

2024 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse eitjes	10	st
gekookte beenham	100	g
platte peterselie		
groene asperge	8	st

1. Maak de groene asperge schoon en kook deze op de klassieke wijze. 2. Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker. 3. Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op en leg deze ieder op een lepel. 4. Spoel de eierschalen schoon, zet ze in de eierdoos en droog ze in de warmkast of niet te hete oven. 5. Snijd de ham in fijne brunoise en bak even aan. Hak de peterselie en voeg toe. 6. Schep een lepel onder in de eitjes-schalen (houd nog iets over voor de topping). 7. Laat er de dooier van de lepel op glijden. Snijd de asperges in fijne brunoise en schep deze op de dooier. 8. Bewaar tot service in de koeling. 9. Plaats de eitjes met eierdoos en al 4 minuten in een oven van 180°C tot de dooier zacht gegaard is, ongeveer 64 °C.

Aardappelschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels, bloemig	200	g
room	50	g
kookvocht van de aardappels	50	ml
roomboter	50	g
zout		
peper		
nootmuskaat		
extra eidooier	1	st
kidde patroon	2	st

10. Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn. 11. Giet de aardappels af en vang het vocht op (NIET WEGGOOIEN DUS!!). 12. Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de eidooier, de room, het afgewogen kookvocht en de boter. 13. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat, (versgemalen peper of nootmuskaat kan de sifon verstoppen. Giet daarom door een zeer fijne zeef). 14. Giet nog warm in de kleine sifon. 15. Plaats een patroon en serveer direct of houd warm op maximaal 70°C.

Wonton-Krokant

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
velletjes wonton diepvries	5	st
kleine groene asperges	10	st
frituurolie		

16. Laat de Wonton velletjes ontdooien, snijd er strookjes van en omwikkel de kleine groene asperges en frituur op 180°C tot goudbruin krokant in olie.

Venkel Krokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	1	st
suiker	100	g
siliconenmatje		

1. Maak suikerwater in verhouding 1:1. 2. Snijd de venkelknol in flinterdunne plakken van 1 mm dik op siliconenmatje snijmachine (stand 3). Je hebt per bord 2 plakken nodig, de rest van de venkel geef je door aan de makers van de ravioli. 3. Haal de venkel door het suikerwater en strijk er met je vingers langs om het overtollige suikerwater te verwijderen. 4. Verspreid de venkel vervolgens over een bakplaat dat vooraf bekleed is met een siliconenmatje. 5. Plaats in een (droog)oven van 85°C en droog ongeveer 2 uur, als het nog niet droog is, dan nog even in de oven. 6. Draai na ongeveer een uurtje alle plakjes venkel een keer om.

Broccoli Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	600	g
sansa olijfolie	10	ml
knoflook	1	teen
groentebouillon	1000	ml
room	80	ml
munt	12	g
lavas	10	g
parmezaan	60	g
zout		
peper		
bakpapier		

7. Maak 1 liter groentebouillon. Het restant van de groente gaat naar de botersaus van de Hollandse garnaltjes. 8. Rasp de Parmezaanse kaas. 9. Snijd de broccoli in kleine roosjes. Reserveer de stelen. 10. Doe de roosjes met olijfolie en knoflook in een pan en verwarm. 11. Voeg 600 ml groentebouillon toe. 12. Stoof onder een cartouche langzaam tot de broccoli gaar is. 13. Draai de soep glad in een blender of Thermomix met de room, munt, lavas en Parmezaanse kaas. 14. Voeg meer groentebouillon toe tot de juiste dikte. 15. Breng op smaak met zout en peper.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	400	g

16. De appels op de snijmachine in dunne plakken snijden (stand 3). 17. Droog in de warmhoudkast (eventueel nog een even in de oven).

Broccolistelen Fondant

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli stelen		
boter	50	g
takjes tijm	4	st
knoflook	1	teen
korianderzaad	3	g
zout		

18. Snijd van de grote stronk de zijstronken en snijd de grote stronk in stukjes van dezelfde grootte als de zijstronken. 19. Schil de broccolistelen en snijd in de lengte in kwarten en snijd netjes alle zijkanten eraf. 20. Smeer de boter egaal uit over de bodem van de pan en druk daar de broccoli in. 21. Voeg de takjes tijm, in tweeën gesneden knoflook en het korianderzaad en weinig zout toe en zet net onder water. 22. Bedek met een cartouche en zet op middelhoog vuur. 23. Stoom de broccoli tot net niet beetgaar, alvorens de cartouche te verwijderen (kan wel een uur duren). 24. Verwijder de takjes tijm en de knoflooktenen en laat nu het vocht verdampen, waardoor de boter zal karamelliseren en de broccolistelen goudbruin kleuren.

Bimi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bimi's	10	st

25. Gebruik een tourneermesje om eventuele uitstulpingen en kleine aangroeiingen weg te snijden van de steel. 26. Schil de steel van de bimi met een dunschiller, zodat de donkergroene toplaag netjes weg is en hij over de gehele lengte dezelfde dikte heeft. 27. Stoom de bimi tot deze prachtig beetgaar is.

Kruidenolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	20	g
peterselie	20	g
dragon	20	g
druivenpitolie	100	ml

28. Pluk de kruiden en blancheer ze enkele seconden in kokend water. 29. Koel direct terug op ijswater. 30. Knijp de kruiden goed uit, snijd grof en blender vervolgens met de olie. 31. Laat de olie door een fijne zeef lopen. 32. Reserveer in een spuitflesje.

Knolselderij Crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	800	g
melk	1000	ml
zout		

33. Schil de knolselderij en snijd in grove blokken. 34. Zet de knolselderij onder met melk en dek af met een deksel. 35. Kook gaar. 36. Laat eventueel het vocht iets verder reduceren. 37. Draai de knolselderij tot een gladde crème in de Thermomix.

Botersaus van Hollandse Garmaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalenkarkassen	500	g
ui	0.5	st
venkel		
winterwortel	0.5	st
prei	0.3	st
knoflook	2	teen
zonnebloemolie	15	ml
balsamicoazijn	120	ml
cherrytomaatjes	100	g
tijm	3	g
peterselie	3	g
dragon	3	g
peperkorrels	3	st
korianderzaad	2.5	g
water	1.5	liter
boter		

1. Verwarm de oven voor op 150°C. 2. Zet de boter in de koeling. 3. Plaats de Hollandse garnalenkarkassen 1 uur in de voorverwarmde oven. 4. Halveer de uien, venkel, winterpenen, prei en knoflook en bak aan in de zonnebloemolie. 5. Voeg de garnalenkarkassen toe. 6. Blus het geheel af met de balsamicoazijn en laat inkoken tot een stroop. 7. Voeg dan de cherrytomaatjes, kruiden, specerijen en water toe. 8. Breng aan de kook en laat zo lang mogelijk rustig trekken. 9. Passeer de Hollandse garnalenbouillon en kraak de karkassen om alle smaak eruit te drukken. 10. Kook de Hollandse garnalenbouillon vervolgens helemaal in tot een dikke glace. 11. Monteer met de koude boter.

Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	100	g
koolzaadolie	150	ml
passeerdoek		

12. Draai de bieslook en koolzaadolie in de Thermomix 5 minuten op 80°C op snelheid 6. 13. Passeer door een passeerdoek voor een mooie, heldere olie.

Chlorofyl van Peterselie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	300	g
water	300	ml
passeerdoek		

14. Pureer voor de kleurstof de rauwe peterselie met het water heel glad in een blender of Thermomix; zeef de massa door een fijne zeef. 15. Verwarm het vocht in de pan tot ongeveer 80°C; schep het eiwit, dat boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spaanlepel. 16. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is. Wat achterblijft op de passeerdoek is het chlorofyl. 17. Laat goed uitlekken. 18. Leg het doek op een groene snijplank en schraap het chlorofyl ervan af (er is ongeveer 10 g nodig).

Laurierolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sansa olijfolie	35	ml
laurierpoeder	3	g

19. Verwarm de olie met de laurierpoeder. 20. Controleer de smaak. 21. Zeef de olie met passeerdoek en reserveer.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	300	g
eieren	3	st
sansa olijfolie	6	ml
peterseliechlorofyl	10	g
noorse garnalen, gepeld	120	g
laurierolie	10	ml
eiwit	45	g
visfond	30	g
hollandse garnalen, gepeld	120	g
bieslook	4	g
sjalot	50	g
zout		
peper		

22. Meng voor het naturel deeg 300 g pastabloem met 3 eieren en 6 milliliter olijfolie en kneed tot een elastisch deeg. Indien nodig, voeg iets water toe. 23. Laat het vervolgens een halfuur rusten. 24. Meng voor het groene deeg 300 g pastabloem met 3 eieren, 6 milliliter olijfolie en de peterseliechlorofyl en kneed tot een elastisch, knalgroen deeg. 25. Laat het vervolgens een halfuur rusten. 26. Snipper de bieslook en snij de sjalot zeer fijn. 27. Blancheer de sjalot. 28. Draai in een blender 320 g Noorse garnalen, laurierolie en eiwit tot een gladde farce. 29. Voeg dan al draaiend de visfond toe. 30. Spatel er nu de 320 g Hollandse garnalen, bieslook en sjalot doorheen en breng op smaak met zout en peper. 31. Rol beide pasta's uit tot de dunste stand op de pastamachine. 32. Haal de peterseliepastadoor de tagliatellesnijder. 33. Bestrijk de normale pastavellen met wat water en leg hier, in de lengte mee, heel strak de peterselietagliatelle op. 34. Bestrooi met het deeg wat bloem, gebruik in eerste instantie een deegroller om de twee pasta's goed aan elkaar te laten hechten. 35. Haal het gestreepte pastavel nogmaals door de pastamachine tot de dunste stand. 36. Leg het vel met de strepen naar beneden op de werkbank. 37. Lepel vervolgens de vulling erin en vouw de pasta dicht. 38. Druk de randen goed aan zodat de deegrand ook gaar wordt bij het koken van de ravioli. 39. Gaar de ravioli in 3 tot 4 minuten in ruim gezouten, kokend water tot deze gaan drijven (proef er een of deze gaar is).

Rouleau van Kip met een Farce van Pistache

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets	3	st
kipdijfilets	4	st
geroosterde pistachenoten zonder schil	20	g
cranberry's	35	g
eiwit	2	st
kookroom	70	g
plakjes parmaham	10	st
zout		
peper		
diepvrieszak		
plastic folie		

1. Verwarm de oven voor op 120°C. 2. Snijd de kipdijfilet in kleine stukjes en draai deze in de keukenmachine met de eiwitten en de kookroom tot een gladde massa. 3. Voeg er de pistachenoten en de cranberry's toe en breng stevig op smaak met zout en peper. 4. Bak een klein beetje farce licht aan en proef of deze voldoende op smaak is. 5. Snijd de kipfilets in de lengte net NIET doormidden en stop ze in de diepvrieszak en sla plat. 6. Leg 3 laagjes folie op het aanrecht/snijplank en leg de Parmaham dakpansgewijs erover heen. 7. Leg er de platgeslagen kipfilet op en kruid met zout en peper. 8. Schep in het midden van de kipfilet een streep van de farce en rol het geheel met behulp van de folie zo strak mogelijk op. Gebruik voldoende folie, om goed af te sluiten. 9. Knoop de uiteinden van de folie dicht en leg de rouleau in een ovenschaal. 10. Steek er een kernthermometer in en stel deze in op 65°C. 11. Laat garen in de oven tot de kerntemperatuur is bereikt.

Gesmoorde Groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
radijsjes	150	g
meiraapjes	5	st
gele biet	3	st

12. Maak de groenten schoon en tourneur de radijs, meiraap en biet naar eigen inzicht. 13. Kook a