

2023 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Bruschetta met venkel, uien en olijven

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grof ongesneden brood, bijv. batard of boule	1	
boter	15	g
sansa olijfolie		
uien	2	
venkelknollen	2	
witte wijn	50	ml
zwarte olijven	8	
zeezout		
verse peper		
tijm		

Snijd 5 sneden af. Steek 20 rondjes uit de sneden met een steker. Schil de uien en snijd in dunne ringen. Maak de venkel schoon, snij in vieren en vervolgens in dunne plakken. Ontpit de olijven en snij in plakjes. Smelt de boter en de Sansa olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en dikke bodem. Roer de uienringen en plakjes venkel erdoor en laat het geheel onder af en toe roeren 45 minuten zachtjes stoven, of tot de groenten goud bruin en gaar zijn. Voeg de wijn en de olijven toe en laat het geheel pruttelen tot de wijn is ingekookt. Voeg peper en zout naar smaak toe en houd het venkelmengsel warm. Gril de rondjes brood goudbruin, zonder olie bijvoorbeeld onder de salamander. Schep het warme venkelmengsel erop en garneer met wat verse tijm.

Crostini met tomaat, kappertjes, ui en citroen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
robuust stokbrood	1	
picudo olijfolie van valderrama		
trostomaten	300	g
gezouten kappertjes		
knoflook	1	teen
oregano		
sjalot	1	
citroen	1	
zwarte peper		

Verwarm oven voor op 190°C. Snijd het stokbrood in dezelfde dikte als het sneden brood. Smeer de sneetjes in met olie. Zet 8 minuten in de oven totdat ze goudbruin en krokant zijn. Pliceer de tomaten en snijd concassé. Spoel de kappertjes af. Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit. Meng de tomaat, kappertjes, fijngehakte knoflook, oregano, de fijngehakte sjalot en citroenrasp en voeg mondjesmaat citroen sap toe. Roer door elkaar en laat de smaken intrekken.

Champignons met groene saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sansa olijfolie	100	ml
knoflook	4	teen
gedroogde chilipepers	2	
witte champignons	800	g
bloem	20	g
peterselie	0,5	bos
witte wijn	100	ml
zout		
peper		

Hak de knoflook fijn. Hak de chilipeper fijn. Wrijf de champignons schoon. Verwarm de Sansa olijfolie in een pan en bak de knoflook op een laag vuur glazig. Voeg de chilipeper en de champignons toe en zet het vuur hoger. Roer totdat al het vocht uit de champignons is gelopen en bak ze dan op een niet te hoog vuur nog 10 minuten totdat het vocht verdampt is. Blancheer de 2 tenen knoflook licht in kokend water en snijd ze fijn. Snijd de blaadjes peterselie fijn. Meng de knoflook met de peterselie, de wijn en zout en peper naar smaak in een kommetje. Strooi als de champignons klaar zijn de bloem erover en roer goed door. Haal de pan van het vuur en voeg al roerend de saus toe. Zet de pan weer op het vuur en breng het gerecht al roerend aan de kook. Laat alles 5 minuten pruttelen. De saus moet tamelijk dik worden. Proeven en eventueel nog wat citroensap toevoegen. Leg op een tapas plankje om en om 2 crostini en 2 bruschetta. Plaats een kleine tajine naast het plankje en vul deze met de champignons. Leg de deksel van de tajine schuin op het bakje.

Pasta van inktvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
inktvisinkt	16	g
basisreceptuur pastadeeg	300	g

Maak volgens basisreceptuur zwart pastadeeg. Maak met behulp van de pastamachine tagliatelle van zwarte pasta. Kook de pasta in goed gezouten water al dente.

Vulling van gamba en olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's	10	
kappertjes	15	g
taggiasche olijven	25	g
knoflook	1	teen
slagroom	150	ml

Ontdooi eventueel de gamba's en pel de gamba's. Hak de olijven klein. Hak de kappertjes klein. Pureer de gamba's met de knoflook en de slagroom tot een gladde farce en meng deze met de kappertjes en de olijven.

Inktvis gevuld

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijlstaart babyinktvisjes of 10 grotere	20	st
bloem		
knoflook	3	teen
rozemarijn	3	tak
sansa olijfolie		

Maak de inktvis schoon; trek voorzichtig het onderlichaam met de tentakels los van het bovenste gedeelte. Als het goed gaat, komen de ingewanden er automatisch mee uit. Controleer of de baleinen en alles er uit is. Bij de minipijlinktvisjes kan er ook nog een grijs vliesje omheen zitten, deze dan ook verwijderen. Snijd het deel met de tentakels net boven de ogen door. De 'rommel' van weg, de tentakels reserveren. Vul de inktvislijfjes met de farce en sluit ze af met een cocktailprikket. Wentel de inktvis door wat bloem en bak ze rondom goudbruin in Sansa olijfolie met wat knoflook en rozemarijn. Gaar de inktvis in een ovenschaal op 170°C (ong. 15 min). Bak vervolgens de tentakels nog even in dezelfde olie.

Saus van witte wijn en saffraan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	500	ml
witte wijnazijn	100	ml
knoflook	2	teen
laurierblaadjes	5	
sjalot	2	
saffraan (4-5 draadjes)	1	plukje
koude boter	100	g

Snijd de sjalot en hak de knoflook fijn. Voeg wijn, azijn, laurier en saffraan toe en reduceer tot de helft en passeer door een zeef. Monteer de saus met de koude boter, klontje voor klontje en breng op smaak met zout en peper. Schuim het vlak voor uit even op met de staafmixer.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gezouten kappertjes	10	g
sansa olijfolie		
affilla cress		

Spoel de kappertjes af. Bak de kappertjes knapperig in een klein beetje Sansa olijfolie. Plaats een hoopje pasta in een diepbord. Snij de inktvisjes in 2-en en verdeel deze over de pasta. Dresseer de inktvisjes op de pasta en verdeel de saus er over. Versier met Affilla cress, de gebakken tentakels en gebakken kappertjes.

Ajoblanco

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1500	ml
witbrood	200	g
gepelde amandelen	600	g
knoflooktenen (\pm 5 tenen)	20	g
zout		
peper		
picudo olijfolie van valderrama	35	ml
sherryazijn	125	ml
kaasdoeken		
pitloze witte druiven	500	g
geschaafde amandelen	100	g

Maak kippenbouillon volgens basisreceptuur. Snijd het brood eventueel in plakken en week het brood in wat bouillon. Blancheer de amandelen en blancheer de knoflook. Pureer de amandelen vervolgens met de knoflook, zout en het brood (in de Thermomix 60 seconden, stand 10). Voeg de olijfolie al roerend toe, meng er aan het einde de azijn door. Voeg bouillon toe tot de gewenste dikte. Breng het mengsel op smaak met zout en eventueel wat extra azijn. Maal nogmaals in de Thermomix, tot het nauwelijks of niet meer korrelig is. Wrijf eventueel nog het door een fijne zeef (al of niet met kaasdoek). Reserveer koud (bij voorkeur in de koeling). Verwijder alle schilletjes van de druiven en halveer ze. Rooster in een droge pan de amandelen. Garneer met de gehalveerde druiven. Garneer met paar druppels Picudo olijfolie van Valderrama en met wat gesnipperde geroosterde amandelen.

Rouleau van konijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenrugfilet	1000	g
dadels	25	
water	350	ml
sherry	650	ml
ahornsiroop	60	g
vegetal	70	g
pata negra (dungesneden)	10	plakjes

Ontvries de filets en bestrooi lichtjes met peper en zout. Verdeel in twee porties en rol deze als een toffee mooi strak op plasticfolie, vacumeer deze en gaar ze in de sous vide op 62°C voor minimaal 1 uur. Ontpit de dadels en sla deze plat tussen bakpapier. Rol deze met de deegroller uit tot een mooie dunne rechthoekige plak (om het makkelijk van het papier te halen is het handig om het licht aan te vriezen). Verdun de sherry met water en voeg de ahornsiroop toe, verwarm. Bind deze af met Vegetal en giet de vloeistof mooi dun uit op een plateau, bekleed met folie. (gebruik 2 plateaus om dunne gelei te krijgen). Laat de gelei afkoelen. NIET IN DE VRIEZER!! Leg op de gelei een plak dadels en bedek die met de Pata Negra. Leg het konijn op het uiteinde van de plak, en rol deze mooi strak in (met de folie). Verwarm kort voor dat je uit gaat tot maximaal 60°C.

Zoete aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappels	3	
roomboter		
zout		

Schil de aardappels. Snij de aardappels in een fijne brunoise. Was de aardappelstukjes en droog deze. Bak de aardappels tot knapperige kaantjes. Breng op smaak met zout (indien nodig).

Pompoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
honing	10	g
roomboter	100	g
sansa olijfolie		

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de pompoen en snij het vruchtvlees in kleine stukjes. Meng de pompoen met de honing en Sansa olijfolie. Doe de pompoen op een ovenblad en laat in de oven garen. Klaar de roomboter tot een beurre noisette. Laat de pompoen afkoelen en doe deze, met de beurre noisette in de blender. Zorg dat de puree een mooie zachte consistentie heeft. Indien nodig, druk de puree door een fijne zeef. Reserveer warm.

Rode biet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten (gekookt)	5	
rookmot		

Doe een wat rookmot in de rookoven. Maak kleine cilinders van de biet. Doe de biet in de rookoven. Sluit de rookoven bijna helemaal en zet deze op halfhoog vuur. Sluit de pan zodra de rook te ruiken is en haal de rookoven van het vuur. Laat de bieten zo lang mogelijk de rookgeur opnemen. Reserveer.

Artisjok chips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
artisjok	2	
zout		
peper		

Maak de artisjok schoon zodat je enkel de bodem overhoudt. Blancheer deze in licht gezouten water met een halve citroen, net niet gaar. Snijd de artisjokken met behulp van de snijmachine, stand 3, in dunne plakjes. Dep goed droog. Frituur in een frituur op 160°C tot de artisjokkenchips krokant zijn. Bestrooi met zout en peper.

Dragonolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	150	ml
dragonblaadjes	75	g

Blancheer de dragonblaadjes kort, droog ze en doe ze samen met de olie in de Thermomix. 1 minuut op stand 5 dan 10 minuten op 50°C stand 2. Zeef de olie en doe over in spuitflacon. Reserveer de olie.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	25	
beukenzwammen	150	g
notenolie		

Hak de hazelnoten fijn en rooster in een droge koekenpan. Besprenkel de beukenzwammen met wat notenolie en gebruik de crème brûlée brander om de zwammetjes af te branden. Trek een streep van de pompoenpuree op het bord. Plaats een rouleau op het bord, garneer met gehakte hazelnoten, zwammen en artisjokchips. Plaats de biet op het bord, en strooi de kaantjes eroverheen. Garneer met druppels dragonolie.

Pistachepasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenoten, gepeld, geblancheerd en ongezoeten	100	g
witte basterdsuiker	34	g
ei	1	
boter	35	g
slagroom 30%	35	g

Snijdt de boter in stukjes. Doe de pistachenoten en de suiker in de Thermomix en hak 20 sec/snelheid 9. Schraap met een spatel de zijanten van de mengbeker naar beneden. Voeg het ei, de boter en room toe en mix 20 sec/snelheid 6. Reserveer.

Pistache gelato

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	300	ml
slagroom	200	ml
eieren	3	
rietsuiker	100	g
pistachepasta		

Splits de eieren en reserveer het eiwit. Meng de melk met de slagroom en breng kort aan de kook. Doe over in de Thermomix. Klop de eidooiers los met suiker in de KitchenAid voor 10 minuten. Giet het suikermengsel in de Thermomix met slagroom en melk en verwarm 3 minuten/80°C /snelheid 3,5. Voeg de pistachepasta erbij, en verwarm 3 minuten/80°C /snelheid 3. Koel het mengsel afgedekt af in de vriezer. Maak het ijs in de ijsmachine.

Deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem + om te bestrooien	250	g
geklaarde boter	30	g

Zeef de bloem. Meng voor de deegrolletjes de bloem met de geklaarde boter, de suiker, de Marsalawijn.