

# 2020 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

## CHAMPIGNONS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote champignons	20	st

1. Verwijder de steeltjes van de champignons. 2. Hak de steeltjes.

## SLAKKEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wijngaardslakken	20	st
geitenkaas	150	g
parmezaan	75	g
roomboter	115	g
sjalot	2	st
knoflook	3	teen
peterselie	0,5	bos
peper		
zout		

3. Laat de roomboter zacht worden. 4. Snipper de sjalot, hak de wijngaardslakken grof. 5. Hak de peterselie en wrijf de knoflook met wat zout tot puree. 6. Meng steeltjes, sjalot en wijngaardslakken en de geitenkaas. 7. Voeg toe aan de zachte roomboter. 8. Maak op smaak met de knoflook, peper zout. 9. Meng vervolgens de gehakte peterselie erdoor. 10. Vul hiermee de champignons. 11. Rasp de Parmezaan over de gevulde champignons. 12. Bak de gevulde champignons af in een oven van 180°C.

## BIET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietjes (voorgekookt)	500	g
olijfolie		
witte balsamico		
peper		
zout		
bietenscheuten (rood)		
bietenblad/vene cress		

13. Schaaf de bietjes in dunne plakken en steek hiervan rondjes ter grootte van de champignons. 14. Marineer deze in de witte balsamico, olijfolie, peper en zout. 15. Verwarm iets. 16. Neem warme grijze borden. 17. Gratineer de gevulde champignons. 18. Plaats de gegratineerde champignons. 19. Hierop wat plakjes biet. 20. Garneer af met de bietenscheuten en Vene Cress.

**SEMIFREDDO VAN AVOCADO I**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	1	st
room	130	ml
suiker	50	g
water	15	ml
eiwit	40	g
limoensap	5	g
avocadopoeder	7,5	g

1. Draai de avocado, samen met het limoensap en 20 ml room fijn in een blender. 2. Kook het water met de suiker op tot 115°C. 3. Klop de rest van de room op tot yoghurt dikte. 4. Klopt het eiwit luchtig en giet hierop de -nog hete- suikerstroop. 5. Kloppen tot koud. 6. Vermeng de gekoelde avocado met de geklopte room en spatel hierna het eiwit er doorheen. 7. Spuit in de gewenste vorm en plaats in de vriezer. 8. Laat het tot enkele graden onder het vriespunt komen voor dat je uit gaat en bestrooi met avocadopoeder.

**SEMIFREDDO TEMPURA VAN AVOCADO II**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	2	st
tempurabloem	100	g
kook-wodka	50-75	ml
sesamzaadjes (zwart)		
spa rood (koud)		
frituurolie		

9. Meng de wodka met de tempurabloem en zorg dat er een beslagje ontstaat dat zich in een dun laagje aan de avocado hecht. Voeg daarom naar behoefte spa rood toe. 10. Voeg zwart sesamzaadjes toe. 11. Ontdoe de avocado van de schil en pit, snijd elke avocado in 8 partjes. 12. Haal de partjes door het beslag en frituur deze 3 minuten op 175°C. 13. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct.

## AVOCADO III

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	2	st
olijfolie		
limoen		
maldon zout		
spaanse peper		

14. Verwijder de schil en pit van de avocado en snijd in plakjes en plet deze tussen slagersfolie. 15. Rol er licht met een rolstok/deegroller over, zodat de dikte overal gelijk is. 16. Leg de avocadoplak in de vriezer. 17. Haal vlak voor uit, uit de vriezer en snijd op het gewenste formaat. 18. Maak een dressing van de olijfolie, limoen en fijn gehakte Spaanse peper. 19. Besprenkel de plak avocado met de dressing en iets Maldon zout naar smaak.

## COQUILLES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	30	st
olijfolie		
grof zeezout		
accla cress		
rock chives		
shiso purple		

20. Grill de coquilles met een mooi grillstreepje. 21. Rangschik de verschillende bereidingen van avocado op het bord. 22. Leg hier tussen de coquilles. 23. Garneer met verschillende cressen.

**RISOTTO MET PREI, SHIITAKE EN PARMEZAAN**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	2	l
prei	2	st
olijfolie		
peper		
zout		
shiitake	350	g
risottorijst	265	g
boter	45	g
sjalotten	3	st
knoflook	3	teen
parmezaan	65	g
witte wijn	165	ml
bloem	10	g
peterselie (persinette)		

1. Maak 2 liter kippenbouillon volgens basis receptuur. 2. Gebruik voor dit gerecht 1,5 liter en voor het hoofdgerecht 500 ml. 3. Snijd het wit van de prei in fijne ringen. 4. Stoof de preiringen in iets olijfolie. 5. Breng op smaak met peper en zout. 6. Blancheer het groen van de prei en draai tot een fijne puree. 7. Snijd de shiitake in tweeën en bak kort op hoog vuur. 8. Breng op smaak met peper en zout. 9. Snipper de sjalot fijn en zweet deze aan in de boter. 10. Hak de knoflook zeer fijn en voeg toe aan de sjalot. Laat enkele minuten meebakken. 11. Voeg de rijst toe en bak de korrels tot glazig. 12. Blus af met de witte wijn en laat de alcohol verdampen. 13. Voeg dan een pollepel bouillon toe en blijf roeren tot het vocht is opgenomen door de rijst. Voeg vervolgens nogmaals een pollepel bouillon toe. 14. Herhaal tot de bouillon op is. 15. Rasp de Parmezaan en voeg deze toe. 16. Voeg naar smaak preipuree toe. 17. Rasp de Parmezaan zeer fijn en vermeng met de bloem. 18. Strooi een zeer dunne laag in een warme koekenpan met bakpapier en bak goudbruin en krokant. 19. Maak 10 krokantjes. 20. Neem warme risottoborden. 21. Verdeel de risotto over de borden. 22. Garneer met de gebakken shiitake, gestoofde preiringen en toefjes peterselie. 23. Leg er als laatste een krokantje van Parmezaan op.



## WILDE EEND MET GEGRILDE UIENPUREE EN VLIERSAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildfond volgens basisreceptuur		
wilde eend	5	st
plantaardige olie		
zeezout		
ui (schoon)	1000	g
witte wijn	500	ml
japanse soja saus		
houtskool		
uien	2	st
middelgrote aardappelen	10	st
kippenbouillon	500	ml
eendenvet		
sjalot		
vlierbessen	100	g
wildfond(eend)		
monin crème de cassis		
koude boter		
grote uien	4	st
roomboter	250	g
bladpeterselie		
bramen		

1. Maak een fond met de poten, ruggengraat en karkassen van de wilde eend. 2. Verwarm de op oven op 200°C. 3. Verwijder de poten en de ruggengraat en gebruik deze voor de fond. 4. Verwijder het wensbeentje. 5. Bak de velzijde goudbruin en krokant in een droge pan. 6. Plaats in de oven en bak de eenden koffertjes tot een kerntemperatuur van 50°C. 7. Haal uit de oven en laat minimaal 10 minuten rusten op een warme plaats. 8. Snijd de filets van het karkas en trancheer in de lengte. 9. Bestrooi met zeezout. 10. Verhit de BGG tot 300°C. 11. Kook de witte wijn in tot een stroopje. 12. Gril de uien totdat ze aan de buitenkant volledig donker zijn. Draai ze regelmatig. 13. Verwijder de buitenste zwarte schil, deze is bitter. 14. Trek vacuüm in een vacuümzak en gaar in de stoomoven voor 45 minuten. 15. Doe de uien en een gedeelte van het kookvocht in de TM en draai op 80°C tot een gladde massa/stevige puree. 16. Breng op smaak met de ingekookte witte wijn en een scheutje soja saus. 17. Houd warm tot uit. 18. Verwarm de oven tot 300°C. 19. Snijd de uien in ringen van 5 mm dikte. 20. Leg de ui-ringen op een bakplaat en laat in de oven volledig zwart worden. 21. Laat afkoelen en draai vervolgens fijn in een blender. 22. Zeef door een bolzeefje. 23. Schil de aardappelen en steek ze uit tot een cilinder. 24. Bak de kopse kanten van de aardappelcilinders in het eendenvet goudbruin. 25. Voeg de kippenbouillon toe en gaar de aardappel verder in de oven. 26. Passeer de wildfond en ontvet deze. 27. Reduceer tot saus dikte. 28. Kook de witte wijn met de vlierbessen en de sjalot tot een licht stroopje. 29. Wrijf het geheel door een zeer fijne zeef, er mogen geen pitjes meer in zitten. 30. Voeg deze samen met de ingekookte wildfond. 31. Voeg naar smaak wat Monin cassis siroop toe en monteer eventueel met een klontje boter. 32. Snijd

de uien tot uienringen. 33. Stop de uienringen samen met pekelwater in een vacuümzak. 34. Laat zo langmogelijk rusten in de koeling. 35. Laat de boter rustig pruttelen en voeg de uienringen toe. Laat enkele minuten rustig stoven. 36. Giet op een bolzeef en laat uitlekken. 37. Breng de noedels op smaak met eendenvet. 38. Maak er mooie strakke rolletjes van en plaats deze op de borden. 39. Plaats met een eetlepel de opgewarmde uienpuree op het bord. 40. Leg daarnaast 1 getrancheerde eendenfilet en de pommes fondant. 41. Snijd de bramen in 4 stukjes en garneer de filet. 42. Plaats de noedels naast de eend en bestrooi met uienpoeder. 43. Werk af met de saus en een takje bladpeterselie.

**NAMELAKE CITROEN**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	100	ml
glucose	5	g
gelatine	2	bl.
witte chocolade	180	g
room	200	ml

1. Week de gelatine in koud water. 2. Kook het citroensap met de glucose en los hierin de gelatine op. 3. Voeg het mengsel toe aan de witte chocolade. 4. Laat het geheel smelten. 5. Koel terug tot 40°C. 6. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel er door. 7. Reserveer koud in een spuitzakje.

**YOGHURT SNEEUW**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
magere yoghurt	250	ml
citroensap	10	ml
suiker	25	g

8. Voeg yoghurt, citroensap en suiker bij elkaar. 9. Strijk heel dun uit op een plaat. 10. Plaats in de vriezer.

**YOGHURT CITROENIJS**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt 10% vet	500	ml
gecondenseerde melk (397 g)	1	bl.
limoen	2	st

11. Rasp de limoenen en pers ze vervolgens uit. 12. Roer de yoghurt los met de gecondenseerde melk, citroenrasp en citroensap. 13. Vermeng tot een glad geheel. 14. Draai het tot ijs. 15. Reserveer boven in de vriezer (deze heeft een lagere temperatuur!)

## CITROENMOUSSE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	110	ml
griekse yoghurt 10% vet	125	ml
room	75	ml
eiwit	50	g
suiker	25	g
gelatine	2,5	bl.

16. Week de gelatine in koud water. 17. Kook het citroensap en los hierin de gelatine op. Koel terug tot 40°C. 18. Roer er de yoghurt door. 19. Klopt het eiwit met de suiker tot stevige pieken. 20. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. 21. Spatel het geklopte eiwit, de slagroom en yoghurt-citroenmengsel door elkaar. 22. Vul in kleine bolletjesmallen en reserveer koud.

## YOGHURT SPONSCAKE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	300	g
suiker	60	g
yoghurtpoeder (yopol)	60	g
amandelpoeder	60	g
bloem	20	g
kartonnen bekers	10	st
aardbeien	12	st
bramen	5	st
bosbessen	20	st
verse munt	3	tk.

25. Plaats de vlinder op het mes van de Thermomix. 26. Mix alle ingrediënten in de TM 1 minuut, maximale stand: 3,5 !!! 27. Wrijf de massa door een fijne zeef en giet dit in een kistje van 1 liter. Voeg 3 patronen toe en schud stevig voor 30 seconden. 28. Laat zo lang mogelijk rusten in de koelkast. 29. Maak een inkeping of kruis in de bodem van de kartonnen bekers. 30. Vul kartonnen bekers voor 1/3 en zet 30 sec in de magnetron (300 Watt) totdat de bovenkant "net droog" is. 31. Draai het bekertje met inhoud om en laat afkoelen. 32. Trek met je vingers plukjes van de cake. 33. Was alle fruit. 34. Snijd de aardbeien in fijne brunoise. 35. Halveer de bramen. 36. Snij de munt chiffonade. 37. Schraap en maak krullen of sneeuw van de "yoghurt sneeuw". 38. Maak een gekoeld bord op met de verschillende componenten. 39. Voeg het yoghurtijs als laatste toe.