

2018 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

AMUSE Drie soorten kaviaar op een aardappel pannenkoekje

Pannenkoekje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote aardappelen	300	g
ei	1	
zout		
peper		
zonnebloemolie		
slagroom	50	ml
philadelphia met kruiden	50	g
rode kaviaar	5	g
zwarte kaviaar (tsarskaya)	5	g
gele kaviaar (kabeljauw)	5	g
dille	10	takjes

1. Schil de aardappelen en rasp ze fijn. 2. Doe het mengsel in een kom en meng met het ei, zout en peper. 3. Bak als een grote pannenkoek (mooi bruin en gaar) in een koekenpan en steek er blini's uit. 4. Reserveer de pannenkoekjes. 5. Klop de slagroom stijf. 6. Meng de slagroom met de Philadelphia en doe het mengsel in een spuitzak. 7. Leg een pannenkoekje op een amuselepel (in tegenstelling tot de foto kun je beter de zilveren amuselepels gebruiken). 8. Leg op elk pannenkoekje de kaviaar, van elke kleur. 9. Spuit een toefje van het Philadelphia mengsel op de kaviaar. 10. Garneer met een takje dille.

Komkommer gelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1,5	st
honing	15	g
witte wijn azijn	15	ml
agar agar	2,3	g

1. Schil de komkommers en pureer met de staafmixer tot 'sap'. 2. Komkommersap aan de kook brengen met azijn en honing. 3. Agar agar toevoegen en 2 minuten laten doorkoken. 4. Door een zeef in een grote bak storten (ongeveer 0,5 cm) en verspreiden, laten afkoelen. 5. Als de gelei is opgesteven, steek er rondjes uit.

Rode bieten en haring

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	2	gekookt
russische haring	1	gefileerd
kwarteleitjes	3	st

6. Snijd de bieten in gelijke plakken van 0,5 cm en steek er rondjes uit ongeveer 1 mm kleiner dan de gelei. 7. Steek rondjes uit de haring, deze moeten iets kleiner zijn dan de bieten rondjes. 8. Snijd de haring rondjes in het midden gedeeltelijk door, zodat er een V ontstaat. 9. Kook de kwarteleitjes hard.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	1	st
mosterd	15	g
witte wijn azijn	15	ml
zonnebloemolie	200	ml
peper		
zout		
mierikswortel pasta	15	g

10. Meng de eierdooiers met de mosterd en de azijn. 11. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe. 12. Breng op smaak met zout, peper. 13. Voeg de mierikswortel pasta naar smaak toe en doe de mayonaise in een spuitzak.

Kastanje deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjemeel	75	g
patentbloem	125	g
boter	125	g
ei	1	st
ijskoud water	15	g
zout	3	g
tijm	3	takjes

1. Maak een kruimeldeeg van kastanjemeel en patentbloem. 2. Snij ijskoude boter in kleine blokjes. 3. Meng beide meelsoorten door elkaar met het zout en klein gesneden tijmblaadjes. 4. Verkruimel de boter door het bloemmengsel, doe dit met koude handen. 5. Zodra de boter verkruimeld is, meng eerst het ei en dan beetje bij beetje het water erdoor tot een stevig deeg. 6. Verpak in plastic en laat in de koelkast voor 30 minuten rusten. 7. Rol uit tot 2 mm dikte en steek rondjes uit, iets groter dan het vormpje. 8. Duw de rondjes in de beboterde vormpjes en prik de bodem in met een vork. 9. Bak af op 160°C (10-15 minuten). 10. Laat afkoelen en los de bakjes.

Julienne van paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen	250	g
sjalotten	3	st
tijm	3	tak
suluguni kaas	100	g
zonnebloemolie	30	g
zout		
zwarte peper		
crème fraise	50	ml
paprikapoeder		
koriander	3	tak

11. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in grove julienne. 12. Rasp de kaas op een grove rasp. 13. Bak de ui en tijmblaadjes in de olie glazig en voeg wat zout toe. 14. Voeg de paddenstoelen toe, bak totdat het vocht verdampt is. 15. Voeg de peper toe en blijf roeren, voeg de crème fraîche toe en laat iets binden. 16. Verwarm de oven voor op 225°C grillstand onderste oven. 17. Verdeel het paddenstoelenmengsel over de kastanjabakjes. 18. Bestrooi elk schaalpje ruim met de geraspte kaas. 19. Bestrooi met wat paprikapoeder. 20. Bak de schaalpjes in de oven tot de kaas goudbruin kleurt. 21. Leg een blaadje koriander op het bakje. 22. Presenteer op een langwerpige bord samen met de voorgaande 2 amuses.

Pelmeni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	400	g
kwartel ei	2	st
wortelsap	150	ml
water (koud)	50	ml
kurkuma	3	g
zout		
zonnebloemolie	10	ml
zalm	250	g
snoekbaars	180	g
visbouillon	75	ml
ui	1	st
zwarte peper		
dille	7	g
olie		

1. Meng de bloem, ei, wortelsap, water, kurkuma, zout en olie en kneed tot een deeg. 2. Doe het deeg in een kom, dek af met folie en laat ten minste een half uur rusten. 3. Snij de zalm en de snoekbaars in niet te fijne brunoise (0,5 cm) en hak de dille fijn. 4. Snipper de ui en fruit in een beetje olie zacht! 5. Meng de vis, dille ui, vis bouillon door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel visbouillon toe als de massa te droog is. 6. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad tot een dunne! plak van 1 à 2 mm en steek met een uitsteekring van ongeveer 7,5 cm rondjes uit. 7. Vul de deeglapjes met een theelepel van het vismengsel. Vouw het dicht tot een halve maan en druk de randen goed dicht. 8. Vouw de uiteinden van de halve maan naar elkaar toe en druk op elkaar zodat het net kleine roosjes lijken. Leg de Pelmeni direct in de diepvriezer. 9. Breng een grote pan water met een scheutje olie aan de kook. Doe de Pelmeni in porties in de pan en laat koken. Zodra de Pelmeni boven komen drijven, zijn ze klaar. 10. Schep de Pelmeni uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. 11. Serveer warm!

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	st
olie	10	ml
visbouillon	600	ml
room	600	ml
witte wijn	600	ml
witte wijn azijn	100	ml
tijm vers	8	g
bleekselderij	100	g
boter (koud)	100	g
zwarte kaviaar		
rode kaviaar		
rucola		

12. Snipper de sjalotjes fijn en bak ze in een sauspan glazig. 13. Snijd de bleekselderij in ringen. 14. Voeg de visbouillon, wijn, room, azijn, tijm en bleekselderij toe aan de sjalotjes en breng aan de kook. 15. Zet het vuur laag en laat langzaam inkoken tot de saus dik wordt. 16. Giet de saus door een zeef. 17. Breng de saus opnieuw aan de kook. 18. Neem de pan van het vuur en monteer met de stukjes koude boter. Serveer warm! 19. Schenk wat saus in het midden van een donker bord. 20. Leg 3 Pelmeni op de saus. 21. Garneer met een paar dotjes zwarte en rode kaviaar. 22. Drapeer met een paar blaadjes rucola.

Borshch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schenkel met vlees	1000	g
wups	300	g
spitskool	300	g
rode bieten (rauwe)	350	g
wortel	100	g
rode paprika	1	st
ui	1	st
knoflook	3	teen
laurier	2	blaadjes
tomaten puree	20	g
azijn of citroensap	20	ml
zout		
peper		
bietensap	125	ml
peterselie	0,5	bos
dille	0,5	bos
russische zure room	150	g

1. Maak 1500 ml runderbouillon volgens basisrecept. 2. Rasp de bieten grof. 3. Bak de bieten in een beetje olie aan. 4. Voeg een soeplepel bouillon toe en de azijn of citroensap (dit laatste is nodig om de kleur van de bieten te behouden). 5. Draai het vuur laag en laat zachtjes stoven, roer af en toe, tot de bieten gaar zijn. 6. Voeg de tomatenpuree toe en roer alles nog even goed door. 7. Verwijder het vlees uit de bouillon als deze klaar is en giet de bouillon door een zeef. 8. Verwarm de bouillon. 9. Bak de fijn gesneden wortel met de ui, paprika en de knoflook. 10. Snijd de spitskool in dunne reepjes en voeg bij de bouillon. 11. Voeg aan het eind het gebakken wortelmengsel en de bieten toe. 12. Voeg de laurierblaadjes toe en laat alles nog even doorkoken. 13. Maak op smaak met wat zout en peper. 25. Roer nog wat bietensap door de soep. 26. Schep de soep in voorverwarmde kommen. 27. Schep een lepel zure room op de soep. 28. Bestrooi met fijngesneden peterselie en dille. 29. Plaats de soepkommen op een bordje. 30. Serveer samen met de Pompushki.

Pompushki

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	g
melk	100	ml
gist	5	g
olie	15	ml
suiker	8	g
zout	1,5	g
ei	1	st
water	10	ml
knoflook	3	teen

14. Verwarm de melk tot 36°C en los hier de gist, olie, suiker en 30 g bloem in op. 15. Draai het vuur uit en wacht tot het gist mengsel begint te borrelen. 16. Doe het overige meel in een kom en meng voorzichtig het melk mengsel erdoorheen. Voeg ook het zout toe. 17. Kneed het deeg goed door met de handen. 18. Zet het deeg afgedekt op een warme plaats en laat gedurende 1 uur rijzen of tot het 2 maal zoveel is geworden. 19. Kneed het deeg opnieuw en maak er dan kleine balletjes van. Leg deze op een met olie ingesmeerde bakplaat en laat nogmaals gedurende 30 minuten afgedekt rijzen. 20. Klop het ei los met water en bestrijk de balletjes met het losgeklopte ei. 21. Bak de Pompushki in een voorverwarmde oven op 200°C tot ze mooi bruin zijn. 22. Laat ze gedurende 5 minuten afkoelen onder een doek. 23. Snijd ondertussen de knoflook fijn en gaar 1 uur in de olie op 80 °C. Zeef de olie. 24. Bestrijk de warme Pompushki met de knoflookolie en serveer direct.

Shashlik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doorregen varkens procureur	1,5	kg
uien	4	st
droge rode wijn	250	ml
laurierblaadjes	6	
peper		
zout		
stalen saté pennen	10	st
doppen van kurk		
houtschool		

1. Verwarm het sous-vide voor procureur op 65°C. 2. Snijd het varkensvlees in blokjes van ongeveer 2-3 cm. 3. Kruid het vlees met zout en peper en steek ze aan ijzeren pennen, duw een kurkje op de pen. 4. Snijd de uien in ringen. 5. Leg in meerdere vacuüm zakken een laag ui ringen en daarop een aantal pennen. 6. Doe de wijn bij het vlees en meng alles goed door elkaar. 7. Stop in elke zak 2 laurier blaadjes en vacumeer. 8. Hang de zakken in het sous-vide bad minimaal 20 minuten op 65°C. 9. Leg de zakken daarna gedurende een uur in het ijswater. 10. Haal het vlees uit de zakken en dep droog, verwijder de uien. 11. Braad de pennen langzaam in de Green Egg gaar en mooi bruin. 12. Houd warm.

Tomaten saus (Satsebeli)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teen
dille	2,5	takjes
peterselie	2,5	takjes
appel	0,5	
rode paprika	0,5	
rode peper	0,5	
tomatenblokjes	1	blikje
appelazijn	10	ml
zout		
suiker		
maïzena		

13. Doe de knoflook, dille, peterselie en rode peper in de kom van de Thermomix. 14. Meng 3 seconden op stand 8. 15. Voeg de appel en de paprika toe en meng 3 seconden op stand 6. 16. Voeg de tomaten toe en meng 3 seconden op stand 7. 17. Azijn, zout en suiker toevoegen naar smaak. 18. Eventueel saus binden met wat maïzena. 19. 15 minuten op 100°C en stand 2 koken. 20. Houd de saus warm.

Gevulde paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mini paprika	10	st
gele mini paprika	10	st
gedroogd eekhoorntjesbrood	15	g
knoflook	1	teen
dille	0,5	bos
basmati rijst	75	g
grote wortel	0,5	st
ui	0,5	st
zout		
olijfolie		
boter	20	g

21. Verwarm de oven voor op 180°C. 22. Week de gedroogde paddenstoelen 30 minuten in warm water. 23. Kook de geweekte paddenstoelen gedurende 30 minuten met zout. 24. Snijd het hoedje van de paprika en bewaar het. Snijd de zaadlijsten en pitjes eruit. Snijd ook de onderkant voorzichtig vlak. 25. Zet de rijst onder water, breng aan de kook en kook voor 10 minuten, giet het water af. 26. Snijd de wortel in fijne brunoise. 27. Snijd de ui en de knoflook fijn. 28. Hak de dille fijn. 29. Snijd de gekookte paddenstoelen zeer fijn. 30. Fruit de ui met de wortel gedurende 5 minuten. 31. Voeg de fijngesneden paddenstoelen toe en bak gedurende 4 minuten, voeg de laatste