

2022 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
gist	7	g
honing	7	g
sansa olie	7	ml
ei	1	
water	80	ml
zout		

1. Verhit de oven voor op 180°C. 2. Doe de bloem en de gist in een kom met 80 ml lauw water en wacht tot dat gist begint te werken. 3. Voeg honing, Sansa olie en zout toe en kneedt tot een zacht deeg. 4. Doe het deeg in folie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast. 5. Verdeel het deeg in gelijke delen en rol uit tot een rechthoekige vorm. 6. Roer het ei goed door los. 7. Plaats het deeg op bakpapier, strijk en wat ei op en besprenkel met wat zout. 8. Bak af totdat de krokantjes goudbruin zijn en laat afkoelen.

Geroosterde biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	1	
sansa olie	5	ml
zout		

9. Leg de biet op aluminiumfolie en besprenkel deze met Sansa olie en zout. 10. Vouw de folie dicht. 11. Zet in de oven en laat garen (55 min). 12. Verwijder de buitenkant en snij de biet brunoise. 13. Reserveer.

Gemarineerde zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	1	
gin	100	ml
zout	150	g
suiker	150	g
dille	1/2	bos
zalmfilet	500	g

14. Rasp de rode biet. 15. Doe alle ingrediënten, behalve de zalm, in een kom en mix goed door. 16. Smeer de zalm in met de marinade en doe over in een vacuümzak met het restant van de marinade. 17. Trek de zak vacuüm en leg 30 min koud weg. 18. Haal de zak uit de koeling, dep de zalm droog en snij in fijne plakjes. 19. Reserveer in koeling.

Dille crème fraîche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas (zacht)	50	g
crème fraîche	50	g
olijfolie	5	ml
dille	2,5	g

20. Doe alle ingrediënten in een kom en mix goed door. 21. Doe de massa in een spuitzak en reserveer in koelkast.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille toppen		
macadamia noten	10	

22. Rooster de noten en maal ze grof. 23. Plaats het krokantje op een bord en doe er wat dille crème op. 24. Voeg biet en zalm toe. 25. Maak af met dille toppen en macadamia noten.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmergpijpen	12	
bleekselderij	1,5	st
sjalotten	3	
runderbouillon	1,5	l
knoflook	5	t
nootmuskaat	5	g
tijm	5	takjes
rozemarijn	2	takjes
laurierblaadjes	2	
roomboter	40	g
room	200	ml
peper		
zout		

1. Maak runderbouillon volgen basisrecept. 2. Verwarm de oven voor op 220°C. 3. Rooster de mergpijpen gedurende 30 minuten. 4. Snij de bleekselderij en sjalotten in grove stukken. 5. Zet deze op met bouillon, de geroosterde mergpijpen, knoflook, nootmuskaat en de kruiden. 6. Laat 1 uur zachtjes koken. 7. Zeef de bouillon en haal het merg uit de mergpijpen. 8. Voeg de room, roomboter en de helft van het merg toe aan de bouillon en mix het geheel tot een gladde massa. 9. Reserveer het merg van de andere 6 voor op brood. 10. Breng kort aan de kook. 11. Breng op smaak met peper en zout.

Ambachtelijk brood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
lauw water	150	ml
olijfolie	25	ml
droge gist	5	g
zout	4	g
roomboter	15	g
peper		

12. Meng in een kom de bloem met het zout. 13. Maak een kuiltje in de kom en giet er de olijfolie en de het lauwwarme water in. 14. Verkruimel de gist in het water en kneed alles met de hand tot een samenhangend deeg. 15. Laat het deeg 20 minuten rijzen op een warme (20 °C) tochtvrije plaats. 16. Vorm met de hand 2 kleine broodjes en leg deze op een bloem bestoven bakplaat. 17. Snij de broden met een scherp mesje kruislings in en bestuif de bovenkant nog met wat bloem. 18. Laat de broden nog 15-20 minuten rijzen op een warme tochtvrije plaats. 19. Onder het rijzen verwarm de oven alvast voor op 240°C. 20. Zet de bakplaat in het midden van de oven en gooi een eierdopje water in de hete oven (bij een stoomoven geef je 1 puls). 21. Draai de oven terug naar 220°C en bak de broden ongeveer 20 minuten. 22. Laat de broden afkoelen op een rooster. 23. Snij het brood in plakken. 24. Verwarm de oven voor op 180°C. 25. Smelt de boter en smeer de plakken brood hiermee in. 26. Bestrooi met peper en zout en bak het brood af (ong. 7 min)

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushi seasoning	25	ml
chardonnay-azijn	25	ml
olijfolie extra vierge	50	ml
zout		

27. Voeg alle ingrediënten met wat zout in een spuitfles. 28. Schud de spuitfles voor gebruik.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	1,5	stengel
sjalot	4	
vinaigrette	75	ml
knoflook	2	t
wilde paddenstoelen	250	g
roomboter	30	g
peper		
zout		

29. Snij de bleekselderij en sjalot in een fijne brunoise. 30. Maak aan met vinaigrette. 31. Snij de knoflook fijn en maak de paddenstoelen schoon. 32. Verhit de boter in een pan tot deze begint te kleuren en voeg de paddenstoelen toe. 33. Bak deze 2 minuten en voeg de knoflook toe. 34. Bak de knoflook mee en breng op smaak met peper en zout.

Selderij olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	75	ml
selderij blad	30	g
zout		

35. Blancheer de selderij kort. 36. Koel direct terug op ijswater. 37. Dep de kruiden droog. 38. Pureer de selderij met de olie en zout 5 minuten op vol vermogen. 39. Zeef de olie door een passeerdoek.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
selderij olie		

40. Snij het merg in stukjes en verwarm onder de salamander tot dat deze zacht is. 41. Breng het merg op smaak met peper en zout. 42. Beleg de toast met het warme merg en wat brunoise gesneden groenten. 43. Giet de aangemaakte brunoise af. 44. Schep per bord 1 eetlepel van de brunoise gesneden groenten en verdeel de paddenstoelen. 45. Schenk de hete soep eroverheen en maak af met selderij olie. 46. Serveer de warme toast met merg eraan.

Jus van graten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1	kg
zonnebloemolie		
uien	4	
knoflook	6	tenen
citroen	1	
peterselie stelen		
dragon stelen		
witte wijn	250	ml
dragonazijn	100	ml
kippenbouillon	1,25	l
room	250	ml
ongezouten boter	75	g

1. Maak kippenbouillon volgens basisrecept. 2. Snij de uien grof. 3. Pers de knoflook fijn. 4. Rasp de citroen. 5. Zet de graten aan in zonnebloemolie en voeg de ui, knoflook en stelen van peterselie en dragon toe. 6. Blus af met witte wijn en dragonazijn. 7. Reduceer tot een kwart. 8. Voeg de kippenbouillon toe en kook maximaal 20 minuten. 9. Zeef en reduceer tot een/ derde. 10. Voeg room en boter toe, en voeg wat dragonazijn, citroensap en rasp toe. 11. Monteer de jus met boter.

Sap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	125	g
dragon	1	bos
bladpeterselie	1	bos

13. Gebruik de sapcentrifuge om het sap uit de ingrediënten te halen. 14. Bewaar enkele blaadjes voor garnering.

Aardappel mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	750	g
boter	200	g
volle melk	225	ml
room	125	ml
zeezout		
witte peper		

15. Kook de aardappels in gezouten water. 16. Laat de aardappels afkoelen en verwijder de schil. 17. Verwarm de melk, room en boter. 18. Druk de aardappels door de zeef. 19. Voeg de warme vloeistof toe. 20. Breng op smaak met zeezout en witte peper.

Basilicum olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bos
olijfolie	100	ml

21. Scheur de basilicum in stukken. 22. Verwarm de olijfolie en basilicum tot 80°C. (Thermomix) 23. Maal de vloeistof fijn en laat afkoelen. 24. Zeef de olie en reserveer.

Paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
palingen	3	

26. Breng een pan met bodempje water aan de kook. 27. Maak een "bodem" van bakpapier met een paar gaatjes die past in een stoommand. 28. Maak de paling schoon en verwijder het vel. 29. Snij de paling in stukjes van ongeveer 5 cm. 30. Stoom de paling in 10 minuten.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon		
peterselie		
salade		
basilicum olie		
zwarte peper		
violen (eetbaar)		

31. Maak de groene kruiden schoon, meng ze en mix met scheutje basilicum olie. 32. Warm de jus van de graten op. 33. Haal de jus van het vuur en voeg het sap toe. 34. Schep een lepel aardappel mousseline op het bord. 35. Schuim de saus op. 36. Leg de stukjes paling op de mousseline en schenk er de jus over. 37. Dresseer de groene kruiden erover en maak af met basilicum olie, versgemalen zwarte peper en een bloem.

Walnootpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	25	g
sjalotten	1	
knoflook	1	t
tijm	2	takjes
dessertwijn (zoet)	100	ml
room (35%)	150	ml
walnoten	150	g

1. Snij de sjalotten en knoflook in dunne plakjes. 2. Rooster de walnoten. 3. Smelt de boter op medium warm vuur. 4. Voeg de sjalot toe totdat deze zacht zijn. 5. Voeg de tijm en knoflook toe en laat 2 minuten mee sudderen. 6. Voeg de dessertwijn toe en reduceer tot de helft. 7. Voeg de room en walnoten toe en breng tot kookpunt. 8. Haal van het vuur af en laat het even afkoelen. 9. Pureer de massa en reserveer in de koelkast in een spuitzak.

Aardappelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine vastkokende aardappels	10	
knoflook	5	tenen
tijm	5	takjes
roomboter	200	g

10. Verhit de oven voor op 180°C. 11. Doe de geschilde aardappels op een bakplaat met knoflook, tijm en de helft van de boter. 12. Doe aluminiumfolie om de bakplaat heen en doe het pakket ongeveer een uur in de oven. 13. Maak de rookoven klaar en steek deze aan. 14. Doe de aardappels op het rek en rook deze ongeveer 15 minuten (koud).

Aardappelschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels	4	
volle melk	300	ml
slagroom	300	ml

15. Verhit de oven voor op 180°C. 16. Rooster de aardappels totdat deze volledig gaar zijn. 17. Snij de aardappels in tweeën en haal het vel er voorzichtig af. 18. Laat de schil drogen in de oven totdat deze goudbruin is. 19. Druk de aardappel door een fijne zeef en reserveer. 20. Verhit de melk en room en voeg de gedroogde schil toe. 21. Laat 5 minuten koken zodat de smaak kan intrekken. 22. Zeef de schillen eruit en voeg de aardappelmassa toe. (Dit mengsel moet dun zijn). 23. Meng zeer goed door elkaar en zeef nogmaals door een fijne zeef. 24. Breng op smaak met fijn zout en gemalen witte peper en zeef nogmaals doe het in een sifon met 2 patronen. Bewaar warm tot gebruik.

Zwarte knoflook saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	100	g
zwarte knoflook	1	bol
karnemelk	200	ml

25. Maal de knoflook tot een pasta. 26. Verhit de boter in een pan totdat deze goud bruin is en voeg de knoflookpasta toe. 27. Haal de pan van het vuur en voeg de karnemelk toe. 28. Roer de saus totdat de zwarte knoflookpasta is opgelost. 29. Breng op smaak, reserveer.

Aardappelstro-paille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn poeder	3	g
fijn zout	3	g
aardappels	5	

30. Meng de azijn poeder en het zout. 31. Snij dunne frietjes(stro) van de aardappels met de mandoline. 32. Spoel de frietjes goed af onder stromend water. 33. Laat de frietjes drogen. 34. Verhit de frituurpan op 180°C. 35. Bak de frietjes voor en reserveer. 36. Frituur de frietjes goudbruin, laat ze uitlekken en bestrooi met azijn-zout mengsel.

Wildzwijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnfilet	1250	g
roomboter	100	g

37. Smeer de filet in met olijfolie, peper en zout. 38. Verwarm de sous-vide voor op 68C. 39. Snij de filet in meerdere stukken voor betere garing. 40. Vacumeer de filet en bereid deze in de sous-vide voor minimaal 1 ½ uur. 41. Verhit de boter en bak de filet mooi bruin. 42. Laat de filet rusten in folie.

Presenteren

43. Verwarm de aardappels en knoflooksaus. 44. Snij de aardappels in vieren en doe ze in een diep bord. 45. Trancheer het wildzwijn. 46. Maak dotjes walnootpuree op het bord, met de filet ernaast. 47. Dresseer knoflooksaus 48. Spuit het aardappelschuim, dresseer de knoflooksaus en de pommes paille.

Cake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gist	5	g
bloem	200	g
boter	70	g
honing	20	g
eieren	6	st

1. Meng de gist met 3 eetlepels lauw water en wacht tot gist gaat leven. 2. Doe de overige ingrediënten in een kom en voeg de eieren toe. 3. Meng deze massa tot een beslag. 4. Neem een blauwe mal en vul tot de helft en laat 30 minuten rijzen op een warme plaats. 5. Verwarm de oven voor op 170°C. 6. Bak de baba's in ongeveer 30 minuten totdat ze goudbruin en gaar zijn. 7. Laat de cakejes afkoelen.

Siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	500	g
water	500	ml
kaneelstokje	2	

8. Kook 500 ml water met de suiker en haal de pan van het vuur. 9. Rasp de citroen en pers deze uit. 10. Voeg de citroenrasp, citroensap, kaneelstok toe.