

2017 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Groentebouillon

Maak groentebouillon volgens basisreceptuur.

Bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	1500	g
dragonazijn	125	ml
komijn	2	snufjes
peterselie	1	bosje
zout		

Schil de bieten dik, doe ze in een pan met water, dragonazijn, zout en komijn en breng aan de kook. Laat op middelhoog vuur 30 à 40 minuten koken. Laat ze onder koud water schrikken en uitlekken. Gebruik een uitsteker om bietenrondjes te steken.

Beslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
boter	70	g
eierdooiers	3	
eiwitten	3	
blond bier	300	ml
zout	2	g

Meng voor het beslag de bloem, eierdooiers en het bier in een beslagkom. Smelt de boter in een pan en voeg toe aan het beslag. Doe er wat zout bij. Sla het eiwit schuimig en meng het voorzichtig door het beslag. Laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

Mierikswortelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse mierikswortel	8	cm
sjalotten	2	
witte wijn	750	ml
noilly prat	75	ml
groentebouillon	450	ml
boter	225	g
room	75	ml
peper		
zout		

Hak voor de saus de sjalot fijn en verhit met de wijn en de Noilly Prat in een braadpan. Voeg de groentebouillon toe. Maak de mierikswortel schoon, schil hem en rasp hem. Voeg alles toe aan de groentebouillon en kook tot een derde in en monteer met de boter. Kook de room zachtjes in. Proef op peper en zout. Roer goed en voeg de ingekookte room toe.

Presenteren

Verhit in een frituur pan olie tot 160 °C, wentel de rode bieten volledig door de bloem en het frituurbeslag en frituur ze 1 à 2 minuten. Haal de rode bietbeignets met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Frituur losse peterselieblaadjes voor de versiering. Giet de mierikswortelsaus op de borden, schik er de rode bieten in hun jasje op en garneer met de gefrituurde peterselie.

Mosselen voorbereiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote mosselen	2000	g

Was de mosselen grondig en doe ze 1 minuut in gezouten kokend water totdat ze open zijn. Reserveer het mosselnat. Haal het mosselvlees uit de schelpen en zet het apart. Laat de schelpen aan elkaar zitten.

Zalmmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	600	g
sjalotten	2	
eiwitten	3	
room	350	ml
cognac	10	ml
cayennepeper		
peper		
zout		
keukentouw		

Pureer voor de mousse de zalm met de cognac, fijngehakte sjalot, eiwit en cayennepeper in een keukenmachine. Draai door een zeef. Zet 15 minuten koud weg. Roer daarna de slagroom erdoor heen en zet weer koud weg. Maak een kookproefje. Vul een schelp helft met de zalmmousse. Om de mosselhelften zo stevig mogelijk te vullen, moet ook de dunne, membraanachtige huid in het binnenste van de schelp worden verwijderd voordat de vulling erin gaat. Leg de mosselen op de vulling, klap de schelpen weer dicht en doe er een touwtje omheen. Stoom de mosselen ongeveer 5 minuten tot de vulling gaar is en houdt daarna de mosselen warm in de stoommand.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmeitjes	40	g
boter	30	g
slagroom	450	ml
mosselnat	275	ml
witte wijn	50	ml
bieslook	15	g
sjalotjes	1	
peper		
zout		

Zet de fijngehakte sjalotjes aan in hete boter, voeg de wijn toe en kook in tot de helft. Voeg het mosselnat toe en kook opnieuw wat in. Passeer. Voeg de slagroom toe en laat verder reduceren tot saus dikte.

Presenteren

Haal de touwtjes van de mosselen, verwijder de bovenste schelpen. Maak een spiegel van de saus en leg de mosselen (7 pp) in een stervorm op de borden. Strooi het geknipte bieslook en de zalmeitjes rijkelijk over de mosselen.

HOOFDGERECHT Met ossenstaart gevulde pijlinktvis, geroosterde creminipaddenstoelen en schorseneerpuree, met smoornt van de ossenstaart en mosterdolie

Smoornt en ossenstaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpittenolie	25	ml
ossenstaart	1000	gr.
wortel	125	g
bleekselderij	125	g
spaanse ui	250	g
tomatenpuree		blikje
rode wijn	125	ml

Verhit de druivenpittenolie in een grote steelpan en schroei er de stukken ossenstaart in dicht. Neem de ossenstaart uit de pan, doe er de gehakte wortel, bleekselderij en ui in en bak die tot ze karamelliseren. Voeg de tomatenpuree toe en laat nog 5 minuten bakken. Blus af met de rode wijn en doe de ossenstaart weer in de pan. Giet er zoveel heet water over dat de ossenstaart onderstaat en gaar 1 ½ uur in de snelkookpan. Passeer het smoornt door een fijne zeef. Laat het nat in 30 minuten op middelhoog vuur inkoken tot een volle, gebonden saus.

Met ossenstaart gevulde pijlinktvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse koriander	25	g
jalapenopeper	25	g
limoensap	20	ml
zout		
peper		
pijlinktvissen	20	
boter		

Haal het vlees van de stukken ossenstaart, verdeel het in stukjes en doe die in een steelpan. Voeg de heel fijngesneden koriander en jalapenopeper en het vers geperste limoensap toe en laat 2 tot 3 minuten koken op middelhoog vuur. Breng op smaak met zout en peper. Maak de inktvissen schoon en snijd er de tentakels af. Breng de inktvissen en tentakels op smaak met zout en peper. Vul de inktvissen met het ossenstaartmengsel. Sluit met een prikker. Sauteer de inktvissen in een pan, waarbij je ze af en toe keert zodat ze gelijkmatig gaar worden. Voeg de tentakels toe en bak nog 1 minuut.

Schorseneerpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	5	
melk	125	ml
zout		
peper		

Schil de schorseneren, was ze daarna, snijd ze in 5 cm lange stukken en doe die direct in een steelpan met de melk. Laat 30 minuten sudderen, of tot de schorseneren gaar zijn. Neem de schorseneren uit het nat en draai met wat smoornt in een blender tot een gladde puree. Breng de puree op smaak met zout en peper.

Paddenstoelenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaanse ui	60	g
knoflook	5	tenen
gemengde paddenstoelen	500	g
water	250	ml

Doe alle ingrediënten in een middelgrote pan en laat 40 minuten zachtjes koken op middelhoog vuur. Passeer het mengsel door een fijne zeef. Doe het vocht terug in de pan en laat de bouillon in circa 20 minuten tot 150 ml inkoken.

Creminipaddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
creminipaddenstoelen	400	g
spaanse zoete ui	35	g
knoflook	1	teen
tijm of rozemarijn	1	takje
olijfolie		
paddenstoelenbouillon	150	ml
zout		
peper		

Verwarm de oven voor op 160 °C. Snijd de creminipaddenstoelen in plakken van 0,6 cm dik en doe in een ovenschaal. Schep om met de ui, knoflook, tijm of rozemarijn en olijfolie. Roer er de paddenstoelenbouillon door en breng op smaak met zout en peper. Leg het deksel op de schaal en bak 30 tot 40 minuten in de oven, of tot de paddenstoelen gaar zijn. Neem uit de oven en laat de paddenstoelen in hun kooknat afkoelen.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdolie		

Leg wat plakken gebakken creminipaddenstoelen in het midden van elk bord. Schik 2 gevulde inktvissen en wat tentakels op de paddenstoelen. Dresseer de schorseneerpuree en wat smoornt rond de inktvis. Druppel tot slot wat mosterdolie langs de rand van het bord en dien op.

Kalfsfilet sous vide

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfilet (haas)	1250	g
kalfsfond	2000	ml

Ontdoe de filets van de zenen en het vet, bestrooi met peper en zout en bind vast met keukengaren. Zet koel weg. Maak een fond van de afsnijdsels. Proportioneer de kalfsfilets en doe ze per 4 met wat kalfsfond in een vacumeerzak. Gaar sous vide op 58 °C. 1 uur.

Pommes Duchesse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappel	2000	g
gepasteuriseerd eigeel	200	g
boter	175	g
peper		
zout		

Zet de aardappels met schil op in ruim koud water met zout. Breng aan de kook en kook voor 25-30 minuten tot door en door gaar. Pel de schil van de warme aardappel. Druk door een trommelzeef met behulp van een patisserieschraper of door een bolzeef met behulp van een lepel. Nu heb je 'Pommes a la neige' oftewel aardappelsneeuw. Meng de boter met behulp van een spatel door de nog warme aardappelsneeuw. Meng er vervolgens het eigeel door met behulp van een spatel. Breng op smaak met zout en peper of naar wens met andere smaakmakers. Breng de massa over in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje. Spuit klassieke rozetten. Dek af en bewaar tot gebruik in de koeling. Bak af in een oven van 200°C tot mooi goudbruin.

Groente

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lente-uien	1	bosje
groene asperges	250	g

Snijd de lente-ui in ringetjes en asperges brunoise. Zet aan in boter en meng met de paprika brunoise.

Paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika		
groene paprika		
gele paprika		

Pof de paprika in de Big Green Egg bbq. Pel de paprika's naar wens. Maak de paprika schoon en snijd brunoise.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
truffels		
zout		
peper		

Kook de kalfsfond in en monteer met boter. Voeg de fijngesneden truffel toe. Maak op smaak met peper en zout.

Presenteren

Snijd de kalfsfilets in plakjes, leg ze op de borden en giet de saus erover. Schep er de paprika en andere groentes naast. Completeer met de Pommes duchesse.

Mousse van witte chocola

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	100	g
slagroom	240	ml

Klop de slagroom stijf. Smelt de chocolade au bain-marie, roer dan de slagroom erdoor en zet alles koud weg.

Mousse van melkchocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melkchocolade	100	g
slagroom	240	ml

Klop de slagroom stijf. Smelt de chocolade au bain-marie, roer dan de slagroom erdoor en zet alles koud weg.

Sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
couverture	100	g
cacaopoeder	35	g
honing	15	g
suiker	150	g
water	400	ml
guarcom stabilisator unique		

Breng water, suiker en honing aan de kook. Los daarin de couverture en de cacao poeder op. Voeg een ½ eetlepel guarcom toe. Laat afkoelen en roer in de ijsmachine tot ijs.

Biscuittaart

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bittere chocola	85	g
boter	50	g
cacaopoeder	20	g
eierdooiers	3	
suiker	100	g

Breek de chocola in stukken en smelt met de boter au bain-marie. Klop de eidooiers met de helft van de suiker lichtgeel. Voeg de cacao toe. Meng het eidooier-suikermengsel en het chocolade-botermengsel. Sla het eiwit met de rest van de suiker tot stevige pieken. Spatel het geslagen eiwit door de eidooier/chocolade mengsel. Verdeel alles in een cup cake vorm en bak 8-10 minuten in een oven op 180°C.

Crème Anglaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	ml
vanillestokjes	0.5	
eierdooiers	2	
suiker	35	g
koffie-extract	7	g
extract bittere amandelen	7	g

Breng de melk met de helft van de suiker het vanillemerg aan de kook. Klop de andere helft van de suiker en de eieren schuimig. Giet wat kokende melk bij het ei-suikermengsel. Doe alles in de pan en verwarm al roerende. De crème mag NIET koken. De crème is klaar als ze aan de lepel blijft hangen. Neem van het vuur en laat al roerende afkoelen. Wrijf dan door een zeef. Verdeel in twee porties. Maak een portie met koffie-extract, een tweede portie met bittere amandelextract op smaak.

Mousse van bittere chocola

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
couverture	200	g
melk	150	ml
slagroom	150	ml
suiker	60	g
eierdooiers	3	

Meng melk en room en breng aan de kook. Klop de eidooier met de suiker schuimig en giet de melk en het roommengsel erbij. Laat al roerend koken, tot max. 80°C en schep dan 200 g bittere chocola erdoor, laat afkoelen en opstijven.

Gekonfijte sinaasappelschil

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels met dikke schil	2	
poedersuiker	200	gram
kristalsuiker		

Was de sinaasappels. Trek reepjes met de zesteur. Opzetten met koud water en snel aan de kook brengen. Blancheer de reepjes 3 minuten. Water afgieten. Herhaal dat nog 2x. Laat ze uitlekken en doe ze terug in de pan. Bestrooi de reepjes ruim met poedersuiker. Zet ze op een vlamverdeler op een laag pitje en laat de schilletjes ongeveer 50 minuten zonder te roeren konfijten.