

2023 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

Tomaten tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coeur de boeuf tomaten	5	
valderrama olijfolie		
maldon zout		
zwarte peper		

Was alle tomaten voordat je begint met deze gang. Breng een pan met gezouten water aan de kook. Kerf een kruis in de tomaten, doe ze 30-40 seconden in het kokende water en koel snel terug in ijswater. Zodra de tomaat is terug gekoeld, haal het vel eraf. Plaats de velletjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat en leg een half uurtje onder de salamander om de velletjes te drogen. Let op dat ze niet verbranden. Snij de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijsten (reserveer de zaadlijsten) voor punt 7. Dep de tomaten droog en snij ze in zeer fijne brunoise. Breng op smaak met peper, gekneusd zout, Sansa olijfolie, meng goed en reserveer.

Tomaten consommé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaten	150	g
grote rijpe tomaten	2	
basilicum blaadjes	15	

Doe de cherrytomaten, de in stukken gesneden rijpe tomaten, de zaadlijsten van punt 4 in de Thermomix beker. Scheur de basilicumblaadjes en voeg die aan de tomaten toe. Pureer de massa in de Thermomix: 1 minuut op stand 8. Spoel een kaasdoek uit en leg deze in een zeef. Plaats de zeef op een grote schaal. Giet de tomatenmassa in de zeef. Laat zo lang mogelijk uitlekken. (Af en toe roeren en op het eind, de kaasdoek verder uitknijpen).

Selderij stroken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	3	st

Snij de selderij in lange linten met een dunschiller, doe de linten in ijswater totdat ze beginnen te krullen. Haal ze uit het water en laat het uitlekken tot gebruik.

Knapperige kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	1	potje
boter	35	g
arachideolie	50	ml

Droog de kappertje goed af. Verhit de olie en boter, wanneer de boter begint te schuimen, voeg de kappertjes toe totdat ze knapperig zijn. Haal uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Exotische tomaten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode of gele pareltomaatjes	125	g
arbequina olijfolie	30	ml
rode wijnazijn	20	ml
zwarte peper		
maldon zout		

Pof de pareltomaatjes kort in een hete oven. Maak een dressing van de overige ingrediënten. Vermeng de pareltomaatjes de dressing.

Oesters

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	24	

Open de oesters en haal het vruchtvlees, in een stuk, uit de schaal. Reserveer koud.

Kool en nectarines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chinese kool	1	
nectarines	3	
grapefruit	1	
vissaus	3	ml
sojasaus	15	ml
sesam olie	2.5	ml
witte wijn azijn	30	ml
honing	5	ml
sansa olijfolie	60	ml

Snij alleen het groen van de kool ragfijn in repen. Snij 1 nectarine in kleine blokjes, de 2e in schijfjes. Meng de vissaus, sojasaus, sesamolie, azijn, grapefruitsap en honing. Voeg langzaam de olijfolie toe totdat deze emulgeert. Meng de nectarine met de kool. Meng 3/4e van de emulsie met koolsalade. Reserveer de emulsie die over is. Blaker de schijfjes nectarine met de brander.

Tempura beslag

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tempuramix	150	g
bruisend water	250	ml
zout	5	g
zonnebloemolie		

Meng de tempura mix met bruisend water met zout in een schaal. Bedek de oesters met wat tempura meel, en doop ze daarna in het tempura beslag. Verwarm de olie tot 180°C. Doe de oesters in het vet en frituur totdat ze knapperig zijn. Haal uit het vet en laat uitdruipen op keukenpapier.

Eendenborst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten	2	
suiker	50	g
zout	100	g

Meng de suiker en het zout en maal totdat het zeer fijn is. Snij al het overtollige vet van de eendenborst, behalve het vet op de borstjes. Doe de eendenborst in een schaal, vet-zijde naar beneden en bedek met het suiker-zout mengsel. Reserveer zo lang mogelijk in de koelkast. Spoel de eendenborst af met koud water en dep droog. Verhit de over tot 180°C. Snij een ruitmotief in het vet van de eendenborst. Verhit een pan (medium warm) en doe de eendenborst erin met de huid naar beneden. Laat het vet smelten totdat deze goudbruin en knapperig is. Draai de borst om en braad nog ongeveer 2 minuten. Haal de pan van het vuur en zet ongeveer 5 minuten in de oven. Haal uit de oven en laat de borst 3 minuten rusten. Trancheer de eendenborst.

Pastinaak (1)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	250	g
melk	500	ml

Schil de pastinaak en snij in kleine stukken. Kook de stukjes in melk en zout totdat deze zacht is. Haal de stukjes uit de melk en pureer tot een gladde massa. Druk de massa door een zeef, breng op smaak en reserveer.

Pastinaak (2)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
water	100	ml
whisky	125	ml
pastinaken	2	
zout	2	g

Schil de pastinaak en snij in dunne stroken van 5 cm. Smelt de boter langzaam in een pan en voeg whisky, zout, pastinaak en water toe. Kook ongeveer 3-4 minuten totdat de pastinaak bijna gaar is, (het kookvocht is bijna verdampt). Reserveer.

Hazelnootboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	125	g
zout	4	g
roomboter	50	g

Verwarm de oven tot 160°C. Blancheer de hazelnoten. Rooster de hazelnoten totdat deze goud bruin zijn. Maal de hazelnoten als ze nog warm zijn met het zout en roomboter (vergelijkbaar met pindakaas).

Whiskyjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	250	ml
whisky	50	ml
roomboter		
runderbouillon	1	liter

Maak 1 liter runderbouillon volgens basisreceptuur. Reserveer 150 ml voor volgende gang. Reduceer de rode wijn tot ongeveer 50 ml. Voeg 850ml runderbouillon toe en reduceer tot ongeveer 1/3e. Haal de pan van het vuur en voeg de whisky toe. Zet daarna terug op het vuur en reduceer voor de helft. Monteer met koude roomboter en houd warm.

Shiitakes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiitakes (groot)	8	
maismeel	20	g
zonnebloemolie		

Verhit de olie tot 180°C. Snij de shiitakes in kleine plakjes. Meng de stukjes met het maismeel. Doe in een zeef en schud het overtollige meel eraf. Frituur de stukjes totdat ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en reserveer.

Kalfswangen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	2000	g
wortel	150	g
witte uien	2	
knolselderij	150	g
knoflook	2	tenen
rode wijn	150	ml
kalfsfond	500	ml
tomatenpuree	0.5	blikje
boter	75	g
zout		
zwarte peper		
roomboter	100	g

Haal overtollig vet van de wang en verwijder de vliezen. Snijd de wortel, ui, knolselderij en knoflook in stukken en zweet aan in de snelkookpan met wat boter. Voeg de tomatenpuree toe om deze te ontzuren. Clarifeer 100 gram roomboter. Bak de kalfswangen aan op hoog vuur, zodat deze snel dichtschroeit. Voeg de kalfswangen toe aan de groente met de tomatenpuree. Blus af met de rode wijn en de kalfsfond. Voeg naar smaak wat zout en peper toe. Breng aan de kook en laat het vlees vervolgens 1 uur zachtjes stoven. Laat de wangen afkoelen en passeer de fond voor de saus.

Rode biet uit de oven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten (vers)	1000	g
grof zout	800	g
cakemeel	500	g
eiwit	120	g
water	250	ml

Verhit de oven op 180 C. Meng het zout en het meel tot een fijne massa. Voeg het water en de eiwitten toe en maak er een deeg van. Rol het deeg totdat deze ongeveer 5 mm dik is. Snijd in stukken en bedek de bieten ermee. Zet een uur in de oven. Verwijder het deeg, haal de schil eraf en dep droog. Reserveer 3 bieten voor de crème. Snijd dunne plakjes van de biet en reserveer.

Gesuikerde paksoi stengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paksoi	2	pakken
sherry	250	ml
suiker	100	g
zout	4	g
kaneelstok	1	
steranijs	1	

Snijd het blad van de stengels af en reserveer. Snijd de stengels in lange repen (als spaghetti). Blancheer de stengels 2 minuten in gezouten water. Koel snel terug in ijswater. Doe de sherry, suiker, zout, steranijs en kaneel in een pan en breng aan de kook. Laat iets afkoelen en voeg de stengels toe. Laat de stengels marinieren.

Rode biet en nootmuskaat crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietenblad	200	g
rode biet	3	st
ui	1	
knoflook	1	teen
room	500	ml
nootmuskaat		
zout		
peper		

Blancheer het bietenblad in gezouten water. Koel snel terug in ijswater. Snijd de ui en knoflook in kleine stukjes. Doe een beetje olie in de pan en glaceer ui/ knoflook mengsel. Voeg de room en nootmuskaat toe en reduceer tot ongeveer de helft. Snijd de biet (uit stap 18) in kleine stukjes. Voeg het bietenblad en de stukjes biet toe aan het roommengsel en maak er een crème van. Breng op smaak en reserveer warm.

Steranijs en kaneel jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	250	ml
runderbouillon	150	ml
kaneelstok	1	
steranijs	1	

Doe de rode wijn, steranijs en kaneel in een pan. Reduceer tot de helft. Voeg het kookvocht en de runderbouillon (van de makers van de eendenborst) toe en reduceer tot de helft e van de vloeistof. Verwijder de steranijs en kaneel en reduceer verder tot de jus dik en glanzend wordt.

Aardbeiensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	g
water	200	ml
suiker	100	g
glucose	100	g
pro sorbet	75	g
water (additioneel)	100	ml
suiker (additioneel)	100	g
glucose (additioneel)	100	g

Maak de aardbeien schoon en verwijder het kroontje. Doe de aardbeien en water in een pan en breng aan de kook. Voeg suiker en glucose toe en laat koken totdat de suiker is opgelost. Haal van het vuur en maak er een fijne massa van in de blender. Haal de massa door een zeef en laat afkoelen. Controleer het suikergehalte met de brix-meter (richtwaarde 28). Als de richtwaarde niet 28 is (dit ligt bijvoorbeeld aan de zoetheid van de aardbeien), handel dan als volgt: Meng de additionele ingrediënten en voeg steeds wat toe aan de massa, meet steeds tot je op 28 zit! Laat afkoelen en meng de ProSorbet erdoor. Draai er sorbetijs van in de ijsmachine. Reserveer.

Aardbeien cappuccino

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	100	g
karnemelk	200	g
volle kwark	130	g
poedersuiker	40	g

Doe alle ingrediënten in de blender en zorg dat alles goed gemengd wordt. Zeef door een fijne haarzeef. Giet in een maatbeker. Voor uitserveren maak de massa luchtig met een staafmixer.

Sechuan crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
suiker	25	g
cake meel	70	g
sechuan peper	7	g

Meng alle ingrediënten tot een fijne massa. Maak een bal van de massa en leg zo lang mogelijk in de koelkast. Verhit de oven tot 180°C. Rol het deeg uit op een.