

2024 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

Harissadip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	2	
rode peper	1	
knoflook	2	teen
sjalot	1	
komijnzaad	8	g
karwijzaad	2	g
gerookt paprikapoeder	8	g
limoen	1	
sansa olijfolie	15	ml
rode wijnazijn	10	ml
zure room	65	g
zout		

1. Verwarm de oven voor op 200°C. 2. Snijd de rode peper in stukjes, verwijder de zaadjes en pers de knoflook. 3. Snipper de sjalot. 4. Was en rasp de limoenschil. 5. Pof de paprika's 30 minuten in de oven, laat ze 20 minuten rusten in een plastic zakken en verwijder het vel. 6. Snijd de paprika's in stukken en doe ze in een maatbeker, gevolgd door alle overige ingrediënten voor de harissa, behalve de zure room en het zout. 7. Pureer tot een gladde pasta. Roer vervolgens wat harissa door de zure room; hoe meer harissa, hoe pittiger de dip. 8. Voeg zout naar smaak toe.

Bloemkool (1)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kasbloemkool	0.5	
sansa olijfolie		
zout		
peper		
citroen	1	

9. Was en rasp de limoenschil. 10. Snijd de bloemkool verticaal in plakken. Vervolgens uit de plakken roosjes met voldoende 'vlees' uitsnijden. 11. Blancheer circa 4 minuten. 12. Bestrijk vervolgens met olijfolie en bestrooi met zout en peper naar smaak. 13. Bak de bloemkool 5 minuten in de oven op 200°C. 14. Bestrooi ze tot slot met de citroenrasp.

Bloemkool (2)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kasbloemkool	0.5	
eiwit	45	g
panko	200	g

15. Snijd de bloemkool verticaal in plakken. Vervolgens uit de plakken roosjes met voldoende 'vlees' uitsnijden. 16. Blancheer circa 4 minuten. 17. Wentel de bloemkool door de eiwit en panko zodat deze goed bedekt is. 18. Frituur totdat deze mooi bruin is.

Bloemkool (3)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kasbloemkool	0.5	

19. Steek de Green Egg aan. 20. Snijd de bloemkool verticaal in plakken. Vervolgens uit de plakken roosjes met voldoende 'vlees' uitsnijden. 21. Blancheer circa 4 minuten. 22. Grill de bloemkool en reserveer.

Labneh

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	500	ml
zout	5	g
knoflook	1.5	teen
granaatappelpitjes	50	g
sumakpoeder		
za'atar		
extra vierge olijfolie		

23. Blancheer de knoflook en snij de knoflook fijn. 24. Leg een kaasdoek in een zeef en hang deze in een kom. Giet de yoghurt op het doek en laat zo lang mogelijk uitlekken. 25. Meng de labneh met het zout en de knoflook. Garneer met de overige ingrediënten.

Man'ouche Libanees Brood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	360	g
zelfrijzend bakmeel	150	g
zout	10	g
suiker	5	g
gedroogde gist	4.5	g
za'atar		
lauwwarm water	250	ml
sansa olijfolie		

26. Meng de patentbloem, het bakmeel, zout en suiker goed. 27. Los de gist op in het water en laat het mengsel even rusten om de gist te activeren. 28. Voeg het gistmengsel samen met 15 ml olijfolie geleidelijk toe aan het bloem mengsel. 29. Kneed het in 10 minuten tot een egaal en soepel deeg. 30. Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen (op de warmhoudkast). 31. Kneed het deeg opnieuw en vorm er 10 kleine bolletjes van. 32. Laat het deeg nogmaals een half uur rijzen (op de warmhoudkast). 33. Druk de bolletjes met de handen plat tot een soort dunne ronde pizza. 34. Besmeer met olijfolie en strooi er za'atar over. 35. Bak de broodjes in een hete oven van 200°C circa 5 minuten gaar (controleer op gaarheid met een houten prikker).

Tartaar van Zalmforel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bulgur	150	g
zalmforel	600	g
rode chilipeper	1	
kleine sjalotten	6	
komijnzaad	4	g
korianderzaad	4	g
gemalen piment	1.5	g
sansa olijfolie	75	ml
grof zeezout		
peper		

1. Ontvel en ontgraat de zalmforel. 2. Snijd de filet in blokjes van 0,5 cm. 3. Verwijder de zaadjes van de chilipeper en snijd in ragfijne brunoise. 4. Snij de sjalotten in fijne brunoise, je hebt 75 g nodig. 5. Spoel de Bulgur onder de koude kraan goed af en doe over in een kleine schaal. 6. Overgiet met 75 ml kokend water en roer er 3 g zout door. 7. Zet 30 minuten opzij tot de vloeistof is opgenomen en de bulgur nog steeds stevig is. Giet eventueel het teveel aan water af en laat de bulgur drogen. 8. Meng in een grotere kom de droge bulgur met de overige ingrediënten voor de tartaar, voeg zout en royaal versgemalen zwarte peper toe. Vermeng alles en zet maximaal 1 uur afgedekt in de koelkast.

Salsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene olijven zonder pit	135	g
kleine ingemaakte citroenen	4	
peterselie	25	g
sansa olijfolie	100	ml

9. Hak de olijven grof. 10. Hol de citroenen uit, het vruchtvlees heb je niet nodig. Snijd de schil in kleine blokjes. 11. Snijd de peterselie fijn. 12. Vermeng alle ingrediënten voor de salsa met wat versgemalen zwarte peper. 13. Reserveer.

Aardpeerchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	150	g
citroen	1	
zonnebloemolie	300	ml
grof zeezout		
keukenpapier		

14. Pers de citroen uit. 15. Borstel de aardperen schoon, en snijd in dunne schijfjes (mandoline of snijmachine), reserveer in water tot gebruik met klein scheutje citroensap tegen verkleuring. 16. Giet de aardperen af en dep ze goed droog. 17. Frituur de aardperenchips in de zonnebloemolie goudbruin en krokant in 1,5 minuten. 18. Schep over in een met keukenpapier beklede schaal, bestrooi licht met zout en reserveer.

Korianderolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	1	bos
zonnebloemolie	150	ml

19. Was de koriander en droog deze goed. 20. Snij de koriander in stukken en doe in de Thermomix. 21. Voeg de olie toe en verhit tot 60°C en mix op stand 3 voor 5 minuten. 22. Zeef de olie in een kaasdoek en reserveer.

Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	250	ml

1. Maak 250 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur.

Bouillon van Zeebanket

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	250	ml
sansa olijfolie	20	ml
grote banaansjalotten	2	
knoflook	3	teen
bleekselderij	2	stengels
droge vermout	450	ml
droge witte wijn	300	ml
venusschelpen	1000	g
vongole	250	g
mosselen	1000	g
saffraandraadjes	10	
tomaten	4	
grof zeezout		
zwarte peper		
heilbot	800	g

2. Snij de sjalotten, knoflook en bleekselderij fijn. 3. Was de schaaldieren goed. 4. Pliceer de tomaten, verwijder de zaadjes en snij brunoise. 5. Giet de olie in een pan met deksel en zet op halfhoge temperatuur. 6. Voeg de sjalot en knoflook toe en smoor 3-4 minuten. Schep af en toe om. 7. Voeg de bleekselderij toe en smoor nog 1 minuut. 8. Zet de plaat hoger, giet de vermout en de wijn er bij en laat tot de helft inkoken. 9. Voeg de schaaldieren toe, zet de deksel op de pan en laat 2-4 minuten zachtjes koken tot de schelpen open zijn (alle gesloten schelpen verwijderen). 10. Zeef de bouillon en reserveer. Als deze voldoende zijn afgekoeld, 2/3 van de schaaldieren uit de schalen halen. De rest blijft in de schalen. 11. Draai de temperatuur terug naar halfhoog en voeg toe: de saffraan, tomaten, kippenbouillon, zout en versgemalen peper. 12. Sluit de pan en laat 3 minuten zachtjes koken. 13. Peper de heilbot en schep deze vervolgens in een hoog bakblik en voeg de hete bouillon toe. 14. Gaar in stoomoven 180°C (± 4 minuten). 15. Reserveer warm.

Gremolata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	20	g
citroen	1	
valderrama hojiblanca olijfolie	50	ml
gedroogde chilivlokken	1	g
grof zeezout		
zwarte peper		

16. Snijd het blad van de peterselie fijn. 17. Was en rasp de citroenschil. 18. Meng alle ingrediënten voor de gremolata met wat zout en vers gemalen peper en reserveer.

Groenteflensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	150	g
zout		
ei	1	
halfvolle melk	375	ml
boter	12	g
verse spinazie	100	g
basilicum	0.5	bos

19. Was de spinazie en pluk de blaadjes van de basilicum. 20. Zeef de bloem met een snuffje zout boven een kom, maak een kuiltje in het midden en breek de eieren erboven. 21. Schenk beetje bij beetje de melk erbij en roer met een garde tot een glad beslag zonder klontjes. Roer de boter erdoor. 22. Maal de spinazie en de basilicum in de keukenmachine en meng de spinazie door het beslag. 23. Bak 5 flensjes en rol ze op. Snij de uiteinden netjes bij en halveer.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1000	ml

1. Maak 1000 ml groentebouillon volgens basisrecept.

Lam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrack (20 koteletjes)	1	
koriander	50	g
knoflook	4	teen
verse gember	4	cm
rode ui	150	g
zonnebloemolie	75	ml

2. Hak de koriander grof (blad en steeltjes). 3. Hak de knoflook fijn. 4. Schrap de gemberwortel en hak deze grof, je hebt 30 g nodig. 5. Pel en snipper de ui grof. 6. Lamsvlees marinade: doe de koriander, gember, rode ui en 100 ml zonnebloemolie in een keukenmachine en pureer fijn. 7. Giet de marinade in een schaal en wentel de lamsrack erdoor, zodat het vlees gelijkmatig is bedekt. Zet zo lang mogelijk in de koeling. 8. Reserveer het restant van de marinade voor punt 35.

Koolrabi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	300	g
rijstazijn	150	ml
mirin	100	ml
fijne kristalsuiker	15	g
zwarte peperkorrels		
kruidnagels (heel)	2	
anijssterren	2	
zout		

9. Schil de koolrabi. Halveer deze en snijd elke helft in plakken op de snijmachine, stand 2. 10. Voor het zoetzuur doe je de rijstazijn, Mirin, suiker, enkele peperkorrels, kruidnagels, steranijs en iets zout in een steelpan. 11. Breng aan de kook en laat de vloeistof op halfhoog tot laag vuur 3-4 minuten pruttelen en roer een- of tweemaal tot de suiker is opgelost. 12. Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten rusten. 13. Doe de koolrabi in een schaal en overgiet met de zoetzuurmarinade. 14. Sluit de schaal af en reserveer in de koeling.

Auberginepuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aubergines	3	
sansa olijfolie	60	ml
knoflook	3	teen
citroensap	30	ml
tahinpasta	30	g
gemalen komijnzaad	5	g
bakpapier		
zout		

15. Snij de knoflook in dunne plakjes. 16. Verhit de oven tot 220°C. Snijd de stelen van de aubergines en snijd ze overlangs doormidden. 17. Kerf met een klein mesje het vruchtvlees van de aubergines 5 of 6 keer in en leg op de schilkant op een met bakpapier beklede bakplaat. 18. Bestrijk het vruchtvlees met olijfolie, druk de plakjes knoflook in de kerven en bestrooi met zout. 19. Zet de bakplaat in de oven en rooster de aubergines 40 minuten tot het vruchtvlees gaar en goudbruin is. Haal uit de oven. 20. Schep met een lepel het vruchtvlees en de knoflook uit de aubergines en voeg de tahinpasta, komijn, citroensap, iets olie, beetje zout en royaal versgemalen peper toe. 21. Pureer alles glad en houd warm tot gebruik.

Jalapeñosaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse groene jalapeñopepers	100	g
kappertjes	10	g
korianderblaadjes	20	g
zonnebloemolie		
zout		

22. Verwijder de zaadjes uit de helft van de jalapeñopepers en hak de overgebleven 2 pepers fijn. 23. Doe alles in een blender en mix de pepers met de kappertjes, koriander, zonnebloemolie en 3 gl zout tot een gladde puree. Als de saus te dik wordt, iets aanlengen met water. 24. Reserveer in de koeling.