

2023 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

BLEEKSELDERIJ

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	5	brede stengels
water	100	ml
zeezout	3,5	g
vacuüm zak		
wasknijpers		

Schil de stengels bleekselderij en zorg dat alle draden weg zijn. Reserveer de afsnijdsels voor de kreukels. Halveer de stengels, in stukken van 10 cm lang en doe samen met water en zout in een vacuüm zak en gaar deze sous vide 40 minuten op 83°C. Haal de batonnets eruit en laat droog afkoelen, bewaar het kookvocht voor nr. 5.

KREUKELS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aliskruiken	1000	g
lavas	1	bos
selderij afsnijdsels		
zwarte penja peper	5	g
foelie	2	knopjes
sjalotten	2	
knoflook	2	teen

Haal de blaadjes van de stelen en reserveer de blaadjes voor de lavascrème. Maak een bouillon van het restant kookvocht en zoute water, voeg hierbij 500 ml water, de lavas stelen en de rest van de ingrediënten. Breng tegen de kook aan en laat 10 minuten trekken. Was de kreukels zeer goed en voeg aan de bouillon toe en laat 6 à 8 minuten koken. Giet af in een ruim vergiet en laat afkoelen. Peuter met een speld de kreukels uit hun huisje en reserveer.

LAVASCRÈME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolzaadolie	150	ml
eieren	2	
yoghurt	100	g
selderijzout		
peper		
isi patronen		

Lavasolie maken: Reserveer 10 blaadjes voor de presentatie. Doe de rest van de blaadjes met de koolzaadolie in de Thermomix stand 5 op 80°C voor 6 à 8 minuten. Giet door een fijne zeef en laat uitlekken. Splits de eieren, je hebt 30 g eiwit nodig. Roer de eiwitten los vermeng met de yoghurt en roer de lavas olie er door heen. Breng hoog op smaak met selderijzout en gemalen witte peper. Doe over in een ISI-fles en belucht met 2 of 3 patroon.

PETERSELIEWORTEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterseliewortels	250	g
sansa olijfolie		

Snij 20 plakken peterseliewortel op 2mm. Droog in de oven op 90°C ongeveer 20 min. Snij de rest van de wortel in een fijne brunoise. Bak de brunoise in Sansa olijfolie totdat deze krokant is.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borage cress		

Droog de batonnets goed af, plaats ze op een bord en verdeel de kreukels op de selderij. Smit de crème over de kreukels en garneer met klein blaadje lavas, peterseliewortel en Borage Cress.

PULPO

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pulpo tentakels	800	g
witte uien	2	
bosui	2	
witte peperkorrels	20	
laurierblaadjes	2	
zout		
sansa olijfolie		

Verwarm de oven voor op 130°C. Snijd de witte ui fijn en de bosui in de lengte en snij ook in stukjes, kneus de witte peperkorrels. Vul een pan met 2 liter water, voeg wat zout toe en dan de gesneden witte ui, bosui en laurierblaadjes en de peper. Breng tegen de kook aan en laat 5 minuten trekken. Laat de pulpo tentakels in de bouillon 30 minuten zachtjes koken met deksel op de pan. Haal uit de pan, droog af, leg in een schaal besprenkel met Sansa olijfolie en zet afgedekt in de oven voor 20 min. Koel af en plaats in de vriezer voor 10-20 min.

QUINOA KROEPOEK

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte quinoa	100	g
aardappelzetmeel	10	g
water	250	ml
zout		

Kook de quinoa in ruim gezouten water gaar, giet af en laat uitstomen. Verwarm 250 ml water tot 100°C, voeg de quinoa toe en het aangelengde zetmeel, laat even doorkoken en draai glad in de TM. Smeer dun uit op een bakmatje, droog in de oven op 90°C in een uur. Breek of snijd in stukken en frituur af op 190°C. Laat uitlekken op keukenpapier en zout eventueel na.

DILLE-OLIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dille	1	grote bos
zonnebloemolie	200	ml

Blancheer de dille kort in kokend water en koel direct terug in ijswater. Sla uit, doe over in een theedoek en pers al het water eruit, snij grof. Doe in de TM met de olie en laat draaien op 70°C, mix alles zeer glad. Schenk de olie door een fijne bolzeef en schenk over in een spuitflesje.

AARDAPPEL BLOKJES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels	4	grote
frituurolie		
pijnboompitten	45	g

Schil de aardappels, snijd ze in plakken van 3 mm dik en snijd deze in blokjes van 3 bij 3 mm. Spoel ze goed af onder koud water, dep ze zeer goed droog en frituur op 150°C. Rooster de pijnboompitten en vermeng direct na het frituren met elkaar.

PULPO II / SALSA

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dille	0,5	bos
kervel	0,5	bos
dille-olie	100	ml
knoflook	3	teen
rode chili	2	
citroenen	2	

Snij de pulpo in plakjes ter breedte van de nopjes, reserveer. Snijd de dille en kervel fijn, de chilipeper in zeer dunne ringetjes, hak de knoflook ragfijn. Rasp de citroenen en pers uit. Doe alles in een kom vermeng met dille-olie en citroenrasp, breng op smaak.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chili cress		

Verdeel de pulpo over de borden, druppel naar smaak citroen erover. Verdeel de salsa lekker ruim over de pulpo en wees royaal met het aardappel/pijnboompitten mengsel. Garneer af met cress en een stuk kroepoek.

GEPOFTE KNOLSELDERIJ

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	grote
boter	100	g
tijm	0,5	bos
gerookte knoflook	2	bol

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de knolselderij, bestrooi met peper en zout en wrijf de knolselderij in met de boter. Neem 2 grote vellen alu-folie kruislinks over elkaar, leg er wat takjes tijm op en leg daarop de knolselder met de 2 bollen knoflook erop, vouw de folie goed dicht. Pof de bol in ca. 1 uur gaar. Verwijder de alu-folie en als de knolselderij bleek ziet kleur dan met de brander tot donker bruin. Laat de knolselderij iets afkoelen en snijd dan overlangs door en snijd dan in dunne plakken. Houd de plakken afgedekt warm in de warmkast.

CANTHARELLENCRÈME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	500	g
sansa olijfolie	80	ml
ciderazijn	60	ml
kappertjes (uitgelekt)	60	g
boter	50	g

Druk de zachte pulp uit de teentjes gepofte knoflook en zet apart. Droog de kappertjes op keukenpapier en zet apart. Maak de cantharellen schoon en scheur in gelijke stukken. Bak de paddenstoelen in weinig Sansa olijfolie kort aan, maal er zout en peper overheen. Schep de cantharellen uit de pan in een bolzeef en vang het vocht op. Haal de mooiste stukjes cantharel eruit, 3 p.p. en laat ze op keukenpapier uitlekken. Bak in dezelfde pan in de overgebleven Sansa olie de kappertjes knapperig, laat uitlekken op keukenpapier. Pureer de overige paddenstoelen met de boter en de gepofte knoflook tot een crème en voeg de uitgelekte olie van de cantharellen geleidelijk toe. Breng de paddenstoelencrème op smaak met een drup azijn.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tahoon cress		
arbequina olijfolie		

Steek met een steker mooie rondjes uit de plakken knolselderij (3 pp). Smeer de lauwwarme cantharellencrème uit op warme borden. Leg hier de warme plakken knolselderij op. Verdeel de gebakken cantharellen en kappers erover. Strooi de tahoon cress erop en druppel er goede olijfolie erop.

HERTEN RILLETTE -1

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildbotten	500	g
hertenschouder	650	g
hertenbiefstuk	800	g
korianderzaad	10	g
gemalen kardemom	2	g
komijnzaad	4	g
kaneel	1	g
venkel zaad	20	g
zwarte peper	5	g
kurkuma	5	g
koolzaadolie	100	g
sjalot	100	g
roomboter	150	g
zout	10	g
sansa olijfolie	60	g
filmfolie		

Maak 1000 ml wildbouillon volgens basis receptuur. Brand voor de rillette de specerijen in een droge pan en vermaal tot een poeder. Ontbeen de hertenschouder. Snijd in plakken. Verwarm in de snelkookpan de koolzaadolie, wrijf het vlees in met de specerijenmelange en bak rondom aan. Giet het vet uit de pan en bedek het vlees met 750 ml wildbouillon, sluit de pan en gaar het vlees in ca. 2 uur gaar. Haal het vlees uit de pan, reduceer het stoomvocht tot een stroopje, pluk het vlees en voeg toe aan de reductie. Braad in de boter de fijn gesneden sjalotten goudbruin, voeg toe aan het vlees samen met de Sansa olijfolie en het zout. Stort dit geheel in een platte slede en koel zeer snel terug. Zodra iets afgekoeld en opgesteven, rol dan de rillette in filmfolie en laat verder opstijven. Portioneer de hertenbiefstukken.

SAFFRAAN PUDDING

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geitenmelk	250	ml
saffraandraadjes	0,1	g
zout	3	g
suiker	20	g
agar-agar	2	g

Breng voor de pudding alle ingrediënten aan de kook, zorg dat de suiker geheel is opgelost, laat 2 minuten doorkoken. Stort in vormpjes en zet koel weg.

DADELPUREE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dadels (zonder pit)	250	g
komijnzaad	10	g
wildbouillon	250	ml
water	250	ml
sherry azijn	75	ml

Breng de dadels aan de kook met de wildbouillon, het water en de komijn. Verwarm net zo lang dat de dadels puree worden en de jus is gereduceerd tot 2/3. Blender de dadels tot een gladde massa. Reserveer warm.

CHURROS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	300	g
patentbloem	100	g
roomboter	40	g
water	80	ml
melk	115	ml
eieren	3	
frituurolie		

Schil en was de aardappels, kook ze met zout gaar, giet af en laat goed droog stomen. Knijp er puree van. Breng het water, melk en boter aan de kook, voeg zout toe, haal van de plaat en voeg in één keer alle bloem toe en roer goed door, zet weer op de plaat en al roerende de deegbal laten garen. Haal de pan van de plaat en voeg één voor één de eidooiers aan toe en roer steeds goed door totdat er een glimmend zachte massa wordt. Roer de aardappelpulp doorheen. Klop de eiwitten stijf en vouw dit erdoor heen, schep deze massa in een grote spuitzak met een groot kartelspuitmondje. Knip boven de hete frituur steeds 8 cm lange deegslinteren, bak 3 à 4 min.

HERTEN RILLETTE -2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
eieren	3	
panko	200	g
boter		

Snijd de rillette in plakken en paneer ze door eerst in de bloem te wentelen, door losgeklopt ei te halen en dan door de panko te drukken. Bak ze in boter goudbruin en knapperig af en laat uitlekken op keukenpapier. Kruid de hertenbiefstukjes, gril ze en geef ze cuisson, laat afgedekt rusten. Trancheer de biefstuk.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granaatappel (pitjes)		
mustard cress		
boter	100	g

Zet de boter koud. Monteer het gereduceerde stoofvocht van de rillette met de boter. Dresseer de biefstukjes met de rillette op het bord. Dresseer de dadelpuree en de saffraan pudding. Plaats hiernaast een stapeltje churros en garneer met granaatappelpitjes en cress.

DESSERT PEER / CHOCOLADE-KARDEMONSAUS / CRÈME CRUE

KWEEPEREN SIROOP

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1400	ml
suiker	150	g
honing	300	g
citroenen	2	
vanille-pasta	5	kneepjes
kardemompeulen	15	
laurier	1	blaadjes
peren	10	
kweeperengelei	1	bakje

Breng de wijn tegen de kook aan. Voeg de suiker, honing, vanille, laurier, gekneusde kardemompeulen en de in kwarten gesneden citroen aan het wijn mengsel toe, en laat op middelmatige stand rustig 30 min. trekken. Neem wat vocht uit de wijnmassa en roer de inhoud van 1 bakje kweeperengelei los in dit vocht. Voeg deze massa toe aan de pan met wijn. Schil de peren met een dunschiller. Snijd ze doormidden. Haal het klokhuis eruit met een parisienneboortje. Laat de peren in de zacht kokende siroop glijden. Vul, indien nodig aan met water totdat de peren onder water staan.