

2024 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

CRÈME VAN KIPPENLEVER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	blaadjes
sjalot	1	
kippenlever	300	g
kippenbouillon	200	ml
witte port	50	ml
sansa olijfolie	10	ml
peper		
zout		
room	100	ml
kookcognac	25	ml

Controleer de kippenlever op gal en zenen. Week de gelatineblaadjes in koud water. Pel en snipper de sjalot fijn. Verhit de Sansa olijfolie in een koekenpan en bak hierin de sjalot en kippenlevertjes op middelhoog vuur. Voeg naar smaak zout toe. Blus vervolgens af met de cognac, de witte port en kippenbouillon. Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg toe aan de pan met kippenlevertjes. Haal van het vuur, breng op smaak met peper en roer even kort door. Doe vervolgens de inhoud van de pan in de Thermomix en mix 1 minuut, stand 10. Zet de massa afgedekt in de vriezer voor 30 minuten. Klop de room op tot een lobbige substantie. Haal het mengsel van kippenlever uit de vriezer en spatel voorzichtig de lobbige room door het kippenlever mengsel. Plaats terug in de vriezer tot uit.

SALADE VAN WITLOF EN APPEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	1	
appel	1	
witlof	2	stronkjes
kastanjechampignons	3	
valderrama olijfolie	10	ml
poedersuiker	10	g
bieten cress		
affilla cress		

Maak ondertussen de vinaigrette voor de salade door het sap van een limoen te mengen met de poedersuiker, olijfolie en wat peper. Schil de appel. Snijd de appel en de witlof in julienne en gelijke lengte, en meng dit met de helft van de vinaigrette. Ontvel de champignons. Schaaf met de truffelrasp dunne plakjes/schilfers van de rauwe champignons. Neem de diepe komborden. Schep de salade van witlof en appel in het bord. Maak een mooie quenelle van de kippenlever crème. Garneer het gerecht met de rest van de vinaigrette, de cressen en champignonschilfers.

GROENTEBOUILLON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon volgens basisreceptuur		

Maak 1 liter groentebouillon volgens basisreceptuur.

TOMAAAT-KANEELSOEP

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	700	ml
sansa olijfolie	20	ml
sjalotjes	3	
knoflook	2	teen
champignons	150	g
bleekselderij	100	g
wit van prei	135	g
tomaten in blik	800	g
tomatenpuree	1	blikje
kaneelstokjes	3	
basilicum	15	blaadjes
crème fraîche	200	ml
zout		
peper		

Snijd de sjalot en knoflook fijn. Snijd de champignons, de bleekselderij en het wit van de prei fijn. Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit hier de sjalot, knoflook, champignons, bleekselderij en wit van prei in. Voeg de tomatenpuree toe. Voeg de kaneelstokjes, basilicum en de tomaten toe en stoof alles 10 minuten op een zacht vuurtje. Voeg de groentebouillon toe en laat alles nog eens 20 minuten trekken. Haal de kaneelstokjes uit de soep en pureer de vloeistof. Druk de soep door een zeef. Klop de crème fraîche door de soep en breng op smaak met zout en peper. Reserveer.

GROENE KRUIDEN GEL

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse tuinkruiden (peterselie, bieslook, dragon, kervel)	100	g
water	200	ml
agar agar	2	g

Blancheer de groene kruiden en laat ze in ijswater snel afkoelen. Draai glad in een keukenmachine of blender met 100 ml water. Zeef het mengsel. Verhit 100 ml water en los hier de agar agar in op. Meng het kruidenmengsel door het warme water. Laat afkoelen in de koelkast. Draai de gelei tot een gel in de keukenmachine of blender en bewaar in een spuitzak.

SPEK EN UI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pancetta	100	g
gebakken uitjes (indonesische keuken)	50	g

Bak de pancetta zachtjes uit en laat op keukenpapier uitlekken. Verkruiemel de pancetta en meng met de gebakken uitjes.

AUBERGINECRÈME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1	
knoflook	2	teen
sansa olijfolie		
verse koriander	10	g
limoen	1	
crème fraîche	75	g
zeezout		
peper		
rozemarijn		

Snijd de aubergine in de lengte in 2 helften. Het vruchtvlees kruislings insnijden en insmeren met doorgesneden teentje knoflook. Bedruppelen met olijfolie, bestrooien met zeezout en takjes rozemarijn en inpakken in aluminiumfolie. Ongeveer 30 minuten poffen in een oven van 200°C. De aubergine leegscheppen met een lepel en fijnsnijden. Verhit het vruchtvlees in een koekenpan met een beetje olie en laat het water laten verdampen. Doe het vruchtvlees in een maatbeker en vermeng met limoensap en crème fraîche. Voeg de koriander toe en maak fijn met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout en reserveer.

PARMEZAANSE KAAS MARSHMALLOWS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	300	g
bladgelatine	13	g
parmezaanse kaas	150	g
extra vierge olijfolie	30	ml
zout		

Koel 240 g van de melk terug tot 3°C. Week de gelatine in koud water. Verwarm de rest van de melk tot ongeveer 60°C en los de gelatineblaadjes erin op. Koel de melk met de gelatine tot 40°C en klop de vloeistof in de KitchenAid. Voeg na ongeveer 30 seconden de koude melk in 1 keer toe. Klop dit geheel luchtig tot er pieken ontstaan en voeg de olijfolie toe. Nog even doorkloppen en vervolgens in een spuitzak met gladde spuitmond doen. Spuit op een bakplaat met bakpapier mooie gladde doppen en bestrooi deze met zout. Rasp de kaas zeer fijn met een Microplane rasp en bestrooi er de marshmallows mee. Bewaar tot gebruik in de koeling.

PRESENTEREN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	100	ml

Klop de room tot yoghurt dikte en voeg al kloppend toe aan de soep. Neem een langwerpig bord en zet daar een klein leeuwenkopje op en vier soeplepels. Schuim de soep op en schep in warme leeuwenkopjes. Leg/spuit de vier garnituren ieder op een eigen lepel en garneer naar wens. Serveer direct.

LAVASOLIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lavas	½	bosje
druivenpitolie	100	ml
zout		
peper		
groene kleurstof		

Doe alle ingrediënten in een blender en draai ongeveer 7 minuten tot deze mooi glad is. Passeer door een doek en zet koud weg.

GEGRILDE COURGETTE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgette	1	
gele courgette	1	
zout		
peper		
sansa olijfolie		

Snijd de courgettes in de lengte in dunne plakken op de snijmachine stand 8. Leg op een schaalte en besprenkel met olijfolie. Kruid met peper en zout. Gril in een grillpan. Leg een plak groene courgette op een plak gele courgette en rol strak op.

JUS VAN KARNEMELK EN SAMBAI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
limoen	6	
droge witte wijn	200	ml
karnemelk	500	ml
sambai	50	ml
room	150	ml
crème fraîche	150	ml
roomboter	50	g
zout		
peper		

Snipper de sjalot. Schil de limoen. Fruit de gesnipperde sjalotjes samen met de limoenschillen aan in olijfolie en blus af met de witte wijn. Laat dit tot de helft inkoken. Zeef de vloeistof. Breng de karnemelk aan de kook, vervolgens eerst zeven en daarna door een kaasdoek zeven. Alleen het vocht van de karnemelk blijft over. Voeg het karnemelkvocht, witte wijn – limoen, sambai, de room en crème fraîche samen en laat voor een derde inkoken. Monteer de saus vlak voor het serveren op met 50 g koude roomboter. Breng op smaak met zout en peper.

KROKANTJE VAN VADOUVAN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	
zout		
peper		
vadouvan		
siliconen mal alvéolé (bijenmal)	1	

Klop de eieren los in een bekken en breng op smaak met zout en peper en een beetje Vadouvan. Leg de siliconen bijenmal op een bakplaat en giet het ei hierin. Strijk de mal strak af met je wijsvinger. Bak het in 5 minuten krokant op 150°C, laat in de mal afkoelen voordat je het eruit haalt. Leg de krokantjes voor uitgaan in een warme oven.

MOUSSELINE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	100	g
melk	100	ml
krumige aardappel (schoon)	500	g
bieslook		
zout		
peper		
fijne rookmot		

Leg de roomboter en de melk in een rookoven met wat rookmot. Laat iets roken en zet een 30 min op de werkbank. Kook de aardappelen gaar en stamp deze samen met de gerookte roomboter en de melk tot een mooie puree. Wrijf de puree door een fijne bolzeef en breng op smaak met wat zout en peper. Snijd de bieslook fijn en spatel deze kort voor uit door de warme puree.

ZEEDUIVEL BAKKEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelfilet	1	kg
boter		
gambero rosso poeder	10	g
zonnebloemolie	50	ml

Maak de olie aan met de Gambero Rosso poeder. Leg de zeeduivel voor het bakken even in de helft van de Gambero Rosso olie. Bak de zeeduivelfilet in z'n geheel en kruid met zout.

PRESENTEREN

Schep de gerookte aardappelmousseline in het midden van het bord. Snij de zeeduivelfilet en leg op de mousseline. Schep rondom ruim de saus van karnemelk en sambai. Halveer een rolletje gele en groene courgette en steek ertussen. Druppel in de saus een beetje essence van Gambero Rosso olie en wat lavasolie. Plaats het krokantje van Vadouvan op het gerechtje.

KIPPENBOUILLON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon volgens basisreceptuur	1200	ml

Maak 1200 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur. Geef hiervan 200 ml kippenbouillon door aan de makers van het 1e gerecht.

ZUURKOOL

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	400	g
spek	80	g
ganzenvet	320	g
witte wijn	400	ml
laurier	3	blad
jeneverbes	15	st

Smelt een beetje boter in een pan en voeg het spek, de laurier en gesneden jeneverbessen toe. Voeg dan de zuurkool, wijn en het ganzenvet toe. Laat dit op zacht vuur voor ongeveer een uur sudderen.

ZUURKOOLBOUILLON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	400	g
knoflook	2	teen
sjalot	2	st
laurier	4	blaadjes
karwij	10	g
spek gesneden	75	g
noilly prat	100	ml
kippenbouillon	600	ml
xanthaangom		

Spoel de zuurkool met koud water. Snipper de sjalot en knoflook. Snijd het spek klein. Fruit de sjalot, knoflook en zuurkool aan in iets zonnebloemolie. Voeg het spek toe en laat kort bakken. Voeg de laurier en karwij toe en blus dit af met Noilly Prat. Voeg de kippenbouillon toe. Laat dit trekken voor ongeveer 45 minuten op laag vuur. Zeef de bouillon. Bindt de bouillon met wat xanthaangom en breng deze op smaak.

EENDEN JUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen en halzen van eend	1	kg
ui	4	st
sechuan peper	5	g
sherry	100	ml
pedro ximénez sherry	100	ml
kalfsfond	350	ml
kippenbouillon	350	ml
sansa olijfolie		
boter	100	g

Plaats de boter in de vriezer. Doe de klein gehakte karkassen en halzen in een grote pan met een scheutje olijfolie en bak ze tot ze licht bruin worden. Snijd de ui, voeg deze toe en laat even meebakken. Aflussen met de twee sherry's. Kneus de Sechuan peper en voeg de Sechuan peper, de kalfsfond en de kippenbouillon toe. Laat de jus gedurende 1 uurtjes trekken. Kook de vloeistof in tot de helft. Passeer de vloeistof door een zeef. Kook verder in tot de helft (totaal $\frac{1}{4}$) en monteer met ijskoude boter.

GEKARAMELISEERDE UI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	4	
zonnebloemolie	20	ml
sushi-azijn	20	ml
zout		
peper		

Snij de ui in kleine stukjes. Verhit een pan, voeg de ui toe met 10 ml olie en zout. Laat de pan op laag vuur staan totdat de uit gekarameliseerd is. Voeg de sushi-azijn toe en laat afkoelen. Pureer tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in een spuitzak.

EEND

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	4	st
shichimi togarashi	7	g

Snijd de vetkant van de eendenborst kruislings in. Wrijf de vleeskant in met de Shichimi Togarashi en zout. Verwarm dan een koekenpan op zacht vuur en leg de eend met vet naar beneden. Laat dit rustig uitbakken. Wanneer het vet mooi is uitgebakken, de eend omdraaien en deze zijde ook bruin bakken. Haal dan de eendenborst uit de pan en laat deze rusten. Gebruik de jus om de paddenstoelen in te bakken. Vlak voor het serveren de eendenborst verwarmen en instrijken met de jus. Snijd daarna in dunne plakken.

PADDENSTOELEN CROUTONS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	st
knoflook	2	teen

Sniper de sjalot en knoflook fijn. Bak kort aan in olie en voeg de tijm toe. Laat afkoelen en meng dan door de roomkaas. Breng op smaak met