

# 2017 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

## Paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse palingen (500 g netto gefileerd)	4	stuks
grof zout	80	g
rookmot		

Maak de paling schoon, maar houd de kop eraan. Zout de palingen droog, wrijf ze goed in en vacumeer ze in een ruime zak. Vacumeer de palingen voor 30 min. Zet de rookoven aan en rook de palingen, afhankelijk de dikte variërend van 20 tot 35 minuten. Controleer tussentijds. Fileer de palingen en snijd ze in kleine blokjes, bewaar 10 mooie reepjes paling ter garnering.

## Sjalot mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	stuks
eidooiers	2	stuks
mosterd		
witte wijnazijn	45	ml
zonnebloemolie	75	ml
zout		
versgemalen peper		

Snipper de sjalotjes fijn. Gaar de sjalot in wat zonnebloemolie. Zeef de olie en gebruik voor de mayo, reserveer de sjalot. Zorg dat de volgende ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Vermeng de dooiers, mosterd en azijn in een blender en voeg, terwijl de motor draait, langzaam de olie toe tot een gladde mayonaise. Voeg de sjalot toe en breng op smaak met zout en peper.

## Komkommerschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	stuks
sushiazijn	30	ml
witte wijnazijn	120	ml
suiker	40	g
olijfolie	45	ml
gelatine	2	blaadjes
xantana	2	g
zout		
gemalen witte peper		

De komkommers overlans doormidden snijden. Schep de kern eruit. Snijd de komkommer in kleine stukjes en marineer circa 2-16 uur in de sushi- en wijnazijn, suiker, olijfolie, zout en peper (hoog op smaak). Week de gelatine in koud water. Giet de komkommer af, hou enkele blokjes achter ter garnering, pureer het mengsel in de blender met de helft van de marinade en verwarm deze, los hierin de uitgeknepen gelatine tot deze is opgelost, voeg de Xantana toe. Roer het door de rest van de puree, druk vervolgens 2x door een fijne zeef. Giet de massa in een sifon, zet er een gaspatroon in en zet koud weg.

## Eiercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	stuks
sjalot mayonaise	100	g
crème fraîche	40	ml
limoenen	1.5	stuks
zout		
peper		

Kook de eieren 7 minuten, spoel ze koud, pel ze en pureer ze in de blender met de mayonaise en de crème fraîche. Breng op hoog smaak met limoensap, zout en peper.

## Komkommerblokjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	5	stuks
agar agar	6	g
sushi azijn		
citrus vinaigrette		

Schil 1 komkommer en snijd deze op de snijmachine in lange dunne plakken, stand 5 dek af en leg in de citrus vinaigrette, breng op hoog smaak met peper en zout. Snijd 1 komkommer brunoise zonder schil, je hebt 200 g nodig. Maak van de overige 3 komkommers met schil sap, middels de sapcentrifuge en kook met de agar agar, daarna de komkommerblokjes toevoegen, in lage vorm storten en koel wegzetten. Snijd voor het opdienen kleine blokjes van 1 x 1 cm snijden.

## Citrusvinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruitsap	75	ml
sinaasappelsap	75	ml
citroensap	75	ml
extra vergine olijfolie	75	ml
zout		
versgemalen peper		

Pers grapefruit, sinaasappel en citroen. Meng gelijke delen (75 ml) van het vruchtensap en olijfolie door elkaar. Maak op smaak met peper en zout.

## Aziatische vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wasabi poeder	5	g
citrusvinaigrette	50	ml

Neem 50 ml cirrusvinaigrette en voeg een mespuntje Wasabi toe.

## Avocado crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	500	g
limoen	1	stuks
citrus vinaigrette	150	ml
mayonaise	200	g
zout		

Maak mayonaise volgens basisrecept. Vruchtvlies van de avocado met limoensap, cirrusvinaigrette, zout en mayonaise met blender door elkaar mixen en koel wegzetten.

## Pistache-tapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	100	ml
pistacheolie	100	ml
pistachenoten	100	g
citrus vinaigrette	50	g
aziatische vinaigrette	50	g
zout		
peper		

De olijfolie, pistachenoten en pistacheolie bij elkaar doen in een pan en een half uur garen bij 80 °C. Meng met de overige ingrediënten, mix (niet te fijn) in een blender, in spuitzak koel wegzetten.

## Rillette van kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	300	g
sjalotten	2	stuks
koriander	6	takjes
gember	1	cm
citroen	1	stuks
st. moret	125	g
tomaten	2	stuks
casinobrood	300	g
olijfolie		
zout		
peper		

Gaar de kabeljauw in een ovenschaal 12 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C en laat volledig afkoelen. Snipper de sjalot zo fijn mogelijk, snijd de korianderblaadjes zo fijn mogelijk, rasp de gember en de citroen. Meng de sjalot, koriander, gember en citroenrasp. Plisseer de tomaten en snijd ze in 4-en, verwijder het zaad en snijd het vlees in fijne brunoise. Druk zoveel mogelijk vocht uit de kabeljauw, meng met de hand de St. Moret er doorheen. Voeg sjalot, koriander, gember, citroen en aan het einde de tomaat toe. Breng hoog op smaak met zout en peper. Snij de korsten van het brood en rol dun uit, snij de plakken in tweeën en bak in de oven af tot melba toast.

## Saffraan ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
saffraandraadjes	0.3	g
eieren	3	stuks
pastabloem 00	250	g
extra bloem om te bestuiven		

Plet de saffraandraadjes in een vijzel, voeg de eieren toe en meng alles goed. Doe het eimengsel in een keukenmachine, voeg de bloem toe en schakel steeds de pulseerknop in tot het een klonterig mengsel is. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkbanken kneed het tot een glad deeg. Wikkel het in plasticfolie en laat het minstens 2 uur rusten in de koelkast. Snijd de pasta in porties, en bewaar goed verpakt. Rol steeds een stuk in de pastamachine uit. Leid minstens 3 keer door de breedste stand, stel de roller steeds strakker en eindig met 3 maal door de kleinste stand. Rol al het deeg op deze manier uit. Leg een pastavel op een plank. Neem de ravioli-steker en markeer de rondjes op het pastavel. Je hebt minimaal 20 ravioli 's nodig. Spuit op elke rondje een dotje pompoenvulling. Smeer de overgebleven ruimtes in met losgeklopt eiwit. Leg een tweede plak pastavel er boven op. Steek met de ravioli-steker de ravioli uit. Druk de randen goed op elkaar. Leg ze op een droge bebloemde doek, niet te dicht bij elkaar. Laat even rusten. Breng een grote pan water aan de kook en voeg wat olie toe. Doe er wat zout bij en kook de ravioli in 4-6 minuten beetgaar.

## Pompoenvulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	750	g
pompoenpit olie	60	ml
pecorino kaas	60	g
ei	1	stuks
zout		
peper		

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de pompoen in vieren, verwijder de schil en haal de pitten eruit. Leg op een bakplaat. Besprenkel met olie en bestrooi met peper en zout. Rooster de pompoen in 55 minuten beetgaar. Pureer in een keukenmachine het vruchtvlees meng met de geraspte Pecorino kaas en voeg peper toe. Doe in een spuitzak.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	4	teentjes
extra vergine olijfolie	150	ml
zwarte olijven	100	g
verse tijm		
peper		

Snijd de knoflook in dunne plakjes. Haal tijmblaadjes van bosje en hak grof. Verwarm voor de dressing de knoflook in de olie tot de knoflook gaat kleuren. Voeg de ontpitte olijven, wat tijmblaadjes en peper toe. Zet opzij en laat intrekken. Pureer het geheel.

## Gremolata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	0.5	bos
citroen	1	stuks

Hak de peterselie en meng de geraspte citroen erdoor.

## Gevuld kalfsgebraad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtspek	50	plakjes
kalfslapjes (100 g per stuk)	6	stuks
haricot verts	250	g
spinazie	800	g
boter	60	g
crème fraîche	200	ml
witte champignons	250	g
kalfsgehakt	300	g
peper		
zout		

Breng water aan de kook in een grote pan. Haal de steeltjes van de spinazie en was de groente met veel water. Doe de spinazie in het kokende water en laat 5 minuten koken. Giet af en duw het water stevig eruit. Doe de spinazie met de boter in een pan. Roer 2 à 3 minuten met een houten lepel, op hoog vuur, zodat de spinazie wat droger wordt. Voeg de crème fraîche toe. zout en peper naar smaak. Leg er een deksel op en stoof 10 minuten heel zacht. Snijd de schoongemaakte champignons in plakjes. Kook de haricot verts beetgaar. Vermeng het gehakt met de spinazie tot een stevige farce. Leg de reepjes spek naast elkaar op een snijplank zodat deze elkaar net overlappen. Leg kalfslapje op het spek en kruid het met peper en zout. Smeer een laagje farce uit over het vlees. Leg plakjes champignons op de farce. Leg weer een kalfslapje op de champignons, weer kruiden met peper en zout. Smeer hier over weer een laagje farce, dan een laagje haricots verts en dan het laatste kalfslapje, deze weer kruiden met peper en zout. Leg enkele repen spek verticaal op het vlees en vouw dan de horizontale repen dicht zodat een pakketje ontstaat. Bind op met touw, zo dat je om de 2 cm een touwtje hebt om later plakken te snijden die niet uit een vallen. Bak het gebraad mooi bruin in de koekenpan, Leg het daarbij met de sluiting naar beneden. Braad het nog 35 minuten in een voorverwarmde oven bij 170 °C. Zet dan over naar de andere oven met 70°C en laat rusten.

## Aardappelkroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	0.75	kg
eierdooiers	3	stuks
ei	1	stuks
zout		
bloem		
paneermeel		
peper		
nootmuskaat		

Schil en kook de aardappelen gaar, druk ze tot puree, laat ze iets afkoelen. Voeg één voor één de eidooiers toe. Roer deze door de puree. Voeg zout, peper en nootmuskaat toe. Doe het mengsel in een spuitzak. Spuit repen op een blad plastic folie en laat ze afkoelen. Snij de strengen op de maat van kroketjes, wentel deze door de bloem, daarna door het losgeklopte ei en dan door het paneermeel. Zet koel weg tot het moment waarop ze in de friteuse van 175 °C goudbruin en knapperig gebakken worden.

## Geglaceerde worteltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	1	bos
boter		
suiker		
peterselie		
zout		

Maak de worteltjes schoon, schil met een dunschiller en laat een klein stukje van het groen aan de wortel zitten. Snijd dikke wortelen een keer in de lengte door. Kook ze in wat water en een beetje zout in 20 minuten gaar, zodanig dat het water geheel verdampt is. Pas op voor aanbranden. Doe er nu boter en suiker bij en laat het smelten en schud de worteltjes hierdoor. Was de peterselie hak fijn, bewaar.

## Mousselinesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	stuks
water	30	ml
koude boter	50	g
citroensap	50	ml
room	50	ml
zout		
witte peper		

Klop de eidooiers samen met het water op een laag vuurtje tot een gladde saus. Zodra de eidooiers dreigen te stollen, neem je de pan van het vuur. Roer de klontjes koude boter voorzichtig onder de saus tot ze helemaal gesmolten zijn. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Klop de room half op en voeg toe aan de saus.