

# 2016 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

**VISGERECHT** Gefrituurde tonijnrol op Japanse wijze

## Gefrituurde tonijnrol op Japanse wijze

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	300	g
rucola	100	g
nori	4	blad
sushirijst	50	g
tempura batter-mix	200	g
iki-bier	1	flesje
panko	300	g
visbouillon	100	ml
slagroom	200	ml
gembersiroop	30	g
kikoman sojasaus	30	g
boter	50	g
olie om te frituren	2000	ml
zout		
peper		
patent bloem		

1. Zorg dat de boter ijskoud is. 2. Kook de sushirijst. 3. Kook de visbouillon met de room in. 4. Voeg de gembersiroop en sojasaus toe en breng de saus eventueel op smaak met vers gemalen zout en peper. 5. Op het laatste moment de pan van het vuur halen en de saus met ijskoude boter monteren. 6. Snijd de tonijn in repen van 12 x 3 x 3 cm. 7. Leg de rucola op een noriblad en leg hier een reep tonijn op. 8. Rol het vel met de sla en tonijn op en plak de rol vast met de rijst. Het is de bedoeling dat er royaal sla om de tonijn zit, anders gaat de tonijn garen tijdens het frituren. 9. Bloem het tonijnrolletje. 10. Maak nu het tempurabeslag volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Gebruik daarbij geen water maar iKi-bier. 11. Haal het rolletje door het beslag en laat ze iets uitlekken. 12. Paneer deze daarna in de panko. 13. Frituur de rolletjes gedurende 1,5 minuten in plantaardige olie op 190 °C. Frituur er maximaal 2 tegelijk in ruim olie. 14. Snijd de uiteinden van de gefrituurde rolletjes af en snijd het rolletje schuin doormidden. 15. Plaats de rollen rechtop op een bord met de gembersaus en een paar rucolablaadjes.



## Cannelloni van makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïsvocht uit blik	1500	ml
mais	3	blik
water	3	blik
saffraan	3	draadjes
agar agar	15	g
olijfolie		
makreelen	4	vers
pepers	3	rode
bleekselderij	3	stengels
limoenen	3	
poedersuiker	8	g
koriander	1	bos
sjalotten	3	
blikmaïs	1	blik
aardappels	3	geschilde
olie om te frituren		
limoen cress	2	bakjes
ghoa cress	2	bakjes
popcorn		
olie voor de popcorn		
zout		
peper		

1. Blender 3 blik mais met 3 blik water. Zeef dit. 2. Verwarm het maïsvocht met de draadjes saffraan. 3. Kook dit nogmaals op voor 2 minuten met de agar agar. 4. Zeef nogmaals en laat afkoelen op een bakblik, of iets anders met een vlakke bodem, dat is ingesmeerd met wat olijfolie. Maak een dunne laag. 5. Maak een koriander olie, door de olie iets te verwarmen, max 50 °C, en daar fijngesneden koriander aan toe te voegen. Gebruik niet alle koriander, houd wat achter voor punt 8. Laat afkoelen en reserveer. 6. Fileer de makreel, snijd tartaar van de makreelfilets. 7. Snijd van de rode peper en de bleekselderij een zeer fijne brunoise. 8. Breng op smaak met limoensap, poedersuiker, zout en fijngesneden koriander. 9. Meng de tartaar met de groente-brunoise en doe dit in een spuitzak met rond spuitmondje. 10. Snijd de saffraangelei in banen van ongeveer 12 cm lang en 8 cm breed. 11. Spuit over de lengte de makreeltartaar erop en vouw hem dicht als een cannelloni. 12. Zet het fijngesnipperde sjalotje aan in olijfolie en voeg de blikmaïs toe. 13. Breng op smaak met zout en peper en draai het door de blender als het gaar is. 14. Wrijf door een zeef en doe het in een spuitflesje. 15. Verwijder van de twee rode pepers het steeltje en de zaadjes. Vijzel deze fijn met wat zout. 16. Snijd dunne plakjes van de aardappel en steek deze uit met een rond stekertje. 17. Frituur de plakjes gaar op 160 °C. 18. Pof de popcorn in een pan met wat olie. Gebruik een bolzeef als deksel. Strooi als de popcorn klaar is, er wat zout over. 19. Leg de cannelloni op het bord en garmeer hier bovenop de krokante aardappel, de cress-soorten en de popcorn. 20. Maak met

de maïscrème mooie dopjes ernaast. 21. Spuit van de peperpuree en de koriander-olie een paar kleine druppels op het bord.

## Wortelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospenen	20	mini
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
dragon	½	bos
bleekselderij	2	stengels
verse tijm	3	takjes
laurierblaadje	1	
crème fraîche	150	ml
boter		
winterwortels	2.5	kg
zonnebloemolie	75	ml
zout		
peper		

1. Diepe borden warm zetten. 2. Snij 2 teen knoflook en 2 sjalotten fijn. 3. Was de wortels, snijd in de lengte doormidden, daarna nog een keer in de breedte doormidden en pers de wortels uit in de sapcentrifuge. 4. Bak de sjalot, knoflook en het laurierblaadje op niet te hoog vuur een paar minuten aan in zonnebloemolie. 5. Blus af met het wortelsap. Kook in tot de helft. 6. Breng op smaak met zout en peper. Monteer met de crème fraîche, pas op voor schiften.

## Dragonolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	1	bos
zonnebloemolie	100	ml
zout		
peper		

7. Pluk de blaadjes van de dragon. 8. Draai de dragon met de 100 milliliter zonnebloemolie in de blender tot een mooie groene olie. 9. Breng op smaak met zout en peper. Hoog op smaak brengen.

## Bulghur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1000	ml
bulghur	250	g
sjalot	1	
knoflook	1	teen
zout		
peper		

10. Maak 1 liter groentebouillon volgens basisreceptuur. 11. Zet de bulghur aan in een hete pan met een beetje olijfolie, 1 gesnipperde sjalot en 1 teen fijn gesneden knoflook. 12. Blus af met de groentebouillon en kook gaar (klaarmaken als risotto, steeds vocht toevoegen, laten opnemen en dan weer vocht toevoegen). 13. Breng op smaak met zout, peper en wat van de dragonolie.

## Kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijm	3	tak
bleekselderie	2	stengels
sjalot	2	
kokkels	1000	g
witte wijn	100	ml
zonnebloemolie		
peper		

14. Rits de blaadjes van de tijm. Snij de bleekselderij fijn. 15. Zweet bleekselderij, tijm en 2 fijn gesneden sjalotten aan in wat zonnebloemolie. 16. Voeg de kokkels toe en bak even mee. 17. Blus af met de witte wijn en plaats een deksel op de pan. 18. Als de kokkels openstaan, afgieten en wat peper toevoegen. 19. Bewaar het kokkelvocht om de wortelsoep op smaak te brengen.

## Mini-bospeen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeentjes	20	
boter		
peper		
zout		

20. Tourneer de bospeen tot helft van de grootte, indien nodig. Laat de steeltjes en look er aan zitten, schrappen en was ze goed schoon. 21. Blancheer de mini-bospeen beetgaar in gezouten water. Laat uitlekken. 22. Verwarm de wortelsoep. Breng op smaak met ziltig kokkelvocht. 23. Verwarm de bospeen in wat boter. 24. Breng op smaak met zout en peper. 25. Maak met behulp van eetlepels een quenelle van de bulghur en plaats in het bord. 26. Verdeel de kokkels en de bospeen er om heen. 27. Maak het gerecht af door de wortelsoep er bij te schenken. 28. Druppel er wat van de dragonolie over.

## Pistachepesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teen
gepelde licht geroosterde pistachenoten	70	g
basilicum	20	blaadjes
blaadjes dragon	25	g
blaadjes blad peterselie	15	g
fruitige olijfolie vierge	175	ml
olijfolie	50	ml
vers geraspte parmezaanse kaas	100	g
peper		
zeezout		

1. Maal de knoflook en licht geroosterde pistache fijn, voeg basilicum, dragon, gewassen bladpeterselie en maal verder tot de kruiden zacht zijn. 2. Voeg de Parmezaanse kaas toe, vijzel nog kort en schenk daarna 175 ml olijfolie erbij tot de pesto een dikke structuur en smeelige substantie heeft. 3. Meng als extra 50 ml olijfolie erdoor, laat intrekken en schep de extra olie vlak voor het serveren eraf. De olie is nu mooi groen geworden. 4. Breng op smaak met peper en eventueel wat zeezout.

## Tagliatelle van courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgettes	2	
gele courgette	1	
vleesbouillon	250	ml
roomboter	30	g
zeezout		
peper		

5. Schil met een hoefijzer dunschiller de courgettes rondom tot aan de zaadlijst in lange repen. Zorg dat je elke plak een groen of geel randje heeft. 6. Verwarm de bouillon met 30 gram roomboter in een brede pan en klop door elkaar. Stoof hierin in 1 minuut de courgettelinten beetgaar. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Rol de courgettelinten op om een vorkje op. Zet de opgerolde linten strak in een pannetje, schenk het stoofvocht erop en houd warm in de warmhoudkast.

## Kalfsentrecote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfs entrecote	1250	g
roomboter		
olijfolie		
zeezout		
peper		

7. Prepareer de entrecote, verwijder vliezen en vet, snijd het vet in zeer kleine dobbelsteentjes en bak uit als kaantjes. Laat uitlekken op papier. 8. Laat het vlees uit de koelkast, zodat het op temperatuur kan komen. Verwarm de oven voor op 140°C. 9. Verhit een koekenpan met 1 deel roomboter en 2 delen olijfolie. Dep de kalfsentrecotes indien nodig droog met keukenpapier en kruid ze met zeezout en peper uit de molen. 10. Braad de filet 2 minuten aan elke zijde om en om tot ze goudbruin zijn gekleurd en gaar ze verder in de oven tot ze rosé zijn of tot een kerntemperatuur van 48°C. Laat het vlees 5 minuten, los verpakt in aluminiumfolie rusten, voordat je het gaat snijden.

## Portobello's reuzenchampignons grillen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
portobello's	4	grote
olijfolie		
zout		
peper		

11. Haal de stelen van de champignons. Snijd de champignons in dikke plakken, bestrijk ze met olijfolie en grill ze goudbruin gestreept. Bestrooi met zout en peper. 12. Snijd het kalfsvlees in dunne plakken en verdeel over het midden van het bord. 13. Leg de courgettelinten en 3 plakken champignons eromheen. 14. Lepel er pesto bij. 15. Garneer met de groene pesto-olie.

## Witte chocomousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	150	g
slagroom	300	ml
gecondenseerde melk	100	ml
gelatine	3	blok

1. Smelt de witte chocolade au bain-marie. 2. Week de gelatine in koud water. 3. Verwarm de gecondenseerde melk au bain-marie en los er de uitgeknepen gelatine in op. 4. Laat afkoelen tot het begint te geleren. 5. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. 6. Meng alles met een spatel tot een mooie egale luchtige massa. Vul een spuitzak en laat verder afkoelen in de koelkast. Haal de spuitzak voor het hoofdgerecht uit de koelkast.

## Citroenmarshmallow

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	85	g
suiker	220	g
water	50	ml
gelatine	6	blok
citroen geraspt	½	

7. Klop eiwit luchtig op met 20 g suiker. 8. Week de gelatine in koud water. 9. Kook 200 g suiker met 50 ml water tot precies 121 °C. 10. Zet de pan even kort in ijskoud water om het karamelliseren te stoppen voeg de uitgeknepen gelatine toe. 11. Giet deze suikersiroop langzaam al kloppend bij het opgeslagen eiwit. 12. Blijf doorkloppen tot het afgekoeld is. 13. Voeg rasp van een halve citroen toe en vul een spuitzak met dit mengsel. 14. Spuit dopjes op een siliconenmatje/bakpapier en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Of stort uit in een met plastic bekleed blik en steek daar marshmallows mee uit.

## Citroenschuimpjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	50	g
citroensap	50	ml
suiker	50	g
citroen geraspt	½	

15. Verwarm de oven op 90°C. 16. Klop het eiwit op tot stijve pieken. 17. Kook de suiker met 50 ml citroensap tot 121°C. 18. Giet al kloppend de suikersiroop op het eiwitschuim. 19. Klop alles luchtig/koud en voeg rasp van een halve citroen toe. 20. Vul een spuitzak met dit mengsel en spuit dopjes op een bakplaat; droog minimaal 2 uur in de oven.

## Citroencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	100	ml
suiker	80	g
ei	2	st
boter	75	g

21. Doe citroensap, suiker en ei in een pan en verwarm al roerend tot 85°C. 22. Voeg boter in blokjes toe. Roer tot een egale massa en stort in een bak. 23. Laat het afkoelen en vul er een spuitzakje of -flesje mee.

## Napoleon 'chips'

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
napoleon lemon snoepjes	10	st
limoen cress		

24. Verwarm de oven met boven warmte op 150°C. 25. Draai de Napoleon lemon snoepjes tot poeder in een koffiemolen of blender. 26. Strooi met een bolzeef uit op bakpapier. 27. Zet 1 minuut in de oven zodat er een flinterdun laagje ontstaat. 28. Laat afkoelen. 29. Zet dotjes chocolade mousse in het midden van het bord. 30. Plaats hier enkele eiwitschuimpjes en enkele citroenmarshmallows op en tegenaan. 31. Garneer met voorzichtig gebroken Napoleon 'chips' en wat limoen cress.