

# 2017 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

## LANGOUSTINES EN KOKKELS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	10	
kokkels	30	

1. Pel de langoustines. Laat het staartje er aan zitten en verwijder het darmkanaal. Zet de langoustines koud. 2. Was de kokkels zorgvuldig. Stoom de kokkels gaar in bodempje water, giet af, vang het kookvocht opnieuw op (bij voorkeur decanteren i.p.v. zeven). 3. Haal de mossels uit de schelp, reserveer de schelpen.

## LANGOUSTINE SCHUIM

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
prei	1	
bleekselderij	2	stengels
citroen	1	
noilly prat	25	ml
witte wijn	50	ml
soja-lecithine	15	g
room	100	ml
laurierblad	1	
peperkorrels	6	
tijm	2	takjes

4. Hak of cutter de langoustine pantsers en scharen, zet deze aan in weinig olie, voeg sjalot, prei en bleekselderie toe en smoor verder door. Blus met Noilly prat en witte wijn voeg de kruiden toe en het kokkelvocht laat 10 minuten doorkoken. 5. Zeef het geheel en laat indampen tot 200 ml. 6. Voeg rasp van halve citroen toe en 100 ml room, breng op smaak met peper en zout, zeef vervolgens weer. 7. Voeg 15 gram soja-lecithine toe, laat 15 minuten goed inwerken en schuim op het laatst op met de staafmixer.

## AFWERKING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	10	dunne
salty fingers	1	bakje

8. Leg de langoustines op een metaal blaadje, smeer in met wat olie en bestrooi met peper en zout en brand de bovenzijde af met de gasbrander, geef verder cuisson in de oven. 9. Verwarm de mosseltjes en plaats 3 mosseltjes in één schelp. 10. Blancheer de groene asperges. 11. Verwarm de afgeschuinde cocktail glazen. 12. Dresseer de langoustine erin, staartje naar buiten. 13. Kokkel schelpje erin, salty finger erbij en topje groene asperge. 14. Schuim op met langoustine jus.

## ASPERGES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	15	
groene asperges	20	
kwarteleieren	10	
valdorama picudu olijfolie	45	ml
citroensap	15	ml
zout		
peper		

1. Schil de witte asperges en kook 10 asperges in de schillen met de WUPS gesneden WUPS beet gaar, hou ze wel stevig. Koel snel terug. 2. Reserveer het aspergevocht. 3. Schil de onderkant van de groene asperges en kook ze bijna gaar. Koel snel terug. 4. Snij de asperges in ongelijke stukken(rechte onderkant) ze moeten rechtop staan. Hou de koppen apart. 5. Schaaf 5 asperges met een dunschiller tot linten. 6. Marineer de linten in olijfolie, citroensap, peper en zout. 7. Kook de kwarteleitjes 3 minuten, vlak voor het uitgaan.

## ZURING VINAIGRETTE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuring	15	g
dragon	5	takjes
sushi-azijn		
eieren	3	
olijfolie	100	ml
citroen	1	
xanthaangom		
unique binder		

8. Kook de eieren hard, pel de eieren en scheidt het eigeel van het wit. Maak van het eiwit mimosa, door deze door een zeef te drukken. 9. Was de zuring en pluk de blaadjes van de zuring en de dragon. 10. Blender de zuring- en dragon bladen, 50 ml gezeefd aspergevocht en de eidooiers. 11. Monteer de massa met olijfolie en smaak af met zout en citroensap (en evt. wat sushi-azijn naar smaak). Indien de vinaigrette te dun is, evt. binden met wat Xanthaangom en Binder.

## PRESENTEREN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diverse soorten zuringblad of sla met bloemen	150	g

12. Bord naar keuze. 13. Schik de aspergestukken en koppen in een steker op het bord. 14. Garneer met diverse soorten sla, bieslook en asperge linten. 15. Plaats het doorgesneden 3 minuten eitje boven op de asperges. 16. Lepel de zuringvinaigrette om de asperges heen. 17. Garneer af met het mimosawit.

## COQUILLES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	20	

1. Spoel de coquilles kort af onder koud water en leg ze op een theedoek strak tegen elkaar aan en rol op om op te stijven. 2. Plaats in de koeling.

## KROKANT VAN SAVORA MOSTERD

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sushi rijst	120	g
savora mosterd	60	g
sushi azijn		

3. Kook de sushi rijst goed gaar en giet af. Breng op smaak met sushiazijn. 4. Doe de warme rijst in de thermomix of de blender en voeg de savora mosterd toe. 5. Draai dit tot een gladde massa. 6. Smeer deze massa dun uit op een siliconenmat, makkelijk is om deze siliconenmat op de onderzijde van een bakblik te leggen. Zet dit in de patisserie oven van 100°C tot de massa uitgehard en krokant is.

## JUS VAN CITROENVERBENA

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	25	ml
ui	1	
knoflook	1	teen
tijm	1	takje
boter	15	g
witte wijn	100	ml
noilly prat	50	ml
witte port	50	ml
kippenfond	400	ml
koksroom	200	ml
citroenverbena	0.5	bos
citroen	1	
soja-lecithine		

7. Zet een halve ui, knoflook en tijm zachtjes aan in zonnebloemolie. 8. Blus af met de witte wijn, Noilly Prat en witte Port en laat tot de helft reduceren. Voeg nu de kippenbouillon, room, boter en de helft van de citroenverbena toe. 9. Laat het geheel net onder het kookpunt ongeveer 30 minuten trekken. Verfris de jus met citroenrasp en sap. 10. Passeer de jus vervolgens door een fijne zeef. 11. Warm de jus weer op met de andere helft van de citroenverbena en laat even trekken. Zeef vervolgens weer. 12. Verwarm de jus weer en voeg 1 eetlepel soja-lecithine toe, laat 15 minuten staan. Schuim op met staafmixer.

## PREISTOOF

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	
zonnebloemolie		
boter	15	g

13. Verwijder het groene deel van de prei. Snijd het witte deel van de prei één maal doormidden en snijd er dunne ringetjes van. Was de prei zeer goed schoon, geen zand meer. Laat uitlekken. 14. Zet de prei aan in koolzaadolie en bak (zonder te kleuren) tot de prei beetgaar is. 15. Voeg daarna een klontje boter toe en breng op smaak met peper en zout. Haal uit de pan en zet weg.

## BIMI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bimi's	10	

16. Schil de onderkant van de bimi's, kook de bimi's beetgaar in gezouten water en koel direct terug op ijswater. Reserveer.

## POMPOEN BEREIDINGEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
butternut pompoen	1	
suiker	50	g
natuurazijn	100	ml
water	100	ml
sjalot	2	
knoflook	1	teen
citroengras	1	stengel
kippenbouillon	1500	ml
kafir blaadjes	4	
witte wijn	200	ml

17. Champignons: Snijd de pompoen in tweeën en gebruik de bovenkant van de pompoen (waar geen zaad zit). Schil de pompoen en boor met een Pommés Parisienne-boor 10 balletjes uit. 18. Snijd hier champignon vormpjes van. 19. Blancheer de pompoen-champignons beetgaar in gezouten water en spoel daarna koud. 20. Pompoen rolletjes: Gebruik voor de rolletjes hetzelfde stuk pompoen als voor de champignons. Snijd de pompoen bij, zodat deze weer egaal is (bewaar de afsnijdsels). 21. Maak een zoetzure marinade van de suiker, azijn en het water. Verwarm dit tot de suiker opgelost is en zet vervolgens koud. 22. Snijd op de snij machine (stand 3) 20 dunne lange plakjes van de pompoen. 23. Leg de banen in een bakje en giet hierop de koude marinade. 24. Zet het bakje (zonder deksel) in de vacumeer-pot, trek vacuüm en impregneer de pompoen, ontluicht na 5-10 minuten. Herhaal dit drie maal. 25. Haal de geïmpregneerde pompoen uit het vocht en rol er rolletjes van. 26. Pompoen crème: Maak de andere kant van de pompoen schoon en snijd hier gelijkmatige blokjes van. Gebruik ook de overblijfselen van het andere deel. Maak op smaak. 27. Snipper de sjalot en de knoflook en zet dit aan in een hete pan. 28. Doe vervolgens de blokjes pompoen, de kafir blaadjes en citroengras erbij en zet dit mee aan. Blus dit af met de witte wijn, schenk hier de kippenbouillon op, zodat de pompoen net onder staat, kook dit gaar en giet af. Draai glad in de blender. Breng eventueel op smaak met zout en peper. 29. Doe de massa in een spuitflesje.

## LAVAS OLIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lavas	1	bosje
lecithine	10	g
maisolie	200	ml

30. Draai de blaadjes van de lavas met de lecithine glad in de blender en doe hier vervolgens druppelsgewijs de olie bij totdat alles is goed is opgelost. 31. Maak op smaak. 32. Giet dit op een fijne zeef en laat hier de olie rustig uitlekken. Doe vervolgens in een spuitflesje.

## AFWERKING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
micryo		

33. Zeef met behulp van een theezeef wat Micryo en smeer of poeder 1 kant van de coquilles hiermee in. 34. Bak de coquilles in een stalen goed hete pan snel en geef ze indien nog nodig cuisson in de oven. 35. Verwarm de groentes, prei, bimi, pompoen-champignons. 36. Verwarm de pompoen crème (plaats flesje in warm water bad).

## PRESENTEREN

37. Rangschik in diep bord de coquilles, de groentes (prei, bimi en pompoen-champignons). 38. Spuit rondom de pompoen crème in toefjes er om heen. 39. Voeg het rijst-krokantje toe en garneer met de lavas olie en de jus van citroenverbena.

**HOOFDGERECHT** GEGRILDE LAMSFILET MET LASAGNE VAN SCHOUDER, GEROOKTE AUBERGINE, PAARSE AARDAPPEL, RATATOUILLE, WATERKERS

---

## LAMS STOOF

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsnek of schouder	400	g
sjalot	2	
wortel	50	g
bleekselderie	1	stengel
laurierblad	1	
tijm	1	tak
rode wijn	200	ml

1. Ontbeen indien er geen filet is de nek of schouder en snijd het vlees in kleine blokjes. Bewaar de botten. 2. Kleur het vlees in olijfolie in de hogedruk pan, voeg fijngesneden wortel, bleekselderie en de kruiden toe. 3. Blus af met rode wijn en voeg water toe zodat het ruim onderstaat, laat koken onderdruk voor 50 minuten. 4. Schep het vlees er uit en controleer op zachtheid (nog stevig dan langer doorgaren). 5. Giet het vocht er grotendeels af en bewaar. 6. Kleur de lamsbotten met het bouquet, blus af met het stoof vocht en laat inkoken. 7. Snij het vlees fijn en laat ondertussen het resterende stoof vocht inkoken, voeg het fijngesneden vlees toe en laat verder inkoken, het moet een dikke ragout worden.

## LAMSLENDE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet	1200	g

8. Portioneer de lamsfilet in vijf gelijke stukken van 240 gram.

## LASAGNE VAN LAMSSTOOF EN GRUYÈRE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	100	g
ei	1	
olijfolie		
gruyère	50	g

9. Maak pastadeeg van de bloem, ei en water met de hand. 10. Rol lasagnevellen van het deeg met de deegroller. 11. Kook de vellen beetgaar af in gezouten water en spoel koud. 12. Rasp de Gruyère. 13. Steek rondjes uit ter grote van de lasagnekokertjes. Leg onder in het kokertje een pasta vel, doe hier wat kaas op, daar op de lamsstoof, op de stoof komt weer kaas. Herhaal dit 2 maal.

## KNOFLOOKSCHUIM

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	300	ml
knoflook	2	teentjes
soja lectine	10	g

14. Snijd de knoflook in dunne plakjes. 15. Doe de melk met de plakjes knoflook in een pan en breng zachtjes aan de kook. Laat dit een uurtje trekken met de deksel op de pan. 16. Breng op smaak met peper en zout en zeef de knoflook eruit. 17. Voeg sojalecethine toe en schuim op met de staafmixer.

## GEROOKTE AUBERGINE CRÈME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
olijfolie		
knoflook	3	teentjes
tijm	4	takjes
grof zeezout		
rookmot		

18. Snijd aubergines over de lengte door. Kerf er ruitjes in. Smeer dit in met olijfolie. 19. Snij de knoflook fijn en verdeel over de aubergine helften leg ook op elke helft een takje tijm. Maak op smaak voldoende met grof zeezout. 20. Zet de aubergines in een oven van 200°C en laat ze kleuren. Als ze gekleurd zijn dek ze af met aluminiumfolie en pof ze verder gaar in de oven. 21. Haal de aubergines uit de oven als ze gaar zijn. Haal het vruchtvlees eruit door middel van een lepel. Verwijder de tijm en knoflook. 22. Doe de aubergine pulp in het bakje van de rookoven. Verwarm de rookoven met rookmot op de kookplaat. Als het gaat roken voeg het bakje met de aubergine pulp toe. Doe de klep weer dicht en haal van de plaat af. Laat een half uurtje staan en draai er vervolgens crème van in de blender of in de TM. 23. Proef breng evt. op smaak. Doe in een spuitflesje.

## PERUAANSE PAARSE AARDAPPEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peruaanse bluestar aardappels	15	
olijfolie		
knoflook	1	teen
tijm	2	takjes

24. Gekonfijte aardappel: (Schil alle aardappels) en snijd van 10 aardappels de kontjes af. 25. Steek met een klein rond stekertje 10 cilinders uit. Was deze aardappels kort en droog ze op een doek.