

2016 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

Stroopwafel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	240	g
suiker	120	g
zachte boter	180	g
kaneel	3	g
zout	2	g
melk	100	g
ei	60	g

1. Draai de boter met de mixer tot zalvig, voeg daarna de suiker, zout en kaneel toe. 2. Na enige tijd de melk en ei toevoegen, en als laatste de bloem. 3. Verdeel het deeg in balletjes ter grootte van een pingpongbal. 4. Leg een balletje deeg in een wafelijzer, bak het om en om in ca. 4 minuten mooi gaar. 5. Haal uit de wafelbakker en leg op siliconemat en steek er 2-3 rondjes uit, laat afkoelen.

Trostomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaatjes (mini, aan steel)	10	x 3
olijfolie		
zout		
peper		

6. Knip van de tros tomaatjes een takje met 3 tomaatjes per persoon. 7. Was voorzichtig de trostomaatjes. 8. Geef de tomaatjes een klein kerfje aan de bovenkant, dan kan het velletje omkrullen. 9. Leg de trosjes op een bakplaat, besprenkel met goede olijfolie en maal zwarte peper en zout erover. 10. Plaats in een hete oven van 180°C voor een aantal minuten. 11. Als de velletjes niet omgekruld zijn, dan met een mesje omkrullen. 12. Bewaar lauwwarm.

Geitenkaas en balsamicostroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas	300	g
bloemenhoning	40	g
balsamicoazijn	200	ml
suiker	150	g
crème fraîche	50	g
honey cress		

13. Geitenkaas samen met de honing glad roeren. 14. Doe over in een spuitzak met een kartelmondje. 15. Balsamico en suiker inkoken tot een mooie siroop (test op een koud bordje of de siroop nog loopt). 16. Neem een wafel smeer hier wat balsamicostroop op. 17. Vervolgens een rozet geitenkaas op en dek half af met een tweede wafel. 18. Plaats in een schaalje, garneer met takje trostomaatjes en een cressje. 19. Maak het geheel af met een sliertje balsamicostroop.

VISGERECHT Haring, in tempura gebakken met risotto van rode biet en soja-reductie, krokantje van korst en nori

Risotto van rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risotto rijst	250	g
rode bietensap	100	ml
sjaloten	2	
boter	50	g
gevogeltefond	400	g

1. Snij de sjalotten ragfijn. 2. Fruit de sjalotten en de rijst in iets olijfolie aan en blus af met bietensap. 3. Voeg beetje bij beetje de gevogeltefond toe tot de juiste gaarheid is bereikt, roer op het laatst de boter erdoor en breng op smaak. De risotto mag niet uitlopen.

Tempura haring

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haringen	5	
tempurabloem	250	g
kerriepoeder	15	g
inktvisinkt	2	zakjes
zout		
frituurolie		

4. Fileer de haring, verwijder de graatjes en snij in de lengte door. 5. Maak een beslag van tempurabloem en ijswater, verdeel in tweeën, kleur de ene helft met kerriepoeder en de ander helft met inktvis-inkt. 6. Voeg zout toe naar smaak. Bewaar koel. 14. Verwarm de frituur op 190 °C. 15. Haal de ene helft van de haring door de kerrie tempura en de ander helft door de inktvis tempura. 16. Frituur deze in kleine porties tot krokant.

Soja-reductie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete sojasaus	125	ml
zoute soja saus	125	ml
sinaasappelsap	125	ml
shiitake	125	g
ui	75	g
knoflook	3	teen
honing	25	g

7. Snij de ui, knoflook en shiitake fijn. 8. Laat voor de reductie alle ingrediënten inkoken, haal door een zeef en bind evt. iets bij met aardappel zetmeel. 9. Roer er net voor het serveren iets olijfolie door. 10. Indien de reductie te sterk uitvalt, voeg dan wat gevogelte fond toe.

Krokantje van korst en nori

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korstdeeg	3	blaadjes
nori vellen	2	
eiwit	1	

11. Rol voor de stengel de vellen korstdeeg dun uit. 12. Smeer 1 vel in met eiwit en beleg met een norivel en herhaal tot de vellen op zijn. 13. Snij er dunne stengels van, draai deze tot een spiraal en bak goudbruin af in de oven van 175°C.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	10	blaadjes
shiso purple	1	bakje

17. Warme diepe borden. 18. Druk een dun laagje risotto in een ronde steker. 19. Verdeel de haring erop en daartussen een paar blaadjes rucola. 20. Druppel de reductie er om heen en leg er de stengel boven op. 21. Garneer met shiso purple.

Quiche deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
zwarte peper	6	g
boter	250	g
citroensap	25	g
ijswater	50	ml

1. Snij de boter in kleine blokjes en zet koud weg. 2. Doe de bloem in een kom met de grof gemalen zwarte peper en wat zout. 3. Voeg de blokjes ijskoude boter toe en verkruimel tot het lijkt op broodkruim. (kan ook met de machine) 4. Meng citroensap met ijskoud water en roer met de handen door het bloem-botermengsel, voeg evt. iets water toe tot het deeg net samenkomt. Kneed het deeg voorzichtig tot een bal, wikkel in plasticfolie en laat 30 min. in de koelkast rusten.

Quiche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
steunvulling van bonen of bakknikers		

5. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet de vorm goed in. 6. Rol het deeg uit tot 3 mm dikte. Bekleed hiermee de grijze siliconevorm. Bewaar het overtollige deeg om straks evt. te repareren. 7. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem en bekleed de deegbodem met bakpapier en vul met de steunvulling. 8. Bak de bodem 10 min. blind; verwijder dan het bakpapier en steunvulling en bak de bodem nog 8 min. of tot de bodem droog en iets bruin is. 9. Snij de overhangende rand bij. Repareer evt. gaatjes en scheurtjes met de overgebleven deeg.

Gerookte schelvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schelvisfilet	500	g
rookmot	30	g
zwarte peperkorrels	10	

10. Maak de rookoven in gereedheid, strooi 2 flinke lepels rookmoot en 10 stuk gestoten zwarte peperkorrels. 11. Kruid de schelvis flink met zout en bestrooi met peper. 12. Leg de vis in de voorverwarmde rookoven en laat 8 min. roken. 13. Haal de vis uit de rookoven, laat afkoelen.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	500	ml
laurier bladeren	4	
bloem	45	g
boter	45	g
eieren	4	
lente-ui	1	bosje
panco	50	g
parmezaanse kaas	50	g
citroen	1	
waterkers	3	bos

14. Doe voor de vulling de melk en laurier in een pan en breng tegen de kook aan voor 2 minuten. 15. Leg de vis in een platte slee en giet hierop de hete melk. Zet in een warme oven en laat nog 2 min. zacht stoven. 16. Schep de vis uit de pan, zeef de melk en laat afkoelen. 17. Smelt de boter op lage stand, voeg de bloem toe en laat 2 min. mee bakken en haal van de plaat. 18. Klop geleidelijk de afgekoelde melk erdoor. Zet de pan terug op de plaat en laat al roerende 2-3 min. zacht koken en zet af. 19. Klop de eieren los en roer door de saus. Snij de lente ui in ringetjes en roer er ook door. 20. Verwijder graat en huid van de schelvis en trek het visvlees in stukken en verdeel over de deegbodem. 21. Voeg 1 bos waterkers zonder harde steel toe en giet de saus er over heen. 22. Meng panco met de geraspte parmezaan en citroenrasp en strooi dit over de vulling. 23. Bak 16 min in de oven tot de kruimel laag goudbruin is, laat iets afkoelen stort ze uit hun vorm.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
citroensap		
azijn		
zout		
peper		
brocco cress	1	

24. Maak een frisse vinaigrette van olijfolie, citroensap, azijn, zout en peper. Maak hier de resterende waterkers mee aan. 25. Verwarmde borden. 26. Plaats een quiche en een flinke toef aangemaakte waterkers. 27. Garneer met toefje Brocco Cress.

Spekkoek aardappel, kruim van Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	450	g
water	750	ml
chlorofyl		
aardappelen	1500	g
eieren	6	
crème fraîche	150	g
boter	25	g
parma ham	10	plak

1. Maak van de spinazie een chlorofyl als volgt: Maal de gewassen spinazie in de keukenmachine met 750 ml water zeer fijn. 2. Giet de fijn gemalen spinazie door een fijne zeef, vang het vocht op. Belangrijk!! 3. Verwarm het vocht op tot 80°C. Passeer het vocht door een passerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is. 4. Leg de doek op een groene snijplank en schraap de chlorofyl er van af. Gebruik dit om het tweede deel van de puree te kleuren. 5. Schil en was de aardappelen, snij ze in blokjes en kook in gezouten water tot gaar. Knijp hiervan een puree en laat snel afkoelen. 6. Scheid de eieren. Roer het eigeel met de crème fraîche en de gesmolten boter door elkaar en roer door de puree en breng op smaak. 7. Klop de eiwitten stijf en voeg deze toe aan de puree. 8. Verdeel in 2 porties. 9. Smeer een dunne laag op een bakmatje en gratineer in de oven, kleur evt. bij met een brander. 10. Smeer hier een nieuwe laag bovenop en gratineer opnieuw. Doe dit laagje voor laagje, tot het beslag op is. Portioneer in porties. 11. Leg de plakken Ham op een siliconematje een 2e erop en laat in de oven droog en knapperig worden op 160°C voor 10-15 min. 12. Maal de ham tot suiker.

Lamsrump

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrump	1500	g
wups	250	g
lamsbotten	500	g
rode kookwijn	250	ml
malaga	250	ml

13. Maak van de lamsbotten en de wups een lamsfond. 14. Prepareer de lamsbiefstukjes indien nodig, bestrooi met zout en peper, braad aan in de boter en laat nagaren in een oven van 120°C., haal uit de oven en dek af met alu-folie. 15. Giet de braadboter weg en blus de pan af met Malagawijn. Voeg dit toe aan de lamsfond en laat inkoken. 16. Passeer de fond en indien nodig een 2e maal door een neteldoek, breng op smaak. 17. Monteer op met boter.

Lente groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	10	
bospeentjes (klein)	20	
lente uitjes	2	bos
sugar snaps	120	g
tuinbonen vers	1000	g
witpunt radijs	2	bosje
roomboter	250	g

18. Maak de groente schoon en snij ze in gewenste vorm. 19. Blancheer elke groente apart. De tuinbonen dubbel doppen. 20. Verwarm de groenten elk afzonderlijk in geclarifieerde boter.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salad pea cress	1	cupje

21. Warme borden. 22. Snij de aardappel spekkook in gewenste vorm en plaats op bord. 23. Trancheer de lamsrump en dresseer op bord. 24. Leg de groenten tussen vlees en aardappel. 25. Garneer de groenten met lange delen Salad Pea Cress. 26. Bestrooi met Parmaham kruim en druppel de saus omheen.

DESSERT Zomerkoninkjes-taartje met spekjes, gelei van Szechuan peper, bombe van citroen en aardbei

Biscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	20	g
ei	125	g
invertsuiker	12	g
suiker	80	g
bloem	50	g
amandelpoeder	90	g
eiwit	75	g

1. Verwarm de oven voor op 180°C. 2. Klop voor de biscuit de eieren, de invertsuiker, 30 g suiker en het amandelpoeder 15 min. op. 3. Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker in een vetvrije kom en garde en spatel door de massa. 4. Voeg voorzichtig de bloem en gesmolten boter toe en giet het beslag op een bakplaat. Bak 12 minuten in de oven van 180°C.

Szechuan gelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	600	g
suiker	300	g
szechuan peper	10	g
gelatine	8	blaadjes

5. Breng voor de gelei het water met de suiker en de stuk gestoten szechuan peper tegen de kook en laat 20 minuten trekken. 6. Los de geweekte gelatine erin op en passer. 7. Houd apart.

Aardbeienspekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	200	g
suiker	50	g
water	80	g
glucosestroop	20	g
eiwit	30	g
gelatine	4	blaadjes
aardbeien coulis	60	g
poedersuiker		

8. Aardbei coulis; kook suiker met iets water, voeg fijngesneden aardbeien toe en laat inkoken. Zeven en af laten koelen. 9. Kook voor de spekjes het water met de suiker en de glucosestroop tot 130°C. 10. Klop het eiwit stijf en giet er beetje bij beetje de hete siroop bij. Los er de geweekte gelatine in op en schenk er 60 g aardbeien coulis bij. 11. Klop volledig koud, schep in een spuitzak en spuit dopjes op een siliconematje en laat drogen op kamertemperatuur. 12. Bestrooi of rol de spekjes door poedersuiker als zij te plakkerig zijn.

Aardbeienhart

13. Snij de biscuit in de vorm van een aardbei. 14. Dek af met de gelei en beleg met plakjes verse aardbei.

Bombe van citroen en aardbei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	120	ml
witte basterdsuiker	120	g
zestes van halve citroen		
ei	3	

15. Citroensap, suiker, zestes en eieren in een steelpan doen. 16. Verhit het mengsel en blijf roeren met een garde en breng het aan de kook. Blijf een aantal minuten doorroeren en laat het doorkoken.