

2017 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VOORGERECHT Tarte Flambé

Tarte Flambé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
speltbloem	600	g
zout	3	g
wijnsteen-bakpoeder	12	g
water	300	ml

1. Kneed in een kom de ingrediënten voor het deeg goed elkaar tot een stevige bal ontstaat.
2. Dek af en zet 15 minuten in de koelkast.
3. Verwarm de oven op 200°C. Onderste oven met fan.
4. Schil de peer en snijd in dunnen partjes.
5. Halveer de bal deeg. Bestuif 4 grote stukken bakpapier royaal met bloem en leg op ieder vel een bal deeg.
6. Rol zo dun mogelijk uit met een deegrol.

Geitenkaas en Peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	300	g
grote handrijpe peren	4	
pecannoten	125	g
basilicumblaadjes	3	g

7. Roer de geitenkaas zacht.
8. Bestrijk twee plakken met zachte geitenkaas en leg hierop de perenpartjes.
9. Schuif beide stukken bakpapier met het belegde deeg op een bakplaat en bak 8 minuten in de oven.
10. Na 6 minuten de geitenkaas/peer tarte bestrooien met basilicumblaadjes en pecannoten.

Rauwe Ham en Ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenyoghurt	300	g
rauwe ham	200	g
kleine uien	2	
nootmuskaat		

11. Bestrijk de andere 2 plakken met geitenyoghurt en verdeel hierover de ham en in dunne ringen gesneden ui. Bestrooi met verse geraspte nootmuskaat.
12. Schuif beide stukken bakpapier met het belegde deeg op een bakplaat en bak 8 minuten in de oven.
13. Bak twee platen onder elkaar.
14. Bak daarna nog 3-5 minuten tot ze goudbruin zijn.
15. Presenteer op een houten plank, snijd in punten en serveer.
16. Wordt aan de pas/bar gegeten.

Warme Garnalencocktail

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
tenen knoflook	2	
rauwe gepelde garnalen	375	g
bosje koriander	1	
bosje dille	1	
bakje tuinkers	1	
chorizo	100	g
panko	25	g
gerookt-paprikapoeder	2.5	g

1. Verhit een scheutje olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. 2. Bak hierin de knoflook in een paar minuten goudgeel en roer de garnalen erdoor. 3. Bak de garnalen even mee, tot ze gaar zijn en al het eventuele vocht is verdampt. 4. Roer de koriander en dille erdoor; bewaar wat om later de cocktails mee te versieren. 5. Haal de pan van het vuur en houd de garnalen warm onder een deksel. 6. Snijd de chorizo brunoise. 7. Verhit een scheutje olie in dezelfde pan en voeg de chorizo toe. 8. Bak het vlees in ongeveer 5 minuten goudbruin. Voeg halverwege de baktijd de panko toe. Roer in de laatste minuut het paprikapoeder erdoorheen. Haal het gare worstvlees uit de pan en houd het warm. 9. Laat de jus in de pan, dat heb je nog nodig.

Salsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cayennepeper	2.5	g
gerookt-paprikapoeder	2.5	g
groene paprika	1	
groene chilipeper	1	
ui	1	

10. Snijd de paprika en chilipeper in fijne brunoise. 11. Roer voor de salsa de cayennepeper en het paprikapoeder door de worstjus. Verhit 30 seconden op middelhoog vuur. Voeg de paprika, chilipeper en ui toe en bak 5 minuten mee, tot alles zacht is. 12. Voeg zout en peper naar smaak toe en reserveer.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine ijsbergsla	1	
trostomaten	3	
komkommer	1	

13. Maak de ingrediënten voor de salade schoon. 14. Pliceer de tomaat en snijd tot concassé. 15. Verwijder de zaadlijst van de komkommer en snijd een brunoise van de komkommer.

Cocktailsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	75	g
citroen	1	
yoghurt	50	ml
scheutje tabasco		
ketchup	50	ml

16. Maak mayonaise volgens basisreceptuur. 17. Meng met sap van de citroen, yoghurt, ketchup en tabasco naar smaak. 18. Maak de cocktails. Zet glazen klaar. 19. Leg onderin een blaadje ijsbergsla, schep er achtereenvolgens wat tuinkers tomaatjes, komkommer, salsa, cocktailsaus en de garnalen op. 20. Strooi de worstkruiden en bewaarde kruiden eroverheen plus wat tuinkers.

SOEP Pittige Zoete Aardappelsoep met Feta en Granaatappel

Pittige Zoete Aardappelsoep met Feta en Granaatappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	2000	ml
kokosvet	50	g
rode zoete aardappel	1000	g
grote uien	2	
tenen knoflook	2	
rode spaanse peper	1	
ras el hanout	12.5	g
cayennepeper	5	g
granaatappels	2	
feta	100	g
verse munt		
chilipoeder		

1. Maak de kippenbouillon volgens basis receptuur. 2. Schil en snijd de zoete aardappel in grove stukken. 3. Snipper de ui en pers de knoflook uit. 4. Verwijder de zaadjes uit de Spaanse peper en hak fijn. 5. Verwarm het kokosvet in een pan en voeg alles toe behalve de bouillon. 6. Bak in 3-5 minuten goudbruin. 7. Voeg de bouillon toe en stoof de zoete aardappels in 15-20 minuten gaar. 8. Pureer de soep en passeer deze. 9. Halveer de granaatappel en schep de pitjes eruit. 10. Serveer de soep in kleine verwarmde soepkommen en strooi er de verkruidelde feta, granaatappelpitjes, de gehakte munt en naar smaak chilipoeder over.

Hazelnootkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	90	g
jong belegen geitenkaas	30	g
eieren	1	
takjes verse dragon	3	

1. Maal de hazelnoten fijn tot meel. 2. Meng in een kom het hazelnotenmeel met de geraspte kaas, het ei en de dragon tot een stevig deeg. Als het te droog is voeg dan druppels water toe. Druk het deeg uit op een stuk bakpapier en leg er een ander stuk bakpapier op. Rol het deeg tussen de twee stukken bakpapier uit met een deegrol tot een zo dun mogelijke plak. Neem het bovenste stuk papier eraf en bestrooi met wat zout. Druk iets aan. 3. Leg het bakpapier met deeg op een bakplaat en bak in ongeveer 8 minuten gaar in een oven van 175°C. 4. Laat afkoelen en breek in stukken.

Peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handrijpe peren	3	
vanille stokje	1.5	
witte wijn	200	ml

5. Schil de peer en snijd hem in 4 parten, verwijder het klokhuis en halveer de partjes. Marineer de partjes in een vacuumzak met de witte wijn met vanille. 6. Laat de peer goed uitlekken en bak ze om en om in een hete koekenpan.

Knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1000	g
citroen	2	
sjalot	1	
sprieten bieslook	30	
takjes verse kervel	15	

8. Snijd de knolselderij in kleine brunoise en kook in 3 minuten beetgaar. Spoel ze af onder lfs koud water. 9. Meng met 3 lepels mayonaise, citroenrasp en een paar druppels citroensap, het fijn gesnipperde sjalotje en de kruiden. Breng op smaak met peper en zout. 10. Zet een ring van 8-10 cm op het bord en vul met de knolselderijtartaar. 11. Druk goed aan en garneer met de peer en steek er een hazelnootkoekje in.

Hasselback Aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozeval aardappels	10	
maldon zout		
olijfolie		
peper		
laurierblaadjes	20	

12. Was de aardappels. 13. Verwarm de oven voor op 200 °C. 14. Snijd de aardappel over de breedte in, snijd zo diep mogelijk, waarbij je zorgt dat de aardappel aan een stuk blijft. 15. Snijd plakken van 4 millimeter. 16. Plaats de aardappelen in een oven schaal en smeer goed in de olijfolie. 17. Plaats 2 laurierblaadjes per aardappel. 18. Maak op smaak met peper en gekneusd zout. 19. Bak de aardappel in ongeveer 1 uur af, afhankelijk van de grootte.

Fazantenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	2	
grote ui	1	
tomatenpuree	70	g
knoflookteen	1	
mirepoix van groenten	200	g
kruidenbosje (tijm, laurier en rozemarijn)	1	
rode wijn	400	ml

20. Ontbeen de fazant in 2 poten en 2 borsten, verwijder vel, verwijder de zenen. 21. Haal het vlees van de poten en maak verder schoon, bewaar de parures. 22. Zet de oven op 200 °C. Snipper een ui. 23. Hak de karkassen en de parures van de fazant met een hakbijl, zet aan in de braadslee op de kookplaat met olie en ui, op het laatst nog de tomatenpuree er door roeren. 24. Plaats ongeveer een half uur in de oven, tot de botten bruin zijn. 25. Maak de groente schoon en plaats in de kookpan. Voeg wijn, geplette knoflook, een kruidenbuideltje van tijm, laurier en rozemarijn toe. 26. Voeg de gebruikte botten en ui toe, eventueel nog wat peper en zout. 27. Vul aan met water zodat alles net onder staat.

Paddenstoelen en Wortels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde bospaddenstoelen	400	g
gekleurde wortels	6	

28. Reinig de paddenstoelen en hak ze fijn. Bak ze kort aan in boter. 29. Kruid met peper en zout. 30. Reserveer 1/3 deel voor de farce, pureer 1/3 deel voor de saus en houd het laatste deel warm. 31. Snijd de wortels in de lengte in repen (3 mm dik) en blancheer ze.

Rouleau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	100	ml
eiwit	1	
olijfolie		
folie alufolie		

32. Haal alle vlees van de poten af en snijd in kleine stukjes. Verwijder pezen en zenen indien nodig. 33. Vries de stukjes kort aan (20 min.). 34. Maal het vlees in de vleesmolen (kleinste plaatje). 35. Maal het gehakt met eiwit en room zalvig in de keukenmachine, voeg er 1/3 deel paddenstoelen toe. 36. Breng op smaak met peper en zout. 37. Breng wat water aan de kook en maak een proefje. 38. Plet de filets met het plat van een hakbijl tussen 2 lagen folie. 39. Smeer op een filet eerst farce en plaats vervolgens de wortel er op (een horizontale streep). 40. Rol met behulp van de folie de rouleau op, zodat er een roulade ontstaat. 41. Neem een stuk alufolie en smeer in met olijfolie. 42. Verwijder de folie van de fazant en pak het in de aluminiumfolie, maak er een toffee van. 43. Als de bouillon klaar is, zeven. 44. Prik er even in de alu-pakketjes met een vork. 45. Verwarm de fazantenbouillon tot 80 graden en leg de rouleau er in. Pocheer ze gedurende 45 minuten in de oven van 120 graden.

Aubergines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olie	100	ml
aubergines	2	
peper		

46. Schil de aubergine (bewaars de schillen als garnituur) en snijd het vlees in mooie brunoise. 47. Snipper de ui en de knoflook. Bak aan in wat olie en voeg de aubergine toe. 48. Kruid met peper en zout. 49. Frituur de aubergine schillen in olie. 50. Reserveer.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
tuinkers		

51. Neem de fazantroules uit de bouillon en houd warm. 52. Kook de saus tot 2/3 in. 53. Bind de saus lichtjes met klontjes boter en de gepureerde paddenstoelen. 54. Verwijder het aluminiumfolie van de roulades en snijd in schijfjes. 55. Leg deze op een bedje van aubergine en paddenstoelen. 56. Lepel er wat saus omheen en versier met de gefrituurde aubergineschillen. 57. Plaats de Hasselback aardappel ernaast. 58. Versier de aardappel met nog wat tuinkers.

Krokante Bietenwafels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	3	
suiker	100	g
water	100	ml

1. Breng het water en de suiker samen aan de kook en kook in tot een siroop. 2. Schil de biet en snijd er op de mandoline chips van a la Pommes Gaufrettes. 3. Leg de rode biet in het suikerwater en laat even liggen. 4. Maak ronde vormen door gebruik te maken van een ronde steker. 5. Verdeel de rode biet over siliconenmatjes. 6. Droog 3 a 4 uur in een oven van 85°C. 7. Draai ze tussentijds een keer om.

Yoghurt Munt Ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	220	ml
yoghurt 10%	520	ml
slagroom	60	ml
witte basterdsuiker	135	g
zout	0.25	theelepel
vanillepeul	0.5	
crème de mint	25	ml
druppels groene voedselkleurstof	3	
chocolade puur	50	g

8. Verwarm de melk, slagroom, suiker, zout, vanille peul en crème de Mint samen tot de suiker is opgelost. 9. Kleur, indien gewenst met voedselkleurstof. 10. Laat geheel afkoelen en meng dan de yoghurt erdoor. 11. Giet het mengsel in een ijsmachine en draai er IJS van. 12. Tempereer de chocolade tot een dunne laag op de marmeren plaat. Laat 15 minuten stollen en schraap de gestolde chocolade er af. 13. Voeg na 20 min vriezen het chocolade schaafsel toe. 14. Schep het ijs na ongeveer 30 min in een bak en zet het nog 2 uur in de vriezer.

Gekruide Biet en Wortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	300	g
kokosbloesemsuiker	25	g

15. Schil de bieten en snijd in mini brunoise. Kook de bietjes met de kokosbloesemsuiker, citroen, laurier en uitgeschraapte vanille.