

2024 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

ZALM

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm	350	g
bruine basterdsuiker	50	g
zeezout fijn	55	g
peperkorrels (4 kleuren)	3	g

Maak een pekel door de basterdsuiker, zout en peper te mengen. Dep de zalm droog en snijd horizontaal in drie plakken en wentel deze plakken vervolgens door het pekelmengsel. Vacumeer de zalm met wat aanhangend droge pekel en reserveer zo lang mogelijk (minimaal 1 uur). Spoel vervolgens de zalm af en dep droog. Laat even drogen en snijd vervolgens in mooie blokjes.

UIEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien	7	
sansa olijfolie		
witte wijnazijn	20	ml
roomboter	50	g

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer de uien van wortel tot kop, laat de schil zitten. Bestrijk de snijvakken met wat olie met een kwastje. Rooster de uien met de snijkant omlaag in een grillplan donkerbruin, bijna zwart. Leg de uien in een ovenschaal met de snijvlakken omhoog. Voeg de azijn en in stukjes gesneden boter toe. Bak de uien gaar in de oven (ongeveer 30 minuten).

MOSTERDZAAD

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad	8	g
azijn	25	ml
water	75	ml
suiker	20	g

Breng azijn, water en suiker aan de kook. Voeg mosterdzaad toe en reserveer in het vocht.

CROUTONS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes casino wit brood	4	
sansa olijfolie		
peper		

Snijdt de korsten van het brood en snijd het brood vervolgens in kleine blokjes. Meng de blokjes met olijfolie en peper. Bak de blokjes totdat ze knapperig zijn in een verder droge koekenpan. Er bij blijven en goed roeren. Haal uit de pan en reserveer op keukenpapier.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	1	
takjes selderij	10	
sansa olijfolie		
evt. violen uit buitenbak		

Giet het mosterdzaad af. Je hebt de zaden nodig. Was en rasp de limoen. Hak 8 blaadjes selderij zeer fijn en reserveer 10 kleine topjes. Meng de zalmblokjes met de citroenrasp en de fijn gesneden selderij. Druppel er wat citroensap door en werk af met zout en peper. Van iedere halve ui neem je de binnenste schillen er af en neem ongeveer 3-5 mooie schillen uit het midden. Je hebt totaal 30 schillen nodig. Die fungeren als schuitje. Plaats op grijs diep bord 3 schuitjes per bord. Plaats blokjes zalm in de uien-schaaltjes. Plaats in ieder schuitje 2 croutons en een schepje mosterdzaad. Garneer een schuitje met een blaadje selderij. En evt. op een ander schuitje een viooltje. Werk het bord af met wat druppels Sansa.

VISBOUILLON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1000	ml

Maak 1 liter visbouillon volgens basisreceptuur.

VIS VELOUTÉ

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	8	
roomboter	20	g
vermout	400	ml
visbouillon	500	ml
room	500	ml

Snij de sjalotten klein. Zet de sjalotten aan in de boter totdat deze glazig zijn. Voeg de vermout toe en laat inkoken totdat deze stroperig is. Voeg de visbouillon toe en laat inkoken tot de helft. Kook de slagroom apart in en voeg naar smaak toe. Voeg de room toe en breng aan de kook. Laat 10 minuten trekken en zeef de vloeistof.

INKTVIS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pijlintvisjes	24	
gember	50	g
zonnebloemolie		
limoensap		
zout		
peper		

Maak de inktvisjes schoon (kopje en mond verwijderen en de ingewanden en baleinen). Snij de gember in fijne julienne. De rest van de bereiding vindt plaats vlak voordat je uitgaat.

COQUILLES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	20	
limoensap		
peper		
zout		

Dep de coquilles droog. Snij de coquilles in twee schijven.

GEMBER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gember	20	g
zonnebloemolie		

Snij de gember in een fijne julienne. Frituur de gember en reserveer.

SAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vis velouté	1	liter
limoen	1	
gember	20	g
inktvisinkt	24	g
zout		
peper		

Snij de gember in een fijne julienne. Verwarm de velouté tot 80°C en voeg de gember toe. Voeg de inktvisinkt toe. Breng op smaak met een weinig zout, peper en wat limoensap. Houd saus warm (niet koken) en zeef voor serveren.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter		

Verhit de zonnebloemolie in een pan, voeg gember en inktvis toe en bak 1 minuut onder regelmatig roeren. Breng op smaak met limoensap, zout en peper. Verhit de boter in een koekenpan en verhit totdat deze heet is. Bak de coquilles totdat ze mooi gekarameliseerd zijn. Breng op smaak met een weinig zout, peper en limoensap. Centreer 2 inktvisjes op het bord. Dresseer de coquilles eromheen. Schenk de saus over het warme bord. Snij de resterende inktvis in stukken en leg deze tussen de coquilles. Plaats de gefrituurde gember op de inktvis.

GROENTEBOUILLON

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1000	ml

Maak 1 liter groentebouillon volgens basisrecept.

KNOLSELDERIJ

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	3	
boter	150	g
sansa olijfolie	150	ml
peper		
zout		

Snij de knolselderij doormidden en leg met de snijkant naar beneden op aluminiumfolie. Doe een scheut olijfolie, een flinke klont boter en zout en peper bij de alufolie knolselderij en vouw helemaal dicht. Laat 60 minuten garen in een oven van 200°C. Verwijder aluminiumfolie en plaats terug op een bakplaat, (op de snijkant) met de boter/olie. Snij de knol in plakken van ongeveer 1 cm. Steek met een steker mooie rondjes uit de plakken. Bak de ronde schijven knolselderij in de koekenpan in de boter gaar.

BAGNA CAUDA

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tenen knoflook	3	
roomboter	50	g
zonnebloemolie	60	ml
sjalotten	5	
ansjovis filets	7	
witte wijn	500	ml
eidooiers	8	
zout		
isi fles patronen	3	

Snij de knoflooktenen flinterdun en bak goudbruin in een laagje zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier. Snipper sjalot en bak in boter en olijfolie tot glazig. Voeg de uitgelekte en in stukjes gesneden ansjovis, krokante knoflook en wijn toe en roer tot de vis opgelost is. Breng aan de kook en laat een paar minuten doorkoken. Doe de dooiers in de blender en laat draaien. Voeg geleidelijk het wijn-mengsel toe. Zeef de mengsel en breng op smaak met zout. Verwarm de saus tot 75°C. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met drie patronen. Reserveer de ISI-fles in een bak warm water.

UIENSAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	500	g
groentebouillon	750	ml
aardappelzetmeel		
sambai azijn		

Wikkel de sjalotten (met schil en al) in aluminiumfolie en doe ze 45 minuten bij de knolselderij in een oven van 200°C. Haal de sjalotten uit de folie en doe ze in hun geheel (schil en al) in de Thermomix. Voeg groentebouillon toe en draai glad. Bind eventueel iets met aardappelzetmeel. Zeef de saus en breng op smaak met zout en Sambai azijn.

KROKANTE KNOLSELDERIJ

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	

Schil de knolselderij. Snij 2 plakken op de snijmachine stand 10. Snijd van deze plakken dunne julienne (met de mandoline). Neem een schijf knolselderij van ongeveer 1 cm dik. Halveer deze en snijd de lange kant van de halve maan op de snijmachine stand 2 om dunne krullen te verkrijgen. Blancheer de julienne samen met de krullen, koel terug op ijswater en droog. Frituur de julienne en de krullen in olie van 150°C krokant en goudbruin. Bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier.

KAPPERTJES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gezouten kappertjes	60	g
zonnebloemolie	150	ml

Was en droog de kappertjes. Doe de zonnebloemolie in een kleine pan en verhit tot 180°C. Frituur de kappertjes totdat deze knapperig zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiso purper cress		

Verwarm de uiensaus en lepel wat op de borden. Verdeel de uitgestoken rondjes knolselderij over de borden. Spuit Bagna Cauda bij de knolselderij. Versier met krokante knolselderij, kappertjes en cress.

KALFSFOND

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	1	l

Maak een 1liter kalfsfond (jus de veau) volgens basis receptuur.

AARDAPPELPOFFERTJES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	300	g
roomboter	50	g
ei	2	st
filets ansjovis	3	
water	150	ml
bloem	70	g
melk		
peper		
zout		

Kook voor de poffertjes de aardappels gaar. Laat ze droogstomen. Knijp de aardappels door een pureeknijper en meng er de roomboter en 1 voor een de eieren doorheen. Snijd de ansjovisfilets ragfijn. Maak een soezenbeslag en breng daarvoor het water met de roomboter aan de kook. Voeg de bloem toe en gaar het mengsel. Voeg een voor een de eieren toe en meng het soezenbeslag door de aardappelpuree. Voeg de ansjovis toe en meng goed door. Breng verder op smaak met peper en zout. Voeg, zo nodig, wat melk toe om het mengsel (licht) te verdunnen. Doe het mengsel in een spuitzak. Neem de 2 blauwe siliconenmallen en spuit 24 rozetten met de gladde spuit. Bak af in de oven 200°C 25 minuten. Reserveer warm in de warmhoudkast tot uit.

CROÛTE VAN GROENE KRUIDEN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	75	g
kerrie	5	g
dragon	30	g
panko	75	g
peper		
zout		

Meng de kerrie door de, op kamertemperatuur gebrachte, boter. Doe dit mengsel, samen met de andere ingrediënten in een blender en maal dit tot een stevig mengsel. Rol het mengsel tussen 2 stukken plasticfolie dun uit (ca 2 mm). Leg het mengsel (tussen de folievellen) op een plaat in de vriezer. Laat het een uur opstijven/bevriezen. Steek 10 rondjes van 10 cm doorsnee. Zet de boter terug in de vriezer.

AUBERGINEMOUSSELINE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	2	st
knoflook	2	teen
peper		
zout		
sansa olijfolie	20	ml

Schil de aubergine en snijd ze in de lengte doormidden. Snijd de helften daarna nogmaals in de lengten doormidden. Snijd het vruchtvlees in kleine stukken. Doe de olijfolie in een smalle pan en stoof samen met de knoflook, met deksel er op, gaar. Breng verder op smaak met peper en zout. Maal het mengsel in een blender tot een gladde puree. Doe het mengsel in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

KALFSJUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	1000	ml
marsala	150	ml
bakvocht kalfsoester		
roomboter	50	g
peper		
zout		

Snijd de roomboter in kleine stukjes en leg tenminste 1/2 uur voor serveren in de vriezer. Kook de kalfsfond voor de helft in. Kook de Marsala in tot licht stroperig. Voeg bakvocht van de kalfsoesters toe. Voeg samen met de ingekookte kalfsfond en breng op smaak met peper en zout.

GEKONFIJTE TOMAATJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honingtomaatjes	30	st
sansa olijfolie	50	ml
knoflook	1	teen
takje tijm		
blaadjes salie		
aceto balsamico	30	ml
peper		
zout		

Kruis de tomaatjes aan de onderkant in en zet ze in een kleine pan. Voeg de olijfolie, de knoflook, de salie en de tijm toe en stoof, op laag vuur met deksel op de pan, de tomaatjes in een paar minuten gaar. Blus af met de balsamico en breng op smaak met peper en zout. Houd warm in de warmhoudkast.

GEFRITUURDE SALIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	250	ml
salieblaadjes	30	
zeezout		

Breng olie in een kleine pan op 160°C. Doe de blaadjes erin en blijf erbij. Als er geen bellen meer van de blaadjes afkomen, deze uit de olie halen en uit laten lekken op keukenpapier. Licht zouten.

KALFSLENDE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbiefstuk	1100	g
roomboter		

Haal het vet van de kalfslende en portioneer in 5x2 lendestukken. Bestrooi met zout en peper. Verwarm wat boter in een koekenpan en bak de lendestukken ca 3 minuten aan beide kanten. Haal ze uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie. Gebruik (een deel van) het bakvocht voor de saus.

GROENE ASPERGES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	30	

Verhit een grillpan. Snijd de houtige onderkant van de asperges af en snijd ze in de lengte doormidden. Bestrijk de gehalveerde asperges dun met olijfolie en grill ze kort op de grillpan.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koude roomboter	25	g

Leg een stukje kruidenkorst op elke stuk kalfslende en gratineer enkele seconden onder de salamander. Monteer de saus met de stukjes boter uit de vriezer.