

2018 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Citroengelei-balletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	4	stuks
citroenen	3	stuks
kappa	5	g

1. Zet een rvs bak in de vriezer. 2. Zet glazen in de vriezer. 3. Pers de sinaasappels uit, je hebt 200 ml nodig. 4. Pers de citroenen uit, je hebt 100 ml nodig. 5. Vermeng het citroensap met de verse jus d'orange en giet door een fijne zeef. 6. Giet in een pannetje en voeg de kappa toe. 7. Breng al roerend aan de kook en zorg, dat alle kappa goed opgelost is. Giet in de koude rvs bak. Laat stevig worden. 8. Neem de kleinste meloenbolletjes boor en maak kleine bolletjes van de citroengelei.

Kropsla Granité

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kropsla	2	stuks
water	50	ml
room	50	ml
kristalsuiker	12	g
limoen	1	stuks
zout		
peper		

9. Zet de rvs bak in de vriezer. 10. Pers de limoenen uit. 11. Was de kropsla grondig en snijd in grove stukken. 12. Verwarm het water en de room samen met de suiker in een ruime pan. 13. Voeg de kropsla toe en laat volledig slinken. Breng verder op smaak met zout en peper. 14. Giet het mengsel in de thermoblender en verwerk tot een fijne massa. 15. Passeer het mengsel door een fijne doek en koel terug op ijswater. 16. Vermeng het limoensap door de massa en giet het geheel in de koude rvs gastronomobak. 17. Plaats in de vriezer(boven) en roer om het half uur met een vork door de massa, tot een mooie granité.

Warme Cocktailsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier, gepasteuriseerd	30	g
heel ei gepasteuriseerd	60	g
zonnebloemolie	100	g
olijfolie	25	g
franse mosterd	5	g
sherry-azijn	3	g
zout	3	g
tomaten ketchup	75	g
cognac	15	ml
gembersiroop	10	g
paprikapoeder	5	g
citroensap	5	g
room	75	ml
gaspatroon		

18. Maak een bak water klaar met de Sous-Vide op 65°C. 19. Klop de eieren los en meng alle ingrediënten voor de cocktailsaus met elkaar. Maak er een homogene massa van. 20. Breng op smaak met zout en peper en giet de saus in een sifon. 21. Plaats een patroon. 22. Zet de sifon minimaal 30 minuten in een bak met de Sous-Vide op maximaal 65°C.

Garnalensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noordzeegarnalen	500	g
granny smith	1	stuks
komkommer	0.5	stuks
sjalotjes	1	stuks
olijfolie	30	ml
limoen	1	stuks

23. Schil de appels en snijd in fijne brunoise. 24. Schil de komkommer, verwijder de zaadkern en snijd in fijne brunoise. 25. Snipper de sjalotjes fijn. 26. Was de limoenen, rasp de schil en pers uit. 27. Meng de garnalen met de appel, komkommer en sjalot en breng op smaak met olijfolie, sap en rasp van limoen en eventueel nog wat peper en zout.

Presenteren

28. Schep wat kropsla granité onder in de koude glazen en schep daar de garnalensalade op. 29. Werk af met de warme cocktailsaus en garneer met de citroengelei-bolletjes.

Gevogeltefond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	100	g
wit van prei	400	g
winterwortel	400	g
knolselderij	100	g
teentjes knoflook	2	stuks
gevogeltekarkassen en - parures	1	kg
tijm	1	takje
peterselie	2	takjes
selderij	2	takjes
witte wijn	1	fles
beaujolais	1	fles
water	1000	ml
laurierblaadjes	2	stuks
witte peperkorrels	10	stuks
foelie		
peper		
zout		

1. Bereid van de ingrediënten een gevogeltefond in de snelkookpan (1 uur). 2. Reduceer de gevogeltefond tot de helft.

Amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	250	g
gevogeltefond	2000	ml
room	1000	ml
crème fraîche	100	ml

3. Bruineer de amandelschaafsel in een matig warme oven (laat niet verbranden anders wordt het bitter). 4. Vermeng de amandelschaafsel met de fond en laat 30 minuten zachtjes trekken. 5. Laat ook de room tot de helft reduceren. 6. Vermeng de room met de fond en meng; cutter het geheel met staafmixer of keukenmachine. 7. Passeer de soep door een fijne puntzeef. 8. Gooi het amandelpulp weg. 9. Breng de soep op smaak met crème fraîche en eventueel zout en peper.

Shiitake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiitake	100	g

10. Ciseleer de shiitake (zeer dun) en frituur deze op 170°C tot krokante chips.

Presenteren

11. Verwarm de soep en doe over in de ISI-fles (pas op: die is van metaal en wordt dus heet). Niet meer dan 1 liter per keer. 12. Schroef de kop vast op de fles. Doe 1 patroon in de patroonhouder en schroef de patroonhouder op de fles tot het gas hoorbaar in de fles stroomt. 13. Schud de fles kort en breng een tweede patroon in. Nu 3-4 keer krachtig schudden. 14. Gebruik het apparaat alleen op z'n kop. 15. Vul er (op het allerlaatst, bijvoorbeeld aan tafel) (voorverwarmde) cappuccinokopje mee en garneer met de shiitake-chips. 16. Voor het schoonmaken eerst de fles leegspuiten en dan pas de kop eraf schroeven.

Risotto met citroen, zeekraal en vongale

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arborio rijst	300	g
sjalotjes	3	stuks
witte wijn	100	ml
kippenbouillon	1500	ml
boter	80	g
vongale	2	zakken
zeekraal	150	g
citroen	1	stuks

1. Fruit de gesnipperde ui rustig in de helft van de boter. 2. Voeg de rijst toe en rooster de rijst licht. 3. Blus af met de witte wijn en laat koken tot de wijn opgenomen is. 4. Voeg telkens een kleine hoeveelheid bouillon toe. 5. Laat de bouillon helemaal door de rijst opnemen op een middelmatig vuur. Roer de rijst voldoende tijdens dit proces. 6. Ondertussen; was de vongale en laat ze in een bodempje heet water openspringen, giet af en haal de mosseltjes eruit. (Houd voor de garnering er een paar achter). 7. Wanneer de rijst nog een kleine bite heeft (al dente) is de risotto klaar. 8. Voeg vervolgens de rest van de boter, vongale en driekwart van de brunoise gesneden zeekraal toe. Breng op smaak met citroensap en -rasp.

Crème van gerookte eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	200	g
kippenbouillon	100	ml
witte wijnazijn	6	ml
suiker	6	g
zout		
xanthaangom	1	g
rookmot		

9. Maak de rookoven in gereedheid met 2 el rookmot, laat flink roken en haal van de plaat af. 10. Blender ondertussen alle ingrediënten, behalve de xanthaangom tot een fijne massa. 11. Voeg als laatste de xanthaangom toe en passeer na 10 minuten. 12. Doe de crème over in plat bakje en plaats voor 5 minuten in de rookoven. 13. Laat koud worden en schep in een spuitzakje met glad spuitmondje.

Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visfond volgens basisreceptuur	2500	ml
rode wijn	500	ml

14. Verwijder de koppen. Spoel de graten schoon onder koud water. 15. Pel de uien en hak fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon. 16. Gebruik van de prei alleen het witte deel en snijd alles zeer fijn. 17. Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de visgraten mee fruiten. 18. Voeg de kruiden, de gekneusde peperkorrels en de wijn toe. 19. Vul af met koud water tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af. 20. Laat de bouillon maximaal 20 minuten trekken, schuim steeds af. 21. Passeer de bouillon door een fijne doek. 22. Laat de fond indampen tot 500 ml, breng op smaak met zout en peper. 23. Indien nodig afbinden met aardappelzetmeel.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
skrei haasjes	800	g
roomboter		
zout		
olie		

24. Laat de boter zacht worden. 25. Zout de kabeljauwfilets en laat 10 minuten intrekken. 26. Dep droog en smeer de huid royaal in met de roomboter. 27. Verhit een pan met een druppeltje olie en bak de ingesmeerde kabeljauwfilets op de huid krokant. 28. Voeg nog een klontje boter toe en bedruip de filets regelmatig met de braad boter. 29. Draai de filets om en bak even op de vleeszijde.

Presenteren

30. Maak een bord op met de risotto, kabeljauw. 31. Smit dopjes eendenlevercrème rondom de kabeljauw. 32. Garneer met zeekraal. 33. Schenk aan tafel de rode wijnsaus erbij. 34. De levercrème zal oplossen in de rode wijnsaus.

Rundersukade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rundersukade aan een stuk	1000	g
prei	0.5	stuks
winterwortel	0.5	stuks
bleekselderij	2	stengels
uien	2	stuks
knoflook	0.25	bol
gerookte spek	100	g
tomatenpuree	20	g
rode wijn	300	ml
laurierblaadjes	2	stuks
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
runderfond	500	ml
peper		
zout		

1. Was en snijd het aan een stuk na volgende klein; prei, winterwortel, bleekselderij, uien en de knoflook. 2. Snijd de gerookte spek klein. 3. Snijd de sukade in de lengte doormidden en snijd de sukadezeen eruit bak het rondom mooi bruin in de snelkookpan. Haal het vlees uit de pan. 4. Bak in dezelfde pan de prei, wortel, bleekselderij, ui, knoflook en spek. 5. Voeg de tomatenpuree toe, bak deze even mee en blus af met de rode wijn. Voeg laurierblaadjes, tijm, rozemarijn en bouillon toe. Leg het vlees weer in de pan erbij. 6. Sluit de pan en breng onder druk. Laat 40 minuten garen. Haal het vlees uit de pan, controleer op zachtheid, te hard? dan nog wat langer laten garen, laat de sukade iets afkoelen. 7. Zeef het kookvocht en laat dit inkoken tot gewenste smaak. 8. Breng op smaak met peper en zout. 9. Leg huishoudfolie op de plank en leg daar de nog warme sukade op. 10. Rol de folie strak om de sukade zodat er een rol ontstaat. Maak zo ook de tweede rol. Je kunt het ook met touw opbinden. 11. Leg de rollen in de koeling/vriezer en laat ze koud worden. 12. Snijd er mooie medaillons van en leg op bakpapier in een oven van 190°C tot ze heet zijn.

Kroketjes van rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte bieten (nodig 400 g)	4	stuks
aardappelen vastkokend	5	stuks
knolselderij	0.5	stuks
peper		
zout		
paneermeel		
panko		
cocktail prikkers		

13. LET OP: Snijd alle plakken op snijmachine, stand 5 en maak alle rondjes even groot van de biet, de rauwe aardappel en de knolselderij. 14. Gebruik hiervoor een uitsteker met doorsnede 3 cm. 15. Van elke soort 5 rondjes per persoon. 16. Haal indien nodig de buitenste laag van de biet en snijd in dunne plakken, steek dan mooie rondjes. 17. Was de aardappelen, steek rondjes, blancheer 1 minuut in kokend water. 18. Snijd plakken van de knolselderij en steek rondjes. Kook 2 minuten in kokend water gaar met een beetje zout. 19. Breng de rondjes op smaak met peper en zout. 20. Maak kroketjes door dunne en kleine uitgestoken rondjes biet, aardappel en knolselderij te stapelen. Doe dat in dezelfde steekvorm. 21. Zorg dat ieder kroketje 5 rondjes van ieder heeft. Zet vast met twee prikkers. 22. Paneer door ze te wentelen door de bloem, eiwit, paneermeel en panko. 23. Bak ze goudbruin in de frituur van 180°C. Verwijder de prikkers.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	100	g
bundelzwammen	100	g
lente-ui	2	stuks
peper		
zout		
boter		

24. Maak de paddenstoelen schoon en bak ze kort een beetje boter. 25. Breng op smaak met peper en zout. 26. Snijd de lente ui in schuine stukken en sauteer deze gaar.

Presenteren

27. Halveer het kroketje in de lengte en leg een halve, met de open kant naar boven op een medaillon. 28. Schep er jus omheen en serveer er de gebakken paddenstoelen en mini bietenblaadjes lente-ui bij. 29. Garneer met bietenblaadjes.

Crème fraîche ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	175	g
kristalsuiker	100	g
glucose	25	g
limoensap	15	g
crème fraîche	100	g
slagroom	75	g

1. Breng de suiker, het water en de glucose aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. 2. Laat afkoelen in de koeling en roer er vervolgens het limoensap door. 3. Roer de room en de crème fraîche met elkaar en roer dit door de suikersiroop. 4. Draai tot ijs.

Frambozenboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter, zacht	150	g
gevriesdroogd frambozenpoeder (sosa)	25	g
poedersuiker	15	g

5. Klop de boter luchtig en voeg de frambozenpoeder en poedersuiker toe. 6. Maak halve bolletjes middels de witte harde vorm van en laat stevig worden in de koeling. 7. Of doe in een spuitzak met een klein kartelmondje en bewaar buiten de koeling.

Frambozenpoffertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	130	g
boekweitmeel	130	g
ei	2	stuks
melk	500	ml
gedroogde gist	1	zakje
boter	100	g
diepvries frambozen	100	g

8. Maak een frambozen coulis van bevroren frambozen. 9. Klaar de roomboter. Verwarm de melk tot 50°C. 10. Meng de beide meelsoorten en maak samen met de gist, melk en ei een glad beslag van. 11. Smelt de boter en roer met iets zout door het beslag. 12. Maak 100 gr frambozen coulis van de diepvries frambozen, zeef de pulp.