

# 2017 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

## VOORGERECHT Prei/Ricotta/Hollandaise

---

### Prei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	5	st
roomboter	50	g
tijm	2	takjes
komijn	1	g
ricotta	65	g

Snijd van de prei tonnetjes van ongeveer 3 centimeter. Haal het binnenste uit de preitonnetjes en laat de twee buitenste bladeren heel. Blancheer kort in gezouten water en spoel koud in ijswater. Rooster de komijn en maal fijn. Dep de preiringen goed droog. Snijd het binnenste van de prei in dunne ringen. Smoor dit gaar in roomboter samen met de tijm en komijn, op zeer lage temperatuur. Breng op smaak met peper en zout, laat goed uitlekken. Maak de gesmoorde prei aan met de ricotta. Vul de preitonnetjes met de gesmoorde prei. Houd warm.

### Prei-Hollandaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groen van prei	150	g
olijfolie	200	g
eidooiers	5	
castric (witte wijn, peperkorrels, tijm, peterselie en sjalot)	75	ml

Blancheer het groen van de prei. Blender voor de prei-olie het groen van de prei met de olijfolie. Druk door een fijne zeef. Bewaar de pulp. Maak de castric en klop met de eidooiers koud schuimig. Klop verder au bain-marie luchtig en monteer met de prei-olie. Vul de kleine ISI-fles. Frituur fijngesneden preiringen kort voor de topping.

## Kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel	10	st
verse laurier	30	bl.
wups	250	g
knoflook	10	teen
peterselie	1	bos
zonnebloemolie	200	ml
grof zeezout	30	g
peper		

Ontbeen de kwartels vanaf de rugzijde. Maak van de karkassen een bouillon. Pureer de knoflook met de peterselie en de olie. Voeg zeezout en vers gemalen peper toe. Smeer de uitgebeende kwartels in met deze rub en laat afgedekt een uur in de koelkast intrekken. Breng de BBQ naar een temperatuur van 200 graden. Gril de kwartel 3 minuten op de velzijde. Leg 3 laurierblaadjes dakpansgewijs op het rooster en leg hier op een kwartel met de velzijde naar boven. Herhaal dit met de overige kwartels en laurier. Laat ongeveer 6 tot 8 minuten verder garen.

## Sous Vide Babyvenkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
minivenkel	20	st
peper en zout		
pernod	50	ml
olijfolie	50	ml
citroen	1	
verse laurier	4	bl.
verse dragontakjes	4	

Verwarm het Sous Vide Systeem tot exact 85°C. Maak de venkel schoon en was in ruim koud water. Snijd in de lengte doormidden en kruid met peper en zout. Vermeng de venkel in een bekken met de Pernod, olijfolie en sap van citroen. Verdeel over vacuüm zakken en voeg aan iedere zak laurier, schil van citroen en verse dragon toe. Trek vacuüm en gaar 40 minuten in het voorverwarmde Sous Vide Systeem. Gebruik direct of koel terug op ijswater. Warm à la minute op in de vacuüm zak of in een pan met een beetje van het gaar vocht.

## Uensiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote uien	4	
water	2000	ml
japanse soja	10	ml
witte wijnazijn	10	ml
suiker	50	g

Maak de uien schoon en snijd in stukken. Blancheer de gesneden ui in water met de witte wijnazijn. Schep de ui uit het water. Voeg de suiker aan het water toe en kook heel rustig in tot een stroop.

## Pommes Pailles van Zoete Aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote zoete aardappel	1	
frituurolie		

Schil de zoete aardappel. Snijd de geschilde aardappel zo dun als stro (Julienne). Spoel ze in een zeef en laat ze goed uitlekken. Dep de Pommes Pailles goed droog. Verhit de frituurolie tot 180 °C. Frituur de Pommes Pailles goudbruin.

## Zeeduivel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
wortel	1	
selderij	1	steel
prei	0.5	
tijm	2	takjes
laurierblad	1	
zwarte geplette peperkorrels	8	
citroen	1	
witte wijn	100	ml
groene kool	1	
eidooier	1	
ei	1	
room	50	g
peper en zout		
zeeduivelfilet	500	g
snoekbaarsfilet	200	gr.
visgraten en afsnijdsels	1	kg

Maak van de graten (wel van de snoekbaars; niet van de zeeduivel) een visbouillon: Zet de groente en kruiden aan met olie in een koekenpan. Spoel de graten af. Doe ze in een ruime pan met zoveel water dat de graten onder staan. Voeg sap van de citroen en wijn toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten trekken. De graten verwijderen! Haal de bladeren van de groene kool en blancheer ze bijna gaar en spoel koud. Laat ze drogen op keukenpapier. Snij de dikke kern uit het blad. Maak van de snoekbaars een farce: in blokjes in de Magimix fijn draaien, ei en room toevoegen. Maak op smaak met peper en zout. Fileer de zeeduivelstaart en snij de filets in lange repen van 1,5 cm, in lengtes van +/- 15 cm. Leg trekfolie op de werkbank. Leg hier de koolbladeren met de binnenkant naar boven op (15 b x 20 h). Smeer de groene koolbladeren in met de farce en rol de zeeduivelrepen hier in ( ± ø 6 cm). Maak vier rollen. Stoom deze in een stoompan tot kerntemperatuur van 56°C en laat weer afkoelen buiten de oven.

## Bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene bloemkool (romanesco)	1	
sushiazijn		
citroensap		
olijfolie extra vergine		
witte bloemkool	1	
crème fraîche	200	g
paarse bloemkool	1	
broccoli	1	

Snij de Romanesco in zeer kleine roosjes, alleen het groene van de kool. Blancheer in water met zout tot beetgaar. Laat uitlekken in een zeef. Maak dit aan met olijfolie, sushiazijn en op smaak met citroensap. Schaaf de witte bloemkool op een grove schaaaf en hak het schaafsel eventueel nog iets kleiner met een mes, zodat de consistentie van couscous ontstaat. Meng dit schaafsel met wat crème fraîche, zodat een crème ontstaat waarmee een quenelle gevormd kan worden. Schaaf de paarse bloemkool op dezelfde wijze als de witte bloemkool. Blancheer de broccoliroosjes in (zeer) zout water en koel direct terug op ijswater. Warm de roosjes juist voor service op in een emulsie van wat boter en water.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
noilly prat	100	ml
witte wijn	200	ml
koude boter	250	g
vis bouillon	1000	ml
room	200	ml
saffraan	0.1	g
eidooiers	2	

Maak een Beurre Blanc met saffraan: snipper de sjalotten, voeg de Noilly Prat toe en reduceer tot de helft. Voeg daarna de witte wijn toe en reduceer weer tot de helft. Klop er nu de ijskoude boter in blokjes door. Voeg de visbouillon en de room toe. Laat even doortrekken. Passeer de saus en voeg de saffraan toe. Vlak voor het opdienen: Maak een liaison van de eidooiers en de room. Klop hier de warme saus bij tot een saus van de juiste consistentie is bereikt.

## Gepofte Zilverui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes (vers)	40	s
aluminiumfolie		

Verpak de zilveruitjes per 4 in aluminiumfolie en pof ze  $\pm$  45 minuten in de oven (180 °C). Verwijder de aluminiumfolie en de buitenste schil van de zilveruitjes. Rijg de gepelde uitjes aan een satéstokje en grill deze op de green egg naast het rundvlees.

## Wortel-Gemberjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	300	g
verse gemberwortel	25	g
gelei suiker	200	g
citroen (sap en schil)	0.5	
sinaasappel (sap en schil)	0.5	

Borstel de peentjes schoon en snijd deze in stukjes zet met water op en iets zout. Schil de gemberwortel en snijd deze ragfijn en voeg aan de worteltjes toe. Schil de sinaasappel en citroen met een dunschiller, voeg de schil een de worteltjes toe. Per citroen en sinaasappel uit en voeg het sap toe aan de rest. Laat het geheel gaarkoken, voeg dan de geleisuiker toe en laat nog 4 minuten door pruttelen. Giet in de blender en laat net zolang doordraaien tot een fijne moes, giet in een bak en laat afkoelen.

## Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruidige aardappelen	1	kg
melk	200	ml
boter	50	gr.
zout		
eventueel nootmuskaat		

Schil de aardappelen en kook deze gaar. Giet de aardappelen af als ze gaar zijn en laat uitstomen. Pureer de warme aardappelen met de pureeknijper. Spatel kokende melk en boter door de gepureerde aardappel en breng het op smaak.

## Geglaceerde Wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele worteltjes	10	
paarse worteltjes	10	
boter	100	g
suiker		

Was de wortels en laat klein stukje loof eraan zitten (glaceren kan met bijna gare of rauwe groente). Zet de wortelen apart op met bodempje water, boter, suiker en zout. Kook de wortelen voorzichtig gaar in een pan, afgedekt met een deksel of vetvrij papier. Regelmatig omroeren.

## Jonge Hutspot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke winterwortel	2	st
cevenne uien	2	st
sjalot (in ringen gesneden)	4	st
gedroogde bacon	4	pl.
laurier	2	bl.
knoflook	3	teen
tijm	3	takjes
olijfolie	100	ml
kippenbouillon	200	ml
witte wijn	100	ml
zout/peper uit de molen		

Uien schoonmaken en gelijk snijden. Winterwortel schillen en in plakken snijden op de snijmachine stand 8 a 10 en vervolgens 'Chinoise' snijden. De wortel apart koken in gevogelte bouillon met iets zout. Verhit de olijfolie in een pan en voeg de gedroogde bacon, knoflook, sjalot, tijm en laurier toe. Voeg de ui toe en blus af met bouillon en de witte wijn. Stoof dit gaar in ± 15 minuten. Voeg de wortel bij de ui en schep voorzichtig om, laat het vocht groten deels verdampen. Breng op smaak met peper en zout.

## Mosterdjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon (volgens basis receptuur)	500	ml
rode wijn	500	ml
mosterd	50	g
knoflook	1	teen
olie		
boter		

Bak de uien (van de 2e gang) en de knoflook. Voeg de mosterd toe als de uien mooi gekleurd zijn. Blus de uien af met de rode wijn en voeg de kippenbouillon toe als de wijn bijna weg gekookt is. Maak de jus glad met de staafmixer of doe in de blender en voeg eventueel een klontje boter en extra mosterd toe.

## Entrecote Kogelbiefstuk van de BBQ (Rosé)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke bil (kogel)	1000	g
peper		
zout		

Verhit de BBQ opnieuw. Laat het Sous-Vide bad op 48 graden komen. Seal dikke bil delen en bereid deze Sous-Vide voor 12 minuten op 48°C. Leg de kogelbiefstukken op de BBQ. Grill de steaks gedurende 1 minuut. Draai het vlees om met een vlees pincet. Laat ze nog 1 minuut op de BBQ liggen. Breng de steaks op smaak met peper en zout. Wikkel ze in aluminiumfolie om te rusten. Is de temperatuur te ver teruggelopen, leg ze dan nog heel even op de BBQ. Snijd de steaks in plakken (tegendraads).