

2017 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

OVERIG SANGRIA

SANGRIA

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
piemonte brachetto wijn	1	fles
spa rood	1	flesje
bacardi rum (optioneel)	1	flesje
perssinaasappel	1	
sinaasappel	1	hand
limoen	1	
citroen	1	
suiker		

1. Koel het fruit, (rum), en het sap van de perssinaasappel. 2. Citroen, limoen en sinaasappel in dunne schijfjes snijden en in een grote glazen karaf doen. 3. Suiker toevoegen en in de koelkast zetten om de smaken te laten intrekken. 4. Als de sangria geserveerd wordt, het fruit met een houten lepel licht pletten en de wijn, rum en sinaasappelsap toevoegen. Naar smaak zoeter maken.

LAMSGEHAKTBALLETJES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsgehakt	300	g
eieren	2	
knoflook	3	teen
peterselie	20	g
zout		
peper		
paneermeel	40	g
rode wijn	30	ml
olijfolie	40	ml
sjalotjes	2	
cognac	30	ml
tomatenpuree	20	g
lamsvleesbouillon	120	ml

5. Vermeng het lamsgehakt met ei, knoflook, peterselie, peper en zout. 6. Week in een apart schaaltje het broodkruim in de wijn en voeg dit toe aan het gehaktmengsel. Goed mengen en vorm dan 10 één-haps balletjes. 7. Verhit de olie in een grote pan en bak daarin de gehaktballetjes rondom bruin. 8. Voeg de gehakte ui toe en laat fruiten tot glazig. 9. Zet de afzuiger uit. 10. Flambeer met de cognac en roer tot de vlammen minder worden. 11. Voeg de tomatenpuree en bouillon toe. 12. Breng op smaak en laat het geheel 45 minuten zachtjes koken.

AARDAPPELOMELET

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	65	ml
vastkokende aardappels	350	g
zout		
peper		
blonde ui	1	
serranoham	65	g
eieren	3	
rode paprika	2	
bladpeterselie		

13. Rooster de paprika's, ontvel en verwijder de zaadlijsten. Snijd in repen. 14. Schil de aardappelen en snijd in plakken van 6 mm dik. 15. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op laag vuur. Doe er de helft van de plakken aardappel in en bak ze 15-20 minuten onder af en toe omscheppen tot ze gaar maar niet bruin zijn. Doe ze op een bord en bestrooi met wat zout. 16. Bak de rest van de aardappels op dezelfde manier. 17. Laat de olie in de pan. 18. Verhit 30 ml olijfolie in een andere koekenpan en fruit daar de in dunne plakken gesneden uien in 15 minuten gaar en goudgeel. Laat iets afkoelen. 19. Klop de eieren los in een grote kom. 20. Schep de uien, paprika repen en fijngesneden Serranoham erdoor. Breng op smaak met peper en zout en schep er de gebakken aardappelen door. 21. Verhit de achtergebleven olie op laag vuur en giet er het eimengsel in. 22. Laat 8-10 minuten bakken tot de bodem gestold en goudbruin is. 23. Leg een bord op de pan en keer het geheel om. Til de pan eraf en laat de omelet weer terugglijden in de koekenpan. Bak die zijde op laag vuur 4 minuten. 24. Garneer met fijngesneden bladpeterselie.

GARNALEN MET KNOFLOOKMAYONAISE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	1	
jumbo-garnalen	10	
knoflook	2	teen
zout		
panko		
boter		

25. Maak de mayonaise volgens basisreceptuur. 26. Vermeng met de uitgeperste knoflooktenen en reserveer koel. 27. Schik de garnalen in dichte rijen, waarbij de ene garnaal tegen de andere aan ligt, in een ingevette schaal. Bestrooi met zout. 28. Zet de garnalen 3 minuten onder de grill, ongeveer 10 cm van de warmtebron. 29. Draai de garnalen om, maar houd ze in rijen. 30. Lepel de mayonaise over het midden van de garnalen. Strooi panko over de mayonaise en leg er de botervlokken op. 31. Zet het geheel 2 minuten onder de grill tot de mayonaise goudbruin is.

KRAB

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krabpoten	2	kg
zout per liter	15	g
wups	500	g

36. Breng een pan water aan de kook en roer er het zout door. 37. Voeg de WUPS toe en laat 20 minuten trekken. 38. Kook de poten gedurende 6 minuten in 100 °C. 39. Haal de poten eruit laat afkoelen. 40. Haal het vlees uit de poten (kraak ze met een notenkraker). 41. Bewaar enkele pootjes, deze kun je gebruiken voor de garnering. 42. Vang eventueel vocht op en bewaar.

PASSATA

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	500	g

43. Was de tomaten. Doe ze in een grote pan met een klein beetje water. 44. Doe de deksel op de pan en breng aan de kook. 45. Roer regelmatig even goed door. Als het eenmaal kookt zet je het vuur lager. Wanneer de tomaten gaan barsten haal je de deksel van de pan. Zet het vuur iets hoger zodat al het vocht kan verdampen. Er moet nog wel iets vocht in de pan blijven, anders brandt het aan. 46. Draai het door een PasseVite (roerzeef). Als je de saus nog te dun vindt zet hem dan nog op het vuur en kook hem in.

KRAB QUENELLES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	80	ml
ui	1	
knoflook	2	teen
droge witte wijn	125	ml
paneermeel	50	g
peterselie	50	g
roomboter	40	g

47. Snipper de ui, verhit olijfolie in een koekenpan en fruit de gesnipperde ui en de knoflooktenen zacht. 48. Blus af met witte wijn en voeg de passata toe en meng. Laat 3-4 minuten sudderen. 49. Voeg het krabvocht toe en laat nogmaals 3 minuten sudderen. Proeven. 50. Neem nu het krabvlees en voeg naar smaak de passata toe (zodanig dat de zachte smaak van de krab overeind blijft). 51. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en zout. 52. Laat het uitlekken in een zeef en maak van de massa mooie quenelles, vang het vocht op. 53. Monteer het vocht met de koude boter tot een gladde saus. 54. Hak de peterselie en vermeng met het paneermeel. 55. Plaats de krab quenelles op een ovenschaal en bestrooi met het paneer-peterselie mengsel. 56. Bak de quenelles af in een oven van 200 °C.

MUL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mul	1200	g
suiker	20	g
zout	3	g
peper	2	g
droge witte wijn	160	ml
perssinaasappel	4	
roomboter	50	g

1. Ontschub en fileer de mul, verwijder de zijgraten. 2. Rasp de sinaasappels en pers ze daarna uit. 3. Meng de suiker met het sinaasappelrasp, zout en de peper. 4. Wrijf de velkant van de mul filet in met dit mengsel en zet in een RVS schaal met de velkant naar boven, afgedekt tot gebruik in de koelkast. 5. Verwarm de oven voor op 230° C. 6. Vet een overschaal in waar de mul filets naast elkaar passen. 7. Smelt de roomboter. 8. Leg de vissen erin en besprenkel met de wijn, het sinaasappelsap en de gesmolten boter. Zet 8-10 minuten in de oven. 9. Controleer of de vis gaar is door met de punt van een scherp mes in het dikste deel van de vis te steken. 10. Haal de vissen uit de schaal, bewaar warm. Reserveer het vocht voor presentatie.

GEBAKKEN PAPRIKA-SINAASAPPELSALADE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	3	
gele paprika	3	
groene paprika	3	
olijfolie extra vierge		
sjalot	3	
handsinaasappel	3	
zwarte olijven zonder pit	100	g
komijnzaad	5	g
knoflook	3	teen
sherryazijn	20	ml
peper		
maldon zout		
korianderblad	0.5	bos
eieren	5	
munt	0.25	bos
koude roomboter	50	g

11. Schil de paprika's met een dunschiller, snijd ze in vieren en verwijder de lijnzaden. 12. Verhit olijfolie in een grote koekenpan. 13. Leg de paprika's in de olie en bak ze met de deksel op de pan gedurende 20 minuten op een laag vuur. 14. Keer ze om en laat nog 10 minuten zachtjes bakken tot ze gaar zijn. 15. Haal ze uit de olie en laat afkoelen. Reserveer de olie. 16. Snij de paprika's in repen. 17. Gaar de knoflook langzaam in de gereserveerde olijfolie. 18. Wrijf voor de dressing het komijnzaad en de knoflook met wat Maldon zout in een vijzel fijn en druppel er 3 eetlepels olijfolie bij. Roer naar smaak de sherryazijn erdoorheen en breng op smaak met peper en zout en wat sinaasappelsap. 19. Snijd de sjalotjes in zeer dunne ringen. 20. Schil de sinaasappel en snijd deze tot partjes. 21. Snij de olijven in de lengte in vieren. 22. Leg de paprikareepjes samen met de sinaasappelpartjes, olijven en sjalot in een schaal. 23. Bestrooi met fijngesneden korianderblad. 24. Schenk de dressing erover, meng alles goed om (proeven) en zo lang mogelijk marineren. 25. Kook de eieren gedurende 12 minuten. Laat schrikken en afkoelen tot koud. 26. Pel de eieren, scheid eiwit en eigeel en maak van beide mimosa. 27. Maak een chiffonade van de munt.

BARBARIJSE EEND

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
barbarijse eenden	2	
eenden bouillon	2000	ml
nootmuskaat	2	g
pimentón (gerookt paprikapoeder)	2	g
kruidnagelpoeder	1	g
olijfolie	30	ml
lente-uitjes	20	
kleine bospeentjes	40	
wortels	10	
laurierblad	3	
knoflook	5	teen
amontillado sherry	200	ml
tijm	3	takje
kaneelstokjes	2	
peren	5	

1. Verwarm de oven op 180° C. 2. Meng de versgemalen nootmuskaat, pimentón, kruidnagel en versgemalen zwarte peper en zout. 3. Verdeel de eend(en) in stukken (vleugels, poten, dijen en borst). Eventueel de borsten nog verder snijden. 4. Bestuif met het kruidenmengsel. 5. Bereid 2000 ml eenden bouillon volgens basisreceptuur van kippenbouillon, vervang echter de kip door de karkassen en overblijfselen van de eend. Maak deze bouillon in de snelkookpan klaar. 6. Verhit de olie in een grote braadpan en bak de stukken eend in porties bruin. 7. Verwijder de buitenste blaadjes van de lente-ui. Snijd het bladgroen van de bospeen. 8. Laat een eetlepel vet achter in de pan en giet de rest weg. 9. Bak hierin de lente-ui en de bospeen met de laurierbladen 3-4 minuten op middelhoog vuur, tot ze lichtbruin zijn. 10. Snijd de knoflook in plakjes, voeg toe en bak nog 2 minuten. 11. Voeg de sherry toe en kook 1 minuut. Haal de groenten eruit. 12. Roer het aanzetsel in de pan los. Roer de tijm, kaneelstokje en de bouillon erdoor. 13. Leg de eend terug in de pan, breng aan de kook en bak de eend 70 minuten. 14. Draai de stukken eend na 30 minuten om. 15. Schil de peren, halveren en verwijder het klokhuis. Leg de peren op de eend en zet de pan nog 20 minuten in de oven. 16. Voeg de worteltjes en lente-ui toe en laat mee garen tot al dente.

CHOCOLADE SAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	120	g
chocolade puur 80%	75	g

17. Rooster en maal de amandelen in de keukenmachine of Thermomix zeer fijn en vermeng met de geraspte chocolade. 18. Haal de gare eend, lente-ui, kaneelstokje, bospeen en de peren met een schuimspaan uit de vloeistof en houd warm. 19. Laat de vloeistof tot de helft inkoken. 20. Doe 100 ml van het braadvocht bij het chocolade-amandelmengsel en meng alles goed. Klop dit mengsel door de saus om het te binden. Maak op smaak.