

2019 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Pompoentoffe

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	0.5	
olijfolie		
rozemarijn	1	takje
boter	40	g
room	500	ml
peper		

Schil en snijd de pompoen in stukjes, besprenkel met olijfolie en rooster in de oven totdat de stukjes lichtbruin zijn. Pak een pannetje en laat de pompoen met de helft van de boter en de rozemarijn langzaam karamelliseren. Blijf regelmatig roeren. Kook de room met de rozemarijn in een pannetje in tot circa de helft. Voeg de room en rozemarijn en restant van de boter aan de gekarameliseerde pompoen toe en verhit langzaam. Verwijder na 10 minuten de rozemarijn. Laat de room met de pompoen reduceren tot de helft. Maal het zeer fijn met een staafmixer. Wrijf de massa door een zeef. Breng op smaak met fijne witte peper.

Volkorenbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volkorenmeel	800	g
water	500	ml
zout	15	g
honing	5	g
gist	14	g

Meng de gist en suiker bij elkaar in een kom. Doe hier het lauwe water bij, meng het even door en laat het 10 minuten staan. In een andere kom, waar je in gaat kneden, doe je de volkorenbloem en het zout. Als er een beetje een schuimlaagje bovenop het water komt, dan kan de gist toegevoegd worden aan het meel. Meng het meel met de gist en kneed tot het deeg een grote elastische bal is geworden. Voeg waar nodig bloem toe zodat het niet te plakkerig wordt. Laat het deeg nu minstens een half uur rijzen met een vochtige doek op de schaal. Zet alvast de oven aan op 220°C. Als het deeg gerezen is, vorm het brood op een bakplaat en bak het brood in 20 minuten in de oven. Laat het brood afkoelen en snijd in plakken. Droog het brood kort (max. 5 min) op 80°C in de oven.

Romanesco

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romanesco	0.5	

Snij kleine roosjes uit de kool, reserveer iets over. Kook water, blancheer de roosjes hierin en reserveer. Rasp de overgebleven kool tot een fijne couscous.

Hazelnoten, coquilles, toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	10	
hazelnoten	10	
druivenpitolie		
iberico ham	10	plakken
affilla cress		

Rooster de hazelnoten in een hete pan en hak de hazelnoten middelfijn. Gril de coquilles kort in de druivenpitolie in een grillpan. Beleg de toast met Iberico ham.

Tataki van kalf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmuis	750	g
keukenzout		
zwarte peper		

De kalfsmuis bestrooien met keukenzout en versgemalen peper en zeer kort dichtschroeien in een hete pan die bestrooid is met zout. Grote schaal ijswater klaarzetten. Schroei alle kanten in enkele seconden dicht en plaats het hele stuk vlees dan direct in ijswater; zo gaat de warmte niet naar de kern en blijft het vlees echt rauw als carpaccio. Dep de Tataki daarna goed droog en plaats zo lang mogelijk in de koeling.

Makreelmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse makrelen	2	
zeezout		
rookmot		
crème fraîche	75	ml
verse mayonaise	75	ml
platte peterselie	10	g
citroen	1	
peper		

Leg de makrelen minimaal 1 uur in een zoutwaterbak (verhouding zeezout: water 30 gram op 1 liter). Haal de ingewanden uit de makrelen, spoel ze af, dep droog en rook de makrelen (ong. 20 min.). Fileer de makrelen. Prak het makreelvlees fijn met een vork. Hak de peterselie fijn. Meng er de rest van de ingrediënten en de fijngesneden peterselie door en breng op smaak met rasp en sap van citroen en peper.

Zwarte pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
farina di grano duro	100	g
ei	1	
olijfolie	10	ml
zout	3	g
inktvisinkt	5	ml

Maak zwarte pasta volgens basisreceptuur en voeg de inktvisinkt toe bij stap 4 van basisreceptuur. Snijd in spaghetti dikke stroken. Kook de pasta in ruim water met zout, giet af.

Radicchio rosso

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
radicchio rosso		
olijfolie		
peper		
zwarte peper		
kappertjes		
maldon zout		

Snij de radicchio zeer fijn en schep de gesneden groente door de afgegoten zwarte pasta. Eventueel een scheutje olijfolie erdoor roeren met wat versgemalen peper naar smaak.

Snel korstdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
patent bloem	250	g
koud water	100	ml
zout	5	g

Begin direct met het korstdeeg. Meng het zout door de bloem. Zeef de bloem. Bewerk de boter en snijd die in blokjes van 1x1x1 centimeter. Meng in een bloembekken de boterblokjes door de bloem. Meng het water door het mengsel van boter/bloem, totdat een deegbal ontstaat waarbij de boter blokjes heel blijven. Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte. Vouw de deegplak in de lengte in drieën en draai hem een kwartslag. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in drieën. Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten in de koeling, volgt de tweede toer. Een tweede rustperiode van een half uur in de koeling en dan de derde en laatste toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze van een half uur in de koeling.

Knolselderijsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
ui	1	
boter	100	g
verse tijm	4	takjes
laurier	2	blaadjes
kippenbouillon	1500	ml
kookroom	500	ml
truffelolie	4	druppels
zetmeel		

Maak kippenbouillon volgens basisrecept. Schil de knolselderij en weeg 500 g af. Snij de knolselderij grof. Snipper de ui. Verwarm de boter en fruit de ui en knolselderij hier in tot ze zacht zijn. Voeg de tijm en laurier toe en fruit even mee. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Schenk de kookroom erin en vermeng met behulp van een garde. Haal de laurier en tijm uit de soep en pureer de soep met behulp van een staafmixer, proef. Bind eventueel af met wat zetmeel.

Rucolasoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	150	g
knolselderijsoep	500	ml

Breng een flinke pan water aan de kook en zet een bak met ijswater klaar. Blancheer de rucola 10 seconden en leg direct in ijswater. Knijp de rucola flink uit en snijd fijn met een mes. Voeg de 500 ml knolselderijsoep toe. Laat nu glad draaien in de Thermomix (30 seconden, stand 10).

Bladerdeegringen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	10	
ei	1	
garam masala		
uienzaad		
grof zeezout		

Splits het ei en klop het eigeel los. Steek ringen uit het bladerdeeg met 2 verschillende maten stekers. Smeer de ringen in met losgeklopt eigeel en bestrooi naar smaak met de specerijen, uienzaad en enkele korrels grof zout. Leg de ringen op een bakplaatje en bak in 10 minuten af in een oven van 185°C.

Algenboter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
algenpoeder	15	g
boter	300	g
maldon zout	3	g

Meng de algenpoeder met gesmolten boter en geplette Maldon-zoutflakes. Reserveer.

Kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
court bouillon	2000	ml
canners a 400 g	5	
algenboter	300	g
peper		
prei	1	
wortel	1	
peterselie	0.5	bos

Maak court bouillon volgens basisrecept. Verwarm de stoomoven voor op 120 °C. Dood de kreeft, door een mes vanuit zijn nek in een keer naar voren te trekken en zijn kop in 2-en te snijden. Steek de rompen in tweeën, draai de staarten eraf en breek de scharen van de poten af. Bewaar de rompen, zijpoten en poten. Kook de kreeftenstaarten en scharen in een court bouillon gedurende 2 minuten. Laat direct schrikken in ijswater. Maak de kreeft schoon, breek voorzichtig de scharen open en knip de staarten open. Snijd het wit van de prei in zeer dunne ringen, snijd de wortel in fijne julienne, snijd de peterselie incl. stelen grof. Spreid de helft hiervan uit in een stoomtray. Leg hierop de kreeftendelen, bedek met groenten. Plaats in de stoomoven met een dichte tray eronder en stoom op 100°C voor 4 minuten. Laat vervolgens wellen in de algenboter op 50°C. 10 min. Voor het uitgaan verhogen naar 60°C. Breng de kreeft op smaak met peper.

Aardappelmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roseval aardappel	300	g
volle melk	100	g
olijfolie	15	ml

Maak met een dunschiller de aardappel schoon en snijd ze in stukken van 1 centimeter. Zet de aardappels op in ruim water met iets zout en breng aan de kook. Kook het geheel in 20 minuten gaar. Druk de gekookte aardappelen door een fijne zeef en zorg in de tussentijd dat de melk aan de kook komt, om dit vervolgens toe te voegen aan de aardappelpuree. Voeg melk toe tot je een mooie gladde mousseline hebt en voeg dan een ruime hoeveelheid olijfolie toe tot je een dik lopend mousseline verkrijgt.

Beurre vert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandaise saus	250	g
bladspinazie	100	g
krulpeterselie	1	bos
kappa	1	g

Draai de spinazie en de geplukte peterselie door in een perscentrifuge, zodat het sap van beide ingrediënten overblijft. Maak volgens basisreceptuur een castric en vervolgens een Hollandaise saus. Voeg de Kappa toe aan de Hollandaise. Verwarm tot 80 °C. Haal de pan van het vuur en voeg het sap van de spinazie en kruiden toe en meng het geheel goed door met een staafmixer. Vul vervolgens een sifonbeker met deze saus en voorzie van 1 gaspatroon voor optimaal resultaat.

Tuinbonen en cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries tuinbonen	100	g
cantharellen	100	g
roomboter		
kaviaar	50	g
zeekraal		
paarse viool		
borage cress		
affilla cress		

Blancheer de tuinbonen 20 seconden en spoel direct koud. Dop ze dubbel. Glaceer de tuinbonen in een klein beetje roomboter, samen met de schoongemaakte cantharellen.

Speculaasroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezoete slagroom	250	g
melk	250	g
speculaaskruiden	15	g
eidooiers	6	
kristalsuiker	100	g

Voor het roomijs de speculaaskruiden met de melk laten infuseren op een zeer laag vuur. Roer de eieren los met de suiker en giet er een beetje warme melk op. Roer door elkaar en meng er de rest van de melk door. Giet terug in de pan en laat op het vuur zachtjes binden. Houd de temperatuur onder de 85°C. Koel terug op ijswater en voeg als laatste de room toe. Opdraaien in de ijsmachine. Als klaar, dan de siliconen bolletjes mal vullen met het ijs en in de vriezer reserveren.

Gegeleerde sinaasappelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	5	hand
perssinaasappels	6	
grand marnier	15	ml
gel vegetal	25	g

Neem plastic ringen of stekers en pak één kant strak in met plasticfolie. Zet met de folie naar beneden op een dienblaadje. Rasp 3 sinaasappels met behulp van de microplane rasp en reserveer de rasp.