

# 2018 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

### Chips van aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	500	g
zout		

1. Schil en kook aardpeer goed gaar met wat zout. 2. Maak er puree van, strijk uit op bakpapier en droog in de (warmkast)/oven op 80 °C. 3. Breek de gedroogde aardpeer in stukken en frituur de chips op 180 °C.

### Lauwwarme salade van aardpeer met gerookte olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	10	st
olie		
rookmot		
alu folie		
boter		

4. Verwarm de oven tot 160° C. 5. Was de aardpeer goed en steek ze uit met een ronde steker (diverse maten nodig). Reserveer de helft van de afsnijdsels en voeg toe aan het soepje en de andere helft in fijne brunoise snijden en bakken in geclarifeerde boter. 6. Leg op een bakplaat en dek af met alu folie. 7. Pof deze in circa 8 minuten gaar. 8. Rook de olie nadat de aardpeer gepoft is en reserveer. 9. Bestrooi met wat vers gemalen peper. Houd warm.

### Soepje van aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	500	g
melk	300	ml
room	100	ml
zout		

10. Schil de aardpeer en snij in kleine stukjes. 11. Kook de aardpeer in de melk en room met wat zout gaar. 12. Proef de consistentie en blender fijn in de Thermomix. 13. Maak op smaak met wat vers gemalen witte peper.

## Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koude roomboter	250	g
sjalot	50	g
witte wijn	250	ml
room	150	ml
peper		
zout		

14. Snipper de sjalot. 15. Snij de koude roomboter in kleine blokjes en reserveer in de koelkast. 16. Doe de witte wijn en de gesnipperde sjalotjes in een pan. 17. Breng de vloeistof aan de kook en kook deze in tot 1/3 deel van de oorspronkelijke hoeveelheid. 18. Voeg de room toe. Laat nu de vloeistof inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. 19. Passeer de vloeistof door een zeef om de sjalotjes te verwijderen. 20. Zet de pan op een laag vuur en voeg al roerende met de garde de klontjes koude boter één voor één onder voortdurend roeren aan de reductie toe. 21. Voeg nooit alle boter in één keer toe, want dan zal de saus niet binden. Zorg dat de saus niet meer gaat koken anders gaat deze schiften. 22. Breng op smaak met wat peper en zout.

## Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes		
azijn		
augurk		

23. Snij de augurk in fijne brunoise, knijp het vocht uit de kappertjes. 24. Maak een frisse saus van Beurre blanc, kappertjes, azijn en augurk en gerookte olie.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers		
maldon zout		
truffelolie		

25. Neem een langwerpige bord. 26. Aardpeersoep in smal hoog glaasje op bord plaatsen, garneren met drupje truffelolie. 27. Neem een klein vierkant bordje en plaats de aardpeer-rondjes. 28. Dresseer de saus. 29. Garneer met waterkers, aardpeerchips en wat geplet Maldon zout.

**HOOFDGERECHT** Steak tartaar van hert met ingelegde wintergroenten, croutons van bloedworst

---

### Tartaar van hertenbiefstuk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstuk	750	g
olijfolie		
citroen, sap en rasp	1	st
sjalot		
maldon zout		
zwarte peper		

1. Snij de hertenbiefstuk in een fijne tartaar met een scherp mes. 2. Breng op smaak met de ragfijne sjalot, olijfolie, sap en rasp van citroen, zout en peper. 3. Plaats het tot gebruik in de koeling.

### Zoetzure wintergroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	350	g
pompoen	350	g
koolraap	350	g
rijstazijn	450	ml
water	300	ml
suiker	200	g
korianderkorrels	2.5	g
vanillestokje	0.5	st
kruidnagel	2	st
citroenschil	1	st

4. Snij de groenten in gelijke blokjes van 0,5 centimeter groot en blancheer ze soort voor soort kort. 5. Bewaar de blokjes apart van elkaar. 6. Meng de overige ingrediënten voor het zoetzuur, en laat het afgedekt een half uur trekken op matig vuur. 7. Verdeel het zoetzuur over de 3 verschillende groenten en laat dit intrekken tot gebruik.

## VOC kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karwijzaad	30	g
gedroogde laurierbladen	2	st
venkelzaad	30	g
kruidnagels	4	st
zwarte peperkorrels	3	g
kaneelstokje	1	st

8. Doe alle kruiden in een pan. 9. Verwarm de zaadjes tot het aroma los komt. 10. Haal dan de pan van het vuur af en laat de zaadjes afkoelen. 11. Doe de zaadjes in de blender (of Thermomix) en maal tot poeder.

## VOC mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	st
citroensap	30	ml
fijne mosterd	30	g
voc kruiden	20	g
zonnebloemolie	400	ml
peper		
zout		

12. Verwarm de zonnebloemolie, voeg het kruidenmengsel toe en laat dit afkoelen. 13. Zeef de olie. 14. Maak een mayonaise volgens basisrecept met de kruidenolie; indien te sterk van smaak, voeg neutrale olie toe. 15. Reserveer in spuitfles.

## Croutons bloedworst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedworst	250	g
roomboter		

16. Snij de bloedworst in blokjes van een 0,5 centimeter en bak ze mooi krokant in roomboter. 17. Laat ze op goed uitlekken op keukenpapier.

## Gerookte eidooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	st
hout mot	5	g

18. Verwarm de eieren (met schaal) op precies 65°C voor minimaal 45 minuten in de sous-vide. 19. Pel de eieren en haal de eidooiers er voorzichtig uit. 20. Vul de rookoven met rook, haal van het vuur en zet de dooiers in de rookoven voor 5 min.

## Aardappelkaantjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappel	300	g
sojaolie	300	ml

21. Snij de aardappelen in hele fijne blokjes. 22. Spoel de blokjes tot al het zetmeel er vanaf is. 23. Zet de aardappelblokjes koud op met de olie en bak deze goudbruin onder voortdurend roeren met een garde.

## Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tahoon cress		

24. Maak met behulp van 2 steekringen een cirkel op het bord, waar je de steak tartaar in vormt. 25. Smit de VOC mayonaise in de opening in het midden, plaats hier de gerookte eidooier op. 26. Verdeel de zoetzure groenten, croutons van bloedworst en aardappelkaantjes over de steak tartaar. 27. Garneer met Tahoon cress.

## Tarbot en mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotten (maat 5)	3	st
zout		
peper		
mosselen	40	st

1. Fileer de vis en portioneer in gelijke filets. 2. Bestrooi de filets met zout en peper. 3. Bak de tarbot aan 1 zijde mooi goudbruin en haal van het vuur. 4. Draai de mootjes om en gaar ze verder in de pan. 5. Was en plaats de mosselen op in de gaatjespan van de stoomoven. Plaats onder de gaatjes pan een dichte stoomovenpan of schaal, om het vocht op te vangen. 6. Stel de stoomoven in op : 110°C en stand 5. Stoom de mosselen. 7. Zodra ze open zijn, haal uit de stoomoven en kook het opgevangen mosselvocht verder in. 8. Reserveer het vocht voor punt 23.

## Aardappel spekkoek van aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	st
crème fraîche	75	g
boter	25	g
aardappelen	400	g
zout		

9. Kook of stoom de aardappelen met wat zout gaar, laat afkoelen en verwijder de schil. Je hebt 250 g puree nodig. 10. Maak er met een pureeknijper aardappelpuree van. 11. Scheidt de eieren. 12. Roer het eigeel de crème fraîche en de gesmolten boter onder de puree door. 13. Wrijf door een zeef en breng, indien nodig, op smaak. 14. Sla de eiwitten stijf en voeg deze toe aan de puree. 15. Smeer een dunne laag in de (met boter ingevette kleinste springvorm) en gratineer onder de salamander, kleur eventueel bij met een brander. 16. Herhaal dit, laagje voor laagje.

## Komkommerparels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	st
sushi azijn	25	ml
citroen	1	st
suiker	40	g
water	20	g

17. Schil de komkommers. Pers de citroen uit. 18. Boor 1 komkommer uit met mini parisienne boor en doe in een bakje. 19. Kook het water met suiker, citroensap en sushi azijn tot de suiker is opgelost. 20. Laat afkoelen, voeg de komkommerbolletjes er aan toe en laat marinieren. 21. Pers het sap van de andere komkommer en het afval, bewaar dit voor de saus.

## Saus van mossel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	st
knoflook	1	teen
chardonnay azijn		
komkommersap		
griekse yoghurt	20	g
mosselvocht		
room		
olijfolie		

22. Zweet de sjalot aan met de knoflook en blus af met de Chardonnay azijn. 23. Voeg de Griekse yoghurt, het mosselvocht en het komkommersap toe. 24. Kook het geheel in tot de helft. 25. Voeg op het laatste moment (net voor serveren) een klein scheutje koude room toe en wat olijfolie en meng met de staafmixer.

## Citrusdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushi azijn	50	g
chardonnay azijn	50	g
olijfolie	50	g
diverse citrus soorten		
zwarte peper		
poedersuiker		

26. Meng de sushi azijn met de Chardonnay azijn, rasp van citrusvruchten en peper uit de molen. 27. Emulgeer de olie in het azijnmengsel. 28. Verzacht eventueel de smaak met wat poedersuiker.

## Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries tuinbonen	125	g

29. Dubbeldop de tuinbonen en blancheer af met een beetje zout.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borage cress		

30. Plaats de tarbot op een bord. 31. Voeg de saus van mossel toe en plaats hier en daar een mossel op het bord. 32. Garneer met groente, komkommer en Borage cress. 33. Besprenkel met de Citrusdressing. 34. Plaats een stukje aardappel spekkoek op het bord erbij.

## Haas wellington

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenrug	1	st
olijfolie	10	g
mosterd	20	g

1. Ontvlies en fileer de filets van het karkas.
2. Verhit de olijfolie in een sauteuse tot het rookpunt.
3. Kruid en schroei de hazenfilets snel dicht en haal uit de pan. Bewaar de sauteuse.
4. Klap het dunste gedeelte om zodat er een gelijkmatige cilinder van de hazenfilet ontstaat.
5. Smeer licht in met mosterd en koel terug, bij voorkeur tot 4°C.

## Duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	100	g
knoflook	1	teen
kastanjechampignons	100	g
kastanje	500	g
hazelnoot	50	g
tijm	2	takje
rozemarijn	1	takje
boter	25	g
peper		
zout		

6. Snipper voor de duxelles de sjalot en knoflook zeer fijn. Hak de tijm en rozemarijn zeer fijn.
7. Maal de kastanjechampignons, kastanjes en hazelnoot in de keukenmachine tot een grove gelijkmatige massa. Gebruik de pulse knop zodat je het niet te fijn maalt.
8. Verhit de boter in dezelfde sauteuse, die voor het bakken van de haas gebruikt is. Voeg de sjalot en knoflook toe en fruit aan. Voeg de tijm en rozemarijn toe en fruit mee aan.
9. Voeg het gehakte paddenstoelen/ kastanje/ hazelnootmengsel toe en laat op een rustig vuur bakken, zodat het vocht uit de paddenstoelen verdampst. Kruid met peper en zout.
10. Stort op een RVS plaat en laat volledig afkoelen.

## Wellington

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
voorgesneden parmaham	100	g
vers bladerdeeg	2	pakken
eigeel	50	g
zout		
peper		

11. Verwarm de oven voor op 230°C. 12. Leg drie plakken van 30 bij 30 centimeter keukenfolie op de werkbank. 13. Leg daarop een dunne rechthoekige laag parmaham tot een rechthoek 15 bij 20 centimeter. 14. Bedek de Parmaham met dunne laag duxelles. Vorm tot een rechthoek van ongeveer 10 bij 15 centimeter. 15. Leg nu de hazenfilet in het midden van de duxelles. Rol het geheel strak op in de folie. Laat 20 minuten opstijven in de koeling. 16. Leg het bladerdeeg plat op een plank Haal de voorbereide hazencilinder uit de koeling en rol strak op in het bladerdeeg. 17. Zorg voor een strakke cilinder en verwijder het plasticfolie. Leg op een met bakpapier beklede ovenplaat. 18. Strijk in met eigeel en kruid met grof zeezout. 19. Snij het bladerdeeg licht in met de achterkant van een mes. Zorg voor een origineel motief. 20. Maak in het midden van de cilinder een klein stoomgaatje. Doe dit met behulp van een steker. 21. Herhaal deze handelingen voor de tweede filet. 22. Schuif de Wellington met een kernthermometer in de oven en bereid volgens de volgende stappen: 23. In een oven van 230°C, 10 minuten, tot 25 graden kerntemperatuur. 24. Als laatste in een oven van 180°C, 10 minuten, tot 48 °C kerntemperatuur. 25. Haal uit de oven en laat 5 minuten rusten op een RVS rekje.

## Rode koolsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	500	g
olijfolie	30	ml
karwijzaad	2	g
witte wijn azijn	100	ml
gembersiroop	10	ml
honing	75	g
rozijnen	50	g
peper		
zout		

26. Snij de rode kool flinterdun en wel de rozijnen. 27. Roerbak de rode kool met de olijfolie en het karwijzaad. Zorg hierbij dat de rode kool niet verkleurd! De kool moet alleen wat zachter worden. 28. Schep de kool in een bekken en vermeng met de azijn, gembersiroop, honing en de rozijnen. 29. Laat intrekken in de koeling. 30. Was en rasp de limoen en sinaasappel. 31. Snij de gember in ragfijn.