

2019 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Mandarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnen	10	
citroen	1	
agar agar	2	g

Pers de mandarijnen en de citroen uit. Weeg 500 ml sap af. Doe het sap in een steelplan en roer de agar agar roer door het mandarijnen vocht. Breng aan de kook (minimaal 30 seconden). En laat iets afkoelen. Neem 10 cocktailglazen. Giet de mandarijnen gelei (in wording) in glaasjes – ong. 2-3 cm. Laat een beetje afkoelen, dek af zodra wat is afgekoeld en plaats in de koelkast om verder op te stijven.

Avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado's	2	
peper		
zout		
limoen	1	
olijfolie		

Pers de citroen uit. Snijd de avocado's in tweeën, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees uit in een kom. Pureer tot crème met een drupje olijfolie, proef, breng op smaak met peper, zout en wat limoensap. Doe in een spuitzak en leg koel weg.

Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde ongepelde hollandse garnalen	300	g

Pel de garnalen en zet afgedekt en koel weg.

Cocktail saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	250	ml
tomaten ketchup	30	g
sherry	20	ml
cognac	20	ml
zout		
vers gemalen peper		
citroen	0.5	

Roer (zachtjes opkloppen met de garde) de ongeslagen room met tomatenketchup, sherry, cognac zout en peper tot een licht-gebonden saus. Breng op smaak brengen met wat citroensap, peper en zout.

Kip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kropjes little gem	3	
sambal badjak	30	g
kipfilet	500	g
mango's (eetrijp)	3	

Smeer de kipfilet in met de sambal en rook en grill plm. 40 minuten voor uitgaan, voorzichtig gaar in de barbecue. Snijd in dunne plakjes en bewaar in alu folie - mag tot lauwwarm afkoelen. (dus niet in de koelkast en niet in de warmhoudkast). Was en droog de sla tot mooie losse blaadjes, reserveer. Schil de mango's en snijd in blokjes van 10x10 mm, reserveer.

Mayonaise saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	200	ml
hindoestaanse masala kerrie	25	g
gember siroop	25	ml
eidooiers	2	
kruidenazijn	30	ml
peper		
zout		
mosterd	5	ml
crème fraîche		

Gebruik een goed schone, metalen mengbeker. Eventueel nog met citroensap inwrijven. Maak een mayonaise van 2 eidooiers met 50 (30) ml kruiden azijn, peper, zout, mosterd - mixen tot luchtig lichter geheel, daarna straaltje voor straaltje zonnebloemolie toevoegen tijdens mixen tot stevige mayo. Breng vervolgens de mayo op smaak door eerst 1 eetlepel kerrie, 1 eetlepel gembersiroop en 1 eetlepel crème fraîche toe te voegen, proef en herhaal tot smakelijke dik vloeibare saus. Doe in spuitzak en reserveer koel.

Croutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte casino boterhammen	5	
mooie olijfolie		
appelciderazijn in verstuiver		

Snijd de korstjes van de boterhammen en snijd de boterhammen vervolgens in mooie repen van plm15 mm, snijd daarna de repen in blokjes van 15 mm. Verwarm olie in een koekenpan en bak de croutons snel om en om goudbruin. Herhaal tot er voor iedereen plm. 5 croutons zijn. Leg de croutons op een stuk keukenpapier en verstuif er een weinig appelciderazijn over.

Rivierkreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rivierkreeftjes	1000	g
courtbouillon (zie basisrecept)	1000	ml

Maak de Courtbouillon. Kook de rivierkreeftjes 1 minuut en laat afkoelen in de bouillon. Haal het kreeftenvlees uit de staarten, verwijder darmkanaal. Reserveer het kreeftenvlees. Bewaar 10 kreeftenscharen voor de garnering. Hak de rest van de koppen en scharen grof en bewaar.

Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte fond (zie basisrecept)	1000	ml
knoflook	4	teen
sjalotten	2	st
bleekselderij	1	stengel
boter	150	g
room	200	ml
armagnac	20	ml
witte wijn	250	ml
tomaten	2	
zout en peper		

Maak de gevogelte bouillon. Hak de knoflook, snipper de sjalot en snijd de bleekselderij in een fijne brunoise. Smelt 150 gram boter in een grote pan, zodra het bruist de sjalotten, knoflook en bleekselderij toevoegen en laten uitzweten. Na twee minuten afblussen met armagnac, vervolgens de witte wijn en daarna de gevogelte bouillon in de pan gieten. De in vieren gesneden tomaten toevoegen en 15 minuten onder gesloten deksel laten koken. Vervolgens met de staafmixer fijnmalen. De gehakte koppen en karkassen toevoegen. Laat 20 minuten zachtjes laten koken. Haal met een grote schuimspaan de kreeftdelen uit de pan en druk er al het vocht uit. Zeef het kookvocht. Reduceer de kreeftenbouillon tot 1000 ml, proef! Breng indien nodig op smaak. Slagroom kloppen tot yoghurt dikte en aan de bouillon toevoegen - warm houden maar niet meer koken.

A la Villa Lorraine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	200	g
room	50	ml
boter	50	g
peper		
zout		
knoflook	1	teen
ongebakken stokbrood	1	

Hak de 200 g champignons fijn. Doe boter in de pan, voeg zodra boter schuimt de gehakte paddenstoelen toe - laat 2 minuten bakken - niet te hoog. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout. Meng het kreeftenvlees erdoor. Verwijder de steeltjes van de grote champignons en snijd ze op de kopse kant iets in zodat ze stabiel blijven liggen. Laat de boter uitbruisen en zweet hierin het teentje knoflook. Voeg de grote champignons toe en gaar deze in de boter. Snijd het stokbrood op de snijmachine in lange dunne plakken. Bak de melba-toast in de vorm van golven goudbruin.

Cognacsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	500	g
water	500	ml
tomatenpuree	30	g
wups	200	g
knoflook	2	teen
peperkorrels	6	
laurier	3	blad
madeira	20	ml
middel grote champignons	200	g
kook-cognac	40	ml
rode port	40	ml
room	40	ml

Begin met het maken van een kalfsfond volgens basisreceptuur. Passeer en laat inkoken tot gewenste sterkte. Maak de saus door de drank in te koken tot 1/3 voeg de kalfsfond toe en afsnijfels van de paddenstoelen en laat opnieuw inkoken, voeg dan de room toe en laat inkoken tot plm. 240 ml. of niet al te dikke saus. Haal van het vuur tot bijna uitgaan. Snijd de hoedjes van de champignons in mooie even dikke plakken. zet apart. Bewaar de rest van de champignons voor volgende stap.

Lasagne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
farina duro meel	200	g
eieren	2	
olijfolie	10	ml
zout	3	g
spinazie	1000	g
gemengde paddenstoelen	400	g
lente uitjes	2	bossen

Maak pasta van 200 gram meel volgens basis receptuur, laat rusten. Rol dun uit (tot stand 7) en steek 30 rondjes met een diameter van 6 cm uit. Kook, vlak voor uitgaan de pasta in plm. 2 a 3 min gaar in kokend water met flink zout en een scheut olijfolie. Maak de spinazie schoon en wok, in een met knoflook ingewreven pan. Snijd/hak fijn en breng op smaak met evt. peper, zout, nootmuskaat. Laat zeer goed uitlekken op een zeef. Maak de paddenstoelen schoon en hak de resten van de champignons grof, snijd de lente uitjes in schuine ringetjes. Bak ter gelijk op hoog vuur in goede olijfolie en blus af met scheutje cognac. Breng op smaak.

Kalfsoester

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsoesters à 100 gr	10	
gruyère	100	g

Bak de bundelzwammetjes aan op hoge stand en bewaar apart. Verwarm de salamander voor op de hoogste stand. Bestrooi de kalfsbiefstukjes met peper en zout en bak ze plm. 3 minuten aan beide zijde bruin, dek af met alufolie en laat even rusten. Trancheer de oesters, plaats op een bakplaatje (getrancheerd) en beleg met plakjes Gruyère. Leg ook op de bakplaat 10 x 3 schijfjes champignons en bestrooi met Gruyère. Verwarm de saus en breng evt. op smaak.

Bananenijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe bananen	350	g
suiker	140	g
water	250	ml
citroensap	30	ml

Verwarm het water met de suiker (125 ml:125 ml), neem van het vuur als de suiker volledig is opgenomen. Koel het suikerwater terug. Pureer de bananen met het suikerwater en citroensap. Druk het mengsel door een fijne zeef om een mooie gladde massa te krijgen. Doe in de ijsmachine en draai er ijs van.

Chocolade mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	300	g
volle melk	180	ml
eierdooiers	3	
kristalsuiker (fijn)	45	g
slagroom	550	ml

Smelt de chocolade au bain-marie. Klop de eierdooiers en suiker tot lopende massa. Verhit de melk, giet een beetje bij het eierdooier mengsel, meng en giet vervolgens bij de (bijna kokende) melk. Houd de pan op de warmte bron en blijf roeren tot mengsel gaat binden. (Niet meer laten koken). Haal van het vuur af en laat af koelen totdat deze lauw is. Voeg vervolgens de gesmolten chocolade aan de warme saus toe en laat deze afkoelen. Sla de slagroom lobbij en spatel door de afgekoelde choco crème. Doe de mousse in kleine amuse glaasjes en laat opstijven in de koelkast.

Sinaasappel in marinade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	7	
cointreau	40	ml
kaneelstokjes	2	

Snij de schillen van de sinaasappels. Snij 30 partjes uit de sinaasappel en reserveer. Pers de rest van de sinaasappel (125 ml). Verwarm het sap, voeg de kaneelstokjes toe en laat 15 minuten rusten. Verwijder de kaneelstokjes, voeg de Cointreau toe en giet over de sinaasappelpartjes. Marineer deze totdat sap nodig is voor de parels.

Gekonfijte sinaasappelschillen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelschillen		
water	75	ml
fijne kristalsuiker	75	ml

Snij reepjes van de schillen, haal overmatig 'wit' weg. Blancheer de schil in schoon, kokend water, spoel af met koud water en herhaal nog twee maal, (mag niet meer bitter zijn). Verwarm water en suiker totdat deze is opgelost. Doe de schil in de pan met siroop. Breng de siroop zachtjes aan de kook. Laat 15 tot 30 minuten zachtjes koken, afhankelijk van de lengte/grootte van de stukjes, tot de schil doorzichtig wordt en zoet en zacht smaakt. Haal de gekonfijte schil uit de siroop en laat deze afkoelen.

Parels van marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
marinade	150	ml
alginaat	1.5	g
ijskoud water	500	ml
calciumchloride	5	g

Giet de sinaasappelpartjes af en reserveer. Breng de marinade op smaak met kaneel. Los het alginaat op in de koude marinade met behulp van een staafmixer. Er ontstaat een gebonden massa. Zet het mengsel ijskoud weg maar laat niet bevriezen. Los de calciumchloride op in het koude water en zet dit ijskoud weg. Vul een flacon met brede tuit/injectiespuit met de marinade en druppel deze langzaam in het water met calciumchloride. Laat het geheel ongeveer 1 minuut staan, zodat de 'parels' kunnen stollen.