

2023 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Oester met Isid'or

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote oesters	20	st
groene aspergetips	20	st
panko	20	g
la trappe isid'or	150	ml
eieren	4	st
sansa olijfolie		
oesternat	150	ml
versgemalen witte peper		
zout		

Steek de oesters open en vang het vocht op. Zeef het vocht door een passerdoek en reserveer. Haal de oesters los van de schelp, plaats op keukenpapier en verwijder schelpresten. Maak de onderste delen schoon en droog in de oven. Snijd de aspergetips in stukjes en rooster kort in olijfolie tot beetgaar, kruid met peper. Snijd de kopjes eraf en snij steeltjes in 2-en of 3-en. Verdeel gesneden steeltjes over onderste schelpeloften en leg oester erop. Rooster panko tot goudbruin in droge pan en verdeel over oesters. Breng water aan de kook. Splits eieren, je hebt dooiers nodig. Doe eidooiers met oestervocht en bier in kom op pan, kruid met peper. Reserveer rest oestervocht. Klop massa au bain-marie op tot bindend en luchtballen verdwenen. Schep sabayon over oesters en plaats onder voorverwarmde salamander. Laat gratineren tot goudbruin. Plaats asperge kopjes op oesters.

Oester met rode wijnsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	225	ml
ruby port	90	ml
rode wijnazijn	45	ml
sjalotjes	4	st
tijm	4	takjes
sansa olijfolie	30	ml
serranoham	90	g
aardappelzetmeel	10	g
borage cress	0.5	bakje

Snipper de sjalotten, snijd de ham in reepjes. Schenk de wijn, port en wijnazijn in een pannetje. Voeg sjalotjes en 3 takjes tijm toe. Kook alle ingrediënten 10 minuten zachtjes. Verhit olie in koekenpan en bak hamreepjes knapperig. Roer aardappelzetmeel met water tot papje, roer door saus en kook nog enkele minuten. Voeg naar smaak oestervocht toe. Zeef saus, schenk terug in pan en breng op smaak met peper. Plaats 10 oesters in onderste schelp met warme rode wijnsaus, hamreepjes en geriste tijm. Dresseer 2 oesters per bordje en garmeer met borage cress.

Coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	30	st
sansa olijfolie		

Maak coquilles schoon, verwijder sluitspier. Dep droog en breng op smaak met zout en peper. Smeer in met beetje olijfolie. Gril coquilles op vlees op grill vlak voor het uitgaan.

Knolselderij crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	600	g
water	240	ml
slagroom	240	ml
ricotta	60	g

Schil en snijd knolselderij in grove stukken en kook gaar in water en slagroom. Giet af en bewaar kookvocht. Pureer knolselderij met ricotta en kookvocht. Wrijf door fijne zeef, voeg eventueel kookvocht toe. Breng op smaak met zout en peper.

Crunchi hazelnoot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	50	g
fleur de sel		

Rooster hazelnoten 15 minuten in oven op 160°C. Laat iets afkoelen. Draai hazelnoten tot grove crumble. Voeg op het laatst Fleur de sel toe.

Serranoham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
serranoham	6	plak

Spread plakken ham uit op licht geoliede bakplaat. Bak gelijktijdig met hazelnoten, zet bakplaat boven op ham.

Appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	2	st

Snijdt dunne plakken van appel op snijmachine stand 4. Steek enkele rondjes uit. Bewaar op ijswater met iets citroen.

Waterkers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	0.5	bos
extra virgine olijfolie	100	ml

Pluk blaadjes waterkers, blancheer 1 minuut in gezouten kokend water. Giet op zeef en knijp goed uit. Doe waterkers met olie in smalle maatbeker en blender langdurig. Breng op smaak met witte peper. Giet op fijne zeef en laat uitlekken, niet persen.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borage cress	0.5	bakje

Maak dikke streep knolselderij crème, plaats daarop coquilles. Steek rondjes appel ertussen en strooi randje hazelnoot erlangs. Garneer met Serranoham, blaadjes cress en waterkersolie.

Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	15	g
zonnebloemolie	100	ml
peper		

Verwarmen en blender met staafmixer en evt. zeven. In Thermomix: 15 minuten, 40°C, stand 1, en daarna 1,5 min. stand 10. Wat peper er door heen roeren en overdoen in spuitflesje. Reserveer.

Groene groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	200	g
prei	1	stengel
groene asperges	10	st
peultjes	100	g
selderij		

Maak groenten klaar: prei groen verwijderen en in 3-4 gelijke stukken snijden (lengte lucifer). Broccoli in kleine roosjes. Asperges en peultjes uiteinden verwijderen. Selderij groen eruit halen voor groene kruiden, uiteinden verwijderen, snij in zelfde lengte als prei. Was alle groentes. Breng pan water (licht gezouten) aan kook. Per groentesoort blancheren tot beetgaar. Laat groenten per soort uitdruipen en afkoelen. Snij prei, peultjes en selderij julienne. Snij asperges in lengte doormidden. Reserveer.

Groene kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie	1	bos
bieslook	10	g
groen van de selderij		
broccoli	50	g
notenolie		

Was kruiden. Rasp broccoli tot couscous, reserveer apart. Snij bieslook in gelijke lengte. Pluk blaadjes peterselie. Snij groen van selderij fijn. Meng bieslook, peterselie en selderijblaadjes.

Beurre Noisette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	125	g

Snijd roomboter in gelijke stukken en maak Beurre Noisette onder voortduren roeren. Als klaar, overgieten in andere pan om te voorkomen dat boter doorgaat met verkleuren.

Skrei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
skrei met huid	1000	g
zonnebloemolie		

Verwijder vel van skrei, zout en peper licht. Plaats skrei op bakplaat ingesmeerd met olie en bak maximaal 10 minuten op 180°C in oven. Verdeel skrei in 10 mootjes.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter		

Glaceer alle groene groentes met iets roomboter tot warm. Meng groente in grote kom en plaats hand groente op warm bord. Plaats broccoli roosjes rondom. Plaats vis op groente. Schep lepel Beurre Noisette over vis. Maak geplukte kruiden iets aan met notenolie en drapeer op vis. Garneer met bieslookolie en broccoli couscous.

Roodpootpatrijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roodpootpatrijs	5	st
boter	250	g
peper		
zout		
laurierblad	1	st
sansa olijfolie		
sjalot	1	st

Fileer patrijs en verwijder zezen met combinatietang. Konfijt pootjes in olijfolie met gesnipperde sjalot, peper, zout en laurier. Maak filets schoon door vliezen weg te snijden. Kruid met zout en peper en doe in passende vacuumzak. Giet olie in zak en trek vacuüm. Verwarm sous vide systeem op 56°C. Gaar filets 20-25 minuten. Koel snel terug op ijswater. Verwerk direct of bewaar in koeling. Klaar de boter. Voordat je uitgaat: bak à la minute kort in geklaarde boter en pootjes kort op grill.

Wildfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wups voor wildfond		

Maak van karkas wildfond.

Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene kool	0.5	st
courgettes	1.5	st
aardpeer	10	st
kleine spruitjes	250	g
peper		
zout		
roomboter		

Snijd groene kool als dunne spaghetti. Stoof koolspaghetti in klontje roomboter. Maak spruitjes schoon en halveer. Blancheer in licht gezouten water, koel terug op ijswater. Voordat je uitgaat: licht glaceren in boter met peper en zout. Snijd courgettes als spaghetti. Maak aardpeer schoon en snijd in dunne plakken, blancheer in licht gezouten water. Koel terug op ijswater, verwarm licht voordat je uitgaat.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
truffeltapenade		
roomboter	10	g

Passeer wildfond en reduceer tot saus, monteer met iets koude boter. Voeg flinke lepel truffeltapenade toe. Leg aardpeerplakjes als carpaccio op bord. Hierop in het midden spaghetti gesneden groente. Daarop getrancheerde filets van patrijs en pootjes en drapeer geheel met truffelsaus. Garneer met gehalveerde spruitjes.

Harde wenerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	150	g
roomboter	300	g
bloem	450	g
citroenrasp	10	g
zout	2	g
ei	30	g

Meng basterdsuiker, roomboter, citroenrasp, ei en zout in bekken met vlindergarde. Voeg gezeefde bloem toe en meng goed. Verpak deeg in plasticfolie en laat opstijven in koeling. Vet 10 ronde bakvormen in met bakspray. Rol harde wenerdeeg uit. Bekleed onder- en zijkant bakvorm met deeg. Maak gaatjes met vork of speciale roller. Bak 15 minuten op 160°C.

Lemon curd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	150	ml
suiker	175	g
eieren	3	st
eidooiers	4	st
roomboter	150	g
rasp van citroenen	2	st

Verwarm citroensap, citroenrasp, eidooiers, eieren en 175 gram suiker op laag vuur. Blijf goed roeren anders gaan eieren stollen. Voeg helft boter toe als massa licht begint binden en verwarm verder. Voeg rest boter toe als massa op achterkant lepel blijft hangen en verwarm verder tot dik vloeibaar. Laat massa enkele minuten afkoelen. Giet citroenmassa in afgebakken vormpjes en bak 15 minuten af in oven van 120°C.

Merengue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	100	g
suiker	200	g

Smelt 200 gram suiker met paar eetlepels water in pannetje zonder te roeren en laat niet verkleuren. Laat koken tot 121°C. Klop eiwit op in vetvrije bekken. Voeg hete suikersiroop in dunne straal toe aan opgeklopte eiwit en blijf kloppen. Klop eiwitschuim koud en taai. Schep in spuitzak met glad spuitmondje en bewaar tot gebruik in koeling. Spuit dopjes of cirkel meringueschuim op citroentaart. Brand eiwitschuim af met brander.

Rood fruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rood fruit diepvries	250	gram
suiker	50	g

Kook rood fruit met suiker tot coulis.

Chocolade blaadjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade puur	250	g
verse muntblaadjes		

Plaats chocolade in Thermomix en maal fijn: 20 seconden, stand 5. Schraap chocolade van randen naar beneden. Tempereer chocolade bij 37°C: in Thermomix 5 minuten, 37°C, stand 1. Na 5 minuten controleren of gesmolten, anders tijd verlengen. Plaats muntblaadjes op acetaatfolie en smeer in met getempereerde chocolade. Laat afkoelen.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
atsina cress		

Presenteer citroentaartje op groot bord. Doe chocolade in kleine spuitzak en breng leuke decoratie aan op bord. Leg flinke schep roodfruit naast taartje. Garneer met chocolademuntblaadjes en Atsina cress.