

2017 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VOORGERECHT Surprise eitjes met gerookte makreel, komkommer, venkel, appel en warm aardappelschuim

Eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	

Maak de eierschalen een eiertikker klaar, droog in de warmkast en verwijder de vliesjes. De eieren zelf kunnen naar de makers van het dessert.

Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse makreel	250	g
crème fraîche	10	g
mayonaise	20	g
sesamolie	8	g
citroen	1	
sjalotjes	2	
maldon zout		
zwarte peper		

Fileer en rook de makreel. Maak mayonaise volgens basisreceptuur. Meng de makreel met ragfijn gesneden sjalot, crème fraîche, mayonaise, sesamolie, rasp en sap van citroen en breng op smaak met zout en peper. Schep de massa in een spuitzak met gladde spuitmond en bewaar tot gebruik in de koeling.

Fijne salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	100	g
venkelknol	100	g
granny smith	100	g
sushi azijn	50	ml

Verwijder het venkelgroen en snijd heel fijn, reserveer het groen. Snijd de venkel, appel en komkommer in blokjes van 0,5 centimeter. Breng op smaak met sushi azijn en peper en zout.

Aardappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappel	300	g
slagroom	150	ml
roomboter	50	g
nootmuskaat		
peper		
zout		

Schil en kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en vang het vocht op (150 ml). Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de slagroom, het kookvocht en de boter. Breng op smaak met zout en nootmuskaat en giet nog warm in de sifon. Plaats een patroon en houd warm op maximaal 70°C.

Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	4	liter
sereh	4	stengels
gember	100	g
laos	100	g
rode uien	2	
rode pepers	4	
knoflook	4	tenen
zonnebloemolie		
tomatenpuree	10	g
korianderzaad	2.5	g
koriander	8	takjes
kaffirblaadjes	8	kaffirblaadjes
zout		
peper		
ongepelde hollandse garnalen	250	g

Maak eerst de groentebouillon volgens basisreceptuur. Kneus de sereh, en schil de gember en de Laos. Verwijder de zaadjes van de rode pepers en rasp de schil van de limoen. Snij de ui, de gember, Laos, rode pepers en 4 tenen knoflook in grove stukken. Bak alles op een niet te hoog vuur een paar minuten aan in zonnebloemolie. Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee. Voeg koriander, korianderzaad en kaffirblaadjes toe. Blus af met de groentebouillon en breng aan de kook. Laat de bouillon zo lang mogelijk trekken op zeer laag vuur met het deksel op de pan. Zeef de bouillon en kook in tot de helft. Voeg naar smaak zout en peper toe. Pel de garnalen en voeg de garnalenschillen toe aan de bouillon.

Aubergine kaviaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	st
knoflook	2	tenen
olijfolie		
zout		
peper		
alu folie		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snij de aubergine in de lengte door en maak inkepingen in het vruchtvlees. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met peper en zout en 2 fijngehakte tenen knoflook. Pak de aubergine in aluminiumfolie in en laat in de oven in 30 minuten gaar worden. Lepel het vruchtvlees uit de aubergines en hak fijn. Breng op smaak met peper en zout en reserveer.

Geitenkaas crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas (merci chef light soignon)	1	rol
room	80	ml
zout		
peper		
limoenen	2	

Meng de geitenkaas met de room in de keukenmachine tot een glad mengsel. Voeg naar smaak rasp van de limoen toe. Breng op smaak met peper en zout. Vul er een spuitzak mee en reserveer.

Parmezaanse kaas sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
parmezaanse kaas	150	g
glucose	100	g
zout	1	g

Rasp de kaas en verwarm samen met de melk zodat de kaas smelt en zijn smaak afgeeft. Maak fijn met een staafmixer en giet door een zeef. Verwarm samen met de glucose en het zout en draai er ijs van. Vries maximaal in zodat de massa hard is.

In Poire William gekonfijte peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
conference peren	3	
poire williams	150	ml
suiker	100	g

Schil de peren, snijd ze verticaal in vieren en verwijder de kern. Doe de peren in een schaal, samen met de suiker en Poire Williams. Dek de schaal af en gaar 45 minuten op 175°C. Laat de peren afkoelen in het vocht. Snijd de peer in brunoise.

Witlof tarte tatin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	5	witlof stronken
suiker	300	g
bladerdeeg	2	pakken

Snijd de witlof stronken in de lengte over de helft en verwijder de kern. Karamelliseer de suiker en giet deze in ronde bakvormen. Snijd de halve stronken witlof bij en leg deze op ieder bakje met de bolle kant naar boven. Steek de bladerdeeg uit op de zelfde grootte als de bakjes en prik deze in zodat hij niet gaat souffleren. Leg de plak op het witlof en druk goed aan. Plaats de bakjes in een pan en verhit tot de karamel begint te borrelen. Door de warmte 'smelt' het bladerdeeg zich om het witlof heen. Bak de tarte tatin voor ongeveer 20 minuten op 200 °C goudbruin. Laat iets afkoelen en draai het bakje om zodat het witlof boven ligt.

Walnoten met kerrie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten in dop	300	g
kerrie		
peper		
zout		

Rooster de walnoten 15 minuten in een oven van 150°C. Bestrooi met kerrie, zwarte peper en een beetje zout.

HOOFDGERECHT Anjou duif op 2 manieren met fondantaardappel, lauwwarme salade, geglaceerde druiven en rode portsaus

Geglacéeerde druiven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode pitloze druiven	500	g
rode druivensap	300	ml
appelsap	100	ml
rozemarijn	1	takje
bruine suiker	20	g
boter	10	g

Verwarm het sous-vide waterbad naar 75 °C. Spoel de druiven af onder de kraan en halveer ze. Doe ze met de overige ingrediënten in een vacumeerzak en vacuümeer. Laat de druiven in 15 minuten gaar worden in een waterbad op 75 °C. Vang de druiven op in een zeef boven een ruime pan. Kook het vocht in tot stroperig en glaceer er de druiven in.

Kippenbouillon en kippenfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbotten	4	
wortel	200	g
ui	200	g
prei	200	g
selderij	100	g
laurierblaadjes	2	
foelie	2	stukjes
peperkorrels	10	
tijm	1	takjes
snuf zout		
koud water	3	liter

De groenten wassen en grof snijden. De kippenbout samen met de groenten, de kruiden, het zout en het water opzetten in een snelkookpan. Onder druk brengen en 30 minuten laten stoven. De bouillon zeven door een zeef en zeef vervolgens door een passeerdoek. De bouillon snel terug koelen en degraïsseren. Doe 600 ml van de bouillon over in een kleinere pan en kook in tot een fond.

Duif - gekonfijte duivenboutjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
anjouduiven	5	
grof zeezout	250	g
zwarte peper	40	g
tijm	2	bosjes
ganzenvet	1	liter
peper		
zout		

Boutjes van de duiven snijden en inwrijven met zeezout, zwarte peper en verse tijm, 3 x 3 minuten vacumeren. In de vacumeer pot. Ontluchten, schudden en opnieuw vacumeren. Afspoelen en droogdeppen. 1 uur zachtjes konfijten in het vet op 90°C tot het vlees zacht is. Uit laten lekken. Vlak voor uitgifte krokant bakken in een non-stick koekenpan.

Sous-vide gegaarde duivenborst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
duivenborsten		

Verwarm het sous-vide waterbad naar 65 °C. Snijd de filets van de karkassen, ontvlies de filets. Vacuümeer en gaar ze 20 minuten op 65°C. Snel terug koelen en leg weg tot vlak voor het uitserveren. Vlak voor uitgifte in hete boter en olijfolie bruinen en op smaak brengen met peper en zout.

Rode portsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruidenboeket: tijm, laurier, peterselie		
karkassen van duiven	5	
rode port	200	ml
wups	200	g
rode wijn	150	ml
gevogelte bouillon	1	l
koude boter	150	g

Hak de karkassen, vleugeltjes en evt. nekjes fijn. Karamelliseer in olijfolie. Voeg de Wups soepgroenten toe en laat even meebakken. Blus af met rode wijn en voeg bouillon met kruidenboeket toe. Gedurende 1 uur op een laag vuur met deksel op de pan laten trekken. Het geheel zeven en de bouillon in laten koken tot de helft. Port toevoegen en opnieuw tot de helft inkoken. Op smaak brengen met peper en zout en afmonteren met koude boter.

Fondantaardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel vastkokend	10	grote
boter		
tijm		
sterke kippenbouillon	1	liter
olijfolie		
zeezout		
peper		
parmezaanse kaas	50	g
ronde uitsteker	5	cm

Oven voorverwarmen op 200 °C. Schil de aardappelen. Haal cilinders uit de aardappel met de uitsteker, snijd de uiteinden recht en maak alle stukken gelijk. Spoelen met koud water en droop deppen. Maak een puree van de resten van de aardappels. Kruid de aardappels met peper en zout. Aardappelen in hete pan met olijfolie goudbruin bakken aan een kant. Dan omdraaien en het vuur medium zetten. Flink bosje tijm, boter erbij en 5 minuten koken. Dan bouillon erbij gieten tot ongeveer 1/3 en in de oven zetten. Rasp de Parmezaanse kaas. (Kan in de Thermomix: kaas in grove stukken plaatsen, 10 sec, geleidelijk opdraaien naar stand 10, NIET in 1x naar stand 10 draaien!) Vul de aardappelcilinders met de puree en plaats een rozetje van Parmezaanse kaas er bovenop. Ongeveer 15 min op 200 °C.

Tuinbonen/erwtjessalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	20	g
sjalot	1	grote
wortel	1	
doperwtjes	200	g
tuinboontjes	200	g
blanke kippenfond	200	ml
kropsla	1	
peterselie	20	g
munt	10	blaadjes
dragon	2	takjes
versgemalen peper		
zout		
suiker		

Schil en maak linten van de wortel, kook de wortel beetgaar. Snijd de sjalot in brunoise. Kleur de boter bruin in een pan op het vuur en sauteer de sjalot. Voeg de doperwten en tuinboontjes en wat suiker toe zodra de ui glazig is. Voeg de blanke kippenfond toe, laat sudderen tot de fond volledig verdampt is. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de salade in chiffonade, snijd de peterselie fijn en voeg toe. Snijd de munt en dragon fijn en voeg ook toe.

Wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	2	st

Maak van de wortel dunne plakken en gaar deze in wat olie met peper en zout in de oven.

DESSERT Vanillezanddeeg, witte chocolade parfait, frambozenschuim

Vanillezanddeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zelfrijzend bakmeel	300	g
roomboter	200	g
witte basterdsuiker	100	g
ei	1	
vanillesuiker	1	zakje
zout		

Draai de vanille-,basterd-suiker, boter en het zout in de keukenmachine tot lichte kleur. Voeg al draaiende het ei toe. Doe hierna het zelfrijzend bakmeel erbij en draai dit alles tot een deeg. Koel terug en laat een ½ uur rusten in de koelkast. Rol dit snel en gelijkmatig uit tussen 2 lagen bakpapier Dikte ½ cm. Steek rondjes uit en bak af op 175 °C , tot ze goudbruin zijn.

Frambozenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries frambozen		
suiker	100	g
eiwit	30	g
gelatine	8	g

Maak 500 ml frambozencoulis. Verwarm de coulis met de suiker en los de gelatine hierin op. Laat afkoelen en vermeng het daarna met de eiwitten. Zeef het geheel dusdanig dat er een schuim ontstaat.