

2016 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Pikante tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
teentjes knoflook	3	
maisolie	20	ml
tijm	15	g
rozemarijn	15	g
oregano	15	g
sambal oelek	15	g
witte wijn	50	ml
blik tomatenblokjes	1	
peper		
zout		

Snipper de ui en hak de knoflook. Stoof de ui en de knoflook in de olie. Voeg de tijm, rozemarijn, oregano en sambal toe. Blus af met de witte wijn. Laat dit helemaal verdampen en doe de tomatenblokjes erbij. Kruid licht met peper en zout. Laat ongeveer een uur op een zacht vuurtje tot een dikke compote indampen.

Aïoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bollen knoflook	2	
maisolie		
suiker	5	g
tijm		
rozemarijn		
citroen	1	
ei	1	
mosterd	5	g
citroensap		
peper		
zout		

Maak de bollen knoflook los en konfijt deze in maisolie met peper, zout, de suiker, een takje tijm en rozemarijn tot de knoflookbollen mooi goudbruin en helemaal zacht zijn. Laat afkoelen. Verwijder de knoflook, pel de teentjes en pureer deze fijn. Maak de mayonaise. Vermeng naar smaak de knoflookpuree met de mayonaise en verfris met een beetje citroensap. Doe de Aïoli in een spuitzakje.

Pommes Pont Neuf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappelen	10	
frituurolie		
zout		

Schil de aardappelen. Snij er dikke frieten van (Pommes Pont Neuf). Was de frieten en dep ze droog. Bak de frieten voor in een frituur van 160°C tot ze gaar zijn. Bak ze voor een tweede keer op 180°C mooi krokant en goudbruin. Zout ze licht.

VOORGERECHT Crostini di fegatini

Crostini di fegatini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoortjesbrood	2	st
olijfolie		
kippenlevers	200	g
salie	1	bos
tenen knoflook	2	
peper		
droge masala	100	ml
zout		
ansjovisfilet		
kappertjes	15	g
eidooier	1	
melk		
stevig, grof brood	10	sneden
enoki gold		

Week de paddenstoelen in heet water en dek ze minstens 10 minuten af. Laat goed uitlekken. Kijk de kippenlevers na op zeentjes en galzakjes, verwijder deze secuur. Verhit op matig vuur de olijfolie in een pan met zware bodem. Snij enkele blaadjes salie grof en hak de knoflook. Zo ook de geweekte paddenstoelen. Doe er de kippenlevers, salie, knoflook, paddenstoelen en wat peper in en laat roerend ongeveer 10 minuten bakken, of tot de levers hun rode kleur verloren hebben. Voeg de Masala toe en laat sudderen tot de wijn verdampt is. Breng op smaak met wat zout. Voeg naar smaak de ansjovis en de kappertjes toe en pureer het mengsel. Voeg zoveel melk toe dat het een smeùige massa word. Roer de eidooier erdoor. Smeer de sneetjes brood aan beide kanten luchtig met wat olijfolie in en rooster ze op 190 °C in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen. Maak de Enoki paddenstoelen schoon en brand ze met een crème brûlée brander. Frituur enkele blaadjes Salie zodat ze krokant worden. Strijk het kippenlever mengsel op de croutons. Bedek met de paddenstoelen en garneer met een gefrituurd blaadje salie.

Kreeftenbisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeft ca.400 gram	1	
arachideolie		
ui	25	g
sjalot	25	g
wortel	50	g
witte wijn	150	ml
port	20	ml
cognac	20	ml
tomatenpuree	10	g
tomaten (blik)	2	
dragon	1	takje
peterselie	2	takjes
knoflook	1	teen
prei	1	
laurierblad	1	
witte peperkorrels	2	
tijm	1	takje
bleekselderij	0.5	stengel
noilly prat		

Breng in een ruime pan 2 liter court-bouillon aan de kook. Breng de bouillon op smaak met zeezout en versgemalen peper. Doe de levende kreeft in de pan en temper het vuur zodat de bouillon tegen de kook aanblijft. Pocheer de kreeft (1 minuut per 100 gram)=4 minuten in een gesloten pan. Neem de kreeft uit de pan en laat afkoelen. Verwijder het kreeftenvlees en snijd in stukjes van 1 cm. Ontdoe de kreeft van kop en scharen en houd deze apart voor de coulis. Kneus de 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. Essentieel is 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. 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 geprakte tomaten, 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. Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten rusten. Passeer de kreeftencoulis door een fijne puntzeef. Ontvet de coulis. Kook in tot de gewenste hoeveelheid (250 ml).

Kreeftenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	10	g
cayennepeper	3	g
citroensap		
room	350	ml
acetaatfolie		

Neem 250 ml kreeftencoulis. Bekleed de onderkant van de cilinders met huishoudfolie en binnenkant met acetaatfolie. Week de gelatine en los deze op in de kreeften coulis. Aflaten koelen op ijs totdat het mengsel begint te geleren. Klop de room tot yoghurt dikte. Vouw de room door de kreeftengelei. Maak op smaak met cayennepeper en zout. Verdeel de bavarois over de cilinders.

Scheermesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bretonse scheermesjes	20	
olijfolie		
sjalot	2.5	
groene papaja	1	
noilly prat	250	ml
kokoscrème	125	ml
zout		
witte peper		

Spoel de scheermesjes goed, maar niet te lang. Stoom ze in een stoompan tot de schelpen mooi open zijn (30 sec). Laat afkoelen. Haal de schelpen los en verwijder de maag en de kop. Spoel het vlees nog een keer goed af. Snijd het vlees in kleine ringetjes. Maak de lege schelpen goed schoon. Verhit de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag. Fruit de heel fijngesnipperd sjalot tot zacht, maar niet gekleurd. Schil de papaja en verwijder de zwarte pitjes. Bak de geschilde en fijn geraspte papaja ca. 1 minuut mee tot de smaak goed vrijkomt. Blus af met Noilly Prat. Kook het vocht iets in om de alcohol te laten verdampen. Voeg de kokoscrème toe, roer door en kook in tot lobbige. Doe het kreeftenvlees en het vlees van de scheermesjes erbij en breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.

Limoenbladschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes limoenblad (djeroek poeroetblad)	20	
cappuccinomelk	250	ml

Breng de melk met de limoenblaadjes aan de kook tot 80 °C. Neem de pan van het vuur en laat 30 minuten trekken. Zeef en breng op smaak met zout en peper.

Mango smoothie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe mango	1	
boerenyoghurt	500	ml
room	125	ml
chilivlokken	2	mespuntjes
eetbare bloemen		

Vijzel de chilivlokken en klop de room lobbig. Spatel de geslagen room en de fijne chilivlokken door elkaar. Pureer de mango en meng met de boerenyoghurt.

Soepje van mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	400	ml
mooie grote zeeuwse mosselen	40	
bleekselderij	4	stelen
ui	1	kleine
knoflook	1	teen
tijm	6	takjes
witte droge wijn	50	ml
boter	100	g
limoen	1	
saffraan	4	draadjes
olijfolie	50	ml
witte peper		
zout		

Maak kippenbouillon volgens basisrecept. Kook de mosselen kort gaar met fijn gesneden bleekselderij, gesnipperde ui en knoflook, tijmblaadjes en witte wijn. Voeg na het koken 50 g boter toe en laat dit onder deksel smelten. Haal de mosselen uit de schelp en zeef het kookvocht door een fijne zeef. Rasp de limoenschil en pers de limoen uit. Voeg de kippenbouillon toe, samen met het sap en de geraspte schil van een halve limoen, de saffraan en nog wat boter. Breng aan de kook en breng op smaak met peper, zout en limoensap. Monteer op met boter.

Selder en venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknol	0.5	
bleekselderij	1	steel
rucola		
olijfolie		
peper		
zout		
suiker		

Snij de venkel en bleekselderij in fijne reepjes. Marineer de reepjes venkel en selder met olijfolie, peper, zout een klein snufje suiker en wat limoensap, tot lekker fris zoetzuur. Laat uitlekken op een zeef.

Wild bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wups	300	g
ree-dij met bot	1500	g

Verwijder de botten uit het vlees, maak het vlees schoon en ontvlies het vlees. Braad de parures en botten aan en maak een wildbouillon, waaraan je de schoongemaakte en fijngesneden WUPS toevoegt. Zeef de bouillon. Maak ongeveer 650 ml bouillon.

Smeuiġe bloedworst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedworst	250	g
room	125	g
agar agar	3	g
five spices	6	g
zout	6	g

Neem 150 ml wildbouillon en voeg de agar agar toe, laat 1 minuut doorkoken. Verwarm de bloedworst in de bouillon en voeg de room toe. Roer het geheel fijn en breng op smaak met five spices kruiden en zout. Haal het door een zeef en storten in een cakeblik (1 cm hoog) en laten afkoelen tot gebruik.

Rode biet en pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rode bietjes	10	stuk(s)
rode wijn azijn	80	g
bietensap	400	g
bramen	30	
maïzena		
pastinaak	1	kleine
zout		

Vermeng het rode bietensap en rode wijn azijn en marineer de bramen. Kook de rode bietjes gaar in ruim water met zout. Als de bietjes gaar zijn de schil eraf schrapen. Indien er geen kleine bietjes zijn, dan met ijsbolschep kleine bietjes creëren (ongeveer 2 per persoon). Haal de bramen uit de marinade en reserveer de bramen. Kook de marinade op en bind licht af met maïzena. Hou de bietjes in de marinade lauw warm. Breng op smaak met zout. Snij de pastinaak in zeer dunne plakjes. Steek rond uit en reserveer in ijswater.

Crunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistache	125	g
cacao crunch	30	g

Rooster de pistachepitjes licht in een oven van 160 °C gedurende 6 à 7 minuten of in een droge pan en laat afkoelen en maal daarna de pistache fijn. Maal de cacao fijn en meng met de pistache tot crunch.

Ree-dij voorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ree-dij met bot	1500	g
druivenpit olie		
koude boter	50	g
aardappelzetmeel		
boter		
vers gemalen zwarte peper		
ijswater		

Snijd het reevlees in biefstukjes en bak aan als biefstukjes in de druivenpit olie met wat boter. Plaats nog even in de oven om na te garen en te rusten. Maak van de rest van de bouillon een licht gebonden saus met aardappelzetmeel en monteer op met koude boter. Snij de bloedworst in lange, smalle banen, verwarm de bramen heel licht in de rode bieten marinade. Pastinaak uit ijswater halen, ze moeten mooi gekruld zijn.