

2023 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignon	100	g
truffel tapenade	25	g
ansjovis op olie	25	g

Snij de champignons in fijn brunoise. Bak de champignons licht aan zodat het water verdampt. Maak een mooie crème van de aangebakken champignons, de truffeltapenade en de ansjovis.

Kaantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	1	

Schil de aardappel, snij in dunne plakjes op de snijmachine (stand Sansa 10,5). Snijd de aardappel vervolgens tot een fijne brunoise. Spoel de aardappelblokjes goed af, totdat al het zetmeel is verwijderd. Bak vervolgens in de Sansa tot goudbruin.

Gekonfijte aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	2	
sansa		
zeezout		

Snij in dunne plakjes op de snijmachine (stand 10,5). Steek met een stekertje rondjes uit de plakken. Doe wat zout in water en laat de aardappel er ongeveer 10 minuten in liggen. Konfijt de rondjes in de Sansa op ongeveer 80°C.

Schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nicola aardappel	400	g
kookvocht	150	g
slagroom	100	g
picudo olijfolie	100	g

Schil en kook de Nicola aardappel tot bijna gaar en stort in een keukenmachine. Verwarm de slagroom en Picudo olijfolie tot 90°C. Voeg het slagroommengsel bij de aardappel en 150 g kookvocht. Draai dit alles in een keer op tot een gladde massa, niet te lang om lijmvorming te voorkomen. Vul vervolgens een chiffon en plaats op 78°C, niet warmer en plaats twee patronen.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	5	
picudo olijfolie		

Giet wat Picudo olijfolie op een plateautje. Snijd de coquilles doormidden, wentel ze in de Picudo olijfolie en plaats drie minuten in een oven van 160°C.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zomertruffel		
picudo olijfolie		
maldon zout		
tahoon cress		

Neem de schuine amuse glaasjes. Smit het schuim in het glaasje. Plaats een gekonfijt aardappelrondje erop. Smit een ruim bolletje truffelcrème op het midden van de aardappel. Vul aan met de kaantjes. Leg daarop de coquille en de truffel, druppel een weinig Picudo olijfolie erop. Maak af met de cress en zout licht met wat gekneusd Maldon zout.

Scotch egg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleieren	10	
chorizo	75	g
saucijzen	500	g
tijmblaadjes	13	g
mosterd	60	g
cayennepeper	6	g
bieslook	40	g
zout		
peper		
volle melk	125	ml
grote eieren	2	
panko	70	g
bloem	200	g
frituurvet		

Breng water aan de kook. Zet een schaal met ijswater klaar. Doe de kwarteleitjes in de pan en kook de eieren 2,5 minuut. Koel ze snel terug in ijswater en reserveer. Snij de chorizo in kleine stukjes en bak deze kort. Doe het worstvlees met 2 eetlepels koud water in een keukenmachine en maal kort. Doe het mengsel in een kom en voeg tijm, mosterd, cayennepeper, chorizo en bieslook toe. Breng op smaak met peper en zout. Meng alles en maak 10 kleine ballen. Pel de eieren als ze voldoende zijn afgekoeld. Leg het portie worstvlees tussen 2 vellen plasticfolie. Druk het vlees tot een kleine, platte cirkel en verwijder de folie. Leg op een cirkel een ei en wikkel het vlees eromheen. Leg de eieren 20 min in de koelkast. Doe bloem in een schaal en kruid met peper en zout. Klop de eieren met de melk in een 2e kom en doe de panko in een 3e. Rol de eieren door de bloem zodat ze goed en regelmatig bedekt zijn. Doop de eieren in het geklopte ei en daarna door de panko. Verhit de frituur tot 180°C en frituur de eieren 1 ½ minuut.

Rösti nestjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	1000	g
witte ui	40	g
boter	75	g
zout		

Kook de aardappels met wat zout ongeveer 10 minuten. Clarifeer de boter. Haal de schil van de aardappel en koel de aardappels terug. Rasp de aardappels met behulp van een mandoline. Bak de ui in een grote pan. Voeg de geraspte aardappels toe en vermeng goed met een lepel. Bak een grote rösti in een pan met de geklaarde boter. Controleer regelmatig of de rösti's nog los zijn van de bodem. Draai om als de onderkant goudbruin is en bak vervolgens de andere zijden goudbruin en krokant. Steek rondjes uit en maak daar de nestjes van. Laat uitlekken op keukenpapier om overtollig vet te verwijderen.

Groene asperges en pittige mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	20	
mayonaise volgens basisreceptuur		
gerookt paprikapoeder		

Kook de groene asperges kort in water. Maak een mayonaise volgens basisrecept. Voeg gerookte paprikapoeder toe.

Presenteren

Plaats de rösti nestjes in het midden van het bord. Doe het gefrituurde ei erop. Dresseer de asperges en dotjes mayonaise op het bord.

Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	5	
parelgort	75	g
sherry azijn	45	ml
augurk	75	g
sjalot	30	g
boter		

Kook de rode biet. Snij de rode biet in een hele fijne brunoise. Kook de parelgort en voeg deze toe. Zet de sjalot aan met boter. Breng de bietentartaar op smaak met de sherryazijn, gehakte augurk en gesnipperde sjalot.

Mierikswortel-roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
room	500	ml
zout	10	g
mierikswortel	120	g
suiker	300	g
xantana	3	g
cortina	10	g

Schil de mierikswortel en snijd in kleine stukjes. Verhit de melk, voeg de mierikswortel en suiker toe en laat het een half uur op laag vuur trekken. Zeef de melk. Koel de melk terug op ijswater. Klop de slagroom op yoghurt dikte en voeg Xantana en Cortina toe. Voeg slagroom en melkmengsel samen. Draai ijs in de ijsmachine en reserveer als het klaar is.

Gemarineerde zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm	300	g
bietenpoeder		
sansa		

Bestrooi de zalm met de bietenpoeder. Doe de zalm in een vacumeerzak. Voeg een scheutje Sansa toe en vacumeer zo lang mogelijk. Spoel de zalm af en dep droog. Snij in kleine blokjes.

Jelly van rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	300	ml
sushi azijn	45	ml
agar-agar	3	g

Meng het bietensap met de sushi azijn en kook voor de helft in. Voeg de agaragar toe en kook nog even door. Laat koud worden. Mix in de Thermomix tot een gladde massa, vul een spuitflesje en zet koud weg.

Paddenstoelen en croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beukenzwammen	1.5	bakje
wit brood	4	sneetjes
sansa		
zout		
peper		

Snij de beukenzwammen in gelijke stukjes, bak in de olie en breng op smaak met zout. Snijd het brood in kleine blokjes, meng de blokjes met Sansa en bak krokant. Breng op smaak met peper en zout.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affilla cress		

Dresseer de tartaar van rode biet in een ronde steker op het bord. Leg de witte beukenzwammen, de zalm en de croutons afwisselend in een strakke lijn op het bord. Spuit de jelly van rode biet er tussen en steek daartussen de cress. Schep een quenelle van het mierikswortelroomijs en leg op de bietentartaar.

Ballotine van maïskip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïskip	2	
venkelzaad	2	g
korianderzaad	2	g
prei	1	
bacon	75	g
grof zeezout	15	g

Snijd de Maïskip in twee stukken bij het borstbeen. Draai de kip om en maak het plat door op het borstbeen te drukken. Verwijder het vel van de borststukken en leg ze op slagersfolie. Snijd de Filets van het borstbeen, maak ze plat en leg ze op het vel. Ontvel en ontbeen de poten. Bewaar het dit vel voor later. Snijd het vlees in grove stukken en zet in de diepvries. Draai het koude kippenvlees tot gehakt. Bak de koriander en venkelzaadjes in een droge koekenpan totdat de geur vrijkomt. Maal de zaadjes fijn en doe ze in een kom. Doe een eetlepel olie in de warme pan en sauteer de prei totdat deze zacht is. Voeg de specerijen toe en laat afkoelen. Snijd de bacon in fijne stukjes. Voeg kippengehakt, bacon en zout toe en meng goed. Deel het mengsel in tweeën en maak worstjes ervan. Leg de worstjes in het midden van de kipfilet, vouw de kipfilet op als rol en doe dit heel strak. Verpak in de plastic folie. Rol een tweede laag folie eromheen en zorg dat de uiteinden goed dicht zijn. Vacumeer per stuk en gaar de ballotine sous-vide 70°C in 40 minuten.

Dragon saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen van de maïskippen		
witte wijn	250	ml
wups	100	g
bouquet garni	1	
dragon	0.5	bos
roomboter (koud)	100	g

Bruineer de kippenbotten samen met wups. Deglaceer de pan met witte wijn, laat enkele minuten zachtjes pruttelen om de alcohol te laten verdampen. Voeg de water en bouquet Garni toe en laat de bouillon zo lang mogelijk trekken. Zeef de bouillon. Reduceer tot gewenste dikte is bereikt. Scheur de blaadjes dragon en voeg toe aan de saus. Breng op smaak met peper en zout en monteer op het laatst nog even met wat koude boter.

Maïspuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïskolven	6	
roomboter	100	g
zout		
peper		

Doe de maïs in een grote pan, zet onder licht gezouten water en kook de maïs ongeveer 1 uur. Giet af en bewaar iets van het vocht. Snijd de korrels van de 3 kolven af en maal ze fijn in de blender. Voeg iets van het vocht toe indien de puree te droog is. Voeg roomboter toe en breng op smaak met zout en peper. Snijd 2 maïskolven in plakken en reserveer voor opmaak. Blaker 1 maïskolf op een grillplaat en snij de korrels eraf. Reserveer voor opmaak.

Hasselback aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roseval aardappelen	10	
laurierblaadjes	20	
peper		
zout		
maldonzout		

Was de aardappels. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de aardappel over de breedte in, snijd zo diep mogelijk, waarbij je zorgt dat de aardappel aan een stuk blijft. Snijd plakken van 4 millimeter. Plaats de aardappelen in een oven schaal en smeer goed in de olijfolie. Plaats 2 laurierblaadjes per aardappel. Maak op smaak met peper en gekneusd zout. Bak de aardappel in ongeveer 1 uur af, afhankelijk van de grootte.

Krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vel van de poten		

Neem het vel van de kippenpoten. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hier de velletjes op. Breng op smaak met kruiden. Doe er een 2e bakplaat op. Zet in de oven op 175°C voor ongeveer een uur.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sansa olijfolie		
lente-ui	2	

Verhit de olijfolie en bak de huid van de ballotine totdat deze bruin is. Haal van het vuur en laat 5 minuten rusten. Snijd in gelijke plakken. Breng de puree aan in het midden van het bord, plaats er 3 stukjes kip op en garneer met de maïs korrels. Plaats de aardappel naast de kip, maar niet in de maïs. Snijd de lente-ui in kleine ringentjes en strooi over het geheel. Doe de saus in een kleine sauskom en serveer apart.

Soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
magere boerenkwark	375	g
eidooiers	5	
eiwitten	6.5	
suiker	125	g
honing	5	g
aardappelzetmeel	7.5	g
boter		

Vet de soufflépotjes in met zachte boter, bestrooi met suiker en zet deze in de vriezer. Ontvet een bekken en garde van de keukenmachine met heet water en een scheutje azijn. Scheid de eieren en doe de eiwitten in het bekken. Klop deze schuimig en voeg langzaam de suiker toe (al kloppend). Klop door tot een mooi stevig, glimmend schuim. Meng ondertussen de eidooiers met de kwark, honing en zetmeel. Vouw het geslagen eiwit door het kwarkmengsel en doe dit mengsel in een spuitzak. Vul de besuikerde potjes en strijk strak af met een paletmes. Veeg het randje schoon met je vinger en bewaar in de vriezer tot gebruik.

Kaneel roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	340	ml
room	210	ml
eidooier	200	g
suiker	180	g
kaneelstokken	4	

Breng de room, melk, suiker en gebroken kaneelstokjes aan de kook en laat 15 minuten trekken. Roer de eidooier los met iets koude melk en giet hierop het kokende roommengsel. Zet de pan terug op het vuur en gaar de massa al roerende tot 82°C. Zeef de ijsmassa en koel dit terug op ijswater. Vervolgens opdraaien in de ijsmachine.