

2016 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VOORGERECHT Kaviaar van tomaat

Tomatenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stengels bleekselderij	2	st
rode paprika	1	st
bladpeterselie	1	bos
ui	2	st
tomatenpuree	45	g

Snij de groentes in stukken en zweet deze even aan in een beetje olie. Ontzuur de tomatenpuree. Voeg 1 liter water toe en laat de bouillon zachtjes trekken. Breng hoog op smaak!!

Kaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomatenbouillon	400	ml
alginaat	4	g
ijskoud water	500	ml
calciumchloride	5	g
berry tomaatjes	15	st
basilicum	1	bs
gerookte zalm	100	g

Los het alginaat op in de koude tomatenbouillon met behulp van een staafmixer. Er ontstaat een gebonden massa. Zet het mengsel ijskoud weg maar laat niet bevriezen. Los de calciumchloride op in het koude water en zet dit ijskoud weg. Vul een flacon met brede tuit/ injectiespuit met de tomatenbouillon en druppel deze langzaam in het water met calciumchloride. Laat het geheel ongeveer 1 minuut staan, zodat de kaviaar kan stollen. Schep het vervolgens over in ijskoud schoon water. Herhaal dit nogmaals. Steek rondjes gerookte zalm uit ten grote van het serveerschaaltje(binnenmaat). Schep de kaviaar op een zeefje en dompel dit even in koud water. Serveer de tomatenkaviaar op een glazenschaaltje met gerookte zalm. Garneer het geheel met de berry tomaatjes en wat basilicum blaadjes.

Couscous van rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basmati rijst	350	g
fleur de sel		
zwarte peper		
peterselie		
bieslook		
koriander		
mint		
arbequina olijfolie		

Cutter in de keukenmachine, stand Pulse, de Basmati rijst. Zeef de gecutterde rijst om overtollig zetmeel en kleine stukjes te verwijderen. Goed afspoelen met koud water. Gaar de Basmati rijst gelijkmatig. Hak de peterselie, bieslook, koriander en munt klein. Breng de couscous op smaak met de gehakte kruiden, de Arbequina olijfolie, fleur de sel en zwarte peper. Voeg eventueel nog een beetje citroen azijn naar smaak toe.

Groene dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander olie	125	ml
citroen olie	125	ml
citroen azijn	65	ml
limoensap	30	ml
citroensap	30	ml
xantana	0.25	g
zwarte peper		
grof zeezout		

Maak koriander olie: Blancheer kort een halve bos koriander en blender deze door de olie, zeven. Meng de koriander olie, citroen olie, citroen azijn, limoensap, citroensap, Xantana, peper en zout tot een mooie dressing. Ad citroen olie: net als koriander olie: gebruik het gele (schil) van 1 citroen.

Groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
korenaar asperges	20	st
romanesco	1	st
tuinbonen	750	g
witte bonen	100	g
boter bonen	100	g
crazy peas (koppert cress)		

Kook de witte bonen als volgt: breng aan de kook met koud water, breng opnieuw aan de kook met koud water, breng een derde keer aan de kook met koud water en laat 45 minuten zachtjes door koken. Dubbeldop de tuinbonen. Blancheer de groenten zeer kort in ruim gezouten water. Koel de Korenaar asperges direct na het kookproces in ijswater om de mooie groene kleur te behouden. Voeg de groenten samen en breng deze op smaak met de groene dressing.

Cannelloni

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jonge kleine courgettes	3	st
pierre robert kaas	2	x

Snijdt de courgette in de lengterichting in zeer dunne plakken. Spuit m.b.v. een spuitzak een toef Pierre Robert kaas crème op de plak courgette. Rol deze plak voorzichtig om de kaas toef op. Spatel de zijkanten van de cannelloni glad.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pistache noten	50	g

Gebruik een rechthoekig bord. Leg de couscous uit in de lengte richting van het bord. Verdeel de groenten en cannelloni's over de couscous, begin daarbij met de groene bloemkool. Verdeel de fijn gehakte pistache over het gerecht. Rasp de rauwe bloemkool over het gerecht. Besprenkel het gerecht met de Arbequina olijfolie.

Kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courtbouillon (volgens basisreceptuur)	5	liter
zeezout		
peper		
oosterschelde kreeft	3	st

Neem een grote pan en maak 5 liter Courtbouillon. Kook de kreeften van 750 g gedurende 5 á 6 minuten in kokend water. (500 g = 4 á 5 minuten) Doe de kreeft direct daarna in koud water om doorgaren te voorkomen. Maak de kreeft schoon. Snijd het kreeftenvlees over de rug een beetje in zodat je het darmkanaal kunt verwijderen. Houd de mooie stukken apart voor later. Zorg voor 30 mooie stukjes. Snijd het vlees uit de knietjes en laatste deel van de staart tot een brunoise.

Bisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	25	g
wortel	50	g
droge witte wijn	150	ml
port	15	ml
cognac	15	ml
tomatenpuree	50	g
tomaten (blik)	2	st
dragon	1	takje
peterselie	2	takjes
knoflook	1	teen
prei (witte gedeelte)	1	st
laurierblad	1	st
gekneusde witte peperkorrels	2	st
tijm	1	takje
bleekselderij	0.5	stengel
noilly prat		

Kneus de gekookte koppen en scharen van de kreeft. Verhit de olie in een platte pan en fruit daarin de koppen, scharen en pantsers al roerend op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht geheel is verdampt (is hoorbaar!). Het is essentieel dat de bodem van de pan slechts met een vliesje olie is bedekt en dat de koppen, scharen en pantsers de bodem van de pan volledig bedekken in een enkele laag. Als het vocht is verdampt het geheel afblussen de cognac en laten inkoken. Snij de sjalot en wortel fijn. Voeg de brunoise van de groenten toe en fruit deze gedurende 1 minuut al roerende mee op hoog vuur. Afblussen met de witte wijn en deze volledig laten inkoken. Voeg de 2 tomaten - geprakt- , het sap en de tomatenpuree toe. Kook de massa al roerend op een hoog vuur tot het vocht is ingekookt. Voeg 100 ml koud water toe en laat op een hoog vuur al roerend volledig inkoken. Blus af met de port en Noilly Prat en laat eveneens inkoken. Schenk nu zoveel koud water in de pan dat de massa is bedekt met 1 cm water (boven de massa), voeg de knoflook en de peperkorrels toe. Breng het geheel aan de kook en schuim de oppervlakte af. Houd de coulis 15 minuten tegen de kook aan (het vocht moet nèt in beweging zijn). Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten rusten. Passeer de coulis door een fijne puntzeef. Ontvet de coulis. Kook (eventueel) nog in tot de gewenste sterkte.

Zoetzure komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
natuurazijn	100	ml
suiker	50	g
water	100	ml
komkommer	1	st

Verwarm de azijn, suiker en water tot de suiker is opgenomen, laat afkoelen. Draai m.b.v. een (klein) parisienne boortje bolletjes uit de komkommer. Trek de bolletjes met het zoetzuur vacuüm en laat gedurende 1 uur marinieren.

Appelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	2	st
witte wijn	100	ml
citroen	0.5	st
roomboter	20	g
xantana	5	g
arbequina olijfolie van valderrama		

Pers de citroen. Kook de appels met schil, verwijder wel het klokhuis, in de witte wijn en citroensap gaar. Blender fijn m.b.v. een keukenmachine en voeg de roomboter toe. Bind de massa met iets Xantana. Opmonteren met 30 cc Arbequina olijfolie. Gebruik om later m.b.v. een spuitfles toefjes op het bord te dresseren.

Appelbolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	2	st
witte wijn	100	ml
suiker	30	g
citroen	1	st

Breng een pan met water op temperatuur van 75 °C. Knijp de citroen uit. Verhit de witte wijn met de suiker en het sap van de uitgeknepen citroen. Schil de Granny Smith, kook de schillen in de witte wijn, passeer het vocht door een zeef. Draai met het kleine parisienne boortje bolletjes uit de Granny Smith. Doe de bolletjes met wat vocht van de witte wijn in een vacuümzak en plaats gedurende 17 minuten met de Anova SousVide op 75 °C.

Zoetzure bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
madras kerrie	5	g
kurkuma	5	g
azijn	200	ml
suiker	100	g
water	200	ml
bloemkool	0.5	st

Verdeel de bloemkool in zeer kleine roosjes. Verwarm de Madras kerrie, kurkuma, azijn, suiker en het water tot het kookpunt. Haal de pan van het fornuis, doe de bloemkoolroosjes in het zoetzuur en laat het geheel afkoelen.

Nage

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	st
wasabipoeder	15	g
worcester sauce		
agar agar	3	g
peper		
zout		
ocal olijfolie van valderrama	20	ml

Maak van de komkommers sap met behulp van een sapcentrifuge. Voeg naar smaak wasabipoeder en Worcestersauce toe. Verwarm 250 ml sap samen met de agar agar. Laat 2 minuten koken. Laat de gel afkoelen, voeg daarna Ocal olijfolie toe en vermeng m.b.v. een garde.

Stroopwafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patent bloem	350	g
rietsuiker	150	g
zachte boter	225	g
zout	2.5	g
kaneelpoeder	4	g
melk	125	ml
ei	75	g

Draai de boter in de keukenmachine tot zalvig, voeg daarna de suiker, zout en kaneel toe. Na enige tijd de melk en ei toevoegen, en als laatste de bloem. Verdeel het deeg in 20 balletjes ter grootte van een pingpongbal. Leg een balletje deeg in een wafelijzer, bak het om en om in ca. 4 minuten mooi gaar. Licht met een mes de wafel uit het ijzer en steek de wafel uit wanneer die nog warm is. Op deze wijze verkrijgt je heel gemakkelijk 20 wafels.

Kreeftenmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	st
zonnebloem olie	250	ml
picudo olijfolie	50	ml
azijn		
citroensap		
zout		
mosterd		
granny smith	3	st
arbequina olijfolie van valderrama		

Draai de eidooiers, de olie, azijn, citroensap, zout en mosterd tot een basismayonaise. Meng met ongeveer 75 ml van de sterk gereduceerde kreeftenfond. Schil de appel, snijd deze brunoise. Meng vervolgens de brunoise van kreeft met de brunoise van appel, de mayonaise van kreeft en een scheutje Arbequina Olijfolie.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borage cress van koppert cress		
daikon cress van koppert cress		
acla cress® van koppert cress		

Neem een bord met ronde vorm. Doe de kreeftsalade in een ronde steker ter grootte van de stroopwafel en plaats op het midden van het bord. Aandrukken met het stroopwafelkoekje. Snijd het vlees van de scharen en de kreeft in drie mooie stukjes. Bedruip deze stukjes royaal met de Arbequina Olijfolie en bestrooi met peper. Dresseer alvast de overige ingrediënten op het bord. Garneer het gerecht met Borage Cress, toefjes appel- en kreeftmayonaise. Doe hetzelfde met de takjes van de pittige Daikon Cress en Acla Cress. Verdun de komkommernage met Ocal Olijfolie en schep een paar toefjes van de nage op het bord. Doe de stukjes kreeft gedurende een minuut in een oven van 140 °C. Verdeel de drie stukken kreeft over het gerecht.

Lamsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamskarkassen	1.5	kg
wups	400	g
knoflook	6	teentjes
tomaten	6	st
thijm		
rozemarijn		
water		

Bak de lamskarkassen goudbruin. Voeg de overige ingrediënten toe, behalve het water. Zet deze ingrediënten aan in de pan. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook. Laat gedurende 120 minuten trekken. Voeg een deel toe aan de pan waar de lamsrug is gebakken. Kook de pan los van zijn aanbaksels. Zeven en rustig laten inkoken.

Lamsribben

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsribstukken	20	st
peper		
zout		
boter		
thijm		
rozemarijn		
knoflook		
hojiblanca olijfolie		

Snijd het vet van de lamsrug kruislings in. Bestrooi het vlees met peper en zout. Bak de lamsribstukken op de vetkant in de Hojiblanca olijfolie rustig en gelijkmatig aan. Snijd een paar takjes tijm, een takje rozemarijn en de knoflook fijn. Keer de lamsrib op zijn zijde en arroseer het vlees. Verwijder het braadvocht, voeg de boter en de fijngesneden kruiden toe. Arroseer het vlees met de boter en de kruiden. Gaar het vlees in de oven op 100°C, maximaal 58°C kerntemperatuur.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse doperwtten		
radijsjes	0.5	bosje

Maak de radijsjes schoon, snijd ze dun en reserveer op ijs.