

# 2016 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

**VOORGERECHT** Kofta's met asperge-meloensalsa

## Asperge-meloensalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	500	g
zout		
suiker		
rijpe honingmeloen (bij voorkeur galia)	500	g
bosuitjes	2	st
groene chilipepers	2	
limoensap	40	ml
ahornsiroop	20	g

1. Was de asperges, schil ze en snijd de uiteinden af. Breng water met wat zout en suiker aan de kook en blancheer de asperges hierin circa 18 minuten. 2. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken. 3. Snijd de asperges in kleine blokjes en maak van de meloen bolletjes met behulp van een kleine parisienne boor. 4. Was de bosuitjes en chilipepers en snijd ze zeer fijn en voeg ze toe. 5. Schep alles om met limoensap en ahornsiroop en laat dit afgedekt circa 30 minuten intrekken.

## Kofta's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflook	2	tenen
lamsgehakt	500	g
dikke (griekse) yoghurt	25	g
zout		
peper		
gezouten pinda's	150	g
gemengde specerijen (gelijke delen piment, kruidnagel, kaneel, nootmuskaat en gember)	15	g
eieren	2	
olie om in te bakken		

6. Schil voor de kofta's de uien en knoflook, hak ze fijn en meng ze samen met de yoghurt, 1 ei, zout en peper door het gehakt. 7. Vorm hiervan 10 ovale balletjes. 8. Maal de pinda's grof en meng de specerijen erdoor. Roer het 2e ei los. 9. Wentel de balletjes eerst door de ei en vervolgens door het pinda-specerijenmengsel. 10. Grill de balletjes of bak ze in een koekenpan. 11. Serveer de balletjes met de asperge-meloensalsa.

## Zeebaars

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarzen à 400/500 gr	5	

1. Schub de baarzen en fileer deze en verwijder de huid. 2. Snij de filets in zeer dunne schuine plakken, snij van kop naar de staart. Dus dwars op de draad. 3. 1 filet per persoon en bewaar koel. 4. Verdeel de filets over de borden en bewaar in de koelkast. 5. Verwarm de oven voor tot 180°C.

## Visfumet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	500	ml

6. Maak een visbouillon volgens basis receptuur. Gebruik hiervoor de graten etc. van de zeebaars. 7. Laat de visbouillon rustig inkoken/ verdampen = fumet, tot 60 ml.

## Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene mini asperges	40	
boter		
zout		

8. Schil indien nodig het ondereind van de asperges. 9. Kook ze net gaar in gezouten water en houd warm. 10. Smelt de boter. 11. Verwarm de oven voor op 180°C.

## Citrusvruchten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroenvruchtvlees	20	g
sinaasappelvruchtvlees	70	g
grapefruitvruchtvlees	70	g

12. Snij van de citroen, sinaasappel en de grapefruit netjes de partjes eruit, vang apart het sap op. Bewaar de partjes apart.

## Citrusvruchtensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie extra vierge	80	ml
fumet (visbouillon)	60	ml
citroensap	50	ml
grapefruitsap	100	ml
sinaasappelsap	120	ml
zoute sojasaus	40	ml
zoete sojasaus	40	ml
gemalen koriander	1	g
basilicum	10	tak

13. Vul het sap aan met geperst sap van de aparte citrusvruchten. 14. Vermeng alle overige ingrediënten en laat alle smaakjes goed intrekken. 15. Proef en breng op smaak met zout en peper. 16. Verdeel de asperges over de visfilet en besprenkel met wat gesmolten boter. 17. Schuif de borden heel kort in de oven. 18. Verdeel de 3 soorten Citrus vruchtvlees over de vis en bestrooi de vis met iets Maldonzout. 19. Schep de handwarme citrusvinaigrette erover.

## Involtini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd eekhoorntjesbrood	50	g
groene asperges	20	
pastrami	20	plakjes
zout		
peper		
grove mosterd	20	g
parmaham	10	plakken
cocktailprikkers		

1. Diepe borden in de warmhoudkast voorverwarmen. 2. Week de gedroogde paddestoelen in een beetje lauwwarm water. 3. Was de asperges, leg in een bak met koud water en breek na minimaal een half uur het onderste deel van de asperge af. 4. Snijd de asperges in de lengte doormidden. Blancheer de asperges in gezouten water. 5. Bestrooi de plakken rollade met zout en peper en bestrijk ze met mosterd. 6. Leg de 2 plakjes naast elkaar, zodanig de ze een beetje overlappen. Leg de plakjes ham er over. Snijd de vleewaren in 2-en per plakje 2 halve asperges inwikkelen en zet ze vast met cocktailprikkers.

## Tagliatelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
eieren	2	
zout		
evt. wat olijfolie		

7. Maak een pastadeeg; maak eerst brede pastavellen (begin met de hoge stand en werk door tot stand 2 op de pastamachine). 8. Snijd de vellen in Tagliatelle en droog de pasta op een rekje. 15. Kook de tagliatelle kort in gezouten water. 16. Rol met een vork mooie tagliatelle nestjes en plaats op een bord.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
olie		
tomatenpuree	15	g
rosé	250	ml
paddenstoelenbouillon	500	ml
aardappelzetmeel	10	g
port	30	ml

9. Schil de sjalotten en hak ze fijn. Verhit de olie in een koekenpan en braad de involtini hierin rondom kort aan. Haal ze uit de pan. Reserveer de involtini's en houdt warm in de warmhoudkast. 10. Bak de sjalotten bruin in dezelfde pan. Roer de tomatenpuree erdoor en laat deze eveneens bruin kleuren. Blus af met wat rosé en laat deze inkoken. Voeg op deze manier geleidelijk alle rosé toe. Je hebt nu een mooie bruine basis saus. 11. Snij het eekhoortjesbrood mooi fijn en roer het weekvocht samen met de paddenstoelenbouillon door de basis saus en breng aan de kook. 12. Laat de saus reduceren. Zeef de saus en voeg het fijn gesneden eekhoortjesbrood toe. 13. Bind indien nodig de saus met wat aardappelzetmeel aangemaakt met wat port. Laat deze zachtjes sudderen en voeg zout en peper toe, proeven evt. nog wat extra port. 14. Als de saus niet dik genoeg is eventueel met wat boter mengen. Laat de saus dan niet meer koken, anders schift hij. 17. Schik per bord 2 involtini's erover en maak af met de saus.

## Geit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenlamsbout	1500	g
olijfolie		
knoflook	2	bol
sjalotten	4	
tijm	4	takjes

1. Prepareer de geitenlamsbout. 2. Braad de geitenlamsbout rondom aan in olijfolie. 3. Verwarm de oven voor op 180 graden. 4. Halveer de knoflook en sjalotten horizontaal en voeg samen met de tijm toe. 5. Voeg 200 ml water toe en gaar 60 minuten op 180 graden in de oven. 6. Arroseeer regelmatig met het braadvocht.

## Antiboise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	750	g
knoflook	4	teentjes
basilicum	1	bos
dragon	8	takjes
citroen	1	st
olijfolie		

7. Pliceer de tomaten. 8. Snijd het vruchtvlees van de tomaten en knoflook in stukken en stoof dit in 15 minuten samen met de basilicum- en dragonblaadjes en citroensap. 12. Pureer de antiboise van tomaat met de staafmixer.

## Couscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cous cous	250	g
kokend water	250	ml
rhas el hanouth	6	g

9. Doe de couscous in een kom en schenk het kokende water erbij. Roer los na 2-3 minuten en laat 10 minuten staan. 13. Roer de ras-el-hanouth door de couscous.

## Asperges en peulvruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	20	
roomboter	150	g
salie	2	takjes
tuinbonen	1000	g
doperwten	1000	g

10. Schil de asperges en snijd de harde onderkantjes af. Breng met 125 gr roomboter en de salie in koud, licht gezouten water aan de kook. Bewaar een paar salieblaadjes ter garnering. Laat 5 minuten koken en giet af. 11. Dop de tuinbonen en de doperwten en blancheer apart van elkaar, 1 minuut in licht gezouten water. Giet af en dubbeldop de peulvruchten en stoof ze in de rest van de boter. 14. Snijd de asperges in drieën.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salad pea cresh		

15. Snijd mooie stukjes van de geitenlamsbout. 16. Zeef het braadvocht voor de saus. 17. Leg de couscous op het bord. 18. Leg het vlees erop en schep de antiboise erbij. 19. Schik de asperges ernaast en schep de peulvruchten en wat jus erover. 20. Garneer met salad pea en salie.

**DESSERT** Gemberasperges met frambozen en sinaasappelijs, honing-aspergemosse met rabarbercompote

---

## Gemberasperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	500	g
verse gemberwortel	50	g
limoensap	32	g
suiker	200	g
frambozen	250	g

1. Was de asperges, schil ze en snijd de uiteinden af. Snijd de stengels schuin in stukjes van circa 2 cm. Schil de gemberwortel en rasp hem fijn. Breng het limoensap met de suiker en gember aan de kook en pocheer de asperges hierin afgedekt circa 18 minuten. 2. Schep de asperges uit de pan en laat het kookvocht inkoken tot het stroperig is. Voeg de asperges toe en laat alles afkoelen. 3. Voeg de frambozen pas toe als alles goed is afgekoeld.

## Sinaasappelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
onbespoten sinaasappels	4	
melk	500	ml
suiker	150	g
eierdooiers	7	
sinaasappellikeur	35	g

4. Boen voor het ijs de sinaasappels met heet water af en droog ze af. Schil met een dunschiller de schil dun af en pers de vruchten uit. Breng het sap met de schilletjes en 150g suiker aan de kook. Voeg de melk toe en breng het mengsel opnieuw aan de kook. Roer de eieren los. 5. Roer het sinaasappel-melkmengsel geleidelijk door de eieren. 6. Voeg de likeur toe en verwarm tot 80°C zodat de eidooiers gaan binden. 7. Zeef indien nodig het mengsel. Laat het afgedekt in de koelkast afkoelen. 8. Doe het ijsmengsel in een ijsmachine en maak er ijs van.

## Mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	600	g
zout		
gelatine	5	blaadjes
slagroom	300	ml
eierdooiers	4	
honing (liefs sinaasappelbloesem-honing)	120	g
fijn geraspte schil van 1 onbespoten sinaasappel		

9. Was de asperges, schil ze en snijd de uiteinden af. Snijd de stengels klein en kook ze circa 12 minuten en heel licht gezouten water. 10. Laat de gelatine weken in ruim water. Schep de asperges uit de pan en laat ze enigszins afkoelen, doe ze in een theedoek en knijp ze goed uit. 11. Pureer ze en druk ze door een zeef. 12. Klop de slagroom stijf. 13. Verwarm de eierdooiers met de honing en het sinaasappel-raspel in een metalen kom au bain Marie en klop ze tegelijk schuimig. Knijp de blaadjes gelatine uit en meng ze samen met de aspergepuree door het eimengsel. Plaats de kom in een bak met ijswater en laat het mengsel roerend afkoelen. Vouw er als het mengsel lobbijg wordt de slagroom door. 14. Plaats de mousse afgedekt 2-3 uur in de koelkast.

## Compote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	1	kg
poedersuiker	150	g
rosé	100	ml
arrowroot (aardappelzetmeel)	1-2	eetl.
vers geperst sinaasappelsap	100	ml

15. Verwarm voor de compote de oven voor op 120 °C. 16. Was de rabarber en snijd hem in stukjes van circa 3 cm. Meng ze met 125 gram poedersuiker en spreid ze uit op een bakblik met opstaande rand, Bak ze circa 45 minuten op de middelste richel van de oven. 17. Giet het vrijgekomen rabarber-sap in een pannetje, voeg de rosé en de resterende 25 gram poedersuiker toe en breng dit aan de kook. Roer de arrowroot met sinaasappelsap tot een papje en bind hiermee de saus. 18. Schep de stukjes rabarber erdoor en laat de compote afkoelen.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenoten	40	g
dunne sliertjes sinaasappelschil garnering		

19. Hak de pistachenoten fijn en strooi ze op dessertborden. 20. Schep bolletjes van het ijs, schep deze op de pistaches en serveer hierbij de asperge-frambozenragout. 21. Schep balletjes van de aspergemousse, serveer ze met rabarbercompote en garneer met sliertjes sinaasappelschil.