

2019 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	400	ml
agar agar	5	g

Meng het bietensap samen met de agar agar. Los de agar agar op en breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Stort de massa in een dun laagje op enkele grote pizza borden, zeef de vloeistof door een fijne bolzeef. Laat afkoelen/stollen op de bar.

Bosui-olie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bosui	2	st
olijfolie	100	ml

Snijd het groen grof en blancheer zeer kort. Pureer het groen van de bosui met de olijfolie. Laat dit vervolgens op een fijne zeef uitlekken. Doe de olie in een spuitflesje.

Rode bietjes en rode ui

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode bietjes (gekookt)	3	st
druivenpit olie	150	ml
rode-wijn azijn	50	ml
rode ui	1	st
peper		
zout		

Maak een vinaigrette van de olie, rode-wijn azijn, zout en peper. Snijd de rode ui julienne en voeg toe aan de helft van de vinaigrette. Houd apart. Snijd de bietjes in fijne brunoise en marineer ze met de vinaigrette.

Geiten-room-kaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomkaas	200	g
geitenkaas	200	g
verse mierikswortel	15	g
peper		
zout		

Meng de roomkaas met de geitenkaas en breng op smaak met mierikswortel, zout en peper. Doe het geitenkaas mengsel in een spuitzak met een glad spuitje.

Hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	40	g

Rooster de hazelnoten en maal ze grof.

Zeetong

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sliptong	5	st
zalm	200	g
eiwit	1	st
room	100	ml
peterselie	0,5	bos
ijsblokjes		
kadayif	250	g
eidooier	1	st

Fileer de sliptong zodanig dat beide filets nog aan elkaar blijven zitten. Bewaar de graten voor de visfond. Maak een farce van de zalm, eiwit en room, breng op smaak met iets zout en fijn gemalen witte peper. Hak de peterselie en blancheer deze kort in licht gezouten water. Meng deze door de zalm-farce. Leg een dubbele visfilet op een stuk slagervlies, met de velkant naar boven. Spuit over de gehele lengte een beetje farce. Rol stevig op tot een toffee. Pocheer deze in licht gezouten water van 90/95°C, ongeveer 3 minuten. Koel direct terug in ijswater. Zodra het is afgekoeld uitnemen en verwijderen het folie. Neem de Kadayif en leg een portie ter grootte van het visrolletje klaar. Smeer het visrolletje in met het eigeel en rol de Kadayif om het visrolletje. Bewaar koel tot uit.

Bleekselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	2	bos
witte wijn	300	ml
kippenbouillon	300	ml
limoen	1	st
vanillepeul	1	st
vadouvan	10	g
suiker	25	g
limoenblad	2	st

Maak de bleekselderij schoon, verwijder de draden en snijd in gelijkmatige stukken. Bewaar enkele groene blaadjes voor garnering en bewaar deze op ijswater. Maak van de overige ingrediënten een bouillon en laat 15 minuten trekken. Voeg de bleekselderij toe en verwarm 10 minuten op laag vuur tot beetgaar. Laat de bleekselderij afkoelen in het eigen vocht.

Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visfond	500	ml
witte mirepoix	200	g
hollandse garnalen	200	g
eidooiers	5	st
zout		
peper		
frituurolie		

Maak van de graten een visfond, volgens basisreceptuur. Pel de garnalen. Bewaar de garnalen voor garnering, koppen en schalen voor de visbouillon. Passeer de visbouillon en voeg de garnalenkoppen en schalen toe. Laat enige tijd infuseren en reduceren. Passeer nogmaals door een kaasdoek. Neem 300 ml garnalenfond en laat deze afkoelen. Klop au bain-marie de eidooiers tot 80°C en schenk al kloppend scheutje voor scheutje de garnalenfond hierbij en stop pas met kloppen zodra een schuimige sabayon is verkregen. Voeg zo nodig wat zout en/of gemalen witte peper toe en zeef nogmaals. Giet het geheel in een ISI fles en zet onderdruk. Goed schudden. Bewaar warm tot uitserveren.

Snijboon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	35	st

Snijd met een dunschiller lange repen van de snijbonen. Blancheer de repen een halve minuut in gezouten water. Dompel daarna even onder in ijswater. Laat uitlekken en houd apart.

Spekkruimels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtspek in plakjes	150	g

Vries het spek even in. Snijd het in zo klein mogelijke stukjes. Bak het in een paar minuten krokant. Reserveer.

Bundelzwammen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bundelzwammen	250	g
olijfolie	20	ml
sjalot	3	st
tijm	5	takjes
kerriepoeder	15	g
zout		
peper		

Snipper de sjalot. Rits de tijmblaadjes van de takjes. Bak de bundelzwammen in wat olijfolie met de sjalot, tijm, kerriepoeder, zout en peper naar smaak.

Kwarteleieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleieren	20	st
zout		
azijn		

Haal de eieren op het laatste moment uit de koelkast (hoe kouder het eiwit hoe steviger). Verwarm water met wat zout en azijn tot tegen de kook aan. Maak met een mesje een gaatje in de punt van het kwarteleitje en pel wat van de schaal af. Giet vervolgens het eitje in een espressokopje. Pocheer de kwarteleitjes 1 minuut. Dompel ze daarna even onder in koud water.

HOOFDGERECHT Wilde eend met vanille-portsaus, 2 bereidingen van pompoen, gefrituurde schorseneren

Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge wilde eenden	5	st
boter	60	g
maisolie	60	g
wortels	2	st
preien	2	st
uien	2	st
knoflook	2	teen
zout		
peper		

Verwarm de oven voor op 180°C. Bestrooi de eenden van binnen en buiten met een beetje zout en versgemalen peper. Verhit de boter en olie in de braadslee en braad de eenden in circa 7 minuten rondom goudbruin. Haal de eend uit de pan/slede. Snijd alle groente fijn en pel en hak de knoflook grof. Fruit de groente in dezelfde slede als de eenden. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Zet de eenden erop en braad circa 10 minuten in de oven. Haal de eenden uit de pan en snijd de boutjes eraf. Snijd de ruggen eraf zodat je alleen de koffers overhoudt. Gebruik het braadvocht voor de saus.

Vanille-portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	250	ml
wildfond	500	ml
steranijs	3	st
rozemarijn	2	takjes
vanillestokje	1	st

Giet het overvloedige braadvet af. Bak de in stukken gesneden ruggen in de braadgroenten. Voeg de rode port, wildfond, steranijs, rozemarijn, boutjes en opengesneden vanillestokje toe aan de braadslee met de groente. Leg de bouten erbij en laat deze gaar worden. Kook het geheel in tot saasdikte en schenk door een zeef in een ander pan. Houd de bouten warm in de saus.

Zoetzure pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	st
appelazijn	600	ml
water	100	ml
witte basterdsuiker	600	g
verse gemberwortel	6	cm
kaneelstokjes	2	st
kruidnagels	2	st

Schil de pompoen en verwijder de pitten en draden. Snijd de pompoen in brunoise van circa 1 centimeter (even groot, dan worden ze gelijkmatig zacht). Breng de appelazijn met water en suiker aan de kook. Schil en snijd de gember in plakken en voeg samen met kaneel en kruidnagel toe. Laat circa 5 minuten koken en voeg dan de pompoen toe. Schep geregeld om en houd alles circa 10 minuten tegen de kook aan.

Pompoentoffe

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	st
rozemarijn	2	takje
boter	50	g
room	200	ml

Snijd de geschilde pompoen brunoise en rooster deze in de oven totdat deze blokjes lichtbruin zijn. Pak een pan en laat de pompoen met boter en de rozemarijnaanaldjes langzaam karamelliseren. Blijf regelmatig roeren. Kook de room in een pannetje in tot circa de helft. Laat de room met de pompoen (zonder de rozemarijnaanaldjes) circa 10 minuten reduceren. Maal het zeer fijn met een staafmixer of de TM. Indien nodig; wrijf het geheel door een zeef. Bewaar warm in een spuitzak.

Schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	4	st

Boen de schorseneren goed schoon en snijd met een dunschiller in lange repen. Frituur goudbruin en knapperig, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout.

Soep van korenwijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
suiker	125	g
jeneverbessen (licht gekneusd)	10	st
rutte korenwijn	125	ml
eidooiers	100	g

Kook 450 ml melk met 100 g suiker en de jeneverbessen (licht gekneusd) in een steelpan en laat ze even trekken (zoals bij thee). Kook ondertussen de korenwijn in tot ongeveer 50 ml. Vermeng de eidooier, de rest van de suiker en de melk met elkaar. Breng het pannetje met melk weer aan de kook, bind hem af met het eidooiermengsel (niet meer laten koken) en voeg de ingekookte Korenwijn toe. Zeven en laat de massa zo snel mogelijk afkoelen. Reserveer.

Spongecake van amandel en appelstroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	150	g
amandelpoeder	80	g
poedersuiker	80	g
appelstroop	30	g
bloem	30	g
eidooier	60	g
kartonnen koffiebekers	7	st

Draai alle ingrediënten in een blender (of Thermomix) tot een zeer gladde massa. Zeef de massa in een fijne zeef en giet vervolgens in een halve liter sifon. Doe er drie slagroompatronen op. Spuit de massa in een kartonnen koffiebekertje, waar je vooraf een gat in de bodem geprikt hebt. Vul de bekertjes maximaal tot de helft. Plaats (max. 1 min.) in de magnetron op vol vermogen. Laat op z'n kop afkoelen.

Gel van appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	480	g
sushi azijn	20	g
agar-agar	5	g
suiker	55	g
gelatine	1	blok
kaneelstokje	0,5	st

Meet in een kookpan het appelsap af en voeg de agar-agar, kaneel en suiker toe. Zet de pan op het vuur en laat ongeveer 2 minuten doorkoken. Laat de gelatine ondertussen weken in koud water. Voeg de gelatine en sushi azijn toe. Zeef het mengsel in een bak en zet in de koelkast om op te stijven. Doe de gelei, wanneer het hard is, in de Thermomix op 30°C en draai het tot gel (\pm 2,5 min, stand 30 °C, snelheid 5). Vul een spuitzak en reserveer koel.

Gepocheerde appel en parels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonagold appels	4	st
suiker	75	g
kaneelstokje	0,5	st
water	100	ml
agar-agar	4	g

Doe suiker, water en kaneelstokje in een pan. Zet de pan op het vuur en laat de massa 5 minuten inkoken. Schil de appels. Boor de appels uit met de kleinste en met de grootste parisienne boor (zorg voor 40 grote bolletjes en een veelvoud aan kleine bolletjes). Reserveer restant appel voor de compote. Pocheer de appels.