

2019 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

Tartaar van aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	st
grote sjalot of 2 kleine sjalotten	1	st
trostomaten	250	g
knoflook	2	teen
tijm	5	g
rozemarijn	2	g
olijfolie	100	ml
zout		
peper		

1. De sjalot pellen, halveren en in fijne ringetjes snijden. 2. De knoflook pellen, halveren, kiem verwijderen en fijnhakken. 3. De aubergines schillen, beide uiteinden eraf snijden, in de lengte in vieren snijden en zaadlijsten gedeeltelijk verwijderen. Snijd in brunoise van 1x1. 4. De tomaten wassen, plisseren en in 4 partjes snijden. Zaadjes en vocht verwijderen en snijd in brunoise 1x1. 5. Verhit de olijfolie in een braadpan, bak vervolgens sjalot, knoflook, tijm en rozemarijn. 6. Voeg na 2 minuten de aubergine toe en naar smaak zout en peper. 7. Laat het gerecht 8 minuten stoven met deksel. 8. Voeg de tomatenblokjes toe en laat nog 2 minuten sudderen. 9. Breng eventueel nog op smaak met zout en peper en serveer direct.

Feta crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fetakaas	200	g
mascarpone	30	g
knoflook	2	teen
rode puntpaprika's	2	st
citroen	1	st
olijfolie	100	ml

10. Rooster de rode puntpaprika in een oven van 200 graden C. 11. Doe in een plasticzakje en laat door garen. 12. Gaar de knoflook in de olijfolie. Bewaar de olie. 13. Verwijder de pitjes en vel van de paprika, pel het teentje knoflook. 14. Hak de fetakaas grof, voeg paprika, mascarpone en knoflook toe. 15. Maak er een gladde massa van, eventueel zout en peper. 16. Doe de massa in een spuitzakje en bewaar koel.

Rode mul

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mul	7	st

17. De rode mul ontschubben en fileren. 18. Bak de gefileerde rode mul op de huidkant.

Gele trostomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele trostomaatjes	20	st
koriander	2	g
komijn	2	g

19. Plisseer de gele trostomaatjes, laat het groene takje zitten. 20. Neem de knoflookolie en voeg naar smaak koriander en komijn toe. 21. Marineer hierin de gele trostomaatjes.

VISGERECHT Japans gemarineerde zalm met sushirijst, mousse van mierikswortel, wakamé-gel en wasabimayonaise

Zalm en marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	750	g
limoensap	50	ml
zout	2,5	g
rijstazijn	100	g
mosterd	2,5	g
azijn	25	ml
dille	15	g

1. Verwijder vel en grijze laag van de zalm. 2. Meng voor de marinade alle natte en droge ingrediënten in een vacuümzak. 3. Voeg de zalm toe en vacumeer tot gebruik. 4. Haal de zalm daarna uit de marinade en laat deze op keukenpapier uitlekken. 5. Snijd de zalm in vierkante blokken.

Sushirijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushirijst	250	g
suiker	50	g
rijstazijn	50	g
zout	2	g
water	500	ml
nori	2	vel

6. Voeg de rijst toe aan het kokende water en laat deze opnieuw koken. 7. Haal de pan van het vuur. 8. Dek de sushirijst af met vetvrij papier en sluit de pan rondom goed af met aluminiumpapier, dan deksel er op. 9. Gaar de rijst op 160 graden in de oven gedurende 18 minuten. 10. Verwarm de suiker, rijstazijn en zout in een pan. Houd dit apart. 11. Meng met een spatel het rijstazijnmengsel door de gare sushirijst en stort dit in een bak tot een halve centimeter dikte. 12. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. 13. Snijd smalle repen van het norivel. 14. Maak je handen een beetje vochtig met water en neem een kleine eetlepel rijst in je handpalm en kneed er langwerpige vormpjes van (Nigiri). Omwikkel met een smal reepje nori.

Mierikswortelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	125	g
zout	3,5	g
room	80	g
kookvocht	65	ml
mierikswortelrasp		
mascarpone	15	g
gelatineblaadjes	1,5	st

15. Schil en kook de aardappels gaar. 16. Week de gelatineblaadjes in koud water. 17. Klop de room lobbig op en houd deze apart in de koelkast. 18. Giet de aardappelen af, bewaar 65 ml kookvocht apart. 19. Voeg de uitgeknepen gelatine en zout toe bij het warme kookvocht. 20. Pureer de aardappels. Voeg mascarpone, mierikswortelrasp, kookvocht/gelatine toe en meng tot een homogene massa. 21. Zeef het aardappelmengsel en laat deze hangend worden. 22. Spatel de lobbige room door het aardappelmengsel en doe deze in een spuitzak.

Wakamé-gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wakamé	25	g

23. Vijzel de Wakame en week de wakamé in wat koud water. 24. Cutter de wakamé mooi glad, zo nodig water toevoegen en doe deze in een spuitzak.

Wasabimayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wasabi pasta	20	g
olie	150	ml
ei	1	st
mosterd		
citroensap		
zout		
peper		

25. Maak mayonaise van 1 ei door middel van de snelle manier. 26. Meng de Wasabi met de mayonaise en doe deze in een spuitzak.

VOORGERECHT Gebakken coquille met een soepje van aardpeer, gebakken bloemkool, gebrande amandelen en pecorino crouton

Soep van aardpeer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	650	g
kippenbouillon	1000	ml
curry pasta	4	g
room	450	ml
ui	2	st
zout	5	g
kokosmelk	100	g
witte wijn	50	ml

1. Maak kippenbouillon volgens basisrecept. 2. Schil de aardperen en bewaar deze in water om verkleuring tegen te gaan. 3. Snijd de aardperen in kleine stukjes. 4. Snijd de ui in kleine ringen en fruit deze in een pan aan met wat olie. 5. Voeg nu de curry pasta en zout toe en laat deze mee smoren. 6. Afblussen met witte wijn en kokosmelk. 7. Doe nu de gesneden aardpeer erbij en smoor deze ook mee. 8. Voeg nu de bouillon en room toe en gaar op laag vuur (ong. 45 minuten). 9. Blender de soep voorzichtig met een staafmixer en passeer deze door een zeef. 10. Breng de soep indien nodig nog verder op smaak met wat zout.

Pecorino croutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakken tramazini brood (wit)	4	st
boter	150	g
kerriepoeder	5	g
pecorino	100	g
zout		

11. Bestrijk met een kwastje de Tramazini-plakjes rijkelijk met gesmolten boter. 12. Bestrooi met een theezeef de plakjes voorzichtig en gedoseerd met kerriepoeder en een beetje zout. 13. Steek uit 2 plakken 10 rondjes van 4 cm en steek daarbinnen nog een rondje uit van ongeveer 2 cm. 14. Snijd de andere 2 plakken in 3 gelijke delen en snijd elk deel diagonaal door zodat er driehoeken ontstaan. 15. Bestrooi de croutons met de geraspte Pecorino en bak deze in de oven op een siliconen matje (35 minuten op 100 graden). 16. Leg deze voorzichtig op papier en bewaar apart. 17. Bak de croutons direct voor het uitgaan kort af in een oven van 180°C.

Gebakken bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	0,5	st
olie		
boter		
zout		
kerriepoeder		

18. Snij de bloemkool in kleine roosjes. 19. Bak de bloemkoolroosjes voorzichtig in een koekenpan met een beetje zout. 20. Als de bloemkool mooi begint te kleuren, voeg dan het kerriepoeder, boter en olie toe en laat deze mee bakken. 21. Als de bloemkoolroosjes klaar zijn, leg ze apart.

Gebrande amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	25	g
zout		

22. Brand het amandelschaafsel mooi goudgeel in een koekenpan. 23. Zout deze licht.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	20	st
olie		
zout		

24. Zout de coquilles aan één kant en rooster deze mooi en snel aan in een koekenpan aan beide kanten met wat olie en leg deze op een plateau.

HOOFDGERECHT Gestoofde kalfs-koontjes met gesmolten eendenlever, aardappelmousseline, appeltjes en beurre noisette

Kalfsfond

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	1000	ml

1. Maak 1000 ml kalfsfond volgens basisreceptuur.

Kalfs-koontjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfs-koontjes	2	kg
zout		
peper		
roomboter		
olie		
bloem		

2. Ontvries de koontjes, zout de parures toevoegen aan de fond. 3. Zout en peper de koontjes en bak ze om en om mooi bruin in roomboter met olie. 4. Doe de koontjes in een diepe pan. 5. Zeef het kalfsfond en giet het bij de koontjes, totdat de koontjes geheel onder liggen. 6. Dek af met een cartouche. 7. Stand 4, later 3 op plaat. Gaar de koontjes hierin gedurende $\pm 1 - 1,5$ uur (Doe de priktest). 8. Haal de koontjes uit het vocht, laat afkoelen en reserveer. 9. Kook het verder fond in (evt. eerst zeven). 25. Snij de koontjes in 2 plakken, haal ze door de bloem en bak ze in de Beurre Noisette knapperig.

Aardappelmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nicola aardappelen	420	g
melk	105	ml
zout		
boter	70	g

10. Schil en kook de aardappelen gaar in een pan met voldoende water met wat zout. 11. Haal de gare aardappelen door een passe-vite. 12. Breng de melk aan de kook en smelt de boter apart. 13. Meng de melk met de aardappelen met behulp van een spatel. 14. Voeg nu de boter toe totdat je een mooie mousseline hebt gekregen. 15. Breng verder op smaak. 16. Doe de mousseline in een spuitzak en doe deze in de warmtekast.

Gekarameliseerde appeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonagold appels	2	st
druivenpitolie		
honing	1,5	el

17. Snijd iedere appel in 6 parten. 18. Bak de appeltjes in een koekenpan met wat olie. 19. Doe nu de honing erbij en bak verder totdat deze mooi goudgeel zijn. 20. Zorg dat de appeltjes nog een bite hebben. 26. Brandt de appeltjes af met de crème brûlée brander.

Beurre noisette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	g

21. Smelt de boter, verwarm totdat dit goudbruin wordt. 22. Reserveer.

Doperwt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse doperwt	150	g
boter		

23. Blancheer de verse doperwten, en glaceer ze met iets boter.

Eendenlever en afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vers eendenlever		
roomboter		

24. Snijd de eendenlever in dunne plakken en houd koel. 27. Monteer de kalfsjus met wat roomboter.

Citroentaartje - Bodem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bastogne koekjes	160	g
boter	75	g

1. Smelt de boter. 2. Meng het Bastogne-kruim met de warme gesmolten boter. 3. Bekleed de rvs-ringen met cellofaan. 4. Verdeel het Bastogne-mengsel in de rvs-ringen en druk stevig aan.

Citroentaartje - Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	80	ml
boter	160	g
suiker	140	g
blaadjes gelatine	5	st
eieren	6	st

5. Rasp 1 Citroen. 6. Week de gelatine in voldoende koud water. 7. Verwarm de suiker, citroensap en citroenrasp in een pan. 8. Doe nu de eieren erbij en maak deze op het vuur gaar m.b.v. een garde. 9. Haal van het vuur. 10. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine bij de custard. 11. Bind het citroenmengsel met de boterblokjes. 12. Vul nu de rvs-ringen met het citroenmengsel.

Frambozensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozencoulis	375	g
suiker	100	g
glucosestroop	75	g
water	75	ml

13. Los het water, glucosestroop en suiker op in een pannetje. 14. Meng dit suikermengsel met de frambozencoulis. 15. Draai dit ijsmengsel op in de ijsmachine.

Italiaanse meringue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
eiwit	100	g
water	50	ml

16. Neem een vetvrij bekken, klop het eiwit in de KitchenAid. 17. Kook de suiker en het water tot 121°C. 18. Voeg nu geleidelijk de suikersiroop toe aan het eiwit op de hoogste draaistand. 19. Klop de merengue koud doe in een spuitzak.