

# 2019 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

## Soesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	100	ml
water	100	ml
boter	100	g
bloem	125	g
eieren maat m	5	
zout		

Verwarm de oven op 200°C. Bekleed bakplaten met bakpapier. Doe de melk, water, zout en boter in een pan. Breng rustig aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg in 1 keer alle bloem toe, meng dit goed met een pollepel totdat er een bal ontstaat en zet de pan vervolgens terug op het vuur. Blijf goed roeren voor 3 minuten. Haal de pan opnieuw van het vuur en laat wat afkoelen, roer af en toe door. Het mengsel moet eruitzien als een droge aardappelpuree. Voeg dan 1 voor 1 de eieren toe. Zorg dat ze goed worden opgenomen door het beslag. Doe een glad spuitje in de spuitzak en vul met het soezenbeslag. Spuit het beslag op de bakplaat, 15 à 20 mm Ø, 4 rijtjes van 5 stuks. Maak 30 soesjes. Ze verdubbelen bijna in grootte, dus houdt daar rekening mee. Zet ze dan 15 minuten in de voorverwarmde oven.

## Parelhoenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilet	300	g
crème fraîche	50	ml
slagroom	50	ml
takjes tijm	2	
bieslook	10	g
peper		
zout		
citroensap		

Maak de rookoven klaar. Snijd de parelhoenfilet in repen en bestrooi met zout. Leg de repen filet op het rek van de rookoven, leg de takjes tijm op de filet en plaats aan één zijde. Rook de filets in 15 a 20 minuten. Doe alle ingrediënten in het hakmolentje van de keukenmachine incl. de tijmblaadjes en hak tot dat er een gladde mousse ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Verfris met citroensap. Doe de mousse in een spuitzak en vul de soesjes. Bewaar restant van de mousse, in de spuitzak.

## Forelmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine forel	1	
suiker		
crème fraîche	50	ml
slagroom	50	ml
takjes dragon	2	
mosterd	5	g
peper		
zout		
citroensap		

Maak de forel schoon en fileer de vis, verwijder de huid. Wrijf de filets in met zout en iets suiker. Leg de repen filet op het rek van de rookoven, leg de takjes dragon op de filet en plaats aan één zijde. Rook de filets in 15 a 20 minuten. Doe alle ingrediënten in het hakmolentje van de keukenmachine incl. de dragonblaadjes en hak tot dat er een gladde mousse ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en mosterd, verfris met citroensap. Doe de mousse in een spuitzak en vul de soesjes. Bewaar restant van de mousse, in de spuitzak.

## Broccoli mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	300	g
rode peper	1	
sjalot	1	
boter	10	g
crème fraîche	50	ml
slagroom	50	ml
peper		
zout		
nootmuskaat		
citroensap		

Was en maak de broccoli schoon, snij de stelen fijn. Kook alles in gezouten water bijna gaar, giet af en laat zeer goed uitlekken, dep eventueel droog. Hak de broccoli in stukjes. Snijd de sjalot en de rode peper zonder zaadjes ragfijn. Gaar de sjalot en rode peper in de boter zonder te kleuren. Doe alle ingrediënten in het hakmolentje van de keukenmachine en hak tot dat er een gladde mousse ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat, verfris met citroensap. Doe de mousse in een spuitzak en vul de soesjes. Bewaar het restant van de mousse in de spuitzak.

## Knolselderijsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine knoflookbollen	2	
groentebouillon	1350	ml
knolselderij	975	g
prei	2	
crème fraîche	75	g
appelazijn	25	g

Verwarm de oven op 190°C. Verpak de knoflookbollen elk afzonderlijk in aluminiumfolie, leg in het midden van de voorverwarmde oven en laat minimaal 45 minuten poffen tot de knoflook zacht is. Maak de groentebouillon volgens basisrecept. Snijd de prei (het witte en lichtgroene deel) in ringen en de knolselderij in blokjes. Verhit een scheut olie in een grote soeppan en bak de prei langzaam op middelhoog vuur totdat de groente is geslonken. Voeg nu de knolselderij en de bouillon toe, breng aan de kook en laat zachtjes ongeveer 25 minuten pruttelen tot de groenten zacht en gaar zijn. Haal de knoflookbollen uit de oven, uit de aluminiumfolie en laat afkoelen. Snijd met een scherp mes de topjes van de teentjes af en druk met de vingers de knoflook eruit. Voeg de gepofte knoflook bij de gare soep en pureer met behulp van een staafmixer of blender tot een gladde soep. Breng op smaak met crème fraîche, appelazijn, versgemalen peper en eventueel zout.

## Gekaramelliseerde appel en salie chips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote fris zure appels	3	
rietsuiker	55	g
olie		
olijfolie		
zout		
peper		
salieblaadjes	50	

Snijd de appel in partjes. Neem een brede bakpan en bak de appel in wat olie in ongeveer 5 minuten halfzacht. Strooi vervolgens de rietsuiker en een snufje zout over de appel en laat nog 3 minuten bakken op hoog vuur, tot de suiker is gesmolten en de appelstukjes gekarameliseerd zijn en een kleurtje hebben gekregen. Laat afkoelen en snijd in stukjes. Verhit olie in brede bakpan en bak de salieblaadjes ruim in de olie, in 1 tot hooguit 2 minuten. Laat de olie iets afkoelen en reserveer. Laat de salie uitlekken op keukenpapier, zodat ze krokant worden. Verdeel de soep over de borden en maak af met de gekarameliseerde appel, versgemalen peper, druppels salieolie en de saliechips.

## Benares-kerriepoeder

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kaneelstokjes	5	cm
groene kardemonpeulen	12	
kruidnagels	12	
gedroogde rode chilipepers	5	
korianderzaad	10	g
komijnzaad	10	g
venkelzaad	4	g
zwarte peperkorrels	4	g
chilipoeder	2	g

Rooster de specerijen afzonderlijk in een droge pan op middelhoog vuur tot het aroma vrijkomt. Doe ze meteen in mini keukenmachine en voeg de gemalen kruiden toe. Maal fijn. Zeef in een fijne zeef. Reserveer.

## Kumquatpickles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
witte wijnazijn	75	ml
kumquats	250	g
water	50	ml
komijnzaad	10	g
zout		

Maak de kumquatpickles: verhit de suiker en azijn in een pan op middelhoog vuur en roer tot de suiker opgelost is. Komijnzaad roosteren en maal grof in een vijzel. Snijd de kumquats in vieren, verwijder zaadjes, voeg komijn en wat zout toe en laat het mengsel ongeveer 30 min sudderen, tot de kumquats zacht zijn, roer regelmatig. Voeg indien nodig wat water toe als er te veel vocht verdampft. Haal het mengsel van het vuur en laat het volledig afkoelen. Zet het apart. Serveer op kamertemperatuur.

## Panch Phoran

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nigellazaad	5	g
geel mosterdzaad	5	g
komijnzaad	5	g
venkelzaad	5	g
fenegriekzaad	5	g

Alles mengen en ongemalen gebruiken.

## Pastinaakpickles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdolie	25	ml
panch phoran	20	g
kleine pastinaken	2	
kurkuma	4	g
water	30	ml
witte wijnazijn	50	ml
donkere basterdsuiker	10	g
koriander gemalen	3	g
zout		

Verhit de mosterdolie in een pan. Voeg de panch phoran toe en bak hem op middelhoog vuur tot de zaadjes knisperen. Schil en snijd de pastinaak in brunoise van 5 x 5 mm. Voeg de pastinaak, koriander en de kurkuma toe en roer goed. Voeg het water, azijn en de basterdsuiker toe en roer 3-5 minuten op middelhoog vuur, tot de pastinaak zacht is. Voeg wat zout toe. Haal het mengsel van het vuur en laat het volledig afkoelen. Serveer op kamertemperatuur.

## Pastinaakpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	125	g
ui	1	
pastinaken	1000	g
honing	15	g
melk	600	ml

Verhit de helft van de boter in een pan. Voeg de gehakte ui toe en bak hem 3-5 min. op laag vuur, tot hij doorsichtig is. Voeg de geschilde en fijngehakt pastinaken toe en bak ze op laag vuur tot ze zachter zijn. Roer de honing en melk erdoor en blijf langzaam roeren tot de pastinaken zeer zacht zijn. Voeg de resterende boter toe en meng goed. Pureer het mengsel in een blender tot het glad is. Wrijf het door een fijne zeef en doe de hete pastinaakpuree in een knijpfles. Houdt het warm.

## Pastinaakchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	2	
zeezout		

Verhit voldoende olie tot 190°C. Schil de pastinaak en snijd in dunne, lange stroken op de mandoline. Frituur de pastinaak 1-2 minuten tot ze krokant zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze met zeezout en serveer ze op kamertemperatuur.

## St. Jacobsschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	50	ml
sint-jakobsschelpen	30	
benares-kerrievoer	20	g
ongezouten boter	100	g
citroensap	50	ml
zeezout		
ghoa cress korianderkiemen		

Verhit de olie in een grote koekenpan met dikke bodem. Dep de jakobsschelpen goed droog. Leg de sint-jakobsschelpen in de pan en bak ze 1-2 minuten op middelhoog vuur, tot de onderkant mooi gekaramelliseerd is. Keer ze en bak ze nog 40-60 sec., tot ze stevig aanvoelen. Voeg het kerrievoer en de boter toe en bedruip de sint-jakobsschelpen met het vocht in de pan. Pers de citroen uit boven de pan en bedruip de sint-jakobsschelpen opnieuw. Verdeel de sint-jakobsschelpen over de borden, voeg de twee pickles en de pastinaakchips toe. Spuit de pastinaakpuree op de borden. Garneer en serveer meteen.



## Magret van eend met gevulde peer en gekarameliseerde witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden filets magret	8	
pandan rijst	250	g
sjalotjes	3	
gember	3	cm
knoflookteentjes	3	
koriander	20	g
gevogeltefond	600	ml
rozijnen	75	g
citroen	1	
peper		
zout		
nootmuskaat		
peren doyonne du comice	5	
donker leffe bier	300	ml
gehakte uien	3	
suiker	15	g
sherry-azijn	50	ml
boter	50	g
takjes marjolein		
peterselie		
witlof	500	g

Snijd de helft van het eendenvet af en snijd het in blokjes. Doe de blokjes in een pan en bak ze uit tot kleine krokante spekjes. Maak zestes van de citroen, blancheer en snijd de schilletjes fijn. Was de rijst en laat uitlekken. Verwijder  $\frac{3}{4}$  van het vet en reserveer. Doe bij de spekjes de rijst, de sjalotjes, de knoflook, de fijngehakte gember, de fijngehakte koriander, rozijnen en de Citroenschilletjes. Bak zonder te kleuren tot de rijst glazig is. Voeg gevogeltefond toe en kruid met peper, zout en nootmuskaat. De rijst koken tot deze gaar is. Bevochtig eventueel wat bij, maar zorg ervoor dat de rijst droog is. Houdt warm. Schil de peren en snijd ze in de lengte door, verwijder het klokhuis en hol de peren uit. Vlak de onderkant af, zodat de halve peer straks blijft staan. Bak de peren in het eendenvet aan. Bak de gehakte uien aan in wat eendenvet. Strooi er suiker over en laat alles karamelliseren. Blus met de azijn en bevochtig met het bier en de fond. Laat de saus tot  $\frac{3}{4}$  inkoken. Giet door een zeef. Bind eventueel met wat roux, controleer de smaak en verfijn met een klontje koude boter. Geef enkele inkepingen in het nog aanwezige vet. Bak de Margrets. Begin in een koude pan. Kruid met peper en zout. Snijd de witlof doormidden en plaats ze in een passende vacuumzak. Voeg 40 gram boter, zout, suiker en peper toe en trek vacuüm. Gaar 45 minuten sous vide op 85°C. Giet de witlof op een zeef en laat uitlekken. Smelt de overige boter in een koekenpan en bak de witlof tot ze gekaramelliseerd zijn. Vul de warme peren met de warme rijst. Zet op elk bord een gevulde peer. Maak een waaier van de witlof om de peer en drapeer de gesneden eend hierop. Lepel er wat saus rond en versier met een takje marjolein en gehakte peterselie.

**DESSERT** Chocoladetaart met ivoor-roomijs, bittere sinaasappelsaus en sinaasappelkrullen met zwarte peper

---

### Ivoor-roomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mel	500	ml