

# 2024 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

## VOORGERECHT Chawan Mushi

### Dashi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kombu	100	g
bonitovlokken	120	g

1. Veeg de Kombu met een vochtige doek schoon. 2. Leg de Kombu in 2,5 liter koud water en laat ongeveer een half uur trekken (zorg dat de Kombu onder blijft staan). 3. Zet de pan op het vuur en verwarm langzaam, laat daarna even koken en haal de Kombu eruit. 4. Voeg de Bonitovlokken toe en breng aan de kook. 5. Zet de plaat uit en laat de vlokken naar de bodem zakken en zeef de vloeistof. 6. Reserveer 1500 ml voor 2e gerecht.

### Chawan Mushi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	
dashi	1000	ml
kipfilet	150	g
winterwortel	170	g
shiitakes	10	
beukenzwammen	75	g
bosui	2	
mirin	40	ml
sojasaus (less salt)	60	ml
theelepelt zout	5	g
oost-indische kers	10	blad
zalmeitjes		

7. Snij de kipfilet in kleine stukjes. 8. Snij de winterwortel in een fijne brunoise en blancheer de wortel. 9. Snij de bosui in dunne ringetjes. 10. Verwarm de oven voor tot 180°C. 11. Klop de eieren goed los en haal ze door een zeef. 12. Meng de afgekoelde Dashi (deze moet kouder zijn dan 80°C) met wat zout en Mirin door de eieren. 13. Zet even weg, totdat er geen luchtballen meer in zitten. 14. Giet de sojasaus over de kip en laat 5 minuten staan. 15. Ciseleer de shiitakes. 16. Verdeel de kip, de shiitakes en wat wortel over de Chinese schaalpjes. 17. Giet hierover het eimengsel, tot een vingerdikte onder de rand. 18. Leg hier heel voorzichtig de lente-ui en beukenzwam op (laatste 5 minuten). 19. Dek af met een beetje aluminiumfolie. 20. Vul een overschaal met een laagje kokend water (zo'n 2,5 cm) en zet de Chinese schaalpjes erin. Plaats de overschaal in de oven. 21. Stoom de Chawan Mushi in 30 minuten gaar. Controleer tussentijds met een satéprikker of de custard klaar is. 22. Garneer met de Oost-Indische kers blaadjes en zalmeitjes.

### Nobu Miso

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sake	75	ml
mirin	75	ml
witte miso	225	g
poedersuiker	105	g

1. Kook de sake en mirin ongeveer 20 seconden. 2. Voeg op laag vuur de miso toe en laat deze volledig oplossen. 3. Voeg de poedersuiker toe en zet het vuur weer hoger totdat de suiker volledig is opgelost. 4. Laat de miso afkoelen.

### Nobu Miso Azijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nobu miso	200	g
rijst azijn	90	ml

5. Gebruik 200 g van de Nobu Miso en voeg, al roerend, langzaam de rijstazijn toe. 6. Meng alles zeer goed door elkaar tot één gladde massa.

### Quinoa Salsa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
3 kleuren quinoa	70	g
rode ui	50	g
tomaat	50	g
komkommer	50	g
sojasaus	14	ml
citroensap	30	ml
sansa olijfolie	30	ml
peper		
zout		

7. Was en kook de quinoa tot gaar. 8. Snipper de ui. 9. Pliceer de tomaat en snij deze concassé. 10. Snij de komkommer in fijne brunoise, 11. Mix alles door elkaar, maar bewaar de olijfolie tot het laatst. 12. Laat afkoelen.

## Daikon Steak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
daikon	2	
dashi	1500	ml
mirin	60	ml
zout	20	g
zwarte peper		
shiso purple cress		

13. Schil de daikon en snijd deze in plakken van 1-2 centimeter dik. 14. Snijd daarna de onderste en bovenste randen op een hoek af zodat je gladde randen krijgt. 15. Doe de dashi (van de makers van gang 1) in een pan en leg de daikon er in. 16. Zorg ervoor dat de daikon volledig onder water zit. 17. Breng dan de dashi aan de kook en laat de daikon zachtjes koken tot deze vorkgaar is (ongeveer 25 minuten). 18. Zet dan het vuur laag en voeg de mirin en het zout toe (doe dit NIET tijdens het koken, dan gaart je daikon niet meer). 19. Laat nog even een paar minuutjes borrelen en laat de daikon daarna afkoelen tot kamertemperatuur. 20. Dep de daikon droog, zet een pan met wat olijfolie op het vuur, en wanneer de pan goed heet is, leg je de rondjes daikon er in. 21. Laat ze aan beide kanten even bakken tot ze goudbruin worden. (Ongeveer twee minuten per zijde.) 22. Breng op smaak met peper en zout. 23. Leg een daikon rondje middenin, en daar dresseer daar de quinoa salsa en een Shiso purple blaadje op. 24. Schep wat van de Nobu miso vinegar rond de daikon steak.

## Kwartel - Teriyaki

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	5	
sojasaus light	50	ml
suiker	150	g
mirin	30	ml
bosui	2	
koolzaadolie		
sojasaus		

1. Fileer de kwartel, laat de huid er aan zitten. 2. Bak de pootjes in wat zonnebloemolie en voeg er wat sojasaus aan toe. 3. Maak een teriyakisaus door de suiker op te lossen in sojasaus en mirin. 4. Breng aan de kook tot het iets stroperig is geworden. 5. Laat afkoelen en giet deze dan in een vacumeerzak met de kwartelfilets, en de in dunne ringen gesneden bosui. 6. Vacumeer en leg deze gedurende 30 min. in de sous vide op 65°C. 7. Haal de filets uit de sous vide en bak de filets op de huid met wat koolzaadolie in een koekenpan en gebruik de marinade om deze daarin te glaceren.

## Zalm - Miso

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalm	400	g
miso	100	g
sake	30	ml
mirin	30	ml

8. Snij de zalm in dobbelstenen van 4 cm x 4 cm. 9. Meng een saus van de miso, sake en mirin en kook in tot een stroop. 10. Bestrijk de zalm met de stroop en reserveer. 11. Rijg de zalm op een stokje.

## Groente

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
cherry tomaten	10	
prei	2	
mirin	30	ml
sojasaus light	50	ml
togarashi	10	g
satéprikkers		

12. Snij de courgette in 2 stukken en iedere helft in stukjes van 1 cm. 13. Snij de prei in stukken van 1 cm. 14. Rijg de courgette, tomaat en prei op een prikker. 15. Maak een dressing van de soja saus, mirin en Togarashi.

## Inktvis Tempura

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
inktvis tube	230	g
tempura bloem	200	g
prei	1	
courgette	1	
eiwit	50	g
eieren	2	
ijswater	250	ml
zout	20	g
frituurolie		
lotuswortel		
shiso purple cress		

16. Maak de inktvis schoon en snij in kleine ringen. 17. Was de prei en snij in dunne reepjes van 3 cm lengte. 18. Snij de courgette in stukken en verwijder de zaadlijsten. 19. Snij de courgette in dunne reepjes van 3 cm lengte. 20. Meng de groenten met het zout en laat 10 minuten rusten. 21. Maak tempura beslag: klop de eiwitten met een snuf zout totdat deze schuimig is. 22. Splits de eieren en voeg de eidooiers aan het ijswater toe en roer goed. 23. Voeg ijswater en eiwit toe aan de Tempura mix en roer goed door. 24. Haal de groente en de inktvis apart door de tempura . 25. laat even uitdruipen (dunne laag beslag). 26. Verhit de olie tot 175°C. 27. Frituur kleine porties groente en inktvis apart en laat uitdruipen op keukenpapier. 28. Grill de groente op de Green Egg. 29. Grill de zalm op de Green Egg. 30. Snij de lotuswortel op de snijmachine in plakjes, stand 8. 31. Frituur de lotuswortel op 170°C 2x (1e keer 2 minuten, 2e keer tot krokant). 32. Garneer met gesneden bladeren Shiso purple.

## Gegrilde Peterseliewortel Crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peterseliewortel	200	g
sjalot	2	
tijm	6	takjes
knoflook	3	teen
ei	1	
zout		
peper		
zonnebloemolie		

1. Splits het ei, je hebt de dooier nodig. 2. Verhit de grillpan. 3. Was de peterseliewortel en schil deze. 4. Snijd deze in stukken en grill de peterseliewortel. (dit hoeft niet netjes, het gaat om de grillsmak). 5. Zodra de peterseliewortel gegrild is, zet je deze nog in de oven met zonnebloemolie, sjalot, tijm en knoflook en dek af met aluminiumfolie (20 min). 6. Zodra deze zacht is, fijn draaien in de blender met 1 eidooier, zout en peper. 7. Voeg langzaam de zonnebloemolie toe tijdens het fijn draaien tot gewenste dikte. 8. Deze crème vervolgens niet meer te warm maken, anders gaat hij schiften!!!

## Gegrilde Zoete Aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel	250	g
zonnebloemolie		

9. Verhit de grillpan. 10. Verwarm de zonnebloemolie tot 100°C. 11. Snijd de zoete aardappel in schijfjes van 0,5 cm en deel in vieren. 12. Blancheer de schijfjes zoete aardappel. 13. Olie de schijfjes licht in met zonnebloemolie en grill er een ruit op. 14. Reserveer.

## Sambaisaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	
knoflook	1	teen
gember	80	g
chilipeper	1	
sake	100	ml
mirin	100	ml
jus de veau	100	ml
sambai azijn	100	ml

15. Snijd sjalot, knoflook, gember en chilipeper fijn. 16. Fruit deze aan in een pan en blus af met sake en Mirin. 17. Zodra dit voor de helft is ingekookt voeg je de Jus de veau toe. 18. Voeg hierbij ook de Sambai azijn en laat dit voor 30 minuten trekken. 19. Zeef daarna de saus en laat het inkoken tot de gewenste dikte.

## Pastinaak Lucifers

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	1	
citroen	1	

20. Was de pastinaak zodat al het zand eraf is. 21. Schil de pastinaak en snij in lucifers ( $\pm$  7 cm lang). 22. Leg deze lucifers op weinig ijswater, met een beetje citroensap (het citroensap zorgt ervoor dat ze minder snel verkleuren). 23. Reserveer de schillen.

## Pastinaak Rendang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	400	g
sjalotten	3	
rawit pepers	3	
knoflook	2	teen
gember	18	g
kurkuma	5	g
laos	3	cm
gemalen koriander	10	g
komijn	5	g
kruidnagels	5	
kaneelstokje	1	
sereh	1	stengel
kokosmelk	400	ml
daun jeruk (salam) blaadjes	4	
zonnebloemolie		
zoete ketjap	20	ml
zoute ketjap	20	ml

24. Was de pastinaak en schil vervolgens. 25. Snijd ze daarna diagonaal in plakjes. 26. Schil de gember, kunjit en laos en snij in kleine stukjes. 27. Schil en snij de sjalotten, Rawits en knoflook fijn en doe ze samen met de gember, kunjit, laos en kruiden in de blender. (Je kunt eventueel van 1 Rawit de pitjes behouden.) 28. Voeg wat olie toe voor smeugheid. 29. Schil de sereh en gebruik alleen het binnenste van de stengel (is zacht en wit) 30. Zet de rendangpasta aan in een pan en voeg de pastinaak toe. 31. Voeg vervolgens de kokosmelk, sereh en kaneelstok toe en laat inkoken. 32. Voeg daarna de zoete en zoute ketjap toe. (Proeven!) 33. Laat dit rustig verder garen. 34. Reserveer de schillen.

## Pastinaak Chips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schillen van de pastinaak		

35. Frituur de schillen voor pastinaak chips en bestrooi met wat zout.

## Entrecote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote	1000	g
rozemarijn	3	takje
tijm	9	takjes
roomboter		
maldon zout		

36. Bak de entrecote met de tijm en rozemarijn in de roomboter. 37. Laat rusten en trancheer voor uitgaan. 38. Leg de groente op het bord, naast de entrecote. 39. Spuit de peterseliewortel crème-toefjes bij. 40. Plaats de pastinaak lucifers- en de chips erover. 41. Voeg de Sambaisaus toe. 42. Strooi nog iets gekneusd Maldon zout over het gerecht.

## Zwart Sesam Ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwart sesamzaad	70	g
melk	250	ml
slagroom	200	ml
dooiers	4	
suiker	80	g

1. Rooster het sesamzaad in een droge pan en laat afkoelen. 2. Maal het sesamzaad fijn. 3. Meng de melk en de slagroom en breng aan de kook; haal van het vuur af. 4. Meng de eieren met de suiker en klop tot een stevige massa. 5. Roer het sesamzaadpoeder door het warme melkmengsel. 6. Giet wat warme melk bij de suikermassa, meng vervolgens de suikermassa bij de rest van de warme melk. Al roerend verwarmen tot het bindt. NIET KOKEN! 7. Koel terug in ijswater. 8. Draai ijs in de ijsmachine.

## Purin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bakspray		
witte basterdsuiker	200	g
kirsch		
room	125	ml
melk	500	ml
vanille-pasta	4	pompjes
eieren	8	

9. Spray de individuele puddingvormen in (hoge metalen vormen). 10. Verwarm 150 g witte basterdsuiker tot licht bruin, niet roeren. 11. Voeg een scheutje Kirsch toe en trek het vel los van de bodem. 12. Als de Kirsch is verdampt voeg je 125 ml slagroom toe en kook in tot een karamel. 13. Giet de karamel in de vormpjes. 14. Doe melk in een middelgrote pan en verwarm tot ongeveer 60°C. 15. Los de resterende suiker op in de melk en voeg vanille-pasta toe. 16. Haal van het vuur. 17. Klop de eieren lichtjes los in een kom. 18. Voeg geleidelijk de warme melk toe aan het eimengsel. 19. Zeef het eimengsel. 20. Schep wat bubbels uit het oppervlak van het gezeefde eimengsel. 21. Giet het resterende eimengsel over de saus in de vormpjes. 22. Gaar de Purin au bain-marie voor ongeveer 45 minuten, 110°C oventemperatuur. 23. Laat afkoelen buiten de koeling. 24. Haal de pudding uit de vormen en serveer op borden.

## Bonbon Matcha

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	250	g
room	125	g

25. Bekleed een klein bakblik met bakpapier. 26. Verwarm de slagroom en honing in een kleine st