

2020 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

Thaise scheermessen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	20	
citroengras	1	stengel
limoenblad	2	
gember	25	g
knoflook	2	teentjes
rawit (peper)	1,5	
kokosmelk	500	ml
visbouillon	250	ml
kippenbouillon	250	ml
sjalot	1	
limoen	1,5	
koriander	0,25	bos
bleekselderij	1,5	stengel
venkel	125	g
prei	125	g
peper		
zout		
cappuccinomelk	150	ml
chilipoeder	5	g

Maak een visbouillon van de restanten van de Kingfish. Kneus het citroengras en limoenblad met de rug van een koksmes. Snij de gember, knoflook en Rawit fijn. Fruit de sjalot aan. Voeg de kokosmelk, kippenbouillon en visbouillon toe en breng aan de kook. Voeg citroengras, limoenblad, gember, knoflook en Rawit toe en laat dit 30 minuten afgedekt trekken. Zeef door een fijne puntzeef. Breng op smaak met limoensap, gehakte koriander, peper en zout. Snij de venkel, prei en bleekselderij in een fijne brunoise en voeg toe. Reserveer het venkelgroen. Laat meestoven. Spoel de scheermessen bij voorkeur in zout water. Meng hiervoor 1 liter water met 35 gram zout en spoel de scheermessen hierin. Stoom de scheermessen voor ± 45 seconden in een stoomoven of stoompan. Spoel direct koud in ijswater. Maak de scheermessen schoon, verwijder darmen en bek, en snijd in kleine stukjes. Kies 10 mooie schelpen en droog deze onder de salamander. Maak de Thom Kha Kai lauwwarm en voeg de in stukken gesneden scheermessen toe. Neem een warm diep bord. Plaats hierin een scheermessschelp en verdeel het vlees van 2 schelpen. Lepel een flinke schep Thom Kha Kai met garnituur erover. Snij het venkelgroen ragfijn en garneer de gevulde schelpen. Maak op het laatste moment, met de melkschuimer, een schuimpje van de cappuccinomelk met wat chilipoeder en schep een lepel schuim over de schelp.

Marinade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	250	ml
vissaus	40	g
wijnazijn	20	g
suiker	35	g
knoflook	2	teentjes
spaanse peper	1	
rode paprika	0,5	
wortel	0,75	
koriander	0,25	bos
zout		

Snijd de wortel en paprika in een zeer fijne brunoise. Breng de suiker samen met het water aan de kook, tot de suiker is opgelost. Voeg de vissaus, wijnazijn, groenten, fijngehakte knoflook en fijngehakte Spaanse peper toe. Snijd van 6 takjes koriander de blaadjes grof en voeg toe. Laat de saus volledig afkoelen.

Kingfish Tartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kingfish (vuil)	1200	g
glasnoedels	1	pakje
radijs	1	bos
chilipeper		
sesamolie		
rode peper	1	
munt	0,25	bos
platte peterselie	0,25	bos
koriander	0,25	bos
zwart sesamzaad	2	g

Snijd een eventuele ketting en buik van de filet. Verwijder de graten en fileer de huid eraf. Geef de graten aan de makers van de amuse voor de visbouillon. Snijd de schoongemaakte Kingfish in blokjes van een halve centimeter. Meng de vis met de marinade en laat zo lang mogelijk marineren in een vacuümpot. Stort uit op een zeef en vang de marinade op. Breng eventueel nog op smaak met zout en chilipeper. Snij de radijs in dunne plakjes. Kook de glasnoedels in kokend gezouten water snel gaar. Spoel koud. Overgiet de noedels met de dressing en vang deze weer op. Breng de noedels op smaak met sesamolie. Neem een kombord, leg hierin een bedje van glasnoedels. Daarop de tartaar, besprenkel met wat dressing. Werk af met een ruime hoeveelheid munt, koriander en peterselie en 2 à 3 ringetjes Spaanse peper en wat zwart sesamzaad.

Korianderolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	1	bos
zonnebloemolie	100	ml
zout		

Pluk de koriander en blancheer de bladeren enkele seconden in kokend water. Koel direct terug op ijswater. Knijp de kruiden goed uit, snijd grof en blender vervolgens met de olie. Als de olie volledig fijn is, deze door een fijne filter of een zeefje laten lopen. Breng op smaak met zout. Giet de olie in een spuitfles.

Krokante kipchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenpoten met vel	1,5	kg
kippenbouillon	400	ml
tapiocabloem	75	g

Maak kippenbouillon volgens basisreceptuur. Verwijder het vel van de kippenpoten (\pm 150 gr vel) en bewaar. Fileer de dijnen en gebruik de dijfilets voor de soep. Bewaar de bovenpoten voor de bouillon. Maak de kippenhuid zacht door deze 10 minuten zachtjes te garen in de kippenbouillon. Geef 250 ml kippenbouillon aan de makers van de amuse. Neem 150 ml bouillon met de huid en bloem in de Thermomix. Laat gedurende 20 sec draaien op stand 10 en draai daarna 10 minuten fijn op 90°C op stand 2. Er ontstaat nu een taaie massa. Schep de massa in een spuitzak met glad spuitmondje en spuit er dunne banen van ongeveer 10 centimeter van op siliconenmatjes. Leg er een tweede matje op en rol dun uit met een rolstok/deegroller. Bak 7 à 8 minuten in een oven van 180°C. Verwijder het bovenste matje en droog de chips verder in de (droog)oven.

Thom Kha Gai Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	400	ml
water	400	ml
laos	60	g
citroengras	2	stengels
ui	2	st
citroenblad	5	st
limoensap	50	ml
vissaus	30	ml
suiker	25	g
zout		

Breng het water en de kokosmelk samen aan de kook. Schil de laos en snijd het fijn, plet het citroengras en snijd de ui fijn. Voeg de laos, citroengras, citroenblad en ui toe en zet het vuur laag. Laat een half uurtje intrekken. Zeef de soep. Zet de soep in een schone pan op laag vuur op. Voeg de gesneden kip toe. Voeg de suiker, vissaus en limoensap toe. Zeef de soep als de kip gaar is, reserveer de kip en houd de soep warm.

Champignonwolkjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	800	g
water	150	ml
zout	10	g
soja lecithine	2	g

Snijd 150 gram champignons in zeer dunne plakken en reserveer. Maak de rest van de champignons schoon en snijd in stukken. Breng de stukken champignons over in een blender en maal samen met het zout en het water fijn tot een grove massa. Giet de massa op een bolzeef die je vooraf bekleed hebt met een natte passeerdoek. Laat dit zo lang mogelijk uitlekken. Zet evt. onder druk met een gewicht. Het champignonvocht zal oxideren en zwart worden waardoor het de kleur krijgt van maggi of sojasaus. Pers alle vocht eruit door de passeerdoek met de champignons uit te knijpen. Verwarm het champignon vocht, voeg de lecithine toe draai een paar keer met de staafmixer om de lecithine op te lossen. Laat even rusten. Reserveer voor later gebruik.

Vongole

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vongole	400	g
sjalot	1	st
knoflook	1	teen
citroensap	100	ml

Spoel de vongole. Verhit een bakpan. Voeg een kleine hoeveelheid olie toe. Bak de vongole totdat ze open gaan. Voeg dan de gesnipperde ui en knoflook toe. Blus de vongole af met het citroensap. Verwijder de vongole uit de pan en maak het vlees los van de schelpjes. Bak in de olie de plakjes champignons kort aan.

Presentatie en afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaat	2	st
koude boter	100	g
koriander		
lente-ui	2	stengels
chili-olie		

Pliceer de tomaat, verwijder de pitjes en snijd brunoise. Snijd de lente ui in mooie schuine stukjes. Verwarm het champignonvocht en monteer op met boter zodat er mooie wolkjes ontstaan. Klop eventueel op met de staafmixer. Dresseer de tomaat, lente ui, champignon plakjes en stukjes kip in het midden van het bord. Leg een schelpje met een vongole hierop en werk af met een blaadje koriander. Plaats nog een vongole aan de zijkant op het bord. Schep de soep in het bord. Breek de krokante kip chips in plakken en leg op het bord. Schep het champignonschuim over het gerecht. Druppel de chili-olie en korianderolie over de soep.

Kroepoek van piccalilly

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piccalilly	300	g
tapiocameel	225	g
zout		

Draai de piccalilly fijn in de Thermomix en voeg vervolgens het meel en een beetje zout toe en mix het geheel nog even goed door. Rol/Giet het deeg dun uit en stoom in de stoomoven. Laat vervolgens drogen in de oven 90 °C en frituur vlak voor uit.

Zoetzuur van groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	400	ml
suiker	150	g
water	400	ml
laurier	2	blaadjes
witte peperkorrels	10	
romanesco	200	g
bloemkool	200	g
radijs	100	g
rode ui	100	g
komkommer	1	

Kook voor het zoetzuur de azijn, suiker, water, laurier en peper en laat afkoelen. Blancheer de bloemkool en reserveer de kleingemaakte bloemkool, fijngesneden radijs en fijngesnipperde rode ui in het zoetzuur. Schil de komkommer en snij linten en trek vacuüm, samen met wat zoetzuur in een grote bak. Blancheer de Romanesco à la minute en marineer kort met het zoetzuur om verkleuring tegen te gaan.

Pindasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pinda's	200	g
sojasaus zonder zout	100	ml
gember	40	g
arachideolie	50	ml
water	50	ml
gedroogde chili	2	
knoflook	2	teentjes
sesamolie		
sambal oelek		
limoensap		

Frituur de pinda's. Draai met de overige alle ingrediënten, behalve de sesamolie ed, samen fijn in een keukenmachine tot een fijne structuur ontstaat. Voeg sambal, sesamolie en limoensap toe naar smaak.

Krokante zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwezerik	800	g
bloem	200	g
water	300	ml
zout		
peper		
sesamolie		
frituurolie		

Spoel de zwezerik 30 minuten onder de kraan en gaar sous-vide (1 uur, 65 °C). Ontvlies de zwezerik en verwijder het vet. Portioneer de zwezerik, haal door de bloem en paneer met een mix van water, peper, zout en sesamolie. Paneer de zwezerik vervolgens andersom, dus eerst door het beslag en daarna pas door de bloem. Frituur krokant op 180°C en serveer direct.

Bloemkoolcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkoolroosjes	750	g
zout	7,5	g
olijfolie	150	ml

Stoom de bloemkool met wat olie en het zout in ongeveer 20 minuten gaar. Draai direct fijn, zeef en reserveer warm.

Komkommersorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	2	
glucosesiroop	75	g
pro sorbet	60	g

Maak 500 ml komkommersap in de sapcentrifuge. Draai in de sorbetmachine alle ingrediënten tot een sorbet en reserveer tot gebruik.

Presentatie en afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleieren	10	
zwarte gerookte sesam		
fleur de cornichon		
rode zuring		

Bak de kwarteleitjes met behulp van kleine metalen bakvormen. Maak een spiegel van de pindasaus en plaats daar de zwezerik op. Maak het bord verder op met alle componenten. Garneer met de fleur de cornichon, rode zuring, gebakken kwartelei en zwarte sesam.

Banaan (Pandan saus)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	5	st
gula djawa	50	g
pandan pasta		
kokosmelk	200	ml

Smelt de Gula Djawa in 200 ml kokosmelk. Voeg enkele druppels pandan en overige ingrediënten toe. Verwarm enkele minuten, niet laten koken. Pel 5 bananen en snijd deze in 6 cilinders. Leg ze in de saus en laat afkoelen.

Kue Pisang (Bananecake)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe bananen	5	st
vanillesuiker	2	pakjes
eieren	5	
hunkue-meel	200	g
rietsuiker (gula merah)	50	g
boter	25	g
zout	3	g

Rooster het Hunkeu-meel, hierdoor ontstaat een intense vanille smaak. Klop de eieren, de suikers, het zout en de bloem tot een mooi luchtig beslag. Snijd de bananen in stukjes en schep deze door het beslag. Vet een ovenschaal in en giet het beslag in de schaal. Snijd de boter in kleine stukjes en verspreid deze over het beslag. Bak de Kue Pisang in een op 175°C voorverwarmde oven in ongeveer 45 minuten goudbruin. Doe de prik test!

Kokosroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	250	ml
vanillesuiker	1	zakje
eidooiers	2	st
bloem	25	g
rietsuiker	25	g

Verwarm 200 ml kokosmelk, los de vanille suiker en rietsuiker er in op. Sla de eidooiers los, voeg de bloem en een snufje zout toe en vervolgens 50 ml kokosmelk. Voeg de kokende kokosmelk beetje voor beetje toe aan de eidooiers. Breng het zachtjes op temperatuur.