

2016 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

SOEP Heldere selderijbouillon met garnaal en saffraan room

Selderijbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1500	ml
blad van knolselderij	1	
aardappelzetmeel		

1. Zet smalle hoge (amuse) glazen warm. 2. Maak 1500 ml groentebouillon volgens basis receptuur. 3. Passeer de bouillon en voeg grof gesneden blad van knolselderij toe, laat kort koken (kleur) en met de staaf mixer pureren. 4. Bind licht af met aardappelzetmeel zodat de selderie blijft zweven, breng hoog op smaak. 5. Door een puntzeef halen om wel wat selderij in de bouillon te houden, maar niet te veel.

Saffraanroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	200	ml
saffraan	6	draadjes
witte wijn	20	ml

6. Week de draadjes saffraan in verwarmde witte wijn. 7. Sla de ongezoete slagroom op tot yoghurt dikte. 8. Meng de witte wijn met de saffraan door de slagroom. 9. Schenk over in een klein spuitzakje of doseerfles.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	1	bakje
rode biet kiemen	1	bakje

10. Verdeel in de glazen de Hollandse garnalen. 11. Schenk de hete bouillon erop. 12. Top af met de gele room en garneer met rode biet kiemen.

Sinaasappel/wortel tartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	200	g
suiker	100	g
roomboter	20	g
sinaasappels	2	pers
citroenen	2	

1. Winterpeen schillen, grove brunoise snijden en gaar stomen. 2. Schil van de sinaasappels samen met het sap hiervan met 100 gr. suiker iets inkoken. 3. De schil van de citroen met iets water en 100 gr. suiker iets inkoken. 4. Breng het sinaasappel- en citroenvocht samen met de agar agar aan de kook voor 2 minuten. 5. De helft van de gare wortel pureren met de sinaasappel en citroenvocht, de andere helft kort blenderen tot kleine brokjes. Breng op smaak. 6. Op het laatst de boter erdoor monteren en het klein gesneden vruchtvlees van de citroen er doorroeren (eerst van 1 citroen, proeven, evt. 2e citroen).

Yuzumayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yuzusap	100	g
maisolie	140	g
poedersuiker	20	g
water	35	g
xantana	2	g
sechuanpeper gemalen		
unique binder	4	g

7. Eerst yuzusap afwegen, anders het mandarijn- en limoensap in verhouding mengen. 8. Daarna heel secuur de overige ingrediënten afwegen. 9. Alles voorzichtig met een staafmixer mengen tot de gewenste dikte. 10. Doe over in een spuitflesje of kleine spuitzak.

Gerookte coquille met hennepzaad

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	20	
hennepzaad	20	g
gerookte olijfolie van valdorama	50	g

11. Maak de rookoven klaar en laat flink roken. 12. Hennepzaad roosteren en af laten koelen. 13. Coquilles licht bestrooien met peper. 14. Plaats de coquilles in de rookoven en laat 1 minuut op hoog vermogen staan en daarna van de plaat af. Laat de coquilles 4 minuten in de rook staan en daarna eruit halen. 15. Coquilles ligt in smeren met rookolie en dan de coquilles even in de oven van 90°C om iets rosé te laten worden. 16. Brand af met de crème brûlée brander.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
apple blossom	1	bakje
fleur de sel		

17. Warme borden. 18. Hennepzaad in het midden strooien, als aardenbedje. 19. Ringetje maken van sinaasappel/wortel tartaar. 20. Coquilles door midden snijden en met de binnenzijde naar buiten op de tartaar plaatsen. Bestrooien met Fleur de Sel. 21. Toefje Yuzucrème op de coquille en daaromheen. 22. Garneer af met takje apple blossom.

Bieten mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte bietjes	600	g
room	150	ml
gemalen kruidnagel	1	g
suiker	10	g
pro-espuma	40	g
gelatine	4	blaadjes
appelcider azijn	20	ml

1. Zet tumblers warm. 2. Week de gelatine in koud water. 3. Pel de bietjes, snij in warme stukken en zet op met het bietenvocht, appelcider, pro-espuma, suiker en gemalen kruidnagel. Laat dit 10 min. zachtjes koken. 4. Voeg de uitgeknepen gelatine toe met 100 ml room en pureer in de blender. Breng op smaak met peper en zout. 5. Druk door een zeer fijne zeef. (Let op !! goed zeven, kidde verstopt snel). 6. Vul de grote kidde met de rest van de room en het mengsel en belucht met 2 patronen, houdt de kidde lauwwarm.

Tuinbonensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen diepvries	600	g
boter		
rode uien	2	
tijm	3	tak
appelcider azijn	15	ml
olijfolie	25	ml
katenspek	20	plak

7. Kook de tuinbonen 1 minuut, laat afkoelen in ijswater en dop ze. 8. Fruit de bonen in een beetje boter voor een paar minuten. 9. Maak een vinaigrette van appelcider azijn, olijfolie, blaadjes verse tijm en gesnipperde rode ui, peper en zout en bewaar. 10. Bak de plakken katenspek tussen 2 vellen bakpapier in een oven van 140 °C krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Frites allumettes van pattison

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pattisons	2	grote
semolina 00	30	g
gerookte paprikapoeder	10	g

11. Schil de pattison of pompoen en verwijder het zachte hart. 12. Snij van het vruchtvlees minifrietjes van 8 mm dik. 13. Koel de frietjes een paar minuten in ijswater. 14. Meng de semolina met gerookte paprikapoeder. 15. Neem de frietjes uit het ijswater, schud het overtollige water eraf. Wentel de nog natte frietjes door het bloemmengsel. 16. Vries de frietjes gedurende 10 minuten aan in de diepvriezer. 17. Vlak voor het uitserveren, frituren op 180°C. Uit laten lekken op keukenpapier.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maldon zout		
affilla cress	1	bakje

18. Warm de tuinboontjes nog even op, bewaar de vinaigrette. 19. Eerste een flinke laag warme bieten mousse. 20. Een plak katenspek, daarop de tuinboontjes, besprenkel met wat vinaigrette. 21. Bestrooi de frietjes met wat gerookte paprikapoeder en Maldon zout, dresseer deze op of naast het glas. 22. Garneren met plak katenspek en Affilla Cress.

Broodrol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	kleine
tijm	4	takjes
geraspte parmezaan	100	g
bloem van harde tarwe	500	g
gedroogde gist	18	g
water	100	ml
melk	100	ml
zachte boter	100	g
zout	10	g
suiker	25	g
ei	1	

1. Snij 200 gram pompoen in dunne plakjes en stoom deze gaar. Laat afkoelen op een theedoek en maak met de pureeknijper een droge puree van, of druk door een bolzeef.
2. Vermeng de gist met een beetje lauwwarm water en de suiker, het moet gaan bubbelen.
3. Zeef de bloem op de werkbank of gebruik een grote kom, maak een kuiltje in het midden en giet daar de gist in. Strooi het zout aan de buitenkant van de ring.
4. Werk met de handen vanuit het midden het gistmengsel door de bloem en voeg steeds meer water en melk toe, tot een soepel deeg.
5. Werk op het laatst de pompoen, fijngesneden tijm, Parmezaan en de zachte boter erdoor.
6. Ga door met kneden voor 15 minuten of doe het deeg in de mixer met deeg haak en laat dit langzaam draaien.
7. Zet de beslagkom op een warme plaats, dek af met een warme vochtige doek en laat rijzen voor 45-60 min., of zolang dat het deeg verdubbeld is in hoeveelheid.
8. Haal het deeg uit de kom en werk het nogmaals door om de koolzuur eruit te werken en laat even rusten en deel in tweeën.
9. Rol met een deegroller 2x een lap van 30x30 cm.

Wildzwijn vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildfond	600	ml
wildzwijn vlees (goulashvlees)	1000	g
bloem	100	g
boter	30	g
rode uien	4	
knoflook	4	teen
rode wijn	600	ml
jeneverbessen		
peperkorrels		
laurier		

10. Begin met het maken van de wildfond. 11. Dep het vlees droog en snij het in blokjes van 3x3 cm, bestrooi met peper en zout en wentel ze door de bloem. 12. Verhit de boter in een ruime pan en bak het vlees rondom bruin, doe de uien en knoflook erbij en bak even mee. 13. Verhit in een pan de rode wijn en wildfond en schenk deze al roerende bij het vlees, doe de gekneusde jeneverbessen en peperkorrels, laurier en tijm erbij. 14. Schep goed om en laat het vlees afgedekt in ca.1 uur gaar worden. 15. Giet de inhoud door een zeef van de fond op en laat dit apart inkoken totdat er 100 ml over is. 16. Of maak meer fond om bij het gerecht te serveren.

Wildzwijn rol

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kastanje champignons	600	gr.
salie	30	salieblaadjes
pancetta	400	g
boter	30	g

17. Verwarm de oven voor op 160°C. 18. Snij de paddenstoelen in 4-en of in 6-en. 19. Verhit de boter in een ruime koekenpan en bak hierin de paddenstoelen tot al het vocht is verdampt. Voeg op het laatst de reepjes salie toe, breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen in een bolzeef en voeg het evt. vocht toe aan de fond. 20. Beleg de deeg lap(pen) met pancetta, laat 5 cm aan de bovenzijde vrij. 21. Verdeel de paddenstoelen over het spek en verdeel hierover de wildzwijn stoof. Kwast de ingekookte fond over de stoof heen. 22. Rol dan het deeg op met de vulling erin en leg de rol met de naad naar beneden op een ingevet bakblik of op siliconenpapier. 23. Decoreer de rol evt. met restjes deeg en bestrijk met losgeklopt ei. 24. Bak de rol(len) af op 160°C in het midden van de oven in 45-50 minuten, aan de buitenkant mooi bruin en van binnen goed warm en gaar. Bestrooi de rol met fleur de sel.

Groenten spruitjes, druiven en amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paarse spruitjes	500	g
witte amandelen	50	g
blauwe druiven	100	g
olijfolie		

25. Maak de spruitjes schoon en blancheer ze in gezouten water. Giet af en koel af op ijs (voor de kleur). Halveer de spruitjes. 26. Halveer de amandelen en bak in de olijfolie de amandelen goud bruin, voeg de spruitjes toe en roerbak deze samen voor 3-4 min. 27. Halveer de druiven, haal de pitten eruit en bak 1 minuut mee met de spruiten.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tahoon cress of scarlet cress	1	bakje

28. Snij de rol in plakken. 29. Dresseer de plakken op het bord, schep daarnaast de spruitjes-amandel en druiven. 30. Serveer evt. de wildzwijnfond naast de rol. 31. Garneer met Tahoon Cress of Scarlet Cress.

Kaneelparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	g
gepasteuriseerd eigeel	125	g
suiker	125	g
kaneel	15	g

1. Zet met plastic beklede dresseervormen in de vriezer, op een met plastic afgedekt blad. 2. Weeg alle ingrediënten af. 3. Klop de room met iets suiker tot een zalvige massa, yoghurt dikte. 4. Klop de eidooiers met de suiker en kaneel in een beslagkom op. 5. Plaats de kom boven de pan met heet water en verwarm al kloppend deze tot 75°C. 6. Als het geheel op temperatuur is gekomen, neem van de warmte bron en klop de massa koud. Dit kan met de mixer. 7. Spatel vervolgens de room door de eidooier massa en maak op smaak af (evt. iets meer kaneel). 8. Haal de vormpjes uit de vriezer en verdeel de parfait in de ringen, zet terug in de vriezer en laat opstijven.

Cheesecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomkaas	600	g
suiker	75	g
eieren	3	
bastongekoeken	10	
roomboter	60	g
golden delicious	3	
vanillesuiker	1	zakje
citroen	1	rasp van

9. Verkrumel de Bastongekoeken en meng met de boter, bekleed de bodem van een bak. Druk stevig aan. Grote cakevorm. 10. Schil de golden delicious en snij ze in kleine brunoise. 11. Klop de kaas en suiker in de menger, voeg 1 voor 1 de eieren toe, klop tot een luchtige massa. 12. Stort de helft op de koekbodem, verdeel de appel erover en giet de rest erover. 13. Bak de cheesecake af op 140°C voor 60 minuten en vervolgens op 180°C voor 15 min. om een goudkleurige bovenkant te krijgen. 14. Controleer de gaarheid. 15. Plaats de cake in de koeling.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenjongens	60	g
granny smit	2	
atsina cress	1	bakje
honny cress	1	bakje
apple blossom	1	bakje

16. Laat de boerenjongens uitlekken en vang de brandewijn op. 17. Schil de Granny's en snij ze in dunne plakken langs het klokhuis, de rest in brunoise. Steek uit de plakken, rondjes, 30 stuks. 18. Haal de cheesecake uit de vorm en portioneer in 10 stuks, plaats op het bord, garneer met de cressen en rondjes appel. 19. Haal de parfaits uit de vriezer en plaats op het bord, garneer met Cress en brunoise van appel. 20. De uitgelekte boerenjongens op een hoopje en de brandewijn over de cheesecake.