

# 2023 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

## Tartaar van Paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	4	st
rode puntpaprika	3	st
tijm	4	takjes
rozemarijn	2	takjes
knoflook	2	teen
sansa olijfolie		
sjalot	1	st
citroenolie		
zout		
peper		
citroen	1	st

1. Verwarm de oven voor op 180°C. 2. Leg de hele paprika's op een ovenschaal en voeg er de tijm, rozemarijn, geplette knoflook en een royale scheut Sansa olijfolie aan toe. 3. Kruid rijkelijk met zout en peper. 4. Plaats in de oven en laat in ongeveer 35 minuten roosteren (halverwege de paprika's omdraaien). 5. Was en rasp de citroen. Snijd de citroen a viv en vervolgens in fijne brunoise. Meng dit bij de presentatie door de tartaar. 6. Doe de geroosterde paprika's in een plastic zak en laat 10 minuten nagaren. 7. Verwijder de schil van de paprika's en verwijder de zaadlijsten. 8. Snipper het sjalotje zeer fijn. 9. Snijd het paprika vruchtvlees in een zeer fijne brunoise, meng met de gesnipperde sjalot. 10. Breng op smaak met citroenolie, zout en peper en wat van het vocht uit de oven. 11. Zet afgedekt weg in de koeling.

## Kwartelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelei	10	st
azijn		

12. Schenk azijn in een kom, breek er de kwarteleitjes in en laat enkele minuten staan. 13. Breng water aan de kook, maak een draaikolk en pocheer de eitjes ongeveer 1,5 minuut. Schep ze er voorzichtig uit en reserveer op een plat bord.

## Anchoïade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	st
ansjovis	35	g
pernod		
citroensap		
zonnebloemolie	100	ml
zout		
peper		

14. Voeg alle ingrediënten samen behalve de olie. 15. Voeg al kloppend druppelsgewijs de olie toe tot een gladde mayonaise. 16. Doe in een spuitzakje en bewaar voor de garnering. 17. NB als de massa te dun wordt, maak dan een mayonaise volgens basisreceptuur. Meng vervolgens de massa met wat mayonaise, totdat je wel een mooie dikke Anchoïade krijgt.

## Kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	40	g
frituurolie		
zout		

18. Dep de kappertjes goed droog. 19. Frituur ze kort in hete olie in een ijzeren koekenpan, zodat ze open gaan staan. 20. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met een snufje zout.

## Makreel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
makreel	5	st
passievruchten	5	st
fijn zeezout		
picual-olijfolie	100	ml
spitskool	1	st

1. Fileer de makreel, maar laat het vel er op zitten. 2. Leg de makreelfilets 30 minuten met de huidkant op fijn zeezout. 3. Trek daarna voorzichtig het vel er af. De strepen moeten nog zichtbaar blijven. 4. Snijd de passievruchten open en haal ze leeg. 5. Meng het passievruchtvlies met de olijfolie. 6. Marineer de makreelfilets in de passievrucht-olie. 7. Haal genoeg spitskoolbladeren los. 8. Blancheer de spitskoolbladeren in zout water en koel terug op ijswater. 9. Halveer de makreelfilets in de lengte en verwijder de graten. 10. Rol 5 makreelfilets, zonder graten, ieder in een spitskoolblad als een rolletje. 11. Snijd elk rolletje in zes stukken, zorg dat het koolblad er omheen blijft zitten. 12. Snijd de overige makreelfilets schuin in chinoise in 6 stukken.

## Avocado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	2	st
crème fraîche	100	g
limoen	1	st

13. Maak van de avocado, crème fraîche en limoensap een fijne crème. 14. Naar smaak zout toevoegen. 15. Doe in een spuitzak en bewaar koel.

## Venkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	1	st
pernod	15	ml
sansa olijfolie		
zout		

16. Verwijder het groen van de venkel, als deze aanwezig is en bewaar voor de presentatie. 17. Snijd de venkel zeer dun en maak deze aan met wat olijfolie en Pernod en bestrooi met een beetje zout.

## Wilde Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eend	3	st
sinaasappel	3	st
knoflook	3	teen
verse gember	6	cm
vijfkruidenpoeder	15	g
roomboter	250	g
zout	30	g
cocktailprikkers		

1. Maak de wijn op tijd open en laat op temperatuur komen. 2. Spoel de eend af en dep deze droog. 3. Meng het zout met de vijfkruidenpoeder en wrijf er de eend zowel van binnen als van buiten mee in. 4. Rasp de sinaasappel en snijd de sinaasappel vervolgens in vieren. 5. Rasp de gember en knoflook. 6. Meng de geraspte sinaasappelschil met de gember en knoflook, wrijf er de binnenkant mee in en stop de partjes sinaasappel in de eend. 7. Bind de poten samen en zet het nekvel vast met een prikker. 8. Laat rusten/marineren. 9. Verwarm de oven voor op 180°C. 10. Rooster de eend ongeveer 3 kwartier in de oven. Overgiet de eend regelmatig met het braadvocht. Maak ondertussen de laksaus. 11. Lak af met de laksaus en herhaal dit een aantal keren. 12. Verwijder de pootjes en reserveer voor de dumplings.

## Laksaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	3	perssinaasappels
honing	60	g
sojasaus	70	ml
verse gember	6	cm
rietsuiker	80	g
steranijs	5	st

13. Pers de sinaasappels uit en zeef het sap. Je hebt 500 ml nodig. 14. Breng het sinaasappelsap met de honing, suiker en sojasaus aan de kook. 15. Voeg de gember en steranijs toe en eventueel nog wat van het braadvocht en laat inkoken tot een siroop. 16. Reserveer voor later.

## Dumpling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dumplingvellen	10	st
bieslook	25	g
oestersaus	60	ml

17. Pluk de gestoofde eendenboutjes. 18. Snijd de bieslook fijn. 19. Meng de oestersaus met de geplukte eend en bieslook. 20. Neem een dumplingvel in de hand en doe hierop een klein beetje vulling. Je kunt ook de empanada-vormpjes gebruiken. 21. Maak de randen van het vel vochtig en knijp rondom samen zodat er een zakje ontstaat. Knijp de bovenzijde goed dicht. 22. Stoom de dumpling in 7-10 minuten gaar in een stoommandje (maak eventueel een bodem van de koolbladeren, over van het 2e gerecht).

## Bataat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bataat	700	kg
roomboter	175	g
frituurolie		
zout		

23. Schil de zoete aardappelen en snijd in stukken en kook gaar. 24. Bewaar de schillen. 25. Stamp tot puree en roer er de boter door. 26. Snijd de schillen tot stro, was de schillen en dep ze droog. 27. Kort voor uit even frituren. Licht zouten.

## Krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstvellen		

28. Breek de rijstvellen in stukken of in repen en frituur (180°C) deze tot kroepoek.

## Runderfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderfond	1000	ml

1. Maak 1 liter runderfond volgens basisreceptuur.

## Hertensukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hert sukade	1200	g
roomboter	100	g
rode wijn	750	ml
peper		
zout		

2. Snijd de sukade in 10 gelijke stukken, kruid licht met peper en zout. 3. Klaar de roomboter en bak de sukadestukken rondom bruin. 4. Blus het geheel af met de rode wijn en voeg de runderfond toe; het geheel moet net onderstaan. 5. Laat de sukade gedurende ca 2,5 uur rustig garen. 6. Haal het vlees voorzichtig uit de pan en houdt warm. 7. Reduceer de saus naar smaak.

## Pastinaakpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	500	g
roomboter	50	g
slagroom	120	ml
gerookte olie	50	ml
rookmot	10	g
zeezout		

8. Schil de pastinaak en rook deze warm 4 minuten in de rookoven. 9. Snijd ze fijn en doe ze met de rest van de ingrediënten in een vacuumzak. 10. Trek de zak NIET vacuüm maar seal deze enkel dicht. 11. Stoom het geheel op 100°C stoom ongeveer 80 minuten (kan samen met de wortelen). 12. Draai de inhoud daarna glad met de blender en zeef de massa. 13. Breng verder op smaak met wat zeezout.

## Wortelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte wortel	400	g
oranje wortel	400	g
gele wortel	400	g
roomboter	60	g
sinaasappels	3	st
frituurolie		
zout		
koriander	0.5	bos

14. Was en schil de winterwortels en bewaar de schillen. 15. Rasp de sinaasappel en pers deze vervolgens uit. 16. Trek de wortelen per kleur vacuüm met 80 ml sinaasappelsap, boter, zout en peper. 17. Gaar de wortelen in ca. 80 minuten in de stoomoven op 100°C stoom (kan bij de pastinaken). 18. Maak de schillen droog en frituur ze (afzonderlijk van elkaar) krokant. 19. Breng de schillen op smaak met wat zout. 20. Haal de wortelen uit het plastic en verdeel het kookvocht over drie pannetjes. 21. Snijd de wortelen in de gewenste vorm en doe ze terug in het kookvocht. 22. Glaceer de wortelen rustig en voeg grof gehakte koriander en sinaasappelrasp toe.

## Tartalettes (Harde Wenerdeeg)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	150	g
roomboter	300	g
bloem	450	g
citroenrasp	10	g
zout		
ei	60	g

1. Verwarm de oven op 160°C. 2. Meng basterdsuiker, roomboter, citroenrasp, ei en het zout in een bekken met een vlindergarde. 3. Voeg de gezeefde bloem toe en meng goed met elkaar. 4. Verpak het deeg in plasticfolie en laat opstijven in de koeling. 5. Vet ronde bakvormen in met de bakspray. 6. Rol het harde wenerdeeg uit. 7. Bekleed de onder- en zijkant van de bakvorm met het harde wenerdeeg. 8. Maak gaatjes in het harde wenerdeeg met behulp van een vork of een speciale roller. 9. Bak 12 minuten op 160°C. 10. Maak wat crumble van het restant deel en meng er wat roze peper door. Gebruik de crumble onder ijs, zodat deze niet wegglijdt.

## Gele Room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
vanille	3	pompjes
witte suiker	100	g
eidooier	2	st
maïzena	50	g
gemberpuree	50	g

11. Breng 400 ml melk met de vanille aan de kook. 12. Doe de overige melk met de suiker en de eidooier in een kom en klop dit goed door elkaar. 13. Klop als laatste de maïzena erdoor en maak er een glad papje van. 14. Giet al roerend de helft van de hete melk op het suikermengsel. 15. Roer het goed door. 16. Giet dit mengsel vervolgens bij de hete melk in de pan en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook. 17. Het mengsel zal gaan binden en dikker worden. Blijf goed roeren en laat 1 tot 2 minuten zachtjes doorgaren. 18. Voeg de gemberpuree toe. 19. Laat de gele room in de pan afkoelen en dek af met plasticfolie zodat er geen velvorming kan plaats vinden. 20. Roer de gele room voor het uitgaan goed door en voeg eventueel een scheutje melk toe.

## Kokos Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	450	ml
suiker	100	g
glucose	110	g
wortelsap	150	ml
mandarijn	1	st
limoen	1	st

21. Maak yuzusap door 1 mandarijn en 1 limoen uit te persen en te mengen. Je hebt 40 ml nodig. 22. Verwarm de kokosmelk, suiker, glucose, wortelsap en yuzusap tot de suiker volledig is opgelost. 23. Gebruik vervolgens een staafmixer om de Cortina er goed doorheen te mengen. 24. Passeer de sorbetbasis en laat volledig afkoelen. 25. Draai er in de ijsmachine in 45 minuten ijs van.

## Chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	300	g
ras el hanout	10	g

26. Smelt de witte chocolade au bain marie en voeg er de Ras el Hanout aan toe. 27. Roer de massa door met een spatel en stort de chocolade op een plateau met vetvrij papier.