

2006 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VOORGERECHT Rode en groene sla met ceasar-dressing en kwartelei

Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
rijstazijn	2	el
olijfolie	6	el
mierikswortel (geraspt)	200	g
geraspte parmezaanse kaas	5	el

1. Doe het eigeel en de azijn in een kom en klop er één voor één zes eetlepels olijfolie door. 2. Voeg de mierikswortel en de geraspte kaas toe. 3. Meng en breng op smaak met zout en peper.

Bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene romain sla	30	blaadjes
rode sla	30	blaadjes
olijfolie	3	el
lente uitjes	5	
brioche	20	schijven
boter	150	g
kwarteleitjes	20	
parmezaanse kaas	100	g

1. Doe de sla in een bak en besprenkel met 3 eetlepels olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. 2. Snij de lente-uitjes in dunne rondjes. 3. Snij rondjes van 5 cm uit de brioche en snij uit het midden van elke cirkel een gat van 2½ cm Ø. 4. Doe boter in de pan en bak elk rondje 1 minuut op een matig vuur tot goudbruin aan één kant. 5. Draai om en breek een kwartelei in het midden van elke schijf. 6. Laat op laag vuur nog 3-4 minuten bakken tot het eitje net gaar is.

Gistdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
droge gist	3	tl
suiker	1	tl
lauw water	6	el

Voor het gistdeeg de 100 g bloem in een kom zeven. De droge gist met 1 tl suiker en het water mengen tot de gist opgelost is, vervolgens aan de bloem toevoegen, goed mengen, eventueel nog wat water toevoegen en het gistdeeg op een warme plaats laten staan tot de massa verdubbeld is.

Deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	400	g
poedersuiker	50	g
zout	10	g
zachte boter	40	g
eieren	6	

Voor het deeg de bloem met de poedersuiker in een kom zeven, met het zout en de zachte boter tot een smeuge massa roeren. Dan geleidelijk de eieren erdoor kloppen, met het bloemmengsel mengen, het gerezen gistdeeg toevoegen en alles in de mixer met kneedhaken eerst op de laagste, dan op de hoogste stand in ongeveer 5 minuten tot een deeg kneden. Een cakevorm goed invetten (met bakspray spuitbus) en vervolgens vullen met het deeg, opnieuw laten staan (ca 30 minuten) tot de massa verdubbeld is. Oven voorverwarmen op 200 graden en de Brioche afbakken in 30 à 40 minuten. Gaarheid bepalen met prikker.

Dille-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	1	bos
druivenpitolie	1	dl
olijfolie	0.5	dl

1. Hou wat dille apart voor de garnering. Kook de rest 15 seconden. 2. Laat schrikken in ijswater. 3. Knijp het vocht eruit. Maal in de blender met de oliën. 4. Bewaar in de koelkast. Zeef vlak voor het gebruik.

Bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	6	
dikke yoghurt	6	el
citroensap	1	eetlepel
togarashi	1	theelepel
groene appels	2	
watermeloen	0.5	
gele meloen	0.5	
avocado	1	
tomaten	2	
rood pepertje	1	

1. Schil 2 of 3 komkommers. Gebruik alleen de middenstukken. Snij deze in stukken van 2½ cm hoog. Er zijn er 20 nodig. 2. Hol ze met een parisienneboortje uit. Bewaar het afsnijdsel. 3. Snij ½ komkommer in julienne (met de mandoline). 4. Doe de overgebleven komkommer(s) en afsnijdsel in de keukenmachine. Pureer met wat zout. 5. Zeef en laat in de koeling uitlekken. Maak eventueel nog verder op smaak.

Garnering

1. Doe de komkommerbakjes in een pan en voeg water toe tot ze onder staan. 2. Breng aan de kook en laat afkoelen. 3. Meng de yoghurt, het citroensap en de togarashi in een kom. 4. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in lucifers (mandoline). 5. Meng de appel- en komkommerjulienne door de yoghurt. 6. Verwijder van de meloenen, avocado en de tomaat - eerst even in kokend water houden - de schil en (eventueel) de pit(jes). Snij in kleine blokjes. 7. Snijd een rood pepertje heel fijn.

Rode-wijnreductie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	2	
wortels	2	
selderij	2	stelen
granny smith appels	2	
knoflook	4	tenen
druivenpitolie	0.5	dl
rode wijn	1	fles
port	4.5	dl
kippenbouillon	1	l

1. Snij de groente en de appels fijn. 2. Karameliseer in de olie. 3. Voeg wijn en port toe en laat 1 uur trekken. 4. Voeg de bouillon toe en laat verder inkoken tot 6 deciliter.

Geconfijte paddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddestoelen (kastanjechampignons en shi-take)	500	g
gehakte ui	1	
gehakte knoflook	1	teen
tijm	1	tak
olijfolie	2	el

1. Hak de paddestoelen en plaats die met ui, knoflook, tijm, olie en 1 deciliter water in de oven op 160°. 2. Dek af en laat 30 minuten garen tot de paddestoelen zacht zijn. 3. Laat in het vocht afkoelen.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	4.5	dl

Kook 4½ deciliter kalfsfond in tot ¼.

Rode-wijnrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	tenen
rode uien	2	
boter	150	g
arboriorijst	300	g
bleekselderij	10	stelen
tijm	1	bos
dunne groene asperges		

1. Hak de uien en de knoflook fijn. Zweet aan met 100 gram boter. 2. Voeg de rijst toe en laat 3 minuten meefruchten. Roer goed. 3. Voeg de helft van de wijnreductie toe en laat op een zacht vuur koken onder voortduren zacht roeren. 4. Als het vocht bijna verdwenen is, de tweede helft van de wijnreductie toevoegen. Weer voortdurend roeren. 5. Voeg nog 2 deciliter water toe. En laat weer bijna droogkoken. De rijst moet nog al dente zijn maar wel romig. 6. Meng de geconfijte paddestoelen erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet (100 g pp)	10	stukken

1. Snij de selderie in lange dunne repen. 2. Bestrooi de zalm met zout en peper. 3. Maak een rooster van de selderie in een bakblik en leg de vis daarop. Bedek met tijmtakjes - hou een beetje achter voor de garnering. 4. Bak 15 minuten op 130°. 5. Haal uit de oven. Hou de vis warm. Snij de selderij in blokjes en meng die door de risotto. 6. Bak de asperges vlug in een beetje boter. 7. Warm de kalfsfondreductie op.

Vruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ugli's	5	
grapefruits (licht)	5	
honing	420	g

1. Schil de ugli en de grapefruit en verwijder de witte vellen. Haal de partjes uit de vellen. 2. Zet het vruchtvlees en de honing 1 uur in de koeling.

Brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
briochedeeg		
zestes van citroen en sinaasappel		

1. Neem het briochedeeg, meng de zestes erdoor. 2. Doe op een ingevette plaat en laat 30 minuten in een oven op 190° bakken. Laat afkoelen op een rooster. 3. Snij in rondjes en laat die 5 minuten nabakken in de oven.

Grapefruit/peper/tequila-sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren	2	
suiker	100	g
water	100	g
jalepeño (in ringetjes)	1	
grapefruits, in stukjes (bewaars het sap)	2	
sinaasappelsap	2.5	dl
gelatine	2	blaadjes
tequila	0.8	dl

1. Schil de peren en haal het klokhuis eruit. 2. Doe de peren, de suikerstroop en de peper in een pan en laat 15 minuten koken tot de peren zacht zijn. 3. Haal de peren eruit en kook het vocht in tot 2 deciliter. 4. Los de gelatine erin op. 5. Doe de peren, de grapefruits (plus sap) en het kookvocht in de blender en maal. Voeg de tequila toe en laat afkoelen. 6. Draai er een sorbet van. Bewaar in de vriezer.

Vanilletuiles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
suiker	90	g
vanillestokje	1	
eiwitten	3	
bloem	160	g

1. Smelt de boter met de vanillestokje (opengesneden). Haal van 't vuur zodra de boter smelt. 2. Haal het stokje eruit en schraap het merg terug in de boter. 3. Klop de eiwitten op. Voeg de suiker toe en klop met de machine tot er pieken ontstaan. 4. Voeg de boter toe en spatel de bloem erdoor. 5. Gebruik een plamuurmes om 1 theelepel beslag uit te strijken op een bakplaat, bekleed met bakpapier. Maak zo 15 tuilles (dat is inclusief reserve voor de breek). 6. Bak 6 minuten op 200° tot licht-bruin. 7. Uit de oven halen en meteen op een kopje of zoiets tot een bakje laten vormen.

Crème fraîche sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	6	
suiker	150	g
evenveel water		
vanillestokjes	2	
crème fraîche	90	g

1. Zet ijswater klaar. Maak een siroopje van suiker water en vanille. 2. Klop de eigelen met de siroop au bain-marie tot het linten vormt. 3. Klop koud en spatel de crème fraîche erdoor.