

# 2018 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

## VOORGERECHT Gamba met pikante ananas

### Gamba met pikante ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoetwater gamba's zonder kop (8/12)	10	st
zout	2	g
ei	1	st
fijne panko		
ananas	1	st
water	300	g
poedersuiker	150	g
rode hete pepers (cayennepeper)	3	st
gandaham	10	plakken
gemengde sla	100	g
olijfolie	30	ml
balsamico azijn	10	ml
citroen		
peper		
mosterd		
verveine	3	blaadjes
maldon zout		

1. Snijd de stengels van de pepers. 2. Maal de pepers (incl. zaad) met het zout zeer fijn in de vijzel. 3. Splits het ei. 4. Pel de gamba's, laat staart eraan zitten en ontdoe van het darmkanaal. 5. Haal de gamba's door het eiwit en paneer ze in de panko, goed aandrukken. 6. Schil de ananas en snijd die in blokjes ongeveer 1 cm x 1cm. 7. Breng het water met de suiker en de pepers in een pan aan de kook, voeg de ananas toe en breng het geheel opnieuw aan de kook. Proeven en eventueel verder op smaak brengen met wat cayennepeper. 8. Dan van het vuur nemen en laten afkoelen. 9. Maak een vinaigrette van de olijfolie, azijn, zout, peper en druppeltje mosterd en wat citroensap. 10. Maak van de gandaham mooie roosjes en verdeel ze over de borden. 11. Leg tussen de roosjes ham de afgekoelde ananas en enkele plukjes sla die zijn aangemaakt met de dressing. 12. Frituur de gamba's 1 minuut op 180°C, eventueel zouten met wat crushed Maldon zout en op bord dresser. 13. Bestrooi met wat fijngesnipperde blaadjes verveine.

## Tataki van tonijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	750	g
zwarte verse peper		
zout		
ijswater		

1. Snijd de tonijn in strakke lange repen. 2. Bestrooi royaal met peper. Niet zouten! 3. Maak een koekenpan met antiaanbaklaag goed heet en bestrooi royaal met zout. 4. Schroei de tonijn hier aan vier kanten in maximaal 5 seconden dicht. Zeker niet langer! 5. Leg direct in ijswater en laat snel afkoelen. 6. Dep de tonijn droog en laat afgedekt minimaal 1 uur buiten de koeling tot rust komen. 7. Snijd à la minute in het gewenste formaat.

## Tsuyu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	500	ml
kombu	1	st
bonito flakes	20	g
japanse sojasaus (type: minder zout)	30	ml
mirin	40	ml

8. Breng het water met de Kombu op laag vuur aan de kook. Laat 20 minuten trekken als thee. 9. Verwijder het schuim en de Kombu. 10. Voeg de bonito flakes toe en breng de bouillon langzaam weer aan de kook. 11. Laat de flakes naar de bodem zakken en passeer de bouillon door een doek. 12. Voeg sojasaus en Mirin toe en breng opnieuw aan de kook. 13. Kook in tot een lichte siroop. 14. Eventueel verfrissen met een beetje sushiazijn.

## Maïsgel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maïskorrels	250	g
kippenbouillon	250	ml
agar agar	4	g

15. Maak eventueel volgens basisreceptuur 250 ml kippenbouillon. 16. Kook de maïskorrels gaar in de kippenbouillon. 17. Cutter de maïs met de kippenbouillon en wrijf door een zeef. 18. Kook de massa op, voeg de agar agar toe en stort in een bak. 19. Laat de massa afkoelen en draai zeer glad in een blender of Thermomix. 20. Schep de massa in een spuitzak met glad spuitmondje. 21. Reserveer buiten de koeling.

## Loempia van avocado en krab

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	2	grote
krabvlees à 454 g	1	pot
wasabi pasta (groen)	1	tube
loempiavellen	1	pak
ei	1	st
arachideolie		
zout		

22. Snijd de avocado in plakjes en plet tussen slagersfolie. 23. Rol er licht met een deegroller over zodat de dikte overal gelijk is. 24. Verdeel een dunne laag krabvlees over avocadoplak, bestrooi met een beetje zout. 25. Dek af met plasticfolie en vries in. 26. Smeer de bevroren plak aan de avocadozijde zeer dun in met Wasabi-pasta. 27. Snijd de avocado-krab plak in kleine driehoekjes met zijdes van ongeveer 4 centimeter lengte. 28. Neem loempiavellen en snijd er lange banen van met een breedte van ongeveer 4 centimeter. 29. Splits het ei en smeer deze banen in met eiwit. 30. Rol hier de avocado-krab driehoekjes in en zorg dat het goed plakt. Bewaar ze tussen plasticfolie tot het frituren.

## Hartig citroenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	400	ml
room	100	ml
sereh	6	stengels
citroenen	3	st
suiker	30	g
glucosestroop	40	g
peper		
zout		

1. Gebruik de microplane rasp om de citroen te raspen: 2. Rasp de citroenen. 3. Pers 1,5 citroen uit en geef het sap van een halve citroen aan de makers van het hoofdgerecht. 4. Laat de rasp drogen in de warmhoudkast. 5. Meng de helft van de citroenrasp, het sap van 1 citroen, de geplette sereh en de overige ingrediënten en verwarm de massa tot 85 °C (evt. in de Thermomix). Verwijder de sereh en draai daarna de massa glad (Evt. in de Thermomix: op stand 10). 6. Wrijf de massa door een zeef en laat afkoelen. Draai er ijs van. 7. Zodra het ijs klaar is, schep over in siliconen bolletjesmal en reserveer in vriezer.

## Citroensuiker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rietsuiker	125	g

8. Vijzel de ander helft van de citroenrasp fijn. 9. Meng dit met de rietsuiker en reserveer voor de crème brûlée.

## Krokantje van Reypenaer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reypenaer	400	g
water	50	g

10. Rasp de kaas grof weg en draai dit samen met het water in de blender tot een gladde massa. 11. Wrijf de massa door een zeef. 12. Smeer de massa dun uit op een siliconenmat in een bakblik (loopt nl. uit). 13. Bak het krokantje af in de oven op 140°C, af en toe controleren.

## Crème doperwten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tuinerwtjes (diepvries)	500	g
eiwit	50	g
yoghurt	100	g
neutrale olie	420	g
citroensap		
witte wijn azijn		
peper		
zout		
tuinerwtjes	200	g
kippenbouillon	30	ml

14. Blancheer de tuinerwtjes kort. 15. Pers de tuinerwtjes uit, je hebt dan ong. 40 ml. 16. Meng alle ingrediënten, behalve de olie, met een staafmixer. 17. Voeg vervolgens al stavend de olie langzaam toe. Je krijgt een dikke massa. 18. Kook de tuinerwtjes gaar in 30 g kippenbouillon (van de makers van de kippenbouillon/hoofdgerecht). 19. Pureer de tuinerwtjes en zeef de massa. 20. Schep de massa (zorg dat deze niet heter is al 80°C ) door de "Crème doperwten 1".

## Crème brûlée

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kardemom peulen	10	st
suiker	30	g
eidooier	200	g
room	250	g
doperwtencrème	200	g
peper		
zout		

21. Laat de room met gekneusde kardemon een half uur warm trekken. 22. Doe de room met de doperwtencrème in de Thermomix en stel in: 15 min/80 °C/stand 2. Zonder Thermomix: verwarm de room met de doperwtencrème au bain marie tot max. 80°C. 23. Sla ondertussen de eidooier en de suiker luchtig in de KitchenAid. 24. Voeg vervolgens het eidooiermengsel toe aan de doperwtencrème, even goed door roeren en wrijf de massa door een zeef. 25. Plaats 10 ramequins op een bakblik, giet kokend water op het bakblik, zodat de ramequins in het kokende water staan. 26. Gaar de doperwtencrème op 120°C, ong.15 minuten in de oven (controleren met bamboe-prikker).

## Verse doperwt

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse doperwtpeulen	30	st

27. Blancheer de peulen beetgaar. 28. Druk 20 peulen voorzichtig open na het terug koelen. 29. Dop 10 peulen.

## Aardappelsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	2	st
bieslook		
sjalotjes	2	st
mosterd		
crème fraîche		
peper		
zout		

30. Kook de aardappel gaar in schil, laat afkoelen en pel de schil. 31. Snipper de sjalot en snijd de aardappel fijn. 32. Maak een dressing van de overige ingrediënten en maak hiermee de aardappelsalade op smaak.

## Lamsvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrack met vet	5	st
knoflook	2	teen
tijm		
bonenkruid		
slagerstouw		
boter		
zout		
peper		

1. Verwijder de ribben van de lamsracks en strooi peper en zout op het vet. 2. Rol hierin de filet met fijngehakte knoflook, wat tijm en bonenkruid en bind de rol op met slagerstouw. 3. Braad de rol langzaam aan in wat boter en plaats 15 minuten in de oven op 180°C. 4. Laat het vlees minimaal 10 minuten rusten en draai het halverwege om. 5. Reserveer warm. 6. Maak van de parures een lamsfond volgens basisreceptuur.

## Dadelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dadels	10	st
kippenbouillon	30	ml
rijpe abrikozen	4	st
suiker	20	g

7. Was de abrikozen, verwijder de pit, snijd in stukken en kook samen met de suiker tot een abrikozen coulis. 8. Verwijder de pitten uit de dadels en snijd in stukjes. 9. Pureer de dadels met de kippenbouillon in de keukenmachine, meng het met de abrikozen coulis en maak af met 2 druppels citroensap (van de makers van de doperwtten crème brûlée).

## Pastinaakcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	500	g
boter	80	g
olijfolie	40	ml
kippenbouillon	300	ml
peterselie	5	takjes

10. Schil de pastinaak en snijd hem in stukken van ongeveer 2 x 2 cm. 11. Pluk en was de peterselie. 12. Smelt de boter in de olijfolie en haal de pastinaak erdoorheen. Doe de kippenbouillon en peterselie erbij, dek de pan af en laat het in ongeveer 15 minuten gaar stoven. 13. Draai de pastinaak fijn in een blender en wrijf de crème door een fijne zeef. 14. Breng de crème op smaak met zout en eventueel een druppel citroensap.

## Ratatouille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	st
groene paprika	1	st
rode paprika	1	st
courgette	1	st
aubergine	1	st
tomaten	4	st
tijm	2	g
knoflook	1	teen
tomaten passata	200	ml
boter	20	g
olijfolie	20	ml

15. Snipper de ui, schil de paprika's en snijd in brunoise. 16. Snijd de courgette en de aubergine in brunoise. 17. Plisseer de tomaten en snijd in brunoise. Bewaar de helft voor garnering. 18. Smelt de boter en voeg de olijfolie toe. 19. Zet daarin eerst de ui en de knoflook zacht aan, doe na ongeveer 2 minuten de paprika erbij, zet knoflook zacht aan, doe ongeveer 2 minuten de courgette en daarna de aubergine. 20. Als laatste de tomaat, knoflook, tomaten passata en tijm. Laat dit geheel nog ongeveer 5 minuten zachtjes doorgaren.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	2	blaadjes
zwarte olijven, zonder pit	30	g

21. Passeer de lamsfond en laat inkoken tot saus dikte. 22. Monteer de saus met een flinke lepel dadelcrème.

**DESSERT** Vier bereidingen van watermeloen, gekonfijte winterpeen en gepofte en gekaramelliseerde couscous

---

### Gekonfijte watermeloen schil

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
watermeloen	1	st
suiker	500	ml
water	500	ml

1. Schil de watermeloen. 2. Snij de watermeloen in plakken van ongeveer 2 cm. 3. Snij het vruchtvlees aan de binnenkant van de schil weg. 4. Reserveer alle meloen, behalve de schil, voor de volgende bereidingswijzen. 5. Snijd de schil brunoise. 6. Maak een suikerstroop verhouding 1:1. 7. Konfijt de schil in suikerwater tot knapperig. Zeef en reserveer, ook de suikerstroop.

### Gegrilde watermeloen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
houtskool		
rookmot		
olijfolie		
fleur de sel		

8. Neem 3 plakken watermeloen (zie punt 3). En grill deze, reserveer de rest van de meloen. **GRILL DEZE OP DE GREEN EGG.** 9. Strooi tijdens het grillen wat rookmot op het vuur (voor intensere rookmaak). 10. Steek vervolgens rondjes uit de gegrilde watermeloen en besprenkel met olijfolie en fleur de Sel. 11. Reserveer de rest van de gegrilde watermeloen voor het ijs.

### Sorbetijs van gegrilde watermeloen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	gr.
water		
eiwitten	2	st
gelatine	2	blok

12. Blender de overgebleven gegrilde watermeloen. 13. Weeg de massa. Weeg ook het restant van de suikerstroop. Meng nu in een verhouding van 300 g gegrilde watermeloen en 200 g suikerstroop.