

# 2023 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

**Quinoa (risotto stijl)**

| Ingredient        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| bos bleekselderij | 100         | g       |
| sjalotjes         | 3           |         |
| sansa olijfolie   |             |         |
| tricolore quinoa  | 50          | g       |
| kippenbouillon    | 500         | ml      |
| witte wijn        | 50          | ml      |
| lamsoren          | 75          | g       |

1. Maak 500 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur (evt. in de snelkookpan, 3 kwartier). 2. Snijd de schoongemaakte stengels selderij en sjalot zeer fijn (evt. in de keukenmachine). 3. Voeg wat Sansa olijfolie toe en zweet aan in een ruime pan. 4. Voeg de quinoa toe en schep regelmatig om tot deze glanzend wordt. 5. Blus af met de witte wijn en voeg de kippenbouillon toe. 6. Laat verder garen tot de quinoa zich opent, reken op ca.10 - 15 minuten. 7. Was de lamsoren, haal de harde delen eruit, snij als chifonade en spatel door de warme quinoa. 8. Breng op smaak met zout en peper.

**King Fish (NL)**

| Ingredient                    | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| king fish filet (nl gekweekt) | 500         | g       |

9. Verwijder de huid van de King Fish. 10. Leg de King Fish afgedekt met plastic folie zo lang mogelijk in de diepvries. 11. Plaats het vel tussen 2 alu ovenplaten in de warmhoudkast en laat drogen. 12. Portioneer de King Fish in zeer dunne plakken, ± 50 gram p.p.

**Selderij olie**

| Ingredient     | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| bleekselderij  | 200         | g       |
| druivenpitolie | 300         | ml      |
| limoen         | 0.5         |         |

13. Was en snijd de selderij brunoise, bewaar de blaadjes en snij deze fijn. 14. Zweet de selderij aan in 50 ml druivenpitolie, blus af met limoensap en laat het limoensap volledig verdampen. 15. Doe de selderij over in een maatbeker voeg de rest van de druivenpitolie toe en blender in de Magimix met de olie langdurig tot een egale olie. 16. Schenk op een zeer fijne zeef en laat uitlekken zonder druk, de olie moet helder blijven.

## Presenteren

| Ingrediënt          | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| bietenblad cress    |             |         |
| blaadjes selderij   |             |         |
| gerookt maldon zout |             |         |

17. Dit is een lauwwarm gerecht. 18. Dep de gedroogde vissenhuid verder droog. En bak krokant in een droge koekenpan. 19. Snij of knip de huid in 10 kleine chipjes. 20. Dresseer een klein beetje quinoa met een steekvorm op het bord. 21. Dresseer de Kingfish dakpansgewijs tegen de quinoa aan. 22. Brand de Kingfish af met de crème brûlée brander, zodat je een licht rokerige smaak krijgt. 23. Strooi wat gerookt Maldon zout erop en versier met bietencress en selderijblad. 24. Besprenkel met de frisse selderij olie. 25. Garneer het geheel met een chipje van vissenhuid.

### Mojito granité

| Ingrediënt     | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| munt           | 1           | bos     |
| rietsuiker     | 20          | g       |
| witte rum      | 50          | ml      |
| limoen         | 3           |         |
| bruisend water | 60          | ml      |

1. Begin met een RVS slede in de diepvries te plaatsen, zo vroeg mogelijk. 2. Stamp de munt fijn met de rietsuiker. 3. Pers de limoenen uit. 4. Schenk de rum, het limoensap en het bruisend water erbij en zeef het geheel. 5. Zet in de "voor-geijsde" slede in de vriezer en laat het bevriezen, roer af en toe door om een granité te krijgen.

### Avocado en munt, komkommer

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| munt       | 0.25        | bos     |
| limoen     | 1.5         |         |
| avocado    | 2           | st      |
| mosterd    | 10          | g       |
| zonnebloem | 240         | ml      |
| ei         | 1           |         |
| peper      |             |         |
| zout       |             |         |
| komkommer  | 1           |         |
| suiker     |             |         |

6. Pers de limoenen uit. 7. Splits het bosje munt nogmaals in tweeën. 8. Mix een helft van de munt met een staafmixer met de avocado tot een gladde massa en breng op smaak met zout en wat limoensap (tegen verkleuring). 9. Maak een stevige mayonaise van het ei, mosterd, de rest van de munt, het sap van 1 limoen en zonnebloemolie. 10. Zeef het geheel door een fijn zeef en breng op smaak met zout en peper. 11. Schaaf de komkommer in lange dunne plakken, leg deze in de rest van het limoensap en een beetje suiker.

## Zeebaars en oester

| Ingrediënt             | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| zeebaarsfilet          | 350         | g       |
| platte zeeuwse oesters | 12          |         |
| peper                  |             |         |
| zout                   |             |         |
| plastic folie          |             |         |

12. Snijd voor de tartaar de zeebaars in superfijne blokjes (niet hakken), reserveer. 13. Open 2 oesters, vang het sap op en giet door een zeefje en meng het sap door de mayonaise. 14. Snijd het vlees van de 2 net geopende oesters fijn en meng dit door de zeebaarstartaar en beng op smaak met peper en zout. 15. Leg de plakken komkommer op plastic folie, schep er wat van de zeebaarstartaar en rol strak op. 16. Maak 10 rolletjes, eventueel met een sushimatje. 17. Open de overige oesters en leg deze los terug in de schelp.

## Presenteren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| vene cress |             |         |

18. Trek een streep avocado-munt op het bord. 19. Snijd het komkommerrolletje in tweeën en zet deze ertegen aan. 20. Zet de oester daartussen, schep daarop de Mojito granité. 21. Serveer met de muntmayonaise. Garneer met Vene Cress.

## Biet

| Ingredient                  | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| chioga bietjes (of 5 grote) | 10          |         |
| groene koolbladeren         | 10          |         |
| aluminiumfolie              |             |         |

1. Pof de bieten in aluminiumfolie op 200°C gedurende 1 uur gaar (halveer de bieten als ze groot zijn). 2. Verwijder de schil van de biet en moduleer, koel terug. 3. Snijd de nerf uit de groene kool bladeren en blancheer kort. 4. Koel terug en droog goed na.

## Duxelles

| Ingredient         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| champignons        | 500         | g       |
| sjalot             | 80          | g       |
| boter              | 80          | g       |
| kookroom (20% vet) | 160         | ml      |
| zout en peper      |             |         |

5. Snijd voor de duxelles de champignons en sjalot fijn en zet dit samen aan in de boter. 6. Blus het geheel af met de kookroom en kook het geheel langdurig in. 7. Breng op smaak met peper en zout.

## Wellington

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| bladerdeeg | 10          | plak    |
| eidooiers  | 2           |         |

8. Rol het bladerdeeg uit tot 5 mm dikte. 9. Snijd het bladerdeeg uit, ter grootte van de biet, zodat de biet in z'n geheel ingepakt kan worden. 10. Beleg het bladerdeeg met de groene kool bladeren en de duxelles. 11. Vouw het bladerdeeg om de biet heen en sluit goed af. Bestrijk met eidooier. 12. Bak de Wellington af op 200°C gedurende 20 minuten.

## Beukenzwammetjes saus

| Ingrediënt              | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| kombu                   | 80          | mm      |
| bonito vlokken          | 10          | g       |
| champignons             | 300         | g       |
| gerookte knoflook       | 20          | g       |
| sjalot                  | 150         | g       |
| boter                   | 50          | g       |
| kookroom (20% vet)      | 500         | ml      |
| blanke beukenzwammetjes | 150         | g       |

13. Maak 200 ml Dashi van 80 mm Kombu en 10 g Bonito vlokken. 14. Snijd de gerookte knoflook en de sjalot fijn. 15. Cutter de champignons fijn en zet dit met de knoflook en sjalot in de boter aan. 16. Reinig de beukenzwammetjes en blancheer deze zeer kort, giet af en bewaar kookvocht. Reserveer warm in de warmhoudkast. 17. Blus af met 120 ml Dashi, kookvocht van zwammetjes en de kookroom. 18. Reduceer dit tot de gewenste dikte. 19. Breng op smaak met peper en evt. zout (denk aan de Dashi) en mix kort in de Thermomix. Reserveer warm.

## Tot slot en presenteren

| Ingrediënt                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| blanke hazelnoten         | 50          | g       |
| groene koolblad           | 80          | g       |
| violetjes (uit de 'tuin') | 20          |         |

20. Steek rondjes uit de kool groter dan de Wellington en stoom deze kort en mooi groen. 21. Rooster de hazelnoten licht en kneus deze een beetje. 22. Warme borden. 23. Plaats in het midden het groene kool rondje, daarop de Wellington. 24. Giet de saus er om heen en de beukenzwammetjes. 25. Garneer af met hazelnoten en bietenress.

## Kruiden churros

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| bloem      | 200         | g       |
| melk       | 150         | ml      |
| water      | 150         | ml      |
| boter      | 10          | g       |
| knoflook   | 3           | tenen   |
| peterselie | 25          | g       |
| eieren     | 2           |         |

1. Pel de knoflook en pers uit, bewaar, snijd de peterselie zeer fijn, bewaar. 2. Doe in een pan water, melk en boter, voeg knoflook en peterselie toe. Breng het geheel aan de kook. 3. Voeg zout toe en beetje bij beetje de bloem, (blijf roeren à la soezenbeslag) tot het gaar is. 4. Zet de pan opzij en voeg de eieren toe roer het beslag glad en dan pas de volgende, laat afkoelen. 5. Doe in een spuitzak met een groot kartelmondje. 6. Spuit de Churros op bakpapier en keer het bakpapier boven de frituur om. 7. Frituur af op 180°C.

## Kalfshaas

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| kalfshaas schoon  | 1000        | g       |
| lardo di colonato | 100         | g       |
| boter             |             |         |

8. Prepareer de kalfshaas (halveer), maak overlans 2 diepe snede over de lengte, leg in de snede plakjes Lardo. 9. Bind het vlees op met slagerstouw. 10. Manier 1: bereid sousvide, 60 minuten op 50°C en daarna kleuren in bruisende boter tot 55°C. 11. Laat het vlees rusten en trancheer vlak voor het uitgaan in kleine tournedos.

## Sjalotten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| sjalotten  | 20          |         |
| witbier    | 2           | flesjes |
| honing     | 20          | g       |
| tijm       | 2           | tak     |
| laurier    | 2           | blad    |
| zout       |             |         |

12. Pel de sjalotten, laat wortel aanzet en aan de boven zijde vastzitten, anders valt de sjalot uit elkaar. 13. Kook de sjalotten rustig gaar in een mengsel van witbier, honing, tijm en laurier. 14. Schep de sjalotten eruit, kook vervolgens het geheel in tot lichte stroop. 15. Glaceer bij doorgifte de sjalotten met het kookvocht en kruid af met zout.

## Groene kruiden emulsie

| Ingrediënt  | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| dragon      | 70          | g       |
| kervel      | 70          | g       |
| maisolie    | 150         | g       |
| ei          | 1           |         |
| dragonazijn | 8           | g       |
| mosterd     | 8           | g       |

16. Mix voor de emulsie olie en groene kruiden op 80°C in de TM of met de staafmixer. 17. Koel de kruiden-olie terug tot kamer temperatuur. 18. Werk de olie af met de eieren, mosterd en dragonazijn.

## Presenteren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| kervel     | 10          | takjes  |

19. Serveer per bord 2 plakjes kalfshaas. 20. Plaats 3 kruiden-churros bij het vlees. 21. Werk af met de sjalotten, de groene kruidenemulsie en een takje kervel.

**DESSERT** Crème brûlée van macadamia en asperge, macadamia ijs, merengue, opa's karamelsnoepjes

---

## Macadamia ijs

| Ingrediënt      | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| macadamia noten | 120         | g       |
| hazelnootolie   | 15          | ml      |
| suiker          | 50          | g       |
| melk            | 200         | ml      |
| room            | 160         | ml      |

1. Rooster de macadamia medium bruin. Houd 20 g apart voor de presentatie. 2. Draai de macadamia's samen met de olie glad in de keuken machine tot pasta(pindakaas). 3. Verhit de melk met de suiker en macadamiapasta, roer door en zorg dat alles goed oplost. 4. Giet dit mengsel op de koude slagroom. 5. Laat verder afkoelen en draai er ijs van.

## Crème brûlée van macadamia

| Ingrediënt         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| macadamianoten     | 80          | g       |
| hazelnootolie      | 10          | ml      |
| debic crème brûlée | 400         | ml      |

6. Rooster de macadamia's licht. 7. Draai de macadamia's samen met de olie glad in de TM tot pasta (pindakaas). 8. Verwarm de crème brûlée en voeg de macadamia pasta toe. 9. Breng over in een litermaat.

## Crème brûlée van groene asperges

| Ingrediënt         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| groene asperges    | 200         | g       |
| boter              | 15          | g       |
| debic crème brûlée | 400         | ml      |

10. Schil 4 asperges en bewaar de schillen, droog op 50°C in de oven tot knapperig. 11. Maak wat suikerwater (verhouding 1:1) en haal de knapperige asperges even door het suikerwater. 12. Snijd de overige groene asperges in kleine stukjes en stoof met de boter gaar. 13. Cutter fijn in de TM tot een puree, voeg evt. water toe voor een gladde puree. 14. Verwarm de crème brûlée en voeg de asperge puree toe en breng aan de kook, passeer door een fijne zeef en breng over in een litermaat. 15. Schenk beide crème brûlés tegelijk in koude borden. 16. Laat verder opstijven in de koeling (boven).

## Karameldisk

| Ingrediënt         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| werther's original | 150         | g       |
| bakpapier          |             |         |

17. Cutter de snoepjes fijn in de keukenmachine. 18. Plaats ringen ter grootte van het kom(bord) op een bakplaat met siliconenmat en bestrooi met behulp van een klein bolzeefje het gemalen poeder in de ringen. 19. Bak af in de oven op 170°C gedurende 8 minuten. 20. Schuif heel voorzichtig de disks over op bakpapier en laat afkoelen.

## Gebrande meringue

| Ingrediënt    | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| water         | 75          | ml      |
| kristalsuiker | 300         | g       |
| eieren        | 4           |         |
| zout          | 2           | g       |

21. Kook het water met 200 g van de suiker tot 118°C. 22. Splits de eieren, je hebt de eiwitten nodig. 23. Meng het eiwit samen met het zout in de planeetmenger (vetvrij) en begin met het luchtig kloppen van de eiwitten. 24. Haal ondertussen de suikerstroop van de plaat als die 118°C en laat afkoelen tot 113°C, dit is belangrijk. 25. Voeg de overige suiker toe aan het eiwit en direct daarna straalsgewijs de suikerstroop. 26. Klop de massa daarna op de hoogste stand koud. 27. Spuit dopjes op een bakmat. 28. Droog in de oven op 90°C gedurende 2 uur.

## Presenteren

| Ingrediënt         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| bakje atsina cress |             |         |

29. Strooi wat basterdsuiker over de crème brûlée en brand af met de brander. 30. Plaats de karameldisk naast de crème brûlée. 31. Garneer met een krul knapperige aspergeschil. 32. Op de rand van het kombord een quenelle van macadamia ijs.