

2022 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Kachori

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	400	g
water	160	ml
nigellazaad	5	g
zonnebloemolie	25	ml
oerdie (gespleten zwarte linzen)	100	g
groene pepers	5	
gember	3	cm
kurkuma	3	g
komijnzaad	5	g
fenegriekpoeder	3	g
zout		
sojamelk (ongezoete)	100	ml
appelazijn	15	ml
mosterd	15	g
kala namak		
peper		
frituurolie		
radijs	1	bos
witte balsamico azijn		
olijfolie		
affilla cress		

1. Meng alle ingrediënten voor het deeg met 160 ml water en kneed 5 minuten goed door.
2. Laat het deeg daarna verpakt in plasticfolie 30 minuten in de koelkast rusten.
3. Rol het deeg zo dun mogelijk uit en steek er 30-35 ronde plakken uit van ongeveer 6 cm.
4. Rooster in een droge pan het komijnzaad en maal deze vervolgens.
5. Maak de gember schoon en rasp deze.
6. Kook de oerdie volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Zeef de oerdie en maal fijn in de keukenmachine, reserveer.
8. Hak de overige ingrediënten voor de vulling fijn, behalve de olie.
9. Verhit een scheut olie in een pan en fruit alles aan.
10. Voeg de gemalen oerdie toe en blus het geheel af met 150 ml water.
11. Laat langzaam garen tot het vocht verdampst is. Dit duurt ongeveer 40 minuten.
12. Breng op smaak met wat zout en laat afkoelen.
13. Giet de sojamelk in een hoge beker en voeg de mosterd, appelazijn, zout en peper toe. Meng alles even kort door elkaar.
14. Zet de staafmixer op een gematigde (maar niet te lage) stand.
15. Voeg langzaam de olie toe terwijl je met de staafmixer langzaam op en neer gaat. Zorg dat je als het ware 'lucht opzuigt' en de massa zich goed mengt.
16. Stop met mixen als de mayonaise dik genoeg is.
17. Leg in het midden van het deeg wat van de vulling en vouw het deeg dicht.
18. Druk de randen stevig aan.
19. Verhit de frituur 180°C. Bak de kachori in 3 of 4 minuten krokant en laat uitlekken op keukenpapier.
20. Snij de radijs zeer dun en steek er gelijke rondjes, marineer in balsamico, olijfolie, peper en zout.
21. Plaats 2 à 3 kachori op een bordje, plaats daartussen de radijs.
22. Spuit op de uiteinden van de kachori kleine dotjes mayonaise.
23. Garneer met een takje Affilla cress.

Coquilles | Witlof | Ganzenlever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stronkjes witlof	5	
hojiblanca olijfolie (valderrama)		
roomboter	25	g
bruine basterdsuiker	50	g
witte wijnazijn		
peper		
zout		
coquilles	20	
garnalenpulp (en/of kreeft-/langoustinepanthers)	1	x
bouquet garni		
venkel	0.5	
basilicum	0.5	bos
kippenbouillon	500	ml
room		
unique lecithin	4	g
olijfolie		
ganzenlever	1	plak
shiso purple		
borage cress		
arbequina olijfolie (valderrama)		
zeezout		

1. Snijd de witlof in stukken, haal de blaadjes los, verwarm in een pan een klontje boter en de Hojiblanca olijfolie van Valderrama. 2. Kleur de witlof mooi bruin, bestrooi met bruine basterd suiker, blus af met een beetje witte wijnazijn. 3. Breng op smaak met peper en zout. 4. Laat de witlof niet te gaar worden. 5. Haal de coquilles uit de schelpen, spoel kort met water. 6. Dep meteen droog en snijd met de hand dunne gelijkmatige plakjes. 7. Leg deze dakpansgewijs in een cirkel. 8. Maak 1 liter bisque van de garnalenpulp (en/of kreeft-/langoustinepanthers). 9. Snij de groente fijn en maak een bouquet garni. 10. Zweet de groente kort aan en voeg toe aan de bisque. 11. Voeg de kippenbouillon toe. 12. Laat rustig reduceren, passeer door een zeef. 13. Kook in tot 1/3e (ongeveer 400ml) en maak af met een scheutje room en de olijfolie. 14. Los de Lecithin op in de saus. 15. Leg de ganzenlever in de diepvries voor later gebruik. 16. Rasp de ganzenlever à la minute op de coquilles. 17. Maak een mix van de twee soorten cress. 18. Neem lauwwarme komborden. 19. Druk de witlof op een zeefje uit en plaats deze m.b.v. een ringsteker in het midden van elk bord. 20. Leg hierop de dakpannetjes van gesneden coquilles. 21. Bestrooi lichtjes met zeezout en peper. 22. Rasp de ganzenlever op de coquilles. 23. Brand het geheel enkele seconde met de Brûlée brander. 24. Druppel wat Arbequina olijfolie over het gerechtje en maak af met het bouquet van cress soorten van Koppert Cress. 25. Verwarm de ingekookte schaaldierensaus, monteer nu met de Arbequina olijfolie van Valderrama, schuim de saus op m.b.v. een staafmixer en dresseer langs het gerecht.

Kokos Massala | Heilbot | Chutney Mango Papaya

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	2000	ml
ui	1	
gember	2.5	cm
knoflook	2	teentje
rode peper	0.5	
kurkuma	2	g
garam masala	5	g
zonnebloemolie	50	ml
citroengras	1	stengel
kokosmelk	250	ml
gembersiroop		
chilipeper		
onrijpe papaya	300	g
onrijpe mango	300	g
bakbanaan	300	g
saké	200	ml
mirin	100	ml
azijn		scheut
banaansjalot	2	stuks
verse gember	1	cm
arachideolie	100	ml
heilbot	500	g
kerrie blaadjes		

1. Maak 2 liter kippenbouillon volgens basis receptuur. 2. Verwijder de zaadjes uit de rode peper. 3. Snij ui, gember, knoflook en rode peper fijn. 4. Maal de uien, gember, knoflook, rode peper, kurkuma en masala fijn met zonnebloemolie in een blender. 5. Zweet de curry pasta aan in een wok en voeg de fijngesneden sereh toe. 6. Brus de pasta af met kokosmelk en kippenbouillon. 7. Laat alles langzaam trekken, blender daarna alles en breng op smaak met chilipeper en zout en een scheutje gembersiroop. 8. Snijd de mango, bakbanaan en Papaya in fijne brunoise. 9. Snipper de banaansjalot, knoflook, gember en peper fijn. 10. Zweet de sjalot, knoflook, peper en gember aan, voeg daarna de bakbanaan en als laatste de Papaya en mango toe. 11. Brus dit af met Saké en Mirin en laat op laag vuur garen; Dek dit af met bakpapier zodat het vocht minder snel verdampt. 12. Breng verder op smaak met peper, zout en gembersiroop en een scheutje azijn. 13. Verwarm de olie tot 50 graden. 14. Myoteer de kerrie in een weinig olie en voeg de warme olie toe. 15. Laat het geheel afkoelen, zeef het en giet het over in een spuitflacon. 16. Zet het op een koele plaats en laat zo lang mogelijk rusten. 17. Marineer de heilbot in kerrie olie. 18. Grill de heilbot in een grillpan. 19. Snij de rode peper en lange stroken. 20. Plaats de chutney in een diepbord. 21. Daarover heen de heilbot en bestrijk met kerrie-olie. 22. Garneer met rode peper en kerrieblaadjes. 23. Giet aan tafel de kokos masala er overheen (niet helemaal bedekken).

Ree | Dadel | Mint

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus de veau	2000	ml
reebout met bot	1500	g
roomboter	50	g
olijfolie		
wups		
bloedworst	200	g
appelsap	150	ml
basis wafelbeslag	250	g
marlouskes uitjes (zilveruitjes)	20	
tijm		takje
laurier		
peper		
zout		
dadels	150	g
mint	3	takjes
sjalotten	200	g
rode wijn azijn	50	ml
rode wijn	50	ml
crème de cassis	35	ml
suiker	50	g
kweeperen	2	
zoete aardappelen	2	
gele mini wortel	30	
bietenscheuten		
boter		

1. Maak volgens basis receptuur 2 liter Jus de Veau. 2. Indien nodig ontbeen en ontvlies de Reebout. 3. Bak de Reebout in een klontje boter met de Hojiblanca olijfolie stevig aan. 4. Voeg de 'WUPS' toe. 5. Om goed te kunnen arrosen (=regelmatig bedruipen) opnieuw olijfolie en boter toevoegen. 6. Laat de reebout in de oven op 160°C laten garen (30/40 min) Let hierop met uitgaan. 7. Los de bloedworst op in wat appelsap, verwarm het enigszins in een pan, voeg het wafelbeslag toe. 8. Laat afkoelen. 9. Bak m.b.v. van een wafelbakplaat mooie wafels. 10. Bij elke wafel opnieuw het ijzer invetten. 11. Maak de Marlouskes schoon en trek vacuüm met laurier, tijm, roomboter, peper en zout. 12. De vacuumzak vervolgens 45minuten in de stoomoven op 100 C. 13. Ontpit de dadels. 14. Draai de dadels in de Magimix koud op met appelsap, Jus de veau en mint totdat een mooie crème ontstaat. 15. Snijd de sjalotten grof en zet ze lichtjes aan in wat olie. 16. Blus af met de Jus de veau en voeg de tijm, rode wijnazijn, rode wijn, crème de cassis en wat suiker toe. 17. Laat langzaam reduceren. 18. Maak af met olijfolie, indien nodig. 19. Schil de kweeperen, snijd in kleine stukjes(brunoise) en kook met de suiker een compote. 20. Maak cilinders van de zoete aardappel en maak de gele worteltjes schoon. 21. Blancheer de zoete aardappel en doe hetzelfde met de gele wortel. 22. Glaceer

beide met wat boter, peper en zout. 23. Voeg de rode wijn samen aan de jus de veau en laat langzaam inkoken. 24. Snijd de wafels bij en vervolgens in banen, vul een spuitzakje met de dadel crème en vul de vierkantjes van de wafels. 25. Trancheer het vlees. 26. Monteer de saus met boter, indien nodig binden met Maizena, en serveer apart in een sauskommetje. 27. Dresseer op een warm groot bord de wafel, wortel, uitjes, compotes en ree, en maak af met de Bietenscheuten.

DESSERT Vanille | Appel | Kardemom

Vanille | Appel | Kardemom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanille pasta	2	pompjes
volle melk	500	ml
kappa	5	g
eidooier	100	g
laurier blaadjes	2	
suiker	350	g
luikse stroop	15	g
appels elstar	4	
kardemom peulen	5	
slagroom	500	ml
unique binder	5	g
munt		

1. Zet de melk op een lage warmtebron en voeg 2 pompjes vanille pasta toe aan de melk. 2. Laat de melk op een lage stand zachtjes trekken gedurende 15 minuten. 3. Zeef de melk en giet in de Thermomix. Voeg de kappa en eidooier toe en laat gedurende 8 minuten draaien op stand 5 op 75° C. 4. Giet de massa in een pan en laat opstijven. 5. Draai er met de staafmixer een gladde gel van. 6. Reserveer in een spuitzak. 7. Schil de appels en snij de appels brunoise. 8. Karamelliseer in drie stappen de suiker in een pan, voeg de appelstroop en laurier toe en maak een mooie karamel. 9. Blus af met in brunoise gesneden appel. Als de appel blokjes glazig zijn is de compote klaar. 10. Reserveer. 11. Kneus de kardemom peulen in een vijzel. 12. Giet de room in een pan en voeg de kardemom toe. 13. Laat de room op een lage stand gedurende 15 minuten trekken. 14. Zeef de room en giet in de Thermomix. Voeg de eidooier toe en laat gedurende 8 minuten draaien op stand 5 op 75° C. 15. Laat de massa koud worden, los de Binder op en doe in een sifon (Kidde) met twee patronen. 16. Plaats de sifon in de koelkast. 17. Neem cocktail glazen. 18. Spuit m.b.v. een spuitzak de vanille gel onder in het glas. 19. Leg daar de appelcompote op en spuit af met kardemom espuma uit de sifon. 20. Snij de munt in een fijne chifonade en dresseer deze op de espuma.