen. Schenk de olie erin. De vis moet helemaal onder staan. Verwarm de olie tot 60 °C, gaar de vis op kerntemperatuur tot max. 45 °C. Haal de pan dan van de hittebron en laat de zalm nog 2 minuten in de olie staan. Til de zalm voorzichtig uit de olie en leg hem op keukenpapier om uit te lekken. Laat de zalm enigszins afkoelen en proportioneer.

Tahinsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	250	g
tahin	45	g
knoflook	2	teen
zout	4	g
citroen	1	
peper		

Kneus de knoflook met het zout, pers de citroen uit. Klop alle ingrediënten door elkaar tot een gladde, romige saus. Maak op smaak met citroensap en peper.

Tarator

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	100	g
korianderblaadjes	25	g
rode ui	1	
spaanse chilipepers	2	
gemalen sumak	10	g
citroen	1	
extra-vergine olijfolie	80	ml
zout		
peper		

Scheur de korianderblaadjes fijn en snipper de rode ui heel fijn, pers de citroen uit en verwijder de zaadjes uit de chilipepers en hak fijn. Verdeel de walnoten in een koekenpan en rooster ze 8-10 minuten. Schud de noten van tijd tot tijd heen en weer, zodat ze gelijkmatig kunnen kleuren. Doe de noten over in een theedoek en wrijf ze krachtig om zoveel mogelijk van de papierachtige bruine velletjes te verwijderen. Hak de walnoten fijn en doe ze in een mengkom met de koriander, ui, chilipeper en sumak. Schenk het citroensap en de olie erbij, breng op smaak met zout en peper en meng alles goed door.

Vogeltongetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vogeltongetjes	250	g
ui	1	
koriander	20	g
munt	20	g
citroen	1	
peper		
zout		

Kook de tongetjes 10 minuten in licht gezouten water. Snij ondertussen de ui fijn, en bak deze in een klein beetje olie waarin de zalm is gegaard. Voeg de fijn gesneden koriander en munt toe aan de uien, voeg de afgegoten tongetjes toe en breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Parelhoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1	liter
parelhoenfilets	10	
knoflook	10	teen
zout	10	g
gemalen kaneel	10	g
gemalen komijn	10	g
zwarte peper (gemalen)	10	g
olijfolie		
citroen	1	

Maak 1 liter kippenbouillon volgens basisreceptuur. Kneus de knoflook met het zout. Pers de citroen uit. Verwijder eventueel het vleugelbotje. Meng de knoflookpasta, kruiden en olijfolie door elkaar en wrijf de parelhoenfilets mee in. Laat op een koele plek 1 uur marineren. Bak de parelhoen goed aan. Snijd de filets in 3 delen.

Uienpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	40	ml
uien	5	
knoflook	5	teen
kaneel	10	g
nootmuskaat	5	g
sumak	20	g

Pureer de rauwe ui en knoflook. Verhit de olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en bak de uien en knoflook tot ze zacht zijn en de vloeistof is verdampt. Doe de kruiden erbij en roer deze goed door.

Spinazie mengsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	1200	g
kikkererwten (blik)	200	g
kippenbouillon	300	ml
citroenen	2	
pijnboompitten	150	g

Rooster de pijnboompitten en kneus deze grof. Pers de citroen uit. Blancheer de spinazie, knijp uit en hak fijn. Doe de gehakte spinazie in de pan en daarna de kikkererwten. Prak de kikkererwten licht met een vork, doe dan de helft van de bouillon erbij. Zet de hittebron hoger en kook ongeveer 5 minuten, of tot de bouillon is verdampt. Haal de pan van de hittebron en doe het citroensap en de geroosterde pijnboompitten erbij. Laat het mengsel afkoelen en reserveer in de koelkast.

Bak en presenteer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
libanees brood	10	x
olijfolie extra-vergine		
zout		
peper		
bakpapier		
keukentouw		
aluminiumfolie		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Knip 10 stukken bakpapier aan alle kanten ongeveer 3 centimeter kleiner dan het vierkante Libanese brood. Leg deze op het werkblad en leg het brood er bovenop. Lepel een flinke schep uienpuree en spinaziemengsel in het midden van elk stuk brood en leg er 2 stukken parelhoenfilet bovenop. Let op dat de filets stukken ongeveer van gelijk gewicht zijn ivm de garing. Trek de randen van het papier en het brood boven de parelhoen naar elkaar toe en bind ze met keukentouw vast, zodat je een buideltje krijgt. Leg de buideltjes per 6 op een bakplaat en dek af met aluminiumfolie, zodat het papier en het touw niet verbranden. Bak ze minimaal 40 minuten. Kerntemperatuur parelhoen 65°C. Doe de rest van het spinaziemengsel intussen in een pan met wat kippenbouillon. Doe er een flinke scheut olijfolie extra-vergine bij en breng op smaak met zout en peper. Kook nog 10 minuten op een matig vuur. Serveer de pakketjes op aparte borden, zodat ieder zijn buideltje aan tafel kan openmaken, en geef er kommetjes met het spinaziemengsel bij.

Muskaatijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
muskaatwijn	500	ml
rozijnen	50	g
water	50	ml
glucose	50	g
fijne kristalsuiker	25	g
eierdooiers	3	
ongeslagen room	250	ml

Doe de muskaatwijn bij de rozijnen in een steelpan met dikke bodem, en breng aan de kook. Zet de hittebron lager en laat zachtjes door pruttelen tot er nog ongeveer 100 ml over is. Laat uitlekken in een fijne zeef en houd de rozijnen en de dikke, stroperige muskaat.