

2005 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	1	½ kg
ui gehalveerd	2	
wortels gehakt	2	
prei gehakt	2	
gedroogde boleten	50	gram
twee takjes tijm		
laurierblaadjes	2	
witte wijn	7	el
zout en peper		
eiwitten	3	

Verwarm de oven voor op 200 C. Doe de kippenvleugels met de ui, wortel en prei in een bakblik (houdt iets van de ui, wortel en prei achter voor het passeren van de bouillon). Zet het blik 8 tot 10 minuten in de oven tot de kip en ui wat kleur hebben gekregen. Doe ze wanneer ze licht gebruid zijn samen met de gedroogde boleten met hun weeknat, de tijm en het laurierblad in een grote pan. Zet de oven op 150 C. Blus het braadblik af met de wijn en giet dit mengsel in de pan. Giet er ca 1 liter water bij tot de kippenvleugels net onderstaan en breng aan het sudderen. Leg het deksel op de pan en laat de bouillon op een laag vuur trekken. Zeef de bouillon in een kan, waarbij u de vleugels en groenten aandrukt, en laat iets afkoelen. Voeg wat zout en peper toe. Klop de eiwitten schuimig, voeg de resterende fijngesneden groenten toe en voeg dit vervolgens toe aan de bouillon. Breng licht kloppend aan het sudderen. Draai het vuur lager zodra de bouillon gaat koken en laat zonder te roeren 30 minuten langzaam sudderen. Bovenop vormt zich een korst. Schep vervolgens deze korst af en passeer de bouillon door een met neteldoek beklede zeef. Laat de bouillon afkoelen en zet hem in de koelkast voor de volgende avond.

Oeufs en gelée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
smakelijk, gelatineuze kippenbouillon	1	liter
a 2 eiwitten	1	
klein bosje dragonblaadjes kort geblancheerd		
zeer verse eieren gekleurde	10	
slablaadjes voor het opdienen		

Doe de bouillon met het eiwit in een steelpan. Breng al roerend voorzichtig aan de kook. Houdt zodra de bouillon kookt op met kloppen en laat de bouillon 15 minuten licht pruttelen. Schep de korst eraf met een schuimspaan en passeer de bouillon dan door een met neteldoek beklede zeef in een kom. Giet een laagje bouillon in een schaal die groot genoeg is voor alle eieren. Schik er wat blaadjes dragon op en zet de schaal en de kom in de koeling. Breng intussen een grote ondiepe pan water aan de de kook. Neem zodra het water kookt de pan van het vuur en breek zorgvuldig de eieren in het water. Leg het deksel op de pan en laat de pan zo 3 minuten staan. Controleer of de eieren stevig genoeg zijn. De witten moeten stevig zijn en de dooiers zacht. Schep de eieren één voor één met een schuimspaan uit het water laat ze uitlekken op een theedoek en doe ze dan over op een bord. Zet het bord nadat alle eieren zijn gepocheerd in de koelkast. Zodra de gelei op de bodem van de schaal voldoende is gestold en de eieren koud zijn, legt u de (droge) eieren op de gelei en zet u de schaal weer in de koelkast. Zodra de resterende bouillon stroperig is geworden schept u die voorzichtig over de eieren. Dek de schaal af met plasticfolie en zet hem weer in de koelkast. Serveer de eieren met slablaadjes.

Knoflooksoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	7	el
hele bollen knoflook doormidden gesneden	8	
bloem	40	gram
heet water	2,25	liter
takjes tijm	6	
zeezout		
vers gemalen zwarte peper		
dunne vermicelli	150	gram
grote bos peterselie fijngehakt		

Verwarm de oven voor op 140 C. Druppel de olie in een braadslee en wentel de doorgesneden knoflookbollen erdoor. Bak de knoflook 1 tot 1 ½ uur tot ze zacht en goudbruin zijn. Neem de knoflookbollen uit de oven en knijp er, als ze afgekoeld zijn, het zachte, boterige vruchtvlees uit. Doe de knoflook in een grote pan, met de sappen uit de braadslee en prak alles fijn met een lepel. Plaats de pan op een middelhoog vuur. Roer de bloem door het mengsel, totdat de olie de bloem heeft opgenomen en er een roux ontstaat. Voeg nu langzaam, onder voortdurend roeren, het hete water toe. Voeg de tijm en zout en peper toe en laat 20 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur, verwijder de takjes tijm en gebruik een staafmixer om de soep te pureren. Zet weer op het vuur, voeg de vermicelli toe en laat nog 3 minuten koken. Serveer de soep zo heet mogelijk in cappuccinokopjes en voeg pas vlak voor het serveren de peterselie toe.

Houtduif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde duiven	10	
arachide olie	2	el
boter	2	el

Braad de duiven in 2 eetlepels olie en 2 eetlepels boter rondom bruin. Zet ze 15 minuten in een hete oven (160 C). Laat ze daarna buiten de oven afgedekt op een warme plaats rusten.

Linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde linzen uit le puy van de nieuwe oogst	500	gram
aardappelen	750	gram
sjalotjes (75 gr.)	5	
katenspek blokjes	125	gr.
kerriepoeder		
room	1,25	dl

Was de linzen (ze hoeven niet te weken, zoals af en toe wordt beweerd). Kook de linzen in een laagje kokend water gaar (10 minuten). Spoel ze af onder de koude kraan tot ze koud zijn. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ½ cm. Kook ze een paar minuten in een laagje water, ze moeten stevig blijven. Snipper de sjalotjes (bewaars de schillen). Fruit de sjalotjes met de spekblokjes, het kerrie poeder in een lepeltje boter. Voeg de aardappel en de linzen toe en roer de room erdoor. Laten koken tot een vaste massa ontstaat.

Jus met 'Banyuls'

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banyuls	7	dl
blaadjes salie	20	
wildfond	10	dl
olijfolie	3	el
salie-azijn		

Kook de banyuls in met de steeltjes van de salie en de afsnijdsels van de sjalotjes tot de helft over is. Zeef het vocht. Voeg de fond toe en klop er (terug op het vuur) beetje bij beetje 3-4 eetlepels olijfolie door. Afmaken met een drupje Salie-azijn en van het vuur afhalen.

Salie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
a 8 eetlepels tempurameel	6	
zout, peper		

Het tempurameel met 2 ijsblokjes en iets water (1-2-3 eetlepels) mengen tot de ijsblokjes zijn gesmolten en een mooi lopend papje (yoghurtdikte) is ontstaan. Haal de salieblaadjes door het beslag en frituur ze in hete arachideolie tot ze knapperig zijn.

Presenteren

Snijd de borstfilets van de duif af en breng ze op smaak met zout en peper. Schep het hete aardappel-linzenmengsel op de warme borden. Snijd de duivenborstfilets in plakjes en leg ze op het aardappel-linzenmengsel. Leg de salie-tempura boven op de duif. Nappeer de jus er omheen.

Pesche Fritte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijne kristalsuiker	300	gr.
ricotta	350	gr.
kaneel	½	theelepel
hardgekookte eierdooiers	4	
rijpe perzikken	5	
bloem		
ei losgeklopt	1	
vers gemaakt paneermeel		
olijfolie		

De suiker, ricotta, kaneel en hardgekookte eierdooiers in de keukenmachine dooreen mengen. Laat 2 uur in de koelkast opstijven. Snijd de perzikken doormidden en verwijder met een scherp mesje voorzichtig de pitten. Haal met een bolletjessteker een beetje vruchtvlies uit het midden, roer het door het ricottamengsel en vul er de halve perzikken mee. Bestuif ze met bloem, haal ze door losgeklopt ei en haal ze ten slotte door het paneermeel. Verhit de olijfolie en frituur de perzikken in een paar seconden goudbruin.

Vino Cotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn liefst een krachtige	2	liter
kristalsuiker	800	gr.

Doe wijn en suiker in een pan met een dikke bodem op middelhoog vuur en laat alle suiker oplossen. Kook het mengsel in tot 1 liter. Laat afkoelen en bewaar het tot gebruik in de koelkast.

Chocolade cups

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade callets	225	gram

Smelt onder voortdurend roeren 2/3 van de chocolade langzaam in de au bain marie tot 45°C. Haal de pan van de warmtebron en voeg al roerend de resterende callets toe. Hierdoor daalt de temperatuur snel. Blijf roeren tot alle callets geheel gesmolten zijn en de temperatuur is gedaald tot 27°C. (Smelten de callets te snel weg? Dan is de chocolade nog te warm. Voeg gerust meer callets toe en houdt de chocolade in beweging.) De afgekoelde chocolademassa weer langzaam en roerend verwarmen tot 30°C. Doop de vormpjes 2,5 cm. in de chocolade, plaats deze rechtop op een schaalpje dat voorzien is van siliconenpapier en laat opstijven. Verwijder voorzichtig de vormpjes als de chocolade voldoende hard is.

Presenteren

Nappeer de borden rijkelijk met de Vino Cotto, leg er een doorgesneden halve perzik op en plaats er het chocoladecupje bij dat gevuld is met Vino Cotto.