

2019 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

Asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne witte asperges	20	st
boter	30	g
sjalot	1	st
room	250	ml
zout		
peper		
nootmuskaat		

Breek indien nodig de asperges bij hun natuurlijke breekpunt af, dat is ongeveer 5 cm. van het uiteinde. Verwijder eventueel houtige stukjes schil van de asperge met een dunschiller. Laat de kop heel. Bewaar alle resten. Kook de aspergekopjes al dente in licht gezouten kokend water. Haal de asperges met een schuimspaan uit de pan en doe ze over in een ijsbad. Doe bij het water waar de asperges in zijn gekookt de grof gesneden sjalot en de achtergehouden restjes asperge. Voeg 1 liter kokend water toe, doe een deksel op de pan en laat dit 40 minuten zachtjes trekken als een thee. Bewaar de bouillon en zet weg tot gebruik. Giet de afgekoelde asperges af. Bak de topjes snel met de helft van de boter. Breng op smaak met zout en peper en zet weg. Klop de room met een handmixer op tot er zachte pieken ontstaan en doe over in een spuitzak.

Erwtenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse doperwten	350	g
knoflook	2	tenen
ui	0,5	st
peterselie	1	takje
olijfolie		
zout		
citroensap	10	ml
tahin	10	g

Dop de erwten. Breng water aan de kook en voeg de 2 tenen knoflook, ui, peterselie, olijfolie, zout en kook de doperwten gaar. Pureer de erwten, samen met de knoflook, ui en peterselie, iets citroensap, tahin en olijfolie tot een stevige puree.

Champignons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	tenen
olijfolie		
champignons	300	g
peterselie	0,5	bos
zout		
peper		

Hak de champignons grof en knoflook. Hak de peterselie. Fruit de knoflook in de olie. Zodra de knoflook begint te kleuren, de paddenstoelen toevoegen en goudbruin bakken. Breng op smaak met zout en peper en voeg als laatste gehakte peterselie toe. Zet weg tot gebruik.

Courgette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	st
olijfolie		
ui	0,5	st
mascarpone	150	g
citroensap	10	ml
romige geitenkaas	30	g
amandelsnippers		
poedersuiker		

Verwarm de Green Egg tot 200 graden. Snijd de uiteinden van de courgettes af en snijd ze in 3 stukken. Snijd elk stuk schuin door. Hol de stukken courgette met een appelboor uit om een buisje te maken. Bewaar het afval voor later. Neem de helft van de doperwtenpuree en voeg mascarpone, citroensap en geitenkaas toe, roer tot alles goed gemengd is. Vul een 2e spuitzak met de rest van de doperwtenpuree. Gril de stukken courgette beet gaar op de Green Egg. Haal van het vuur en zet weg tot gebruik. Rooster de amandelsnippers in een pan op laag vuur. Als ze goudbruin zijn, licht bestrooien met een beetje poedersuiker, om licht te zoeten en rooster nog eens een paar seconden. Hak het afval van de courgettes en bak dit gaar in wat olijfolie. Voeg eventueel gehakte aspergestelen toe.

Polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
water	500	ml
boter	50	g
polenta	250	g
parmezaanse kaas	75	g
pecorino pienze	75	g
zout		

Snijd de Parmezaanse kaas en grove grote stukken, doe in de Thermomix en maal 10 seconden, stand 10. Reserveer. Herhaal dit met de Pecorino kaas. Klaar de boter. Breng de melk, water en boter in een pan aan de kook. Voeg onmiddellijk de polenta toe en kook 40 minuten onder voortdurend roeren op laag vuur. Voeg alle kazen toe en kook tot de kaas is gesmolten. Breng op smaak met zout. Vet een grote gastronormbak in met een beetje olijfolie. Giet de polenta erin en tik even met het blik tegen de tafel, zodat het geheel vlak wordt en de luchtballen eruit gaan, polenta laag moet ongeveer een halve centimeter dik zijn. Dek af met bakpapier en druk even met de handen aan. Laat afkoelen. Keer de polenta op een snijplank en snijd deze in plakken van 5x5 cm. Bak de plakken aan beide kanten goudbruin in de geklaarde boter en laat ze op een met bakpapier beklede bakplaat afkoelen. Bestrijk elke plak polenta met erwtenkaaspuree en garneer met de paddenstoelen. Dek af met een andere plak polenta en herhaal. Eindig met een derde plak. Herhaal dit met de overige plakken polenta en zet de torentjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Peterseliesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	50	g
bladpeterselie	0,5	bos
olijfolie		

Was en spoel de kappertjes. Hak ze grof met de peterselie en meng met olijfolie. Zet weg tot gebruik.

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars	4	st
zout		
peper		
bakpapier		
olijfolie		
poedersuiker		
citroensap		

Zeebaars eventueel ontschubben en vervolgens fileren. Verwijder het vel. Controleer op graten! Bestrooi de zeebaarsfilet met zout en peper. Bak de zeebaarsfilets in een pan met bakpapier in olijfolie gaar. Haal de filets uit de pan en laat op papier uitlekken. Snijd de filets in plakjes (ongeveer 1 cm dik).

Speltwafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	700	ml
harde tarwemeel	200	g
speltmeel	140	g
boter	125	g
zout		
peper		

Verwarm de melk met de boter in een pan. Voeg wanneer de melk op het punt staat te koken in een keer de spelt, tarwemeel, een snufje zout en wat versgemalen peper toe. Roer het mengsel tot het los komt van de rand van de pan. Stort het mengsel op een werkblad en laat afkoelen. Maak 30 balletjes van het mengsel. Bak dunne wafeltjes van de balletjes met een wafelijzer, ca. 15 seconden op de hoogste stand. Steek met een steker even grote rondjes van ongeveer 7 cm uit de wafels.

Prei/walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	3	st
bieslook	0,5	bos
pijnboompitten	45	g
walnoten	10	st
zout		
peper		
olijfolie		

Trek de bladeren van de prei los en blancheer ze, koel direct af in koud water. Blancheer vervolgens 10 sprieten bieslook (zeer kort) in het water en reserveer. Snipper de rest van de bieslook zeer fijn. Hak de walnoten. Fruit de bieslook met de walnoten en pijnboompitten in klein beetje olie. Snij van de bladeren prei dunne, lange repen.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
extra vergine olijfolie	75	ml
witte balsamico	25	ml
mosterd	7	g
zout		
peper		
citroensap		
poedersuiker		

Maak de vinaigrette van de olie, de balsamico azijn en mosterd en maak op smaak met zout en peper. Proeven en evt. wat citroensap en poedersuiker.

Komkommer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	1000	ml
komkommers	2	st
dragonazijn	150	g
kristalsuiker	100	g
korianderzaadjes	2	g
witte peperkorrels	5	g
tijm	2	g
dragon	5	g

Breng het water voor de marinade aan de kook en laat er de suiker in oplossen. Haal van het vuur. Rits de blaadjes van de tijm en dragon. Giet er de dragonazijn bij en voeg peperkorrels, korianderzaadjes, tijm en dragon toe. Laat afkoelen. Schil de komkommer en versnijdt in lange dunne repen. Gebruik de kern niet. Laat de komkommer zo lang mogelijk marinieren in de zoetzure marinade.

Dressing van zeewier

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hijiki	25	g
mirin	95	g
sojasaus	65	g
terryaki marinade	10	g

Verwarm de Mirin met de sojasaus en de Terryaki marinade. Kook hierin het Hijiki wier gaar. Laat zacht koken gedurende 45 minuten. Laat afkoelen, dek af en reserveer op kamertemperatuur.

Wasabimayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wasabi	5	g
mayonaise	100	g
verse koriander	3	blaadjes
limoensap		

Los de wasabi op met wat water, tot pasta. Maak mayonaise volgend basisrecept. Meng de mayonaise met de fijngehakte koriander, limoensap en Wasabi pasta. Laat 10 minuten rusten en duw dan de mayonaise door een zeef. Bewaar in de koelkast.

Rundcarpaccio

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rundcarpaccio	500	g

Leg het vlees voor de carpaccio een half uurtje in de diepvriezer. Snijd er dunne plakken van en sla deze nog platter. Snijd de plakken in rechthoeken. Je hebt 30 stroken nodig. Gebruik het restant voor de opmaak.

Oesters

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeuwse oesters	20	st
sjalot	1	st
citroen	0,5	st

Open de oesters. Hak het vlees van de oesters in grove stukken. Reserveer afgedekt in de koelkast. Snipper de sjalot. Meng de oester, sjalot en wat citroensap, breng op smaak. Schik 3/4e deel van het oestermengsel op de carpaccio en rol op. Maak 3 carpacciorolletjes per persoon. Maak per persoon een aantal rolletjes van de uitgelekte gemarineerde komkommer.

Tagliatelle al cacao

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	200	g
harde tarwemeel	20	g
cacaopoeder, ongezoet	60	g
eieren	4	st
eidooier	1	st
zout		

Maak een bergje van bloem, harde-tarwemeel en cacaopoeder op het werkvlak. Maak een ruim kuiltje in het midden en voeg zout, eieren en eidooier toe. Werk beetje bij beetje, vanuit de rand, de bloem door de eieren tot er een grof deeg ontstaat. Kneed het mengsel in 15 minuten tot een soepel deeg. Als het deeg niet elastisch genoeg is, voeg een klein beetje water toe. Laat het deeg minimaal 30 minuten in plasticfolie rusten. Bestuif het werkvlak met harde-tarwemeel en rol het deeg uit met een met bloem bestuiven deegroller of met de pastamachine. Maak lange deeglappen in de gewenste dikte en leg ze op het met harde-tarwemeel bestoven werkvlak. Snijd de pastalappen met behulp van het tagliatelle-snijd gedeelte van de pastamachine. Hang tagliatelle uit op de pasta droogmolen.

Kwartels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	5	st
zout		
peper		
boter	500	g
gemengde bospaddenstoelen	500	g
knoflook	3	teentjes
sjalotten	4	st
slagroom	600	ml
laurierblaadjes	8	st
tijm	5	takjes

Bereid de Big Green Egg voor met voldoende houtskool. Steek de houtskool aan. Plaats het gietijzeren grillrooster en laat de temperatuur oplopen tot 220 °C. Deel de kwartels door de helft. Wrijf de kwartels in met zout, peper en 35 g boter. Gril de kwartels in ongeveer 10 minuten rondom goudbruin. Houd de Big Green Egg daarbij zo veel mogelijk gesloten. Maak de paddenstoelen schoon. Pel en snipperde knoflook. Pel de sjalotten en snijd deze in halve ringen. Neem de kwartels van het grillrooster en dek ze losjes af met aluminiumfolie om te laten rusten. Snipper de sjalot en fruit de sjalot even aan. Smelt 150 boter in de braadslede en bak de paddenstoelen.