

# 2023 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

**64 °C EI**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse eieren	10	st

1. Maak een Sous-Vide van 64 °C. 2. Leg de hele eieren in de Sous-Vide en laat minimaal 1 uur op 64 ° garen. 3. Koel de eieren in ijswater en pel ze voorzichtig. 4. Haal de eidooiers eruit en leg warm weg.

**BEURRE BLANC**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	5	st
witte wijn	500	ml
laurier	2	bl.
tijm		
koude boter	300	g
crème fraîche	75	g
zwarte knoflook	1	bol
kidde	3	patronen

5. De sjalotten fijn snijden en in een kookpan even aanzweten. 6. Aflussen met witte wijn, voeg de laurier en tijm toe. 7. Alles samen 20 minuten laten koken, zorg dat de sjalotten goed gaar zijn. 8. Alles door een fijne zeef drukken. 9. Pureer de zwarte knoflook. 10. Opmonteren met de boter, crème fraîche en zwarte knoflook puree en zeef nogmaals. 11. Saus in een sifon doen en beluchten, zet de sifon warm in het sous-vide bad.

**KAAS WOKKEL**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korstdeeg	8	plakjes
eidooier	1	st
parmezaan	40	g
kerrie poeder		
maldon zout		

12. Plak 3x2 plakjes korstdeeg aan elkaar en rol in de lengte ligt uit. 13. Kwast het korstdeeg in met de eidooier. 14. Bestrooi met kerriepoeder en geraspte Parmezaan. 15. Snijd elke plak in 4 repen, vervolgens pak een reep op en twist de plak korst en leg op een bakmatje en zo verder met de andere repen. 16. Leg het bakmatje op een bakplaat. 17. Bak de wokkels af in de oven bij een temperatuur van 200°C tot goudgeel, bestrooi direct met wat Maldon zout.

## SELDERIJ OLIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene selderij	1	bos
zonnebloemolie	100	ml
zout		
gemalen witte peper		

18. Pluk de blaadjes van de stelen. 19. Blancheer de selderij in gezouten water. Koel terug op ijs water. 20. Dep de selderij droog en draai samen met de olie en witte peper tot een egale massa in de Thermomix op 50°C. 21. Giet door een zeer fijne zeef en laat uitlekken.

## CROUTONS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit brood	2	sneetjes
boter	150	g

22. Leg het brood even in de vriezer; hierdoor snijdt het gemakkelijker à brunoise. 23. Clarifeer de boter en bak de croutons licht bruin.

**ZALM**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalm	500	g
grof zeezout	50	g
lente uitjes	5	st
komkommer	1	st
granny smith	2	st
citroen	1	st

1. Bestrooi de zalm met grof zeezout en vacumeer. 2. Spoel de zalm af en dep hem droog. 3. Snijd de zalm in brunoise (tartaar), dek deze af bewaar koel. 4. Snijd de lente-uitjes in ringetjes (houd wat ringetjes achter ter garnering). 5. Schil en verwijder de zaadlijsten van de komkommer. 6. Schil de 1 appel en snijd appel en komkommer in brunoise. 7. Snijd 1 appel in Julienne. Besprenkel met iets citroensap om verkleuring tegen te gaan.

**AVOCADO CRÈME**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado	2	st

8. Prak de avocado tot crème.

**AVOCADOROOM**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	2	st
citroen	1	st
slagroom	150	ml

9. Pureer de avocado met wat citroensap. 10. Klop de slagroom met een mespuntje zout lobbig en schep de room voorzichtig door de avocado crème.

**DRESSING**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arbequina olijfolie	50	ml
sojasaus	25	ml
spaans peper	0.5	st

11. Maak een pikante dressing van de ingrediënten.

## ZEEBAARS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars	10	x 80 g

1. Ontschub de zeebaars eerst, daarna pas fileren, laat het vel zitten. 2. Portioneer en bewaar tot uit.

## CLAM CHOWDER

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	200	g
scheermessen	400	g
witte wijn	250	ml
room	150	ml
noilly prat	100	ml
aardappels	250	g

3. Schil de aardappelen en snijd deze in brunoise. Blancheer deze in licht gezouten water. 4. Verwarm de stoomoven voor op 100-graden met 1-Stoom. 5. Stoom de kokkels en scheermessen 2 minuten in de stoomoven 100-graden 1-stoom. Vang het kookvocht op. 6. Haal de kokkels en scheermessen uit de schelp en maak de scheermessen schoon. (verwijder darmen en kop). 7. Zeef het kookvocht. 8. Snipper de sjalot en zweet deze even aan en kook dit met de witte wijn, kookvocht en room tot de gewenste dikte in. 9. Voeg de Noilly Prat toe en breng op smaak met iets zout. 10. Voeg als laatste de brunoise van aardappel toe.

## KORIANDER OLIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloem olie	100	ml
koriander	1	bosje

11. Pluk de blaadjes van de stelen. 12. Blancheer de koriander in gezouten water. Koel terug op ijs water. 13. Dep de koriander droog en draai samen met de olie in de Thermomix op 50°C. 14. Giet op een zeer fijne zeef en laat uitlekken.

**BASIS**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1	liter

1. Maak 1 liter kippenbouillon volgens basis receptuur.

**SCHENKEL BREAD**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderschenkel	750	g
rode wijn	250	ml
ui	1	st
wortel	1	st
bleekselderij	1	st
knoflook	1	bol
bladerdeeg	5	plak
ei	1	st

2. Kleur de schenkels in de oven. 3. Snijd de WUPS en bak iets aan. Blus af met de rode wijn. 4. Doe alles in een snelkookpan en zet het net onder water. 5. Stoof het geheel in een uur gaar. 6. Laat afkoelen en pluk het vlees. Zeef de fond en kook in tot sausdikte. 7. Leg de 5 plakken bladerdeeg op een droog werkoppervlak. 8. Plaats ongeveer 100 gram van het schenkelvlees langs een uiteinde van het deeg. 9. Vouw het uiteinde van het bladerdeeg over het schenkelvlees, als zijnde een saucijzenbroodje. 10. Besmeer het uiteinde met behulp van een kwastje met ei. 11. Bak de Schenkelbroodjes af op 220°C. 12. Snijd ze iets schuin doormidden.

**SJALOT RINGEN**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaansjalot	3	st
melk	100	ml
bloem	25	g
peper		
zout		
frituurolie		

13. Snijd de sjalot in fijne ringen. 14. Laat ze een uurtje trekken in de melk. 15. Coat ze met de bloem en frituur ze 2 minuten op 175°C. 16. Laat uitlekken op keukenpapier. 17. Kruid licht met peper en zout.

## GESTOOFDE BABY UI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
babyuien	30	st
witte basterdsuiker	15	g
witte wijn	50	ml
kippenbouillon	100	ml
zout		
tijm		

18. Smelt de boter in een kleine pan. Voeg de gepelde uien toe en bak ze zachtjes goudbruin. 19. Voeg de suiker toe, schud de pan om, zodat de uien rondom gecoat zijn met boter en suiker, en laat karamelliseren. 20. Voeg de witte wijn toe en reduceer tot glace. 21. Voeg de kippenbouillon en een snufje zout toe en sudder de uien tot ze gaar en geglaceerd zijn en de bouillon tot twee derde is ingekookt.

## MEIRAAPJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meiraapjes	1000	g
port	100	ml
rode wijn	100	ml
boter	25	g
suiker	25	g
zout		
kippenbouillon	500	ml

22. Tourneer de meiraapjes. 23. Sauteer de rapen 2 minuten in boter met een snufje zout. 24. Voeg de wijnmix toe en reduceer tot glace. 25. Voeg de bouillon en de suiker toe en dek af met een papieren deksel. 26. Kook de rapen zachtjes in 25 minuten glanzend en mals. 27. Kruid ze naar smaak.

## PICANHA

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
picanha	750	g
sansa olie		
peper		
zout		
boter	50	g
tijm	1	takje
knoflook	3	tn.

28. Haal het vlees minstens 1 ½ uur voor het bereiden uit de koelkast. 29. Verwarm de oven voor op 165°C. 30. Kruid het vlees royaal en laat 5 minuten rusten. 31. Doe de Sansa olie in een hete pan en bak het vlees rondom goed bruin. 32. Meng de knoflook, tijm en boter en smeer het vlees ermee in; laat 30 minuten staan. 33. Plaats het vlees op een rek in de oven en braad het ongeveer 10 minuten of tot een kerntemperatuur van 43°C. Draai het vlees halverwege de baktijd. 34. Laat het vlees voor het snijden minstens 30 minuten rusten.

## SJALOTTENPUREE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	200	g
ui	200	g
boter	100	g
kippenbouillon	150	ml
sherryazijn		

35. Snijd de sjalotten en ui fijn. 36. Bak de sjalotten en uien zachtjes in 15 minuten glazig in boter. 37. Voeg een eetlepel water toe, dek af met vetvrij papier. 38. Sudder ze vervolgens nog eens 20 minuten op een laag vuur tot ze helemaal zacht zijn. 39. Voeg de hete kippenbouillon toe en laat 5 minuten sudderen. 40. Doe de inhoud van de pan over in een blender en blender tot een gladde puree. 41. Kruid naar smaak met zout en wat sherryazijn.

## SPINAZIE-BEUKENZWAM

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	400	g
notenolie	10	ml
peper		
zout		
citroensap		
beukenzwammen	150	g

42. Was de spinazie en laat goed uitlekken. Snijd grof. 43. Bak eerst de beukenzwammen in iets notenolie. Houd apart. 44. Schep de beukenzwammen uit de pan en wok de spinazie in de resterende olie. 45. Breng op smaak met zout, citroensap en peper.

## CRÉMEUX VAN DONKERE CHOCOLADE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
glucosesiroop	18	g
eidooier	24	g
room (35%)	135	g
volle melk	65	g
callebaut no. 56	90	g

1. Verwarm de melk, room en glucosesiroop. 2. Verwarm tot 80 graden en voeg de eidooiers toe. 3. Verwarm al roerend door tot 82 graden en de dooier gaar is. 4. Giet het nog warme mengsels op de chocolade en emulgeer. 5. Giet in silicone vorm en vries in.

## RABARBER

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dikke stengels rabarber	8	st
lichte basterdsuiker	100	g
frambozenlikeur	140	ml
water	200	ml
gelatine	4	blaadjes

6. Trek de draden van de stengels rabarber en snijd er de onder- en bovenkant af. 7. Doe deze afsnijdsels met basterdsuiker, likeur en water in een steelpan. 8. Breng het vocht aan de kook, haal de pan van het vuur en laat 10 minuten trekken. 9. Zeef de rabarbersiroop. 10. Schaaf met behulp van een brede dunschiller mooie linten van 2 stengels rabarber. 11. Doe de linten in een kom en marineer met een beetje van de rabarbersiroop die zojuist is gemaakt. 12. Snij 5 stengels rabarber in 10 stukken. 13. Leg de 10 stukken in een ruime pan en schenk er de gezeefde rabarbersiroop overheen tot het net onderstaat. 14. Pocheer op een zacht pitje gedurende circa 5 minuten. 15. Laat afkoelen in de siroop. 16. Pureer alle stukjes rabarber die over zijn, voeg er 15 cl van de siroop aan toe en kook volledig gaar. 17. Week de gelatine in koud water, los op in de rabarbercompote en giet dun uit op een schaal. 18. Laat opstijven in de koelkast.

## KLETSKOPPEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	40	g
witte basterdsuiker	125	g
melk	30	ml
kaneel		
zout		
amandelen		

19. Roer de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar. 20. Voeg de kaneel, het zout en amandelen toe en roer wederom door elkaar. 21. Meng als laatst de bloem door het mengsel.