

2019 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

VOORGERECHT Brick à l'escargot

Escargotboter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	250	g
knoflook	4	teen
sjalotjes	60	g
peterselie	20	g
peper		
zout		

1. Oven voorverwarmen op 160°C, borden warm zetten. 2. Breng de boter op kamertemperatuur. 3. Snipper de sjalot heel fijn, snij de knoflook heel fijn (en blancheer de knoflook even kort) en haal de blaadjes van de peterselie en hak fijn (steeltjes kunnen bij de coulis van de kreeft). 4. Klop de boter met de vlinder in de KitchenAid, voeg toe aan de 'draaiende boter' in de KitchenAid de sjalot, peterselie en knoflook toe en breng op smaak met peper en zout. 5. Reserveer (niet koel).

Brick

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brick deegvellen	4	x
escargots	300	g
bakpapier		

6. Snijd het brickdeeg in tweeën en snijd met behulp van de tagliatelle-snijder op de pastamachine deze tot tagliatelle. 7. Smelt de kruidenboter. 8. Doe de Brick-spaghetti in een groot bekken en vermeng zorgvuldig met de zachte kruidenboter. 9. Vorm nu luchtige bolletjes van het brickdeeg met in het midden een escargot (\pm 3 sliertjes per slak). 10. Plaats op 3 bakplaten, de grijs/blauwe siliconen (scones) mallen en plaats in iedere mal een bolletje. 11. Bak 5 à 6 minuten in een oven van 160°C. 12. Haal de bolletjes uit de siliconen mallen en bak nogmaals 5 minuten los op 1 plaat (op bakpapier) in een oven van 150°C totdat ze mooi bruin zijn.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maldon zout		

13. Strooi er à la minute nog wat gekneusd Maldon-zout op. 14. Serveer heet.

Marshmallows Komkommer (2 kleuren)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	300	ml
mierikswortelrasp	30	g
gelatine	15	g
komkommersap	250	ml
mirin	50	ml

1. Maak eerst de melkmarshmallow massa. 2. Schil en rasp (neem de fijnste Microplane rasp) de mierikswortel. 3. Laat de mierikswortel in 100 gram van de melk trekken op ongeveer 60°C. 4. Zeef de melk. 5. Plaats de overige 200 gram melk in de vriezer en laat terug koelen tot 3°C. 6. Los de in koud water geweekte gelatine op in de warme vloeistof. 7. Klop met de handmixer ongeveer 1 minuut luchtig en voeg vervolgens de koude melk toe en blijf kloppen tot de massa zeer luchtig is. 8. Smeer de massa uit op een siliconenmatje tot een laag van ongeveer 4 millimeter dikte. Laat opstijven in de koeling. 9. Steek na het opstijven verschillende maten rondjes uit de massa en leg ze in onregelmatig patroon op een schoon siliconenmatje. 10. Meng het komkommersap met de Mirin. 11. Plaats 200 gram van het komkommervocht in de koeling of vriezer en zorg dat de temperatuur exact 3°C. 12. De rest van het komkommervocht licht verwarmen en de in koud water geweekte gelatine hierin oplossen. 13. Klop dit in de planeetmenger ongeveer 1 minuut luchtig en voeg de rest van het sap van 3°C in 1 keer toe. 14. Blijf luchtig kloppen tot stevige pieken ontstaan. 15. Smeer de komkommermassa nu over de reeds voorbereide marshmallows van melk en mierikswortel. 16. Plaats in de koeling en laat uitharden. 17. Op maat snijden en verder verwerken.

Ponzu

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	3	st
mirin	50	ml
sojasaus (groen)	100	ml
rijstazijn	50	ml
water	100	ml
kombu	1	vel
bonito vlokken	10	g

18. Pers de citroenen, je hebt 100 ml sap nodig. 19. Voeg alle ingrediënten samen en breng aan de kook. 20. Laat 10 minuten op laag vuur garen en zeef de vloeistof. 21. Breng evt. op smaak met nog wat extra sojasaus (groen).

Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	3	st
sushi-azijn	100	ml
ponzu	50	ml

22. Schil de komkommers (in vierkanten zover af, dat van de kern (de zaadlijsten) rechthoeken overblijven). 23. Snijd in gelijke stukken van ongeveer 5 cm. 24. Draai de schillen samen met de sushi-azijn en ponzu fijn in de blender en trek vacuüm, samen met de komkommerharten.

Dashiboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	125	g
kombu	1	st
bonito vlokken		
dashi	50	ml
sojasaus	15	ml
mirin	15	ml
water	200	ml

1. Maak van de Kombu en Bonito vlokken eerst de Dashi bouillon. 2. Laat de boter eerst op keukentemperatuur komen. 3. Doe alle ingrediënten samen in de blender. 4. Draai eerst op laag tempo de boter zacht en voer langzaam de snelheid op, totdat de boter emulgeert met de overige ingrediënten. 5. Rol de boter op in 3 lagen plastic folie en reserveer in de koeling of vriezer.

Beurre Blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noilly prat	100	ml
witte wijn	125	ml
sjalot	1	st
dragon azijn	15	ml
laurier	1	st
tijm	1	st
witte peperkorrels		
dashiboter (koud)	180	g

6. Verwarm de Noilly Prat, witte wijn, sjalot, dragonazijn, laurier, tijm en peperkorrels. 7. Breng aan de kook en laat tot één derde indampen. 8. Zeef door een fijne puntzeef. 9. Snij de boter in kleine blokjes. 10. Monteer de gezeefde castric op de koude blokjes dashi boter. 11. Breng op smaak met citroensap, zout en cayennepeper.

Avococrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	2	st
room	10	ml
limoen	1	st
zout		

12. Draai voor de avococrème de avocado's met de room, het sap en de zestes van de limoen tot een gladde crème in de blender. 13. Breng op smaak met zout en breng over in een spuitzak.

Amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	50	g

14. Brand het amandelschaafsel lichtjes.

Avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	2	st
ponzu		

15. Snijd de avocado's in plakken en bak kort in een droge, hete pan. 16. Blus af met wat ponzu.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borage cress	1	bakje
topjes dille	30	st

17. Dresseer de borden. 18. Begin met de gebakken avocado daarnaast de gemarineerd komkommerhart. 19. Werk af met de marshmallow, amandelen en kruiden. 20. Schenk de saus aan tafel erbij.

Soezenraster

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	100	g
volle melk	100	g
roomboter	100	g
bloem	100	g
eieren	4	x
zwart sesamzaad		

1. Breng voor het soezenbeslag het water, melk en boter aan de kook en zeef hier het bloem in. Spatel dit goed door op het vuur. Gaar deze goed door tot het gaat zweten. 2. Haal van het vuur en voeg hier al spatelend 1 voor 1 de eieren aan toe tot het weer een mooi homogeen beslag is. 3. Dek deze af en laat afkoelen. 4. Vul een spuitzak met het beslag en knip een klein gaatje open. Spuit rasters met een diameter van 12 cm op een vetvrij papier of siliconen matje en strooi hier een beetje zwarte sesam over. Bak af tot goudbruin op 170 °C hetelucht.

Coulis Crustacea

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkreeft	1	st
gepelde tomaten	1	blik
knoflook	3	teen
sjalot	75	g
prei	75	g
wortel	75	g
venkel	75	g
bleekselderij	75	g
dragon/basilicum	2	takjes
tomatenpuree	70	g
tijm	2	takjes
laurier	3	blaadjes
witte wijn	100	ml
rode port	100	ml
cognac	45	ml

5. Hak de kreeft in kleine stukken (geeft meer smaak). 6. Kneus de karkassen en zet aan tot al het vocht is verdampt. De groenten toevoegen en mee aanzweten, afblussen met de cognac laat inkoken en dan de tomaten puree en gepelde tomaten erbij. 7. Samen goed ontzuren en dit laten inkoken. 8. Daarna wijn, port, water, tijm en rozemarijn erbij en 25 minuten laten trekken. 9. Infuseren met dragon en basilicum en passeren door een fijne zeef. 10. Op smaak inkoken en weer passeren. 11. Laat afkoelen in de koeling voordat je het toevoegt aan de mayonaise.

Schaaldieren Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sherry azijn	5	ml
coulis crustacea	150	ml
ei	1	st
druivenpitolie	200	ml

12. Maak een stevige mayonaise van de ingrediënten en gebruik de coulis als smaakmaker.

13. Breng hoog op smaak.

Gelei van Soja

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkoman groen	75	g
bietensap	125	g
agar-agar	3	g
grote radijzen	1	bos

14. Breng voor de soja gelei de Kikkoman en bietensap aan de kook en voeg hier de agar-agar aan toe, kook al roerend 2 minuten door en zeef door een fijne bolzeef. 15. Steek de radijsjes uit met het blauwe pijpje en vul de ringen met de gelei. 16. De overgebleven gelei uitstorten en later met het kleinste spuitmondje uitsteken om te garneren. 17. Leg de uitgestoken ronde stukjes in zoetzuur.

Skrei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
skrei rug filet	800	g
kumato tomaat	4	x
bospeen	1	pakje
verschillende kleuren		

18. Maak de bospeentjes schoon en blancheer deze kort in zout water. 19. Glaceer deze voor het dresser met boter en groenten bouillon tot er een mooi glanzend laagje omheen komt. 20. Verdeel eventueel in 2-en of 4-en. 21. Snijd de kern (zaadlijst) in z'n geheel uit de tomaten, snijd in repen en breng op smaak met extra vierge olijfolie en grove witte peper. 22. Smeer een mooi stuk skrei in met een beetje extra vierge olijfolie en gaar dit langzaam onder de pas of in een voorverwarmde stoomoven van 50°C.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enkele takjes duizendblad		
tuinkers	1	bakje

23. Smeer de bovenkant van de skrei in met de mayonaise en leg hierop een duizendblad soezenraster. 24. Dresseer de soezenraster met puntjes mayonaise, de tuinkers en piment draden. 25. Maak een mooie baan van de resterende garnituren aan de zijkant van het bord.

Duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde duiven	10	st
roomboter	100	g
druivenpitolie	15	ml
wildfond	500	ml

1. Maak van de duiven een koffertje. 2. Maak van de pootjes e.d. de wildfond. 3. Braad de duiven in (1:1) olie en boter rondom bruin. 4. Zet ze 15 minuten in een hete oven van 160 graden Celsius. 5. Laat ze daarna buiten de oven afgedekt op een warme plaats rusten.

Linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	100	g
gedroogde linzen uit le puy	100	g
aardappelen	100	g
sjalotjes	2	st
kerrievoeder		
katenspekblokjes	25	g
room	100	ml

6. Was de linzen (ze hoeven niet te weken). Kook de linzen in water gaar (10 minuten). 7. Spoel ze onder de koude kraan tot ze koud zijn. 8. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes (maat van de linzen!). Kook ze een paar minuten in een laagje water, let op ze moeten stevig blijven. 9. Snipper de sjalotjes (bewaars de schillen). 10. Fruit de sjalotjes met de spekblokjes, het kerrievoeder en een lepeltje boter. 11. Voeg de aardappelen en de linzen toe en roer de room erdoor. 12. Laten stoven tot er een vaste massa ontstaat.

Salie-azijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salie	5	blok
natuurazijn	50	ml

13. Kneus enkele blaadjes salie en leg ze in wat natuurazijn.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	75	ml
banjuls wijn	500	ml
salie	4-5	takjes
olijfolie		

14. Kook de Banjuls en de room in met de steeltjes van de salie en de afsnijdsels van de sjalotjes tot de helft over is. 15. Zeef het vocht. 16. Voeg de wildfond toe en reduceer, monteer met olijfolie. 17. Afmaken met een drupje salie-azijn en van het vuur halen, indien nodig even binden.

Salie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tempurameel	50	g
arachideolie		
zout		
peper		

18. Het tempurameel met 2-3 ijsblokjes en iets water (1-2 eetlepels) mengen tot de ijsblokjes zijn gesmolten en een mooi lopend papje (yoghurtdikte) is ontstaan. 19. Haal de salieblaadjes door het beslag en frituur ze in hete arachideolie tot ze knapperig zijn.

Presenteren

20. Neem warm kombord (diep). 21. Begin met de linzen. 22. Snijd de borstfiletjes van de duif af en breng ze op smaak met zout en peper. 23. Trancheer de borstfilets en leg op de linzen. 24. Garneer met de gefrituurde salieblaadjes. 25. Serveer met de Banjuls saus.

Thaise Basilicumsorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
thaise basilicum	10	takjes
water	600	ml
kristalsuiker	300	g
citroen	1	st

1. Los de suiker op in het water met citroensap door deze te verwarmen. (Of in de TM: 4 min. 115 °C , stand 1,5). 2. Voeg de blaadjes van de Thaise basilicum toe en pureer (Of in de TM: 1 minuut, 115 °C stand 1,5, dan opdraaien naar stand 10). 3. Laat het mengsel afkoelen en draai er sorbetijs van. 4. Vul de siliconenmatten met halve bollen. 5. Reserveer in de vriezer.

Meringuekuipjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	4	st
poedersuiker	200	g
maïzena	10	gram
azijn	10	ml

6. Klop de eiwitten met een mixer stijf. Voeg geleidelijk de suiker toe en blijf kloppen tot er pieken vormen. 7. Klop er de maïzena en de azijn doorheen. 8. Breng de massa over in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit ofwel in de siliconen 'donut' vormen ofwel bespuit de achter en onderkant van de zwarte siliconen mallen (je moet een mandje krijgen waarin de chocolademousse geplaatst kan worden). 9. Verwarm de oven voor