

# 2018 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

**GRIEKSE PASTA**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vogeltongetjes	100	g
wortel	100	g
prei	100	g
ui	50	g
bleekselderij	35	g
laurierblad	2	st
peterselie	3	takjes
witte peperkorrels	6	st

1. Kneus de peperkorrels. 2. Doe de schoongemaakte en kleingesneden groenten en kruiden in een pan, voeg ca. 1000 ml water toe en breng aan de kook. 3. Laat de bouillon circa 20 minuten zachtjes trekken. 4. Zeef de groentebouillon. 5. Kook de Griekse pasta al dente in de groentebouillon. 6. Spoel koud en zet koel weg.

**KRABSCHAREN LOUISIANA**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tijm	4	takjes
uien	5	st
limoenen	3	st
madame jeanettes	4	st
laurierblad	1	st
olijfolie		
krabscharen	1	kg

7. Pel de uien en hak in grove stukken. 8. Snijd de limoenen in stukken. 9. Verhit de olie en laat hierin de uien zachtjes fruiten. 10. Voeg de laurier, chilipepers, limoen en tijm toe. 11. Blus af met water tot alles ruim onder staat. 12. Laat de bouillon 20 minuten trekken. 13. Breek de krabscharen. 14. Kook de krabscharen in de bouillon in ongeveer 10 minuten gaar. 15. Koel direct terug. 16. Haal het krabvlees uit de scharen. 17. Zet koel weg.

## BURRATA EN AVOCADO'S

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	3	st
griekse yoghurt	40	g
olijfolie	40	ml
radijs	1	bos
sushi-azijn	20	ml
zout		
peper		
burrata	1	st

18. Pureer 1 avocado samen met de yoghurt en olijfolie en doe in een spuitzak. Zet koel weg.  
19. Halveer 2 avocado's en snijd hier in de lengte plakjes van 5 mm dikte. 20. Snijd het avocado afval brunoise en meng door de vogeltongetjes. 21. Maak een vinaigrette van olijfolie, sushi-azijn, zout en peper. 22. Breng met de vinaigrette het pasta/avocado mengsel fris op smaak. 23. Snijd dunne plakjes van de radijs en marineer deze in sushi-azijn en water en reserveer koel. 24. Pureer de Burrata en breng op smaak tot ziltig-zout. 25. Maak 10 avocado-ringen en vul met de pasta/avocado mengsel. 26. Leg hier de Burrata op, schik er wat krabvlees, radijsjes en stukjes avocado op.

## ZEETONG EN OESTERS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeetong	2.5	st
witte mirepoix	250	g
oesters	4	st

1. Fileer de tongen, bewaar de filets in de koelkast. 2. Maak volgens basis receptuur een visbouillon. 3. Open de oesters en bewaar het oestervocht. 4. Hak de oesters tot tartaar en bewaar koel.

## GEROOKTE BOTER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rookmot	2	el
boter	500	g

5. Smelt de boter in een lage pan en maak de rookoven rookmot klaar. 6. Rook de boter, ongeveer een uur.

## KROPSLA JUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kropsla	1	st
visbouillon	100	ml
boter	25	g
olijfolie		
sjalot	1	st
kerriepoeder		
nootmuskaat		
verveine		
munt		
room	100	ml
crème fraîche	30	g
lechitin		
peper		
zout		

7. Neem de mooiste grote bladeren van de kropsla en steek hier mooie rondjes uit. Bewaar afgedekt in de koeling. 8. Snipper de sjalot zeer fijn en snijd de rest van de sla in fijne julienne. 9. Zweet de sjalot kort aan in de olijfolie, voeg boter, nootmuskaat, kerriepoeder, zout en peper naar smaak toe. 10. Voeg de fijn gesneden sla toe en blus af met de visbouillon, breng aan de kook. 11. Voeg room en crème fraîche toe. Breng de jus nogmaals aan de kook. Voeg munt, lechitin en de verveine toe en blender direct fijn. 12. Zeef de jus en reserveer.

## ZOETZURE PREI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	3	st
azijn	250	ml
suiker	140	g
laurierbladen	4	st

13. Was en snij de prei in stukken van 2 cm. 14. De azijn, suiker en laurier opkoken en hier de prei in garen (max 2 min.). 15. Laat afkoelen in het zoetzuur.

## KROKANTE STENGEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	1	plak
zwart sesam zaad	5	g
boter	15	g
maldon zout		

16. Rol het bladerdeeg uit met wat bloem en snijd dan in lange stengels. 17. Aflakken met wat gesmolten boter. 18. Bestrooi met (even kort geroosterd) sesamzaad en afbakken in de oven, 200°C. 19. Maldon zout even fijn malen (niet te veel).

## AARDAPPELMOUSSELINIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	2	st
boter	25	g
room	100	g
oestervocht		
peper		
zout		

20. Schil de aardappelen en was ze, en snijd ze in gelijke stukken. 21. Doe ze in een pan, zout erbij en kook ze gaar (tot ze uit elkaar dreigen te vallen). 22. Giet af en doe weer terug in de pan, zet de pan terug op het vuur zodat het vocht kan verdampen. 23. Zet ondertussen een pan met de room en boter op en verhit deze. 24. Pureer de aardappelen met de pureerknijper. 25. Giet het mengsel over de aardappelpuree en schep luchtig door de aardappel massa. 26. Breng op smaak met peper en oestervocht (zout). 27. Wrijf het geheel door een zeer fijne zeef en vul er een ISI fles mee. 28. Houd au bain-marie warm.

## ZEETONG GEROOKT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte boter		
zilte cress		

29. De tongfilets licht zouten en in de warme, 60°C, gerookte boter garen. 30. De prei uithollen en vullen met de warme aardappelmousseline. 31. Vervolgens de oestertartaar op/in de prei. 32. Dresseer hierop de gegaarde tongfilet. 33. De kropsla jus verwarmen en schenk deze in het bord. 34. Krokante stengel er op plaatsen en daarbovenop cress.

**EENDENBOUTEN**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenbouten	2	st
zout		
tijm	4	takjes
rozemarijn	4	takjes
ganzenvet	1.5	liter
knoflook	4	teentjes
olijfolie		
lente-ui	6	st

1. Controleer de eendenbouten op haarveertjes en verwijder deze. 2. Wrijf de eendenbouten in met zout, gemalen peper, gesneden knoflook. 3. Trek ze vacuüm in een vacuümzak en laat ze gedurende 30 minuten marineren. 4. Haal de eendenbouten uit de vacuümzak, spoel ze af en dep ze droog. 5. Pareer de Eendenbouten met een klein koksmees. 6. Smelt in een kookpan voldoende ganzenvet om de eendenbouten volledig onder te kunnen zetten. 7. Rangschik de eendenbouten in een braadpan en zet ze volledig onder het vet. 8. Voeg Tijm en Rozemarijn toe. 9. Verwarm de braadpan tot 85 C. 10. Gaar de eendenbouten in ongeveer 2 uur tot het vlees loslaat van het bot. 11. Pluk het vlees, snij het fijn, meng met fijngesneden lente ui, ganzenvet, vers gemalen peper en reserveer.

**EENDENBORST**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	2	st

12. Snijd het vet van de eendenborst licht kruiselings in. 13. Kruid de filets met zout en peper. 14. Bak krokant op de velkant in ongeveer 6 minuten. 15. Bak ongeveer 8 minuten op de vleeskant in een oven van 180°C onder regelmatig arrosieren. 16. Laat de eendenborsten rusten onder aluminiumfolie.

**LAK VAN KOFFIE**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	gr.
rode port	100	ml
madeira	100	ml
espresso	150	ml
balsamico		
tia maria likeur		

17. Doe de port met de Madeira in een pan en reduceer tot de helft. 18. Voeg de espresso toe. 19. Kook de suiker met water tot het goud kleurig (karamel) is. 20. Doe het espresso mengsel bij de karamel. 21. Breng op smaak met balsamico en Tia Maria likeur. 22. Kook de vloeistof in tot een stroop.

## WONTON

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wonton velletjes	10	st
bloem		

23. Snij de Wonton vellen bij tot rondjes. 24. Maak een papje van bloem en water en smeer op randjes. 25. Maak kleine pakketjes van eend en lente ui en vouw een halve maan. 30. Frituur de Wontons.

## SPITSKOOL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	1	st
boter		
nootmuskaat		

26. Haal bladeren van de spitskool en verwijder de nerf. 27. Blancheer de bladeren. 28. Snijd de spitkoolbladeren in repen van 2cm. (4 per couvert). 29. Rol de repen op en bedruip ze met gesmolten boter en nootmuskaat.

## PRESENTEREN EEND

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cacao nibs		
zout flakes		

31. Breng de koffie lak aan op het bord. 32. Dresseer hier de eendenborst, lak de eend met de laksaus, Wonton en de spitskool op. 33. Garneer met cacao Nibs en zout flakes.

**POLDERHOEN PORTIONEREN**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polderhoen	2	st

1. Polderhoen portioneren in de volgende delen: 2. 4 x borstfilet. 3. 4 x vleugel. 4. 4 x achterpoot. 5. 1 x maag en lever. 6. 1 x karkas + afsnijdsels. 7. Reserveer de verschillende delen voor de verschillende volgende bereidingen.

**BOUILLON**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkas + afsnijdsels		
olijfolie		
knoflook	1	teen
prei	1	st
ui	1	st
bleekselderij	1	stengel
droge witte wijn	200	ml
laurier	2	blaadjes
tijm	1	takje
dragon	2	takjes
witte peperbolletjes	4	st
stukje foelie		

8. In een pan de gewassen en grofgesneden groenten aanzweten in olijfolie. 9. Groenten uit de pan nemen, reserveren, vuur iets hoger en vervolgens kipkarkas aanbraden. 10. Aflussen met de witte wijn, gereserveerde groenten weer toevoegen en afvullen met koud water tot alles net onderstaat. 11. Geheel aan de kook brengen en goed afschuimen. 12. Kruiden en specerijen toevoegen. 13. Vuur reduceren zodat het geheel tegen de kook aan blijft, vervolgens laten minimaal 1 uur trekken. 14. Bouillon passeren en reserveren.

**KIPPENVLEUGELS**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	10	st
kippenbouillon	750	ml

15. Snij de vleugels in stukken, leg de vlerkjes en vleugels in een ovenschaal en giet de bouillon erbij tot ze onderstaan. 16. Zet de schaal in een voorverwarmde oven (160°C) voor 90 minuten tot de vleugels gaar zijn. 17. Verwijder de botjes en leg de vleugels terug in de ovenschaal.

## LAKSAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	teentjes
citroengras	1	stengel
sjalot	1	st
gember	3	cm
honing	30	ml
sojasaus	15	ml
mirin	30	ml
kippenbouillon	250	ml
takjes koriander		
olijfolie		

18. Neem 250 ml kippenbouillon. 19. Pel en snipper de teentjes knoflook, plet de stengel citroengras en snijd in stukken, snijd het stuk gemberwortel in plakken, pel de sjalot en snijd in stukken en voeg toe aan de kippenbouillon. 20. Voeg de honing toe en kruid met peper en zout. 21. Voeg ook de sojasaus, de Mirin toe aan de kippenbouillon. 22. Laat rustig trekken op een laag vuurtje. 23. Voeg op het laatst de koriander toe. 24. Passeer de saus en laat inkoken tot deze plakt.

## KIPPENVEL

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvel		

25. Ontvel de achterpoten. 26. Leg het vel op een bakplaat en leg een iets kleinere bakplaat op het vel. 27. Bak het 45 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Laat afkoelen op keukenpapier.

## SAUCIJS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
achterbouten	4	st
shiitake	100	g
sjalot	2	st
knoflook	2	teen
witte wijn	100	ml
sojasaus		
schapendarm	2	mtr

28. Ontbeen de achterbouten en snijd in grove stukken. Plaats voor 30 minuten in de diepvries. 29. Hak de shiitake, sjalot en knoflook. 30. Bak deze in wat roomboter gaar en blus af met iets sojasaus. Laat afkoelen. 31. Draai het licht bevroren kippenvlees door de middelste plaat van de gehaktmolen. 32. Spoel de schapendarm goed met koud water. 33. Meng de kippengehakt met de shiitake en witte wijn. 34. Gaar een beetje van de farce voor een smaak proef. 35. Vul de schapendarm met behulp van een spuitzak. 36. Maak er 10 gelijke saucijsjes van en bind de uiteinden vast. 37. Bewaar koel tot uit.

## SOUS-VIDE FILET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filet met vel	4	st

38. Neem de filet, zout en peper deze lichtjes. 39. Wrijf de filet in met iets olijfolie. 40. Trek vacuüm en gaar voor 60 minuten op 64°C. 41. Bak vlak voor uit het vel krokant.

## MAAGJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenmaagjes	500	g
ganzenvet	500	ml
knoflook	1	teen
sjalot	1	st
laurier		
tijm		
rozemarijn		
salie		
witte wijn	100	ml

42. Was de maagjes met water en citroensap. 43. Verwijder de grote spier. Je verkrijgt zo kleine mooie stukjes maag. 44. Konfijt deze in het ganzenvet en de rest van de ingrediënten. 45. Ongeveer 120 minuten op 90°C.

## LEVERTJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlevertjes	250	g
sjalot	2	st
roomboter		

46. Maak de levertjes schoon en pareer ze. Zet de parures apart voor de saus. 47. Snipper de sjalot en bak deze samen met de levertjes aan in de roomboter. 48. Reserveer warm.

## SAUS LEVER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parures van lever		
kippenbouillon	250	ml
slagroom	200	ml
roomboter		

49. Reduceer de kippenbouillon. 50. Laat de room inkoken. 51. Bak de leverparures aan in de roomboter. 52. Pureer de parures met de kippenbouillon en wrijf door een bolzeef. 53. Voeg de ingekookte room naar smaak toe.

## POMMES FONDANT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	10	st
melk	100	ml
olijfolie	500	ml
boter	50	g
nootmuskaat		
evt. iets room		
parmezaan	20	g

54. Schil de aardappelen. 55. Maak aardappel cilinders met een steker En een appelboor. 56. Kook de cilinders in gezouten water voor enkele minuten, bak verder in de olijfolie. Geef ze een krokant korstje. 57. Maak van de restjes aardappel een puree. 58. Vul de cilinders met de aardappelpuree, bestrooi ze met geraspte Parmezaan.

## GEGRILDE MAIS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mais kolven	2	st

59. Kook de mais in ruim water met iets zout. 60. Laat Afkoelen en snijd lange plakken mais van.