

# 2018 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

## Kikkerbiljetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkerbiljetjes	10	
fijn paneermeel		
eiwitten	2	
bloem		
zout en peper		
gerookt paprikapoeder		
frituurolie		

1. Prepareer en splits de biljetjes, kruid ze met paprikapoeder, zout en peper. Marineer droog in een vacumeerzak. 2. Vermeng de bloem met gerookte paprika (2:1), en druk de biljetjes in het mengsel. Kruid de paneermeel met peper en zout. 3. Roer de eiwitten los, haal de biljetjes erdoor en paneer ze licht met het fijne paneermeel. 4. Frituur ze in olie van 170°C.

## Asperge-knoflook saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	5	
aspergevocht	750	ml
room	450	ml
witte wijn	200	ml
bollen gerookte knoflook	2	
sjalot	1	
boter	75	g

5. Schil de asperges. 6. Snijd de asperges in tweeën en dan in de lengte in 4'en. 7. Blancheer de kwarten asperges in de witte wijn. Giet af en bewaar het kookvocht. 8. Snijd de sjalot fijn en al de tenen knoflook in plakjes, fruit ze aan in beetje boter en olie. 9. Blus af met de witte wijn (kookvocht), laat uitbruisen en voeg dan de overige ingrediënten toe. 10. Laat inkoken tot de helft, breng op smaak en passeer. 11. Schuim de saus op met de boter.

## Peterselie puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie plat	1	bos
xantana		
zout en peper		
kippenbouillon		

12. Pluk de peterselie, blancheer zeer kort en leg op ijswater. 13. Laat de peterselie uitlekken en draai op met een beetje kippenbouillon en iets Xantana.

### Gemarineerde zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet zonder vel	750	g
grof zeezout		
citroenen	2	
limoenen	2	
gin		

1. Bestrooi de zalm lichtjes met suiker en grof zeezout, wrijf stevig in. 2. Voeg rasp van citroen en limoen toe en een scheut gin, wrijf weer in. 3. Vacumeer in een ruime zak en leg koel weg, open de zak, belucht en vacumeer opnieuw met dezelfde zak.

### Asperge puree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	750	g
xantana	1	g

4. Schil direct de asperges, houd 10 kopjes apart voor de gemarineerde asperges. 5. Kook de asperges en de schillen gaar en geef 750 ml aan het eerste gerecht. 6. Voeg voor de puree wat Xantana toe en draai fijn met de staafmixer. 7. Breng op smaak met zout en peper en zet apart.

### Gin-tonic granité

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gin	50	ml
tonic	500	ml
suiker	100	g
roze peper		

8. Los 100 gram suiker op in 100 ml tonic en verwarm tot alle suiker is opgelost, giet in een rvs slede (zo plat mogelijk). 9. Voeg de rest van de koude tonic erbij, roer door en breng op smaak met gin. 10. Vijzel de roze peper en voeg toe. 11. Plaats in de diepvries en roer elk half uur door met een vork.

## Asperge linten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	5	
sushi azijn	100	g
noten olie	50	g
olijfolie	100	g
yuzu	10	g

12. Schil de asperges en snijd de kopjes eraf, reserveer deze. 13. Maak een dressing van de overige ingrediënten en breng op smaak. 14. Maak met een dunschiller aspergelinten en marineer à la minute. 15. Maak rolletjes van de linten. Gebruik steel pollepel.

## Gefrituurde asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paneermeel		

16. Paneer de aspergekopjes. 17. Frituur op het laatst en snijd in de lengte door.

## Asperges 2 kleuren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	30	
groene asperges	30	

1. Schil de asperges, van de groene alleen het onderste deel. 2. Kook ze apart in gezouten water voor 5 minuten, de groene korter, laat in kookvocht staan. 3. Verwarm de asperges op het laatste moment.

## Paprika mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei dooiers	2	
mosterd		
maisolie		
sherry-azijn		
crème fraîche	50	g
paprika poeder		

4. Maak een standaard mayonaise van 2 eidooiers en de andere ingrediënten. 5. Vermeng de mayonaise met crème fraîche en voeg paprikapoeder naar kleur en smaak toe. 6. Breng verder op smaak met zout en peper. 7. Doe de mayo over in spuitflacon.

## Ei île flottante

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	
bakringen		
platte peterselie	0.5	bos
kervel	0.5	bos
koriander	0.5	bos
sherry-azijn		
olijfolie		
zout, peper		

8. Verwarm de oven tot 150°C. 9. Maak een vinaigrette van sherry-azijn en olie, breng op smaak. 10. Pluk de kruiden fijn en haal door de vinaigrette. 11. Bedek een bakplaat met bakpapier, plaats hierop 10 bakringen en spuit deze goed in met bakspray. 12. Breek boven elke ring een ei en plaats in de oven voor 10 minuten.

## Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfond	1000	ml
kippenbouillon	500	ml

1. Maak lamsfond volgens basis receptuur. 2. Maak kippenbouillon volgens basis receptuur.

## Geitenkaas polenta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	400	ml
kippenbouillon	400	ml
grof polentameel	150	g
zout	2	g
harde geitenkaas	60	g
eiwitten	2	
bloem		
paneermeel		
frituurolie		

3. Breng de 400 ml bouillon met de room aan de kook. 4. Voeg de polenta toe en laat 2 minuten koken. 5. Voeg het zout en de geraspte geitenkaas toe en stort de massa in een bak. 6. Snijd na afkoelen in de gewenste grootte, haal door de bloem, daarna door losgeklopt eiwit en paneer. 7. Bak à la minute.

## Geroosterde groene asperge crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	300	g
xantana		
houtschool		
grof rooksnippers		
olijfolie	100	ml

8. Steek de Green Egg aan met grof houtschool. Als deze goed heet is voeg de rooksnippers toe. 9. Schil het onderste deel van de groene asperges en snijd een klein kontje eraf. 10. Blancheer de asperges en leg ze daarna op de BBQ voor 10 minuten. 11. Snijd de kopjes kort af en bewaar. 12. Draai de asperge stelen fijn en voeg druppelsgewijs de olijfolie. 13. Voeg eventueel wat Xantana toe voor extra binding. 14. Breng op smaak. 15. Reserveer warm.

## Tuinboontjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge tuinbonen	200	g

16. Dop de tuinbonen, blancheer kort in gezouten water, snel terug koelen en 2e maal doppen.

## Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	100	gr.
gerookt mager farina spek	100	gr.
bieslook	20	spriet
roomboter	250	g

17. Clarifeer de roomboter. 18. Snijd fijne brunoise van de aardappel en bak in geclarifeerde boter. 19. Snijd het spek in kleine brunoise en bak krokant en laat goed uitlekken. 20. Snijd de bieslook fijn.

## Geitenlam haasje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenlam haasjes	1000	g

21. Prepareer de haasjes, afsnijsels e.d. bij de fond. 22. Bak de haasjes kort in de boter, grill kort op de (nog) hete BBQ. 23. Trancheer à la minute.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfond		
koude boter		

24. Kook de fonds in tot saus dikte en monteer met koude boter.

## Sinaasappel panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	500	g
suiker	100	g
witte couverture	100	g
bladgelatine	8	
sinaasappel	2	

1. Trek zestes van de sinaasappels, week de gelatine in ruim koud water. 2. Breng de room met de suiker aan de kook, los er de gelatine in op en voeg de rasp aan toe. 3. Giet de warme massa op de couverture, zorg dat het goed oplost. 4. Giet de massa op een plateau of bak met een dikte van 1 tot 1,5 cm. 5. Laat opstijven in de koeling.

## Gesuikerde sinaasappel zestes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
suiker		

6. Verwarm de patisserie oven voor op 90°C. 7. Trek van 2 sinaasappels dikke zestes, leg de zestes op een bakblik met bakpapier. 8. Bestrooi de zestes met suiker en droog in de oven voor een uur of langer.

## Vanille roomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	300	ml
vanillepasta		
eierdooiers	5	
suiker	100	g
slagroom	240	ml

9. Doe de melk in een pan, schraap het merg uit het vanillestokje en voeg zowel merg als stokje het toe. 10. Verwarm de melk bijna tot het kookpunt. Neem de pan van het vuur en laat de melk met de vanille 20 minuten aromatiseren. 11. Klop de eierdooiers met de suiker licht en romig. 12. Verwarm de melk opnieuw bijna tot het kookpunt en verwijder het vanillestokje. Klop de melk geleidelijk door het eimengsel. 13. Zet de kom boven op een pan met zachtjes kokend water en verwarm het eimengsel al roerend met een houten pollepel tot het licht begint te binden: de custard is klaar als hij de bolle kant van de lepel goed bedekt. 14. Laat de custard afkoelen. Klop de slagroom lobbijg en voeg hem toe aan de custard. 15. Draai dit custardmengsel in een ijsmachine tot ijs.

## Aardbeienbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries aardbeien	1500	g
suiker	150	g

16. Verwarm voor de bouillon de aardbeien en de suiker au bain-marie tot de vruchten hun vocht afgeven. 17. Passeer door een fijne zeef.

## Aardbeienterrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeienbouillon	1000	ml
agar	8	g
bladgelatine	4	g
aardbeien	500	g

18. Week de gelatine in ruim koud water. Snijd de aardbeien in plakjes. 19. Verwarm de helft van de bouillon, los er de agar in op en laat 2 minuten doorkoken. 20. Voeg de geweekte gelatine toe en laat oplossen, schenk dan de rest van de koude bouillon erbij. 21. Vul een terrine vorm met de gelei om en om met de plakjes aardbeien. 22. Laat de vorm onder druk opstijven.

## Muntcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biologisch appelsap	500	ml
munt	0.5	bos
agar agar	5	g

23. Draai de blaadjes munt samen met de appelsap in de blender fijn. 24. Kook het sap met de agar voor 2 minuten, zeef en laat afkoelen. 25. Draai de opgesteven massa tot een gladde crème.

## Romanoff bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeienbouillon	250	ml
wodka	100	ml
crème de fraise	100	ml
sinaasappelsap	50	ml
xantana		

26. Meng voor de Romanoff bouillon alle vloeistoffen. 27. Bindt licht met Xantana. 28. Maak de bouillon helder door enkele malen te vacumeren.

## Aardbeienbiscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	120	g
bakpoeder	5	g
suiker	110	g
aardbeien puree	45	ml
eiwitten	5	
eidooiers	5	

29. Maak van het restant van de 'overrijpe' aardbeien (evt. in de Thermomix) een puree. 30. Klop de eidooiers luchtig met de suiker en de aardbeienpuree. 31. Klop de eiwitten stijf met een beetje suiker. 32. Spatel er de bloem en het bakpoeder door en meng als laatste met de luchtige eiwitten. 33. Bak het biscuit in een bakvorm in de oven van 160°C voor 11 minuten en laat afkoelen.

## Gemarineerde asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	4	
aardbeienazijn	15	ml
limoensap	15	ml
aardbeiensiroop	25	ml
wodka	50	ml

34. Meng de ingrediënten voor de marinade. 35. Schil de asperges en snijd deze in slierten met een dunschiller. 36. Marineer de asperges en maak er rolletjes van.