

2006 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Aangezuurde Sushirijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kortkorrelige rijst	420	g
water	5.25	dl
rode rijstazijn	2	dl
zeezout	2.5	el
mirin	2	eetlepel
kristalsuiker	115	g

Spoel de rijst verscheidene malen af met koud water tot het spoelwater helder blijft. Laat uitlekken. Doe de rijst met het water in een elektrische rijstkoker wacht tot de rijst gekookt heeft. Laat de rijst 15 minuten rusten. Verwarm 1,5 dl rode azijn en de mirin op een laag vuur en laat hierin het zeezout en de suiker oplossen. Het mengsel mag niet koken. Neem van het vuur. Laat het mengsel afkoelen en voeg dan pas de rest van de azijn toe. U hebt nu 3 dl azijnmengsel, minder kunt u niet maken. Schep de gekookte rijst in een wijde bak. Sprengel het azijnmengsel door de rijst. Schep de azijn snel door de rijst met behulp van een grote plastic spatel, waarbij u snijdende bewegingen maakt. Laat de rijst afkoelen maar gebruik deze voor hij opstijft.

Sushirol met krab

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aangezuurde sushirijst	130	g
gedroogde nori	1	vel
wasabipasta		
bieslook in dunne ringen gesneden	1	eetlepel
viseitjes	1	eetlepel
avocado	1/12	
krabvlees	70	g

Spreid de aangezuurde rijst uit over het vel nori (glanzende zijde van de nori onder). Laat aan de bovenkant 1 cm nori vrij. Breng over de rijst een strookje wasabi (naar smaak) aan. Verdeel hierover de bieslook en de viseitjes. Leg hierop gesneden avocado. Voeg als laatste een strook krabvlees toe. De krab hoort het meest volumineuze deel van de vulling te zijn en dient dus goed samengedrukt te worden, het oprollen zal dan makkelijker gaan. Gebruik een bamboematje. Neem de dichtstbijzijnde zijde van de nori op en trek over de vulling. Druk hierbij de vulling aan. Maak het vrijgehouden uiteinde enigszins vochtig. Rol vervolgens van u af. Let op, het bamboematje is een hulpmiddel dus rol de rijst niet door het matje. Druk de uiteinden nog een goed aan om de vulling te stabiliseren en snijd de uiteinden netjes bij. Rol eventueel in folie en laat enige tijd rusten (buiten de koeling) of verwerk direct tot plakjes en serveer uit.

Sushirol Nobu

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aangezuurde sushirijst	130	g
gedroogde nori	1	vel
wasabipasta		
bieslook in dunne ringen gesneden	1	eetlepel
viseitjes	1	eetlepel
avocado	1/12	
verse tonijn	20	g
gerookte zalm	20	g
heilbot	20	g
spinkrab (vlees uit de schaar)	10	g

Spreid de aangezuurde rijst over de nori zoals in de vorige receptuur. De bereiding is verder identiek aan de Sushirol met krab. Snijd de vis in reepjes zodat ze over de breedte van de nori passen. Snijd het krabvlees ook in reepjes van hetzelfde formaat. Rol de sushirol op en verwerk hem zoals eerder aangegeven.

Sushirol met Zalmvel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aangezuurde sushirijst	130	g
gedroogde nori	1	vel
wasabipasta		
geroosterd wit sesamzaad	1	tl
shiso-bladeren	2	
bieslook in dunne ringen gesneden	1	eetlepel
avocado	1/12	
ingemaakte yamagobo-wortel, elk 10 cm lang	2	stukken
kaiware daikon	0.5	eetlepel
gegrilleerd zalmvel in stukjes van 1 cm	40	g
fijngesneden gedroogde bonitovlokken		

Spreid de aangezuurde rijst over de nori zoals in de vorige receptuur. Breng middenop het rijstbedje een strookje wasabi aan. Schik hierop achtereenvolgens het sesamzaad, de shiso-bladeren, de bieslook, de avocado, de ingemaakte yamagobo-wortel, de kaiware daikon, het gegrilde zalmvel en de bonitovlokken. Rol de sushirol op en verwerk hem zoals eerder aangegeven.

Langoustines met pittige citroen-knoflooksaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines van circa 300 gram	10	
versgemalen zwarte peper		
zeezout		
jonge blaadjes van bleekselderij		

Verwarm de oven voor op 250°C. Halveer de langoustines in grof de lengte door het pantser heen en bestrooi het vlees met wat zeezout en zwarte peper. Verwarm een grill hoog voor. Grilleer de langoustines met het pantser omlaag 2-3 minuten, tot het vlees ondoorschijnend wordt. Plaats ze daarna nog 3-4 minuten in de oven. Schik het selderijgroen boven op een bord, leg de langoustines met de koppen gestapeld hier op en besprenkel ze rijkelijk met de citroen-knoflooksaus.

Citroen-knoflook saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sake	3	dl
sojasaus	4	el
fijngeraspte knoflook	1.5	tl
chili-knoflooksaus	1.5	tl
citroensap	3	el
yuzu-sap	2	el
fijngeraspte gember	0.5	tl
druivenpittenolie	2	el

Zeef de chili-knoflooksaus. Breng in een pannetje de sake aan de kook en haal van het vuur zodra de alcohol verdampt is. Zeef de saus. Laat afkoelen tot lauw. Vermeng alle ingrediënten tot een mooie saus.

Dashi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
konbu (zeewier)	15	g
water	1.5	liter
dashi-moto poeder	3	el

Verwarm in een grote pan de Konbu met het water langzaam op een laag vuur, zodat het wier zijn smaak optimaal afgeeft. Neem de Konbu vlak voor het water kookt uit de pan, zodat zich geen schuim vormt. Voeg het Dashi-moto poeder toe, roer goed door en neem de pan van het vuur.

Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dashi	1.1	liter
sake	5	tl
lichte sojasaus	5	tl
zeezout	0.5	tl

Breng in een middelgrote pan de Dashi aan de kook. Voeg de sake en lichte sojasaus toe en maak de soep op smaak af met zeezout.

Zeeduivel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel-filet	600	g
grof zeezout		
versgemalen zwarte peper		
plantaardige frituurolie		
pijlwortelmeel		
fijngesneden korianderblad	3.5	tl
japanse bieslook		
limoen	10	dunne schijfjes

Snijd de zeeduivel in reepjes van circa 1,5 cm dik. Bestrooi ze met wat grof zeezout en zwarte peper. Verhit in een middelgrote pan een laagje olie van 8 cm diep tot 170-180°C. Bestuif de reepjes zeeduivel met pijlwortelmeel (in een zak) en frituur ze in kleine porties in 3-4 minuten knapperig in de olie. Laat de vis uitlekken op keukenpapier. Werk snel: verdeel de reepjes zeeduivel in het midden van de soepborden. Voeg de koriander toe aan de soep en schep deze over de vis. Garneer de vis met wat sprietjes japanse bieslook en leg er een schijfje limoen tegenaan.

Miso saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sake	2	dl
mirin	2	dl
(witte) miso pasta	500	g
suiker	300	g

Breng de sake en mirin aan de kook tot de alcohol verdampmt is. Voeg beetje bij beetje de miso pasta toe en roer dit door met een houten lepel tot een smeuge massa ontstaat. Zet het vuur hoog en voeg de suiker in drie gedeeltes toe. Zorg dat de suiker niet verbrandt en roer door tot alle suiker opgelost is. Haal van het vuur.

Aji-amarillo saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijngezeefde oranje (groene) chilipasta	4	tl
rijstazijn	1	dl
sojasaus	3	el
citroensap	1	el
yuzusap	1	el
druivenpittenolie	4	el

Vermeng alle ingrediënten en zeef alles.

Aji-panca saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde oregano	1	tl
fijngezeefde rode chilipasta	4	tl
rijstazijn	1	dl
zeezout	2	tl
gemalen zwarte peper	1	tl
fijngeraspte knoflook	1	el
gemalen komijn	2	tl
sake	4	el
druivenpittenolie	4	el

Wrijf de oregano in een vijzel fijn zodat de aroma's vrijkomen. Vermeng alle ingrediënten, behalve de olie, tot het zout volledig is opgelost. Werk dan de olie erdoor en zeef alles.

Lamskoteletten met groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamskoteletten	20	
zoete aardappelen	5	
preien	2	
haricots verts	100	g
olijfolie		
zeezout		
zwarte peper		

Verwijder overdadig vet van de koteletten, dep ze goed droog met keukenpapier, modelleer ze netjes en maak het bot goed schoon. Was en snijd het wit van de preien in 20 stukken van 2 cm en bak deze in een weinig olijfolie. Zet warm weg. Was de zoete aardappel, schil ze met een dunschiller en snij deze in 20 plakken van 1 cm, snijd de randen een beetje schuin af en kook ze net gaar in gezouten kokend water, giet af en zet warm weg. Was de haricots verts, snijd ze op gelijke lengte en kook ze beetgaar in gezouten water, giet af en zet warm weg. Verwarm de oven voor op 200°C. Verwarm wat olijfolie in een ovenvaste pan en bruineer de koteletten snel op een hoog vuur. Zet ze vervolgens in de oven voor circa vier minuten zodat de koteletten mooi rosé zijn. Maak de Miso Anti-cusho saus: Voeg de Miso-, Aji-amarillo en Aji-panca sausen in gelijke hoeveelheden samen en roer goed door tijdens het verwarmen. Niet laten koken. Verhit een grillpan en brand een ruit aan een platte zijde van de stukken prei. Zet 2 stukken prei op een bord, giet de saus ervoor, stapel twee plakjes aardappel ernaast. Zet twee koteletten met het bot omhoog schuin tegen de prei, leg er wat haricots verts voor en serveer direct uit.

Ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
zeste van citroen	0.25	
room	4	dl
melk	1	dl
eierdooiers	3	
suiker	100	g
warm water	1	el
matcha (groene thee poeder)	1.5	el

Haal diepe borden uit de warmhoudkast, laat ze afkoelen en zet ze daarna in de koeling. Snijd de vanillestokjes in de lengte open. Breng de melk en de room met het vanillestokje en de citroenzeste tegen de kook aan en laat circa 30 minuten trekken. Blijf langzaam roeren om velvorming te voorkomen. Schraap met de botte kant van een mesje het vanillemerg van de stokjes en doe dit bij de melk. Vermeng het Matcha poeder met een lepel warm water en roer tot een gladde pasta, vermeng met de melk en los dit goed op. Voeg de suiker bij de dooiers en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar lepels van de warme melk door het ei/suiker mengsel en klop dat mee. Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk. Zet de pan weer op een klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden. Snel terugkoelen en draai in de machine tot ijs. Portioneer het ijs in bolletjes en bewaar in de vriezer tot 10 minuten voor gebruik.

Azuki-espresso saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
azukibonen	1	blikje
espresso	2	dl
kristalsuiker	4	el
pijlwortelmeel, opgelost in 5 el water	1	tl

Breng in een middelgrote pan op een matig vuur de espresso, suiker en de gekookte bonen aan de kook. Kook het mengsel in 4 tot 5 minuten flink in. Maal het met de blender, zeef en doe terug in de pan. Voeg het pijlwortelmengsel toe en breng de saus op een middelhoog vuur weer aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat de saus afkoelen. Doe in een doseerfles.

Soezendeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	90	g
zout		snufje
boter	90	g
water	0.9	dl
melk	0.9	dl
eieren, losgeroerd	3	

Vermeng de bloem met het zout en houd dit mengsel apart. Breng in een pannetje de boter met het water en de melk op een matig vuur aan de kook. Voeg het bloemmengsel toe en vermeng alles snel met een houten spatel, zodat zich geen klontjes vormen. Blijf roeren zodat het deeg niet aanbrandt, en verwarm het nog circa 1 minuut tot het begint te glanzen. Doe het deeg direct in een kom. Voeg de eieren toe en roer het deeg glad met een houten lepel. Verwarm de oven voor op 160°. Doe het deeg in een spuitzak met een kleine metalen spuitmond. Spuit met het deeg een rasterpatroon op een bakplaat. Bak de soezendeeggarnering 15 minuten, of tot hij licht kleurt. Neem hem snel uit de oven, voor hij verbrandt.

Serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel ter garnering, desgewenst		

Neem 10 minuten voor het serveren het ijs uit de koelkast. Maak een spiegeltje van de Azuki-espresso-saus. Leg er een bolletje ijs in, garneer met een stuk soezendeeg en wat kervel en serveer uit.