

# 2020 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

## Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte spekblokjes	150	g
platte peterselie	20	takjes
rode uien	2	kleine
panko	50	g
citroen	1	
zonnebloemolie		

1. Verwarm de oven op 185°C grillstand of de salamander. 2. Bak de spekblokjes mooi goudbruin en krokant in een klein beetje olie. 3. Maak de rode ui schoon en snijd deze zo fijn mogelijk en laat meebakken met de spekjes. 4. Giet het geheel op een zeef en laat uitlekken op keukenpapier. 5. Hak de spekblokjes met de ui zo fijn mogelijk. 6. Meng met de panko, fijngesneden peterselie en citroenrasp.

## Groen schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	4	
gelatine	1	blad
crémant	200	ml
slagroom	200	ml
spirulina	2	g
zout		
peper		

7. Week de gelatine in koud water. 8. Verhit de Crémant met de Spirulina en los hierin de uitgeknepen gelatine op. 9. Haal van de plaat en laat afkoelen. 10. Steek de oesters open en giet de oesters en het vocht in een kleine kom en maal dit fijn. 11. Meng de Crémant met de oesters en voeg de room toe. 12. Breng op smaak met gemalen witte peper en zeef het geheel door een fijne zeef. 13. Giet in een Kidde en belucht met 1 patroon en zet koud weg.

## Oesters

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters (creuses)	20	
stokbrood	1	
borage cress		

14. Steek de oesters open, haal ze los en giet het vocht af, geef het gezeefde vocht door aan de maker van de Tarbot in zoutkorst. 15. Verdeel er de crumble over en plaats onder de grill/salamander. 16. Zorg ervoor dat de crumble niet verbrandt, gratineer niet te lang: de oester mag niet te warm worden. 17. Snijd plakken van het stokbrood en hol deze uit, zodat de oesterschelp er op geplaatst kan worden. 18. Spuit een royale wolk groene schuim half over de oesters. 19. Garneer met Borage cress.

## Vorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	

1. Leg de kwarteleitjes direct aan het begin van de avond in de vriezer. 2. Laat minimaal 2 uur invriezen.

## Wasabi mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
groene mosterd	15	g
wasabi	10	g
maisolie	200	ml
rijstazijn		
yuzusap		
olijfolie		

3. Maak een mayonaise met héél ei volgens basisreceptuur. 4. Gebruik groene mosterd, rijstazijn of Yuzusap en wasabi.

## Langoustine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	40	
groene appel	1	
bieslook	10	stengels
yuzusap		
olijfolie		
peper		
zout		

5. Verwijder de kop van de langoustines. 6. Pel de staarten, verwijder het darmkanaal en snijd 20 staarten tot fijne tartaar. 7. Maak aan met zeer fijn gesneden blokjes groene appel en fijn gesneden bieslook. 8. Vermeng met Wasabi mayo en verfris met Yuzusap. 9. Reserveer. 10. Leg een vel plastic folie op een snijplank en bestrijk met een beetje olie. 11. Leg de rest van de langoustines 2 aan 2 op het folie en bedek met een laag plastic folie. 12. Plet de langoustines (tussen de 2 laagjes plastic of 2 snijplanken) tot een carpaccio, kruidt met olijfolie, peper en zout.

## Bieslook olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	100	ml
bieslook	10	g

13. Snijd de bieslook fijn. 14. Verwarm de olijfolie in een pan tot ongeveer 80°C. 15. Voeg de bieslook toe, dek de pan af en neem van de warmtebron. 16. Laat de olie afkoelen en blender daarna met de staafmixer. 17. Passeer de olie door een fijne zeef en doe in een spuitflesje.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
little gem	2	krop
olijfolie		
yuzusap		
bieslook		
maldon zout		
citroentijm	1	bos

18. Haal de kwarteleitjes uit de vriezer en houd onder een zacht stromende lauw warme waterstraal. 19. Pel de eitjes en, nog steeds onder stromend water, spoel het eiwit weg. 20. Bewaar het eigeel en laat verder ontdooien. 21. Was de little gem, snijd de harde delen weg en snijd in fijne repen. 22. Maak aan met olijfolie, Yuzusap, zout en peper. 23. Dresseer de carpaccio op de borden en leg met een stekertje de tartaar op. 24. Plaats de dooiertjes op de tartaar en garneer met de fijngesneden sla. 25. Spuit dopjes Wasabi mayonaise rondom. 26. Garneer met een paar sprietjes bieslook. 27. Spuit wat druppels bieslookolie op het bord en over de carpaccio. 28. Strooi wat Maldon zout over de carpaccio en het eitje. 29. Doe de citroentijm in 10 kommetjes en droog dit onder de hete salamander. 30. Neem vervolgens de crème brûlée brander en steek de tijm aan. 31. Plaats de kommetjes, zodra de tijm gaat branden, op de borden en sluit direct af met een cloche. 32. Serveer direct en open de cloche aan tafel.

## Dashi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kombu	20x10	cm
katsuobushi (bonitovlokken)	25	g
water	2000	ml

1. Dashi voor 2000 ml. 2. Veeg de Kombu af met vochtige doek, snij de Kombu in repen. 3. Doe de Kombu met 2000 ml water in een pan en breng het geheel zachtjes aan de kook; verwijder de Kombu en voeg snel 60 ml koud water toe om het koken te stoppen. 4. Voeg de Katsuobushi toe en breng weer aan de kook. Neem de pan van de plaat. 5. Laat de bonitovlokken naar de bodem zakken en schenk de dashi dan door een fijne zeef.

## Gevulde shiitake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen zonder kop	300	g
mayonaise	150	ml
shiitakes	20	Ø 4 cm
groene asperges	10	
bloem	50	g
ijskoud water	250	ml
eieren	3	
frituurolie		

6. Maak mayonaise volgens basisrecept. 7. Maak de garnalen schoon en snijd ze in kleine stukjes. 8. Doe de garnalen in de Thermomix en stel in 15 seconden, stand 10. 9. Schuif met een spatel naar beneden en voeg de mayonaise toe. 10. Stel in: 15 seconden stand 5. 11. Dek af met plastic en zet in de koelkast voor een uur. 12. Veeg de paddenstoelen schoon met een doek en verwijder de steeltjes. 13. Was de asperges en snijd ze in stukjes van 4 cm. 14. Zeef de bloem. 15. Bestuif de asperges en de hoeden van de paddenstoelen aan de onderkant met bloem en schud de overtollige bloem eraf. 16. Zeef de bloem. 17. Scheid de eieren en geef de eiwitten door aan de makers van het hoofdgerecht. 18. Roer de eidooiers los met het ijskoude water en schep er vervolgens luchtig de bloem door. De bloem hoeft niet geheel te worden opgenomen in het beslag. 19. Vul de hoeden met het garnalen mengsel. Laat de vulling goed opbollen. 20. Doop de hoeden in het beslag, doe het ook met de asperges. 21. Frituur de paddenstoelen en asperges voor 2 minuten op 180°C, doe dit vlak voor het uitgaan.

## Gember-sojasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemberwortel	6	cm
dashi	100	ml
mirin	60	ml
japanse soja (less salt = groen)	80	ml

22. Rasp de gember zeer fijn en roer met de overige ingrediënten tot een saus. 23. Neem 10 kleine Chinese schaaltes en verdeel de dipsaus hierover.

## Chawan-mushi custard

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	
dashi	1250	ml
japanse sojasaus	40	g
mirin	25	g
sake	20	g
enoki paddenstoelen	1	bos
lente-uitjes	3	
peterselie	10	peterseliestelen
waterkers	10	takjes
ginkgo-noten	20	

24. Roer de eieren los (niet kloppen, anders luchtballen). 25. Voeg sojasaus, Mirin, sake, misschien iets zout toe aan de dashi, roer door. 26. Voeg het mengsel toe aan de eieren, roer goed door (niet kloppen), er mogen geen luchtbelletjes in komen. 27. Schenk door een fijne zeef. 28. Snij de lente-uitjes in schuine dunne ringetjes. 29. Knip Enoki los van de wortel en verdeel in 10 porties. Meet de lengte af in de schaaltes en verwijder de te lange stelen, voeg deze toe aan de Daikon-Wakamé salade. 30. Snij de peterselie grof. 31. Verdeel de groentes over de zwart/rode kopjes en in elk kopje 2 Ginkgo-noten. 32. Verwarm de stoomoven voor op 125°C stand 2. 33. Schenk het eimengsel in de kopjes. 34. Bereid een bak voor met heet water, plaats hierin de schaaltes, dek de schaaltes af met een groot vel alufolie. 35. Plaats in de stoomoven (vol stoom, 125°C). 36. Stoom de custard voor 15 tot 18 minuten of tot ze net gestold zijn, testen met satéstokje. 37. Steek een takje waterkers 5 minuten voor het einde in de custard.

## Daikon-wakamé salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wakamé	100	g
daikon	100	g
wortel	100	g
rijstazijn	80	ml
suiker	30	g
dashi	100	ml
zwart sesamzaad	10	g
waterkers	10	takjes

38. Schil de daikon en de wortel. 39. Schaaf de daikon en wortel op de mandoline in lucifer dikke staafjes of op de snijmachine flinterdun en dan vervolgens zelf nog in alumettes snijden. 40. Vermeng de rijstazijn met het suiker roer tot de suiker is opgelost, schenk de dashi erbij en breng op smaak met zout (eerst proeven). 41. Doe de wortel, daikon, rest van de Enoki stelen erbij en laat zo lang mogelijk intrekken. Hak ook het eventuele restant van de bosui fijn en voeg dit toe. Snij de wakamé fijn. 42. Doe over in een vergiet en vermeng met de wakamé. 43. Plaats het kopje Chawan-Mushi uit het midden, haal het deksel eraf. 44. Maak plaats de schaaltes met dipsaus, plaats de gevulde Shiitake en de asperges. 45. Dresseer de salade ernaast en bestrooi met zwart sesamzaad.

**HOOFDGERECHT** Tarbot in zoutkorst, consommé van hi-ji-ki, kokkels, venusschelpen en eendenlever

---

### Hijiki consommé

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipkarkassen	500	g
wups	250	g
hijiki zeewier	65	g

1. Maak volgens basisreceptuur 1000 ml heldere gevogelte bouillon. 2. Week het zeewier in koud water voor minimaal 30 minuten. 3. Passeer de bouillon, laat het zeewier goed uitlekken, voeg toe aan de warme bouillon, laat op een lage stand trekken. 4. Passeer nogmaals de consommé, houdt het zeewier apart voor garnering. 5. Vermeng de consommé met het gezeefde oestervocht van gerecht 1.

### Tarbot in zoutkorst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
(kweek)tarbotten à 700 g	3	
grof zeezout	2200	g
olijfolie		
eiwit	300	g

6. Was de tarbot goed en haal alle ingewanden eruit. 7. Meng het zeezout met het eiwit. 8. Leg de tarbot op een (licht met olie ingesmeerde) ovenschaal, bedek met het zoutmengsel en zorg dat het volledig afgesloten is. 9. Bak de vis gedurende 10 minuten in de oven van 200°C. Doe dit net voor het 3e gerecht, laat staan in de zoutkorst tijdens het eten voor de zilte smaak. 10. Breek de zoutkorst van de vis, verwijder deze en fileer de tarbot.

### Kokkels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	30	
vongole schelpen	30	

11. Spoel de kokkels en venusschelpen goed schoon. 12. Verhit wat olie in een pan, voeg kokkels en venusschelpen toe, dek de pan af en laat koken tot de schelpen open gaan staan. 13. Reserveer van ieder 10 voor de presentatie in de schelp. 14. Haal het vlees uit de schelpen en houd apart.

## Groenten tempura

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
daikon	100	g
wortel	100	g
groene asperges	10	
rode ui	1	kleine
mitsuba of bladpeterselie	30	g
bloem	40	g
sesamolie	80	ml
maisolie		

15. Hak de evt. overgebleven zeevruchten. 16. Schil en snijd de daikon en wortel in stukken van 4 cm en dan in alumettes (lucifer) dikte. 17. Snijd de ui doormidden en dan in dunne ringen en de asperges in stukjes van 4cm. Bij dikke asperges deze halveren. 18. Haal de blaadjes van Mitsuba/peterselie en snijd de steeltjes tot 4 cm. Hak de blaadjes grof. 19. Doe de zeevruchten en de groenten in een kom en werk door elkaar. 20. Voeg de bloem toe en meng goed.

## Ponzu

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dashi	175	ml
citroensap	10	ml
limoensap	10	ml
rijstazijn	10	ml
mirin	10	ml
japanse sojasaus	30	ml
sake	30	ml
suiker	8	g

22. Doe alle ingrediënten in een kom en roer tot de suiker is opgelost. 23. Schenk over in een kan, dek af met plastic en zet in de koelkast. 24. Bij het uitserveren de Ponzu schenken in kleine schaaltes.

## Tempurabeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ijswater	460	ml
aardappelzetmeel	80	g
bloem	210	g
bakpoeder	9	g
zout	5	g

25. Doe het ijswater in een kom. 26. Voeg de bloem, het aardappelzetmeel, bakpoeder en zout toe. 27. Klop het even heel licht met een paar eetstokjes. Er moet nu bloem langs