

2022 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

VOORGERECHT Witlof Munster sla

Witlof Munster sla

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	5	stronkjes
citroenen	2,5	
ansjovisfilets	8	
taggiasche zwarte olijven zonder pit	200	g
olijfolie	125	ml
rozemarijn		paar takjes
bladerdeeg	5	plakjes
rijpe munster	250	g
kruidensla (rucola, bladpeterselie, dragon, kervel, etc.)	200	g
extra vierge olijfolie		
peper		
zout		

1. Snijd de witlofstronkjes over de lengte in vieren. 2. Rasp de schil van de citroen en pers de vrucht uit. 3. Hak de ansjovis en de helft van de olijven zeer fijn. 4. Leg op 4 stukken aluminiumfolie de witlofkwarden, besprenkel ze met een eetlepel olijfolie en bestrooi met peper en zout. 5. Verdeel de citroenrasp, fijngehakte olijven, ansjovis en rozemarijn erover en hussel een beetje om. 6. Vouw het folie dicht en gaar de witlof 45 minuten in een oven van 120°C. Laat afkoelen. 7. Verhoog de oventemperatuur naar 180°C. 8. Vet de aluminium taartvormpjes (ø 5cm) in met wat olie. 9. Leg het witlof er strak in. 10. Dek af met een ½ plakje bladerdeeg en vouw de uiteinden van het deeg om de witlof in het bakje (het deeg mag wat ongelijk verdeeld zijn). 11. Prik met een vork gaatjes in het deeg en bak de witlof-tarte Tatins 25 minuten in het midden van de oven. 12. Laat de Tarte Tatins 5 minuten afkoelen en los ze uit de vorm. 13. Plaats op elk een stuk Munster en zet ze een minuutje terug in de oven zodat de kaas begint te smelten. 14. Meng de ingrediënten voor de kruidensla en breng op smaak met de rest van de olijfolie, citroensap, peper en zout. 15. Top de taartjes met de kruidensla. 16. Garneer met de rest van de olijven. 17. Bestrooi eventueel met wat peper en besprenkel met wat extra vierge olijfolie.

VISGERECHT Jakobsschelp in karweiolie gekonfijt met crème van Vacherin Mont D'or, pompoen op verschillende wijze, zuurkool en sinaasappeldressing

Jakobsschelp - Karwij olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	100	ml
karwij	10	gr.

1. Op 80°C trekken in de Thermomix (ongeveer 15 minuten, stand 2). 2. Passeren door passeerdoek en reserveren. Deze olie wordt gebruikt om de croutons en de coquilles in te bakken.

Jakobsschelp - Scheermessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	10	
witte wijn		scheutje

3. Scheermessen zeer goed spoelen. 4. Wokken in wat witte wijn. Af laten koelen. 5. Vlees uit de schelpen verwijderen en ontdoen van het spiervlees. 6. Scheermes in kleine dunne schuine plakjes snijden. 7. Reserveer zo lang mogelijk in de koeling.

Jakobsschelp - Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	10	
bruine basterdsuiker	50	gr.
zeezout fijn	55	gr.
peperkorrels (4 kleuren)	3	gr.
lardo	10	plakjes

8. Coquilles droog pekelen (met de basterd suiker, zout en peper) en dit 12 uur pekelen. 9. Vacumeer de coquilles en reserveer. 10. Spoel de coquilles af. 11. De coquilles marinieren in de karwij olie en dan met dun gesneden Lardo omwikkelen. Vervolgens een pakketje maken met folie en de bovenkant goed omdraaien (folie aan de bovenkant bijeen laten komen). Plaats zo lang mogelijk in de koeling, met folie eromheen. 12. Voor dat je uit gaat: Plak de scheermesplakjes op de Lardo (als een soort "egeltje").

Jakobsschelp - Vacherin Mont D'or crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vacherin mont d'or	0,5	
warme melk	40	ml
olijfolie	40	ml
xantana		mespuntje
zout		
biologische sinaasappels	1	

13. Rasp de sinaasappels. Voor punt 13 heb je alleen de rasp van 2 sinaasappels nodig! Gebruik de sinaasappels zelf voor punt 44. 14. Vaceren (zonder korst) met de overige ingrediënten glad draaien tot gladde crème en dan aan einde iets binden met Xantana.

Jakobsschelp - Zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	900	ml
suiker	900	g
witte wijn	900	ml

15. Maak 2,7 liter zoetzuur in de verhouding 1:1:1, gelijke delen azijn en suiker en witte wijn. (Deze zoetzuur is voor meerdere gangen nodig.) Je hebt zelf 500 ml nodig.

Jakobsschelp - Pompoen crèmeux balletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoenen	2	
komijn		
eigeel	100	gr.
gelatine	4	blaadjes
zout		
peper		
sushiazijn		

16. Verwarm de oven voor op 200°C. 17. Week de gelatine in koud water. 18. Gebruik het dikke gedeelte van 1 pompoen (ca. de helft), schillen en verwijder de pitten/pulp en snij in kleine blokjes. 19. Besprenkel met olijfolie, peper en zout. 20. Doe de pompoen ongeveer 20 minuten in de oven. 21. Pureer na ongeveer 20 minuten de stukken pompoen tot een gladde puree. 22. Voeg hier komijn aan toe. 23. Puree en eigeel samen op 80°C draaien in de blender, dan overige ingrediënten toevoegen en proeven, dan in kleine bal-mat doen. 24. reserveer in koelkast. 25. 1 bal pp serveren.

Jakobsschelp - Pompoen crème II

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen		

26. Gebruik het dikke gedeelte van de pompoen (ca. de helft), schil, verwijder de pitten/pulp en snij in kleine blokjes. 27. Vacumeren en in water koken. 28. Daarna in de blender en hoog op smaak brengen met zout en peper (met name zout). 29. Mag hoog op smaak zijn met zout als tegenhanger van de sinaasappeldressing.

Jakobsschelp - Pompoen plakje en lint zoetzuur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoetzuur	350	ml

30. Gebruik het resterende dunne gedeelte van de pompoenen en snij dunne plakjes (stand 1,5 op de snijmachine). 31. Laat intrekken met in 350 ml zoetzuur. 32. Snij in de lengte linten van ca 1,5 cm en maak dunne rolletjes (3pp).

Jakobsschelp - Sinaasappeldressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap	150	ml
zoetzuur	150	ml
visbouillon	125	ml

33. Kook de visbouillon sterk in (tot 75 ml). 34. Meng alle ingrediënten tot een dressing.

Jakobsschelp - Gel van sinaasappeldressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappeldressing	250	ml
agar agar	7	gr.
citras	3	gr.

35. Breng alle ingrediënten aan de kook en stort vervolgens op een plaat en laat rustig gellieren. 36. Vervolgens alles in de blender tot een mooie gel draaien en reserveer koud in een spuit flacon.

Jakobsschelp - Krokante karwijcroutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tramazini	4	plakken
grof zeezout		

37. Snijd 2 plakken Tramazini in gelijk dobbelstenen. 38. En steek uit 2 plakken gelijke rondjes. 39. Maak het brood aan met de karwij olie en wat grof zeezout. 40. Plaats de croutons tussen 2 matjes. 41. Bak af op 160°C (= ± 10 min afbakken).

Jakobsschelp - Zuurkool panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool vocht	100	ml
room	150	ml
gelatine	4	bl.
zout		
peper		

42. Als je niet voldoende zuurkoolvocht hebt, aanlengen met water. 43. Week de gelatine in koud water. 44. Kook de room op, week de gelatine in de vloeistof op en meng dan zout met de rest. 45. Stort in halve bal matjes, reserveer in de vriezer. 46. Haal op tijd uit de mallen en de vriezer, zodat het niet bevroren op het bord komt.

Jakobsschelp - Sinaasappelkappa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap	150	ml
kappa	2	g

47. Kappa mengen met sinaasappelsap en verhit tot boven de 60°C.

VISGERECHT Tarbot - Zacht gegaarde tarbotfilet met kokkels, pistache en lychee, fijne venkelsalade en saus van feta en kokkelvocht

Tarbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarbot	500	g
boter	250	g
visbouillon (basisrecept)	500	ml

1. Klaar de Boter en verwarm tot 80°C. 2. Fileer indien nodig de tarbot. 3. Maak van de graten 2.5 liter visbouillon. 4. Portioneer de tarbot per 50 gram. 5. Vlak voor uitgaan leg je de tarbot naast elkaar in de geklaarde warme boter. 6. Laat ongeveer 4 minuten garen.

Tarbot - Pernod dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prosecco (wijn 1e gang)	5	ml
pernod	5	ml
druivenpitolie	150	ml
yoghurt	17	ml
elstar appel	0,25	
sjalot	0,5	
peper		
zout		
xantana		

7. Kook de alcohol uit de Pernod. 8. Snijd de appel en sjalot fijn. 9. Voeg de overige ingrediënten toe – behalve de Xantana en zout. 10. Maal het zeer fijn met de staafmixer en werk door een fijne zeef. 11. Eventueel iets binden met Xantana en op smaak brengen met zout peper.

Tarbot - Venkel I

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	1	st
ijsblokjes		

12. De venkel schoonmaken en verdelen in: 13. De groene blaadjes (bewaar voor opmaak). 14. De groene stengeltops (voor de zoetzuur). 15. De venkelbol.

Tarbot - Venkel II rauwe venkel salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pernod	15	ml

16. Snijd de venkelbol heel dun, 1,5 mm. Zet weg op ijswater. 17. Vlak voor uit afgieten en aanmaken met de Pernod.

Tarbot - Venkel tops zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoetzuur	1000	ml

18. Snijd de groene tops heel dun en giet kokend zoetzuur erop. 19. Laat minimaal 30 minuten staan.

Tarbot - Pistache noten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistache noten	75	g

20. pel de pistache noten en bruneer de pitten op 160°C in ca 9 minuten. 21. Goed nazouten en halveren, ca 8 halve stukjes pp.

Tarbot - Pistache crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	40	ml
sushiazijn	25	ml
water	25	ml
pistache olie	200	ml
xantana	0,5	g
zout		

22. Doe alle ingrediënten in een smalle maatbeker en met staafmixer vanaf de bodem langzaam omhoog trekken tot een stevige mayonaise. 23. Zout naar smaak. 24. Bij uit 5 dopjes op vis, niet te groot.

Tarbot - Vongole

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	1	zak

25. De kokkels goed spoelen. 26. Garen in de visbouillon van de Feta Beurre blanc. 27. Kook de kokkels in kleine hoeveelheden slechts enkele minuten. 28. Laten afkoelen en verwijder indien nodig de baard van de kokkels. 29. 30. Vlak voor uit terug verwarmen in de Feta Beurre blanc.

Tarbot - Feta Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	500	ml
kokkelvocht		
room	250	ml
boter	250	g
feta	250	g
chardonnay azijn		

31. Verwarm de visbouillon. LET OP! De kokkels moeten hierin gegaard worden. 32. Als de kokkels zijn gegaard de bouillon zeven door een doek om het zand te verwijderen. 33. Kook in tot de helft, voeg room toe en laat inkoken 1/3. 34. Meng in een grote maatbeker de boter en naar smaak feta erdoor met de staafmixer. 35. Afmaken met iets Chardonnay azijn om het te verfrissen.

Tarbot - Knolselderij I

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
zoetzuur	650	ml
ansjovis op olie	95	g (1 potje)
boter	25	g
zout		

36. Knolselderij schoonmaken en op stand 4 (2 mm) plakken snijden op de snijmachine. 37. Steek hier rondjes van 7 cm van. 38. Blancheer de knolselderij en doe in een bak met kokende zoetzuur. (3 pp) (zoetzuur wordt gemaakt door makers van het tweede gerecht).

Tarbot - Knolselderij II

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij		

39. Snijd de rest van de knolselderij in blokjes, vacumeer. Kook in de stoomoven op 100°C of in een pak kokend water tot gaar. (ca 1 uur). 40. Laat drogen en draai glad in de TM met de ansjovis en boter. 41. Druk door een fijne zeef en breng indien nodig op smaak met iets zout.

Tarbot - Lychee

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lychee	5	st

42. Pel de lychee en verwijder de pit. 43. Snijd vervolgens in 8 reepjes, 4 pp.

HOOFDGERECHT Hert, rode biet en cantharellen - Rouleau van hert met diverse bereidingen van rode biet en cantharellen en eigen jus met dubbelbock

Hert - Hertenstoof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertensucade	1	kg
prei	1	
winterwortel	1	
ui	1	
bouquet garni		
rode wijn	200	ml
steranijs	5	
jeneverbes	14	

1. Snijdt de groente fijn. 2. Braad het vlees aan in een pan en bak de groente mee. 3. Doe vervolgens de rest van de ingrediënten er bij. Hevel alles over naar de snelkookpan en laat deze zo lang mogelijk op staan. 4. Nadat het vlees gaar is, haal het door een zeef heen. Haal alle groenten en kruiden tussen het vlees vandaan en maak het vlees los. 5. Doe het vlees terug in de pan met wat hertenjus.