

# 2020 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

**AMUSE** Sardineballetjes met prei crème

---

## Sardineballetjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sardines	500	g
bloem		
teentje knoflook	1	
bladpeterselie	0.5	bos
eieren	2	
paneermeel		
olijfolie		

1. Fileer de sardines. 2. Zout de sardines en haal ze door de bloem. 3. Bak de filets gaar in olijfolie, verwijder het vel. 4. Snij de gebakken filets in kleine stukjes. 5. Splits de eieren en reserveer eiwit. 6. Hak de knoflook en de peterselie fijn en voeg samen deze met de eidooiers toe aan de gehakte filets. 7. Voeg paneermeel toe en draai per persoon 3 balletjes ter grootte van soepballetjes. 8. Bak de balletjes in olijfolie bruin.

## Prei crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1.5	
kookroom	200	ml
peper		
zout		

9. Maak de prei schoon en snij ze in ringetjes. 10. Doe de prei in de pan en zet onder water. 11. Kook de prei gaar, giet af, blender terwijl je de room toevoegt (het niet te dun/nat worden) en maak op smaak.

## Aspergegarnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dunne groene aspergepunten	10	
olijfolie		

12. Blancheer de aspergepunten en gril ze kort op een grillplaat. 13. Verwarm de balletjes licht in de oven. 14. Schenk de schuimige emulsie in een amuseglas, leg de balletjes erop. 15. Leg het aspergepuntje ernaast. 16. Druppel met een pipet enkele druppels olie in de crème.

## Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	400	g
eidooier	230	g
eiwit	18	g
zout		
inktvisinkt	10	g
olijfolie		

1. Meng voor de witte pasta de helft van de bloem en het eiwit, 125 g eidooier en een snufje zout. Laat rusten. 2. Meng voor de zwarte pasta de andere helft van de bloem en het eiwit, 105 g eidooier, zout en de inktvisinkt toe. Laat rusten. 3. Rol beide degen uit tot 2 mm dikte en maak er plakken van 20x10 cm. 4. Laat het deeg rusten. 5. Snij stroken van 1cm breed en 10cm lang. 6. Vlecht de pasta 3 wit – 3 zwart als een +-teken. 7. Blancheer de pasta in gezouten water.

## Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	10	
langoustine staartjes	20	
citroen	1	
olijfolie		
peper		
zout		

8. Maak de langoustines schoon, verwijder het darmkanaal en bewaar de schalen voor 17. 9. Snij de helft van de langoustines tot fijne tartaar. 10. Breng de tartaar smaak met peper, zout, een druppel olijfolie met citroen en citroenrasp. 11. Leg de tartaar op de middelpunt van de pasta en vouw het pakketje dicht. 12. Snij de andere helft van de langoustines door zodat ze een vlinder vormen. 13. Brand vlak voor de bordopmaak de langoustines kort met een brander.

## Saus van langoustinepantser

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
wortel	1	
bleekselderij	1	stengel
tomaat	1	
tomatenpuree	15	g
cognac	30	ml
witte wijn	125	ml
laurierblaadje	1	
tijm	1	takje
peterselie	3	takjes

14. Snipper de ui en snij de bleekselderij fijn. 15. Schil de wortel en snij deze in stukjes. 16. Ontvel de tomaat, ontpit en snijd in stukjes. 17. Hak de langoustine schalen en koppen grof (uit 8.). 18. Verhit de olie in een pan en bak de koppen en de schalen van de langoustines. 19. Voeg de ui, wortel en selderij toe en bak mee op hoog vuur. 20. Voeg de tomatenpuree toe en blus af met de cognac. 21. Voeg de witte wijn toe. 22. Doe er de kruiden en de tomaat bij en voeg 500 ml water toe. 23. Laat 25 minuten trekken zonder deksel. 24. Zeef de vloeistof en kook in tot saus dikte. 25. Reserveer. 26. Leg de pastapakketjes (met de vouwkant naar beneden) op een kant van het warme bord, 27. Plaats op het pakketje een gebrande langoustine en dresseer de saus rondom.

## Wilde rijst en kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstolie	1000	ml
kappertjes	25	g
wilde rijst	40	g

1. Verhit de olie tot 180°C. 2. Droog de kappertjes zorgvuldig, frituur in de olie en laat uitlekken op keukenpapier. 3. Verhit dezelfde olie tot 200°C. 4. Plaats handje (± 10 g per keer) Wilde Rijst in een kleine bolzeef. 5. Tip: maak eerst een proefje. 6. Pof de rijst in de rijstolie en reserveer.

## Couscous van bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkolen	2	
roomboter	100	g
hazelnoten	150	g
witte balsamicoazijn	45	ml
room	400	ml
crème fraîche	150	ml
cornichons	100	g
gorgonzola	150	g
cayennepeper		
peper		
zout		

7. Reserveer 125 g van de bloemkool voor de piccalilly. 8. Rasp het oppervlak van 1 bloemkool rondom met een grove rasp met de structuur van couscous, bewaar de rest. 9. Bak de bloemkoolkorrels in 3-4 minuten gaar in 10 g boter. 10. Rooster de hazelnoten en hak ze fijn. Meng de bloemkoolcouscous met de hazelnoot en de helft van de krokante kappertjes. Breng op smaak met 15 ml balsamicoazijn en peper en zout. 11. Kook de 2-de hele bloemkool gaar in water met wat zout. 12. Kook het restant van de eerste bloemkool in 400 ml room plus 600 ml water en zout naar smaak. 13. Verdeel de bloemkool, die in het water gegaard is in vieren. Kleur donker met een brander, verdeel in kleine roosjes. 14. Snij de cornichons in een fijne brunoise. 15. Pureer de in room gekookte bloemkool (afgieten en vocht bewaren) met cayennepeper, de rest van de balsamicoazijn en boter, gorgonzola en crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout. 16. Maak verder af met de helft van de brunoise gesneden cornichons en eventueel wat kooknat en reserveer in een spuitzak.

## Zoetzuurmarinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	100	ml
water	100	ml
suiker	50	g

17. Verwarm het water met de azijn en los de suiker hierin op.

## Piccalilly

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	125	g
wortel	125	g
komkommer	75	g
witte kool	50	g
ui	35	g
augurk	50	g
zoetzuurmarinade	100	ml
kerrie	3	g
kurkuma	3	g
dragon	1	takje
mosterdzaad	5	g
aardappelzetmeel		
witte balsamico azijn		

18. Verwijder de zaadlijst van de komkommer. 19. Snij de groenten in gelijke stukken. 20. Zweet de bloemkool, wortel, witte kool en ui aan in een beetje zonnebloemolie (niet bakken). 21. Voeg vervolgens de zoetzuurmarinade, kerrie, kurkuma, dragon en mosterdzaad toe en breng rustig aan de kook. 22. Breng de piccalilly op smaak, eventueel afbinden met wat aardappelzetmeel. 23. Voeg als laatste de komkommer en augurk toe. 24. Pureer de helft van de piccalilly met een staafmixer en wrijf door een zeef. Breng nogmaals op smaak met wat witte balsamico en reserveer. 25. Reserveer de niet gepureerde piccalilly voor de opmaak. 26. Maak van de bloemkoolcrème dopjes in de vorm van een mooie brede streep in slingervorm op een lang bord. 27. Drapeer hier omheen en erop de geroosterde bloemkoolroosjes, de bloemkoolcouscous. 28. Garneer met de piccalillycrème, de ongepureerde piccalilly, de rest van de cornichons, de gepofte rijst en de gefrituurde kappertjes.

## Aardappelpuree en spruiten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	750	g
melk	375	ml
boter	100	g
nootmuskaat		
spruiten	400	g
zout		
peper		
olie		

1. Schil de aardappels en snij ze in stukken. Zet ze onder water weg. 2. Maak de spruiten schoon. 3. Kook de aardappels in gezouten water gaar. 4. Giet de aardappels af, voeg de melk en boter toe en maak een mooie puree. 5. Druk de puree door een fijne zeef. 6. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. 7. Snij de spruiten in plakjes (dikte 4 mm). 8. Wok de plakjes in hete olie beetgaar. 9. Breng op smaak met peper en zout.

## Wildfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildkarkassen	1	kg

10. Maak 1000 ml wildfond volgens basisreceptuur.

## Sjalottenmarmelade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	10	
boter		
wildfond	200	ml
tijm	2	takjes
citroensap	10	ml
laurier	1	blad
peper		
zout		

11. Schil de sjalotten en snij ze fijn. 12. Zweet aan in wat boter. 13. Blus af met de fond, voeg tijm, citroensap en laurier toe en laat het geheel op een zacht vuur ongeveer 30 minuten rustig koken. Voeg eventueel wat fond toe tijdens het koken. 14. Verwijder de laurier en tijm en breng de zo verkregen marmelade op smaak met zout en peper.

## Wildzwijnfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnfilet	1200	g
olijfolie		

15. Verwarm de oven voor op 200°C. 16. Bind de filet zo nodig op en kruid het vlees met peper en zout. 17. Bak de wildzwijnfilet aan een stuk aan alle kanten mooi bruin in wat olie. 18. Doe het vlees in een ovenschaal en zet deze ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven totdat de kerntemperatuur van 51°C bereikt is. 19. Haal het vlees uit de oven.

## Saus van Banjuls

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banjuls	500	ml
wildfond	750	ml
boter		
peper		
zout		
aardappelzetmeel		

20. Kook de Banjuls in tot een-derde. 21. Voeg de fond toe en laat de vloeistof verder inkoken tot de saus enigszins lobbeg begint te worden. 22. Haal de saus van het vuur en monteer met koude boter. Breng op smaak met peper en zout. 23. Bind zo nodig af met aardappelzetmeel.

## Kaantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spekblokjes	200	g

24. Bak het spekblokjes uit tot kaantjes. 25. Reserveer. 26. Schep de aardappelpuree op de borden in een platte ronde steekvorm. 27. Leg er een laagje spruiten op. 28. Snijd het vlees in mooie plakken van 1,5 cm dik en arrangeer ze naast de puree. 29. Leg wat sjalotten marmelade naast de puree. 30. Lepel de Banjulsaus rond het vlees en bestrooi het met de kaantjes.

## Champagnemousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cava	125	ml
suiker	40	g
gelatine	2	blaadjes
eiwit	20	g
room	100	g
crème fraîche	25	g

1. Kook de cava met de suiker. 2. Week de gelatine in ruim koud water. 3. Los de in water geweekte gelatine op in de warme cava. 4. Klop het eiwit met de suiker luchtig. 5. Klop de room tot yoghurt dikte. 6. Als de cava op kamertemperatuur is, spatel eerst het opgeslagen eiwit erdoor, daarna de half geslagen room en als laatste de crème fraîche. 7. Stort de massa in kleine vormpjes en laat opstijven.

## Cacaogelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	60	g
room	60	g
suiker	60	g
cacao poeder	25	g
gelatine	2.5	blaadje

8. Week de gelatine in ruim koud water. 9. Breng alle ingrediënten aan de kook en los de vooraf geweekte gelatine hierin op. 10. Laat de gelei afkoelen tot kamertemperatuur en reserveer.

## Karamelmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	150	g
kristalsuiker	100	g
slagroom	475	ml
gelatine	2.5	blaadjes
cacaopoeder	2.5	g

11. Week de gelatine in ruim koud water. 12. Breng 225 ml van de room met de cacao poeder aan de kook. 13. Karamelliseer de suiker en blus af met de warme room. 14. Los daarna de geweekte gelatine op in de room. 15. Voeg direct de witte chocolade toe en de gelatine en roer goed door. 16. Koel terug tot ongeveer 35°C. 17. Sla de resterende slagroom tot yoghurt dikte en voeg toe. 18. Stort in een grote spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

## Zoethoutballetjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	125	ml
witte chocolade	25	g
zoethoutwortelextract	10	druppels
gelatine	1	blaadje
goudkleurige spray		

19. Week de gelatine in ruim koud water. 20. Breng alle ingrediënten aan de kook en los de geweekte gelatine hierin op. 21. Stort de massa in de gewenste kleine vormpjes (balletjes of bv walnootje). 22. Laat opstijven in de koelkast. Bespuit met goudkleurige spray.

## Karamel crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	g
pure chocolade	23	g

23. Maak een karamel van de suiker in een hete pan. 24. Voeg de koude chocolade hier aan toe, roer goed door en giet uit op bakpapier. 25. Als het is uitgehard in een blender tot crumble draaien.

## Blauwe bessen gel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe bessen	65	g
cava	35	ml
kardemompeul	1	
laurier	0.5	blaadje
suiker	25	g
agar-agar	1.5	g

26. Breng alle ingrediënten aan de kook en kook een minuut goed door. 27. Zeef de kardemom en laurier eruit. 28. Laat de massa opstijven in de koelkast. 29. Draai in een blender tot een gladde gel. 30. Doe de gel in spuitzak.

## Crème van champagne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cava	300	ml
parelmoer	0.7	g

32. Breng alle ingrediënten aan de kook. 33. Koel terug naar kamertemperatuur. 34. Draai in de Thermomix tot een gladde gel. 35. Doe de gel in een spuitzakje.