

2017 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

AMUSE Waldorf on a Stick

Waldorf on a Stick

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
granny smiths appels	4	
ei	1	
griekse yoghurt	35	g
walnotenolie	200	ml
walnoten	13	
blaadjes gelatine	6	
eetbare begonia's of appelcress		
cocktail prikkers		
alu folie		

1. Scheid het ei. 2. Mix yoghurt en eiwit in een maatbeker met de staafmixer. 3. Voeg de walnotenolie druppelsgewijs toe tot er een dikke massa ontstaat. 4. Vul er een spuitzak mee en reserveer koel. 5. Voor punt 12 reserveer 1,5 appels. 6. Maak 250 ml (\pm 2,5 appels) vers appelsap van appels met schil, vervolgens zeven. 7. Week gelatine in koud water. 8. Breng de appelsap aan de kook en roer er van het vuur af de uitgeknepen gelatine door; Laat de appelgelei staan, niet koelen, het moet nog een beetje vloeibaar blijven. 9. Warm de oven voor op 180 °C. 10. Verdeel de walnoten op een bakplaat en rooster ze in een paar minuten goudbruin. 11. Laat iets afkoelen en hak ze fijn met een snufje zout. 12. Schaaf op een mandoline dunne plakjes van 1,5 appel op stand 4 en van een 1/2 knolselderij op stand 3. Bewaar de andere halve knolselderij. 13. Steek de plakjes uit met een steekring. 14. Blancheer appel en selderij apart van elkaar kort in flink! gezouten water en dompel direct kort in ijswater. 15. Maak stapeltjes van de plakjes: neem eerst een plakje selderij, dan een plakje appel, herhaal dit 5x. 16. Prik er een cocktailprikkers in en haal de stick 3 maal door de appelgelei. 17. Rol of besprenkel de sticks vervolgens door de gehakte walnoten (bij voorkeur in 2 delen). 18. Bekleedt de overgebleven halve knolselderij met alu folie, perforereer de selderij voor (bijv. met een vleesvork) voordat je de prikkers er definitief insteekt. Spuit op elke stick een flinke dot walnotencrème. 19. En garneer met een begonia bloemetje of appelcress.

Bulgur – Asperge – Gepocheerd Ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	1500	g
asperges voor dip	3	st
olijfolie	30	ml
mosterd	15	g
bulgur	200	g
asperge voor bulgur	4	st
bieslook		
peterselie		
eieren	10	st
postelein of veldsla		
zout		
peper		
boter		
azijn		

1. Schil de asperges en snijd het kontje er af. 2. Geef het afval door aan de makers van de aspergebouillon (gerecht 3). 3. Zet een ruime pan op met koud water, snuifje zout en een klontje boter. 4. Houd 2 asperges rauw voor de bulgur salade. 5. Doe de rest van de asperges in het water en breng dit naar het kookpunt. 6. Als het water kookt zet je het vuur uit en wacht je tot de asperges zinken (5 á 10 minuten). Nu zijn ze gaar. 7. Haal de asperges uit het water en verfris ze onder koud water. 8. Hou het kookvocht bij voor de Bulgur. 9. Kook de asperges en mix met de olijfolie en de mosterd tot een egale dipsaus. 10. Breng op smaak met peper en zout. 11. Bewaar in de koelkast. 12. Gaar de Bulgur zoals op de verpakking staat, gebruik hiervoor het kookvocht van de asperges. 13. Laat de Bulgur afkoelen. 14. Snij 2 rauwe en 2 gekookte asperge in fijne brunoise en meng deze door de Bulgur. 15. Snij de bieslook en peterselie fijn, meng deze onder de Bulgur. 16. Voeg beetje olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout. 17. Bewaar in de koelkast. 18. Breng water aan de kook in een ruime en brede pan. 19. Als het water kookt voeg je enkele eetlepels azijn toe. 20. Breek de eieren elk in een apart kommetje. 21. Als het water kookt, mag je het zachter zetten zodat het juist zachtjes borrelt. 22. Neem één van de kommetjes en laat dit zachtjes zakken in het kokend water. 23. De gaartijd (ongeveer 3 minuten) is afhankelijk van de grootte van het ei. 24. Als het eitje goed is met een schuimspaan er uit scheppen en dompellen in ijswater. 25. Pocheer alle eieren. 26. Bak de asperges kort aan met een beetje boter, kruid met peper en zout. 27. Serveer de gepocheerde eitjes met gebakken asperges en de frisse salade van Bulgur. 28. Werk af met de dip van asperges en enkele blaadjes postelein.

Aspergesoep met Drie Bereidingen van Zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1000	ml
room	200	ml
crème fraîche		
zout		
witte peper		
geconcentreerde aspergebouillon	250	ml
agar agar	2	g
gelatineblaadjes	2	
valderama ocal organic	200	ml
zalmfilet met buik	380	g
mineola	1	
sojasaus		
dashi kombu	5	g
bonita vlokken	10	g
druivenpitolie	3	el
zalmeitjes		
kikkoman sojasaus	5	ml
dashi	100	ml
mirin	25	ml
tahoon cress		
griekse yoghurt	100	g
sesampasta	30	g
teentjes knoflook	1	
sushi-azijn	10	g
honing	15	g
sjalot		
bieslook		
rookolie		
fleur de sel		
citroensap		

1. Maak 1 liter gevogeltebouillon volgens basisreceptuur. 2. De asperge-schillen krijg je van de makers van het 2e gerecht. 3. Kook de schillen in ruim water met zout. 4. Laat de soep ongeveer 25 min op laag vuur garen en roer regelmatig over de bodem. 5. Zeef de aspergebouillon, reserveer 1000 ml. 6. Kook 400 ml aspergebouillon, 400 ml kippenbouillon en 200 ml room in crème fraîche tot de juiste smaak. 7. Breng op smaak met de crème fraîche, zout en witte peper. 8. Week de gelatineblaadjes. 9. Breng de aspergebouillon samen met de agar agar aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. 10. Proef de olie voordat je verder gaat. 11. Giet in een maatbeker en monteer direct met de olijfolie met behulp van een staafmixer. Dit lijkt op mayonaise. 12. Zorg dat de massa nog warm is en los er dan direct de

geweekte gelatine in op. 13. Stort op een passende plaat zodat een laag ontstaat van ongeveer 4 millimeter dikte en laat afkoelen in de koelkast. 14. Snij in tagliatelle linten en reserveer. 15. Ontvel de zalm en verwijder de bruine delen. Snij de buik af (100g) voor het 2e gerecht, snijd 100 g af voor het derde gerecht en behoud 100 g voor dit gerecht. 16. Snij de zalm in 10 gelijk blokjes. 17. Voor de yuzu gebruiken we Mineola fruit. Pers de Mineola uit. 18. Breng 500 ml water aan de kook met 5 g Dashi Kombu en de Bonita vlokken. 19. Laat 30 minuten trekken als thee. Vervolgens zeven. 20. Doe de ingrediënten in een pan en breng aan de kook, kook 15 minuten door. 21. Laat de saus afkoelen. 22. Meng 5 eetlepels yuzu, 5 eetlepels Tsuyu en 3 eetlepels druivenpitolie met elkaar en marineer er de blokjes zalm minimaal 2 uur in. 23. Leg een stukje gemarineerde zalm op een lepel en garneer met de zalmeitjes. 24. Mix alle ingrediënten voor de sesam yoghurt dip met elkaar in de Thermomix (10 seconden stand 8,5) en breng op smaak met zout en peper. 25. Schroeï de zalmbuik aan 1 kant heel kort met behulp van een gasbrander. 26. Snijd de zalmbuik op maat (lepelgrootte) in 10 porties. 27. Plaats op een lepel de sesam yoghurt dip, leg er een stukje zalmbuik op met de geschroeïde kant boven en garneer met een takje Tahoon Cress. 28. Voor de zalmtartaar de zalmfilet fijnsnijden en vermengen met de zeer fijngesneden sjalot, fijngesneden bieslook, rookolie en 2 el restant Yuzusap. 29. Breng op smaak met fleur de sel en citroensap. 30. Maak een quenelle en leg op een lepel. 31. Plaats de zalmlepels langs de rand van een bord (lepel 1 met zalmgerecht links boven, en dan met de klok mee lepel 2 en vervolgens lepel 3). 32. Doe de aspergenoedels in een diep heet bord. 33. Schuim de aspergesoep op met een staafmixer. 34. Giet de soep over de aspergenoedels.

Melkkalf - Maïs - Spitskool - Mini Champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	125	g
kalfslende	1250	g
peper		
zout		
bruine kalfsfond	500	ml
sjalotjes	2	
kastanje champignons		
tijm	2	takje
laurierblaadje	2	
salie	4	takjes
cognac	125	ml
dragonazijn	20	ml
gelatineblaadjes	6	
maïs (blik)	800	g
parmezaan	200	g
eieren	8	
witte bloem	100	g
maïsmeeel	240	g
arachideolie		
witte asperges	5	
spitskool	1	
bosuitjes	8	
mini champignons	250	g

1. Verwijder indien nodig de vliezen van de lende. 2. Verwarm oven voor op 180 °C. 3. Braad de lende aan in de boter. 4. Kruid met versgemalen peper en wat zout. 5. Leg het vlees in de warme oven en laat het in tot 52 °C kerntemperatuur mooi rosé bakken. 6. Laat rusten op een warme plaats (50°C), laat het braadvocht in de pan. 7. Maak kalfsfond volgens basisreceptuur. 8. Neem het braadvocht, giet het vet af en smelt er een vers klontje boter in. 9. Stoof hierin het fijngesneden sjalotje en de gesneden champignons. 10. Blus af met de cognac en bevochtig met de fond. 11. Doe er de tijm en de laurier bij. Laat 20 minuten doorkoken. 12. Doe er de salie bij en laat nog 20 minuten zachtjes sudderen. 13. Giet door een zeef en werk af met de ongezouten boter, peper en zout en het scheutje dragonazijn. 14. Optioneel: saus in de blender of thermomix fijn pureren. 15. Doe de Parmezaan in stukken in de Thermomix. Maal de Parmezaan: 15 seconden stand 10. 16. Weeg 250 g maïs korrels af en reserveer voor de afwerking. 17. Neem de helft eraf voor de crème. 18. Mix de rest van de maïs en het sap in de Thermomixer. 19. Week de gelatine in koud water, knijp uit als de gelatine zacht is. 20. Neem 100 ml maïspuree, warm het op en voeg 100 g Parmezaan er aan toe. 21. Los ook de geweekte gelatine er in. 22. Meng het direct in de maïsbrij en mix verder tot een gladde massa. 23. Stort het mengsel in een diep bord/kom en laat afkoelen. 24. Neem de helft van de maïspuree en rol er kleine bolletjes van. 25. Scheid de eieren. 26. Breng de crème hoog op smaak, voeg 100 g Parmezaan toe. Wrijf door een fijne zeef. 27. Klop de eiwitten los en kruid

met peper en zout. 28. Doe bloem en maïsmeel in aparte kommetjes. 29. Rol de maïsbolletjes eerst door de bloem, vervolgens door het eiwit en dan door het maïsmeel. 30. Verwarm de frituurpan gevuld met arachideolie op 175 °C. 31. Bak de kroketjes 5 minuten in de hete olie. 32. Mix de andere helft fijn. Warm het eventjes op en giet over in een knijpflacon. 33. Maak de asperges schoon en stoom de asperges 20 minuten. Snijd de asperge topjes recht af en snijd de stelen in plakjes van 1 cm. 34. Snijd de spitskool in slierten, verwijder de nerven. 35. Gaar in 4 minuten in gezouten water en laat afkoelen in ijswater. 36. Verwarm in wat gesmolten boter. 37. Bak de minichampignons en de bosuitjes 6 minuten in wat boter. 38. Voeg er op einde de resterende maïskorrels aan toe. 39. Leg wat spitskool op het bord. 40. Leg daarop enkele sneetjes kalfsvlees. 41. Trek enkele strepen met de saus. 42. Spuit enkele dotjes maïscrème. 43. Verdeel de groentes. 44. Vul aan met de maïskroketjes.

DESSERT Liaison Fatale

Rozen-Lycheesorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	400	g
water	400	ml
blikken lychees (à 565 g)	2	
flesje rozenwater (à 245 ml)	1	
rode voedingskleurstof		

1. Zet een rvs bak in de vriezer. 2. Kook het rozenwater sterk in. 3. Laat de kristalsuiker en het water in een steelpan lauw worden, zodat de suiker smelt. 4. Laat het afkoelen. 5. Mix de lychees met een beetje van de siroop tot fijne pulp en voeg bij de lycheepulp, het rozenextract en een paar druppels rode voedingskleurstof en de helft van het suikerwater toe. 6. Draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs.