

# 2017 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

## Olijvencake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
suiker	100	g
ei	2	st
bloem	100	g
melk	15	ml
bakpoeder	5	g
taggiasche olijven	150	g
zout		

1. Klop in een kom de boter met suiker met een mixer luchtig. 2. Voeg een voor een al kloppend de eieren toe. Meng er beetje bij beetje de bloem en het bakpoeder door en klop tot een glad beslag. Meng er eventueel melk door als het beslag te dik is. Voeg zout naar smaak toe. 3. Ontpit en pureer de olijven in de keukenmachine en meng de olijvenpulp door het beslag. 4. Bak de cake op een in 160°C voorverwarmde oven in ca. 45 minuten gaar. 5. Laat afkoelen en snijd in plakken. Steek er met een uitsteekvorm ronde plakjes van 3-4 cm uit.

## Bierbeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bier	50	ml
melk	100	ml
bloem	125	g
eierdooier	1	st
gist droge	4	g
olijfolie	10	ml
peper		

6. Meng alle ingrediënten en klop tot een glad beslag. Laat het beslag koud worden in de koelkast. 7. Verwarm de frituurolie tot 190°C.

## Olijven in bierbeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelzetmeel		
taggiasche olijven	30	st
satéstokken	30	st

8. Spoel de olijven en dep ze droog. 9. Haal de olijven door het aardappelzetmeel, leg ze in een zeef en schud het overtollige meel eraf. 10. Prik de olijven op satéstokken. 11. Haal de olijven door het bierbeslag en frituur ze tot mooi goudbruin zijn. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.

## Basilicummayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	0.5	bos
druivenpit olie	200	ml
ei	1	st
azijn	15	ml
mosterd	5	g
peper		
zout		

12. Pureer de basilicum met de olie in een keukenmachine of met een staafmixer. 13. Schenk het mengsel boven een kom door een fijne zeef en laat goed uitlekken. 14. Voeg ei, azijn, mosterd en maak er een mayonaise van. 15. Breng op smaak met peper en zout.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	40	ml
ciderazijn	45	ml
honing	65	g
sjalot	1	st
yoghurt	25	ml
peper		
zout		
olie	45	ml

16. Voeg op de olie na, alle ingrediënten in een keukenmachine of blender en draai alles fijn. Voeg druppelsgewijs de olie toe in de draaiende machine. 17. Druk de massa door een fijne zeef.

## Gamba tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba rauw	6	st
limoensap		
zout		

18. Hak de gamba's tot tartaar en meng naar smaak wat van de dressing, limoensap en zout door.

## Gekarameliseerde olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	75	g
zwart sesamzaad	5	g
ijswater		

19. Laat de suiker in een pan met dikke bodem, zonder te roeren, zachtjes smelten en goudbruin worden. 20. Neem de pan van het vuur als de karamel mooi gekleurd is en meng er het sesamzaad door. 21. Houd de pan een beetje schuin en haal er de gefrituurde olijven door. Dompel de olijven vanuit de karamel direct in een bakje met ijskoud water. 22. Laat ze afkoelen op een metalenrekje. 23. Verwijder de saté-stokken.

## Kippenbouillon

1. Maak kippenbouillon volgens basisreceptuur.

## Grijze Noordzeegarnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grijze noordzeegarnalen ongepeld	500	g

2. Pel de Noordzeegarnalen zelf met de hand. 3. Houd een handvol garnaalkoppen apart voor de jus in stap 7.

## Visfumet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten		
uien	100	g
bleekselderij	100	g
prei witte deel	100	g
boter	10	g
droge witte wijn	1	dl
dille stelen	2	
tijm	2	takjes
peperkorrels gekneusd	5	

4. Spoel de visgraten schoon onder koud stromend water. 5. Pel de uien en hak ze fijn. 6. Snijd de bleekselderij en de prei fijn. 7. Verhit de boter in een grote pan en zet de groenten hierin aan. 8. Voeg de visgraten toe (1 minuut) en blus af met de witte wijn. 9. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook. 10. Draai het vuur laag en schuim af. 11. Laat de bouillon 20 minuten trekken onder voortdurend afschuimen. 12. Giet de bouillon door een zeef waarin een vochtige passeerdoek ligt. 13. Kook de visbouillon eventueel verder in.

## Zeetong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeetongen	5	st
sjalotten	4	
visfumet zelfgemaakt	5	dl
witte vermout	100	ml
boter	80	g
garnaalkoppen	1	handvol

14. Maak de zeetong schoon. 15. Verwijder de ogen, de kieuwen en het vel. Spoel na en dep droog op keukenpapier. 16. Snijd de sjalotten fijn en stoof ze aan met boter in een braadpan. Leg de vissen er bovenop. Bevochtig met visfumet en Vermout. Smeer een stuk aluminiumfolie in met boter en leg dit hier bovenop. Zet de pan 6 minuten in een oven op 180°C totdat de vissen gaar zijn. 17. Ontgraat de vissen en leg ze per 2 filets op elkaar. 18. Zeef de jus die overblijft en voeg de garnaalkoppen toe. Laat 20 minuten koken zodat de garnaalkoppen veel smaak afgeven (infuseren). 19. Zeef het geheel opnieuw en kook in tot de helft. 20. Deze jus gebruik je ook voor de mousseline van garnaal.

## Mousseline van garnaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	5	
garnaaljus zelfgemaakt	75	ml
boter	250	g
citroensap		
opgeklopte room	50	ml

21. Clarifeer de roomboter. 22. Klop de eierdooiers luchtig op met garnaaljus. 23. Klop het geheel au bain-marie tot de dooiers gaar zijn. 24. Voeg de boter al roerend toe met enkele druppels citroensap. Werk af met opgeklopte room. 25. Leg de dubbele tongfilets op een bord en bestrijk ze met de mousseline. 26. Glaceer ze onder de Crème Brûlée brander totdat ze lichtbruin gekleurd zijn.

## Bisque van garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde garnaalkoppen punt 1	250	g
cognac	1	scheut
tomatenpuree	70	g
sjalotten	4	
selderijstengel	2	st
tomaten	5	st
gevogeltebouillon	500	ml
halfzoete witte wijn	200	ml
slagroom	200	ml

27. Snijd de sjalot, de selderij en de tomaten in stukjes. 28. Bak de garnaalkoppen in een pan met boter. 29. Flambeer ze met cognac. 30. Voeg de groenten en de tomatenpuree toe en laat even meestoven. 31. Voeg de gevogeltefond, witte wijn en slagroom toe. 32. Laat 25 minuten sudderen. 33. Passeer alles door een zeef en laat inkoken tot de gewenste smaaksterkte.

## Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele bieten	1000	g

1. Maak eerst de groentebouillon volgens basisreceptuur. 2. Kook de biet zacht. 3. Giet af en houd wat vocht achter. 4. Pureer fijn met weinig vocht. Laat afkoelen.

## Wafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zelfrijzend bakmeel	250	g
bakpoeder	15	g
groentebouillon	150	ml
gesmolten boter	150	g
ei	3	st
knoflook	3	teen
verse tijmblaadjes		
zout		
peper		

5. Mix de bloem, het bakpoeder, de groentebouillon, boter en het ei tot een egaal beslag. 6. Meng vervolgens de knoflook, tijm en bietenpuree door het beslag. Breng op smaak met zout en peper. 7. Verwarm een wafelijzer en smeer licht in met olie. Bak de wafels in 10-15 minuten gaar.

## Gele peentjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele peentjes	200	g
olie		
zout		
peper		

8. Schil de peentjes en laat er wat groen aanzitten. Snijd ze in de lengte doormidden. 9. Leg de peen in een ovenschaal en schep om met wat olie, zout en peper. Rooster in 10-12 minuten beetgaar in de oven op 180°C.

## Paarse pesto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paarse basilicum	1	bos
pijnboompitjes	150	g
balsamico-edik	45	ml
druivenpitolie	150	ml
zout		
peper		

10. Rooster de pijnboompitjes. 11. Hak de pijnboompitten en basilicum fijn. 12. Meng met de edik en olie. 13. Breng op smaak met zout en peper.

## Cremeuse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele bieten	2	
gemberwortel	2	cm
noilly prat	30	ml
knoflook	1	teen
groentebouillon	150	ml
pernod		drupje
crème fraîche	100	ml
peper		
zout		

14. Kook de biet, gember, Noilly Prat en knoflook in circa 20 minuten gaar in de bouillon. 15. Pureer en zeef door een fijnmazige bolzeef. Zet terug op het vuur. 16. Breng op smaak met Pernod, peper en zout. 17. Roer vlak voor serveren de crème fraîche erdoor. 18. Schuim op en serveer direct.

## Cantharellen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	250	g
knoflook	1	teen
olie		

19. Bak de cantharellen op hoog vuur in zeer weinig olie. Regelmatig husselen. Bak de knoflook mee als de paddenstoelen al wat zachter zijn geworden.

## Radicchio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine radicchio	5	st
poedersuiker		

20. Haal de buitenste bladeren van de radicchio, snijd de krop in parten en verwijder de wortelaanzet. 21. Gril de parten in 3 minuten lauwwarm met wat poedersuiker.

**Wild fond**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen	4	st
uien	2	
prei	2	
bleekselderij	4	stengels
wortel	2	
laurierblad	4	
tijm	4	takjes
rozemarijn	4	takjes
knoflook	4	teentjes
tomatenpuree	1	blikje
rode port	2	dl
haas karkassen		
vet spek stuk of plakken		
oud bruin	2	fl.

1. Maak eerst de hazenruggen schoon. Haal de filets van het karkas. Hak de karkassen in grove stukken en bruineer deze in een oven van 180°C gedurende 30 minuten. 2. Doe de karkassen in een hoge pan en voeg zoveel koud water toe tot het onderstaat. 3. Bak de grof gesneden groentes en kruiden in het vet van de karkassen. 4. Ontzuur de tomatenpuree licht en blus het geheel af met de port. Voeg alles toe aan de karkassen en laat minimaal 1,5 uur zachtjes trekken.

**Haasfilet I**

5. Maak een vette mirepoix en zweet deze even aan, blus af met het donkere bier. 6. Laat afkoelen en marineer hierin de hazenrugfilets minimaal 1,5 uur.

## Aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	600	g
knoflook	2	teen
sjalot	2	
olijfolie		
zout		
peper		
hazelnoot olie		
room		

7. Schil alle aardperen. 8. Meng ze met de knoflook en wat olijfolie en bestrooi met zout en peper. 9. Pof ze in circa 45 minuten op 200°C in de oven tot ze zacht zijn. 10. Stamp de aardpeer tot puree en wrijf door een fijne zeef. 11. Voeg hazelnootolie en room toe en roer tot een smeùige mouse. 12. Bewaar tot uit.

## Stoofpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofpeer	10	st
rode wijn		
laurier		
suiker		
kruidnagel		
kaneel		

13. Schil de peertjes, (indien nodig, snijd in vieren) en verwijder het klokhuis. 14. Giet er zoveel rode wijn op dat ze net onderstaan. 15. Voeg laurier, suiker, kruidnagel en kaneelstokje toe. 16. Stoof de peertjes gaar.

## Pommes Dauphine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	500	g
amandelen geschaafd	30	g
olie om te frituren		
melk	200	ml
boter	100	g
bloem	100	g
eieren	4	
peper		
zout		

17. Schil de aardappelen. 18. Kook ze gaar. 19. Knijp ze met de pureeknijper tot een puree. 20. Maak soezenbeslag volgens de basisbereiding maar meng deze vervolgens door de aardappelpuree. 21. Voeg naar smaak peper en zout toe. Dek het af en laat afkoelen. 22. Maak met een ijsknijper 3,5 cm Ø, mooie bollen, vorm deze tot quenelles, rol door de amandelen en frituur deze in olie van 180°C ongeveer 6 minuten.

## Haasfilet II

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vetspek		
zout		
peper		
roomboter		
aluminiumfolie		

23. Haal de filets uit de mirepoix, droog ze en bewaar de mirepoix voor de jus de Lièvre. 24. Maak van de hazenrugfilets Tournedos, omwikkel ze met dingesneden vetspek en bind ze met een touwtje op. Zorg ervoor dat ze ongeveer allemaal even groot zijn. 25. Wrijf deze licht in met wat zout en peper en braad deze in ruim roomboter, aan in de koekenpan. 26. Plaats vervolgens 6 à 10 minuten in een oven van 180°C. 27. Neem uit de pan en wikkel ze in aluminiumfolie en houd ze warm op 80°C, gebruik hiervoor de warmkast.

## Jus de Lièvre

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haas fond	1000	ml
sjalotten	2	
mirepoix groenten		
port	200	ml
honing	2	eetlepel
roomboter	200	g
olijfolie		

28. Zweet het fijn gehakte sjalotje licht aan in een weinig olijfolie. Ze mogen licht verkleuren.  
29. Voeg de honing toe en laat het geheel karamelliseren en blus af met de port. En de mirepoix en marinade. Laat het inkoken en voeg de fonds toe. 30. Laat de saus zover inkoken tot ze begint te binden. 31. Passeer de saus door een zeef. Monteer op het laatste moment met enkele kleine stukjes roomboter. 32. Let er op dat de saus niet meer kookt.