

2022 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Pulled Mushroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesterzwammen	250	g
sansa		
gerookt paprikapoeder		
cayenne peper		
knoflook	2	st

1. Verwarm de oven voor op 200°C. 2. Maak de oesterzwammen schoon. Gebruik een vork om de oesterzwammen in de lengte richting uit elkaar te trekken. 3. Hak de knoflook en meng met de Sansa, gerookte paprikapoeder, zout en cayennepeper. 4. Meng hierdoor de uit elkaar getrokken oesterzwammen. 5. Spreid de zwammen uit op een bakplaat en bak ongeveer 10-15 minuten tot de randjes een beetje knapperig zijn en lekker bruin. 6. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Sushi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte quinoa	200	g
avocado	1	st
limoen	1	st
crème fraîche	50	g
norivellen		

7. Kook de zwarte quinoa in licht gezouten water en laat afkoelen tot kamertemperatuur. 8. Snijd de avocado in langwerpige stukken en besprenkel licht met limoen sap. 9. Maak de zwarte quinoa aan met crème fraîche, zout peper naar smaak. 10. Leg een Norivel met de doffe kant naar boven op een sushi matje. 11. Leg de quinoa in het midden en verdeel over het norivel, laat hierbij een rand van 1 cm vrij. 12. Leg de reepjes avocado en de Pulled mushrooms in de lengte richting op de zwarte quinoa. 13. Rol de Sushi.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappel	1	st
frituurolie		
ei	1	st
zonnebloemolie	200	ml
mosterd		
citroensap		
cèpes poeder		

14. Schil de aardappel en modeleer zodanig dat het op een eikenblad lijkt. 15. Schaaf met de mandoline dunne plakken. Spoel het zetmeel eraf en leg ze op een droge doek. 16. Frituur de aardappelplakjes tot chips. 17. (Maal eventueel de Cèpes tot poeder). 18. Maak een mayonaise en breng deze op smaak met wat Cèpes poeder. 19. Portioneer de Sushi en garneer met de Cèpes mayo en de Chips.

Kombu Dashi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	800	ml
kombu	10	g
bonitovlokken	25	g

1. Verwarm het water tot 60°C, voeg de Kombu toe en laat minimaal 50 minuten trekken als een thee. 2. Verwijder de Kombu en voeg de bonitovlokken toe. 3. Breng aan de kook. 4. Giet de massa direct door de passeerdoek zodra deze kookt.

Octopus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
octopus	1000	g
tijm	3	takjes
laurier	2	bl.
knoflook vers	2	teen
olijfolie		

5. Snijd de tentakels van de octopus en ontvel deze. 6. Hak de knoflook en meng samen met de kruiden en de olijfolie. 7. Doe de tentakels samen met de kruidenolie in een vacuumzak, trek vacuüm en laat zo lang mogelijk marinieren. 8. Bak de octopustentakels in een pan mooi krokant.

Aspic van mais

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kombu dashi	500	ml
agar-agar	10	g
gelatine	4	bl.
mais	1	st

9. Kook de mais gaar in licht gezouten water, haal de maiskorrels los. 10. Week de gelatine in koud water. 11. Voeg de agar-agar toe aan de Kombu Dashi en kook minimaal 2 minuten en los de geweekte gelatine hierin op. 12. Neem 10 kleine opbouwringen en voorzie een zijde van krimpfolie. 13. Leg onder in een laagje maiskorrels, zet koud weg. 14. Schep de kombu dashi in de vormpjes op de mais als deze bijna begint te geleren. 15. Zet koud weg.

Garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mini mais	20	st
bosui	10	st
pépites van kikkererwten en rode linzen	150	g
zwarte knoflookpuree	1	bol
olijfolie		
sansa		
daikon cress		

16. Blancheer de mini mais in licht gezouten water. 17. Besprenkel met olijfolie en brand af met de gasbrander. 18. Blancheer de pépites van kikkererwten en rode linzen, maak aan met een enkele druppels olijfolie, zout peper naar smaak. 19. Snijd de bosui in lengte doormidden en bak(rooster) ze in iets Sansa. 20. Pel de knoflooktenen en pureer ze. Maak de puree smeug met wat olijfolie. 21. Trek(kwast) een streep van de zwarte knoflookpuree op het bord. 22. Leg daarop de gebakken octopus. 23. Plaats een aspic van kombu dashi naast de octopus. 24. Verdeel de aangemaakte pépites over de borden. 25. Leg als laatste de gebakken bosui en mini mais op het bord. 26. Garneer met enkele blaadjes Daikon Cress.

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars, vers	5	st
parmaham (dik gesneden)	10	plak

1. Ontschub de zeebaars en fileer, laat het vel eraan zitten. 2. Kerf de huidzijde op kleine afstand van elkaar in. 3. Snijd de ham in reepjes en steek in de huid van de zeebaars. 4. De parmaham dient krokant te worden.

Zilte saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1000	g
witte wijn	200	ml
noilly prat	200	ml
ui	2	st
prei	1	st
bleekselderij	1	st
laurier		
sansa		
slagroom	200	ml
koude boter	100	g

5. Snijd de ui, prei en bleekselderij in een brunoise. 6. Bak de gesneden groente iets aan in een weinig olie. 7. Hak de visgraten en voeg deze met een blaadje laurier toe aan de groente. 8. Zet het geheel nog even aan en blus af met de wijn en Noilly Prat. 9. Voeg water toe tot de graten net onderstaan, breng aan de kook. 10. Laat 20 minuten zachtjes tegen de kook staan. 11. Passeer door een passeerdoek en reduceer. 12. Reduceer ook de slagroom in een aparte pan. 13. Snijd de boter in blokjes en zet koud weg. 14. Voeg visfumet en ingekookte room bij elkaar en laat nog even inkoken. Voeg oesternat naar smaak toe. 15. Monteer het geheel op met de koude boter.

Aardappel-oester mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel nicola	500	g
roomboter	250	g
peper-zout		
nootmuskaat		
oesters	24	st

16. Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water 17. Afgieten en laat ze iets uitstomen. Knijp door de puree knijper. 18. Voeg klontjes roomboter tot een smeùige iets stevige puree. 19. Open de oesters, van het vocht op. Zeef alle stukjes eruit. 20. Hak de oesters en bewaar. 21. Meng de gehakte oesters met de aardappelpuree, verwarm indien nodig. Voeg oestervocht toe tot een licht smeùige mousseline.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	100	g
vers gemalen peper		
roomboter		

22. Bak de Zeebaarsfilets op de huid kant. 23. Bak de zeekraal kort in wat roomboter, peper naar smaak. 24. Schuim de Zilte saus op met een staafmixer. 25. Trek een dikke streep van de aardappel mousseline. 26. Verdeel de zeekraal en leg hierop de Zeebaars. Velkant naar boven. 27. Nappeer met de schuimige saus.

Runderbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
runderschenkel	750	g
wups	600	g

1. Maak 1500 ml runderbouillon volgens basisrecept.

Parelhoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenders	5	st
ganzenvet	1000	ml
sansa		

2. Oven voorverwarmen op 90°C 3. De boutjes worden 1,5 uur in ganzenvet op een temperatuur van 90°C in de oven gekonfijt. 4. Gebruik de karkassen voor nr.9 5. De borststukken van het parelhoen worden op het karkas enkele minuten in Sansa gebakken en voor het uitserveren af gegaard in de oven. 6. Enkele keren controleren of de borsten gaar zijn. Kerntemperatuur max. 65°C.

Bospaddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde paddenstoelen	65	g
rode wijn	750	ml
runderbouillon	1000	ml
ui	1	st
wortel	1	st
laurierblad	1	st
tijm		
peterselie		
sansa		
rouxkorrels		

7. Week de paddenstoelen in de rode wijn, voeg de runderbouillon toe en breng aan de kook tot de paddenstoelen gaar zijn. 8. Gooi door een zeef en houd de paddenstoelen apart. 9. Braad de gehakte resten van het parelhoen aan in Sansa, samen met wat ui en wortel. 10. Blus af met rode wijn en voeg de runderbouillon toe met een laurierblad, wat tijm en eventueel peterseliestengels. 11. Zo lang mogelijk laten pruttelen, zeven en aan het vocht van de paddenstoelen toevoegen. 12. Verder laten inkoken. 13. Doe de paddenstoelen er weer in en breng de saus op smaak met peper en zout. 14. Eventueel iets zoets toevoegen en binden met rouxkorrels. Alles naar eigen smaak!

Pastinaak I

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	10	st
slagroom	250	ml
boter	150	g

15. Verwarm de oven voor op 180°C. 16. Schil de pastinaken en snijd ze als volgt:

Pastinaak II

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	150	ml
tijm	4	takjes

17. Snijd 30 dikke plakken uit het dikste deel van de pastinaken. 18. Meng de plakken met gesmolten boter en olijfolie, zout, peper en tijm. 19. Leg ze een ovenschaal in de verwarmde oven, schep ze om en laat ze garen.

Pastinaak III

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nootmuskaat		

20. Kook de rest van de pastinaken minus 2 in half slagroom en half water in 10-12 minuten gaar. 21. Giet ze af en pureer ze met room en boter. 22. Breng op smaak zout, peper en nootmuskaat.

Pastinaak IV

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frituurolie		

23. Schil de laatste 2 pastinaken en snijd hem in lange dunne repen, gebruik de rest bij III 24. Frituur ze kort in olie op 160°C. 25. Laat ze op keukenpapier uitlekken en strooi er wat zout over.

Witte kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte kool of savoie kool	1	st
witbier	1	fl.
katenspek	150	g

26. Snij de kool in dunne reepjes 27. Kook de kool in het bier gaar. 28. Snij het katenspek in dunne reepjes en zet kort aan. 29. Vermeng de kool met dungseden katenspek.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaakchips		

30. Zet quenelles van pastinaakpuree op verwarmde borden, afgewisseld met de gepofte pastinaak. 31. Schep de kool in het midden met daarop de getrancheerde borstfilets (zijn van het karkas gehaald) en een gekonfijt boutje (zijn op het gewricht in tweeën gedeeld). 32. Sprenkel de saus eromheen en garneer met pastinaakchips.

Meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
water	50	ml
eiwit	70	g

1. Breng suiker en water aan de kook tot 118°C. 2. Klop het eiwit licht op en voeg de suiker stroop toe. 3. Klop door tot de meringue is afgekoeld.

Yoghurt crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
meringue	100	g
yoghurt	150	ml
mascarpone	50	g
limoen	0.5	st

4. Rasp de limoen en pers het sap uit een halve limoen 5. Meng yoghurt, mascarpone en limoensap en rasp 6. Spatel de meringue er voorzichtig door 7. Reserveer in koelkast

Mango compote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango	2	st
limoen	1	st

8. Schil de mango's. 9. Snijd van 1 mango aan beide kanten een plak af. 10. Snijd deze tot brunoise, blokjes van 0.5 x 0.5 cm 11. Rasp de limoen en voeg toe aan de brunoise. Gebruik de restjes en de 2e mango voor de puree

Mangopakketjes (ravioli's)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champagne	200	ml
mango puree	50	g
suiker	25	g
agar agar	3	g

12. Kook alle ingrediënten tezamen. 13. Stort de vloeibare massa door een zeef op een plat bord (of schaal) 14. Steek 20 rondjes 15. Maak ravioli 's en vul deze met de mango compote

Mango gel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango puree	150	g
agar agar	2	g
suiker	15	g

16. Kook alle ingrediënten tezamen. 17. Stort de vloeibare massa door een zeef op een plat bord (of schaal). 18. Laat afkoelen en draai tot een fijne gel. 19. Zet de gel klaar in een spuitfles.

Amandel crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
suiker	100	g
eidooier	35	g
vanille extract		
bloem	100	g
amandelpoeder	100	g
bakpoeder	8	g

20. Smelt de boter en voeg de suiker toe. 21. Voeg het eigeel en de vanille toe, gevolgd door bloem, amandelmeel en bakpoeder. 22. Meng het beslag kort in een keukenmachine. 23. Rol het beslag op een met bakpapier bekleedde bakplaat. 24. Bak de crumble in ongeveer 20 minuten op 170°C. 25. Maak de crumble af en toe los tijdens het bakken. 26. Laat afkoelen.

Lychee sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lychee	1	blik
suiker	130	g
water	130	ml
citroensap		
prosorbet	50	g

27. Verwarm het water met de suiker totdat deze is opgelost. 28. Pureer de lychees en voeg de warme suikerstroop toe. 29. Koel snel terug en voeg dan pas de ProSorbet toe aan de koele massa, 30. Meet het suikergehalte, ongeveer 28 Brix, 31. Draai er vervolgens sorbetijs van in de ijsmachine.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoen cress of munt		

32. Zet een streep van de yoghurt crème op het bord 33. Strooi er een beetje crumble over 34. Dresseer de mango bereidingen over de streep evenals het schuim. 35. Dresseer een quenelle van het sorbetijs op een beetje crumble. 36. Maak af met limoen cress.