

2024 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Puri

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pani puri	40	schijfjes
frituurolie		

Verwarm de frituur voor op 190°C. Bak de puri's mooi goudbruin onder voortdurend roeren en laat uitlekken op keukenpapier.

Puri-vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	650	g
kikkererwten (gekookt)	130	g
gerookt paprikapoeder	3	g
limoen	3	st
zonnebloemolie	25	ml
peper		
zout		
tonijnfilet	250	g
eendenbouten	4	st
boter		

Kruid de eendenbouten met peper en zout en braad ze aan. Gaar ze verder voor 50 minuten op 180°C in de stoomoven. Het vel van de eendenbouten verwijderen en het vlees klein snijden. Schil de aardappels en snijd ze klein. Kook de aardappels gaar in licht gezouten water. Rasp de limoenen en pers deze vervolgens uit. Knijp de aardappels tot puree. Knijp de kikkererwten tot puree. Meng de aardappels en kikkererwten en knijp nogmaals tot puree. Meng de puree met wat boter. Voeg paprikapoeder, scheutje olie en de helft van de limoen-rasp en -sap toe. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de tonijnfilet zeer fijn en voeg de restant limoen-rasp en -sap toe. Breng op smaak met peper en zout.

Pani-kruidenwater

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse munt	10	takjes
tamarinde pasta	30	g
suiker	20	g
koriander	13	takjes
groene jalapeño peper	1	st
komijnzaad	3	g
peper		
zout		
water	375	ml

Ris voor het kruidenwater de muntblaadjes. Doe samen met de rest van de ingrediënten, met een klein beetje water in de Thermomix. Stel de Thermomix in op 2 minuten en stand 10. Giet de rest van het water op de deksel van de Thermomix; het water zal door de opening op het mengsel vallen en draai tot een gladde massa. Voeg telkens een beetje water toe, zodat de massa goed kan mixen.

Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1000	ml

Maak 1000 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

Rode Kool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	135	ml
suiker	165	g
azijn	250	ml
roze pepers	9	st
steranijs	1,5	st
laurier	1,5	blok
kardemompeulen	3,5	st
rode kool	250	g

Los de suiker op in het water. Breng aan de kook en voeg de laurier, de kardemom, de azijn, roze peper en steranijs toe. Verwarm nog even door en laat afkoelen. Snijd de rode kool flinterdun (stand 3) en snijd daarna in wat kortere stukken. Laat de rode kool marinieren in het zoetzuur met de kruiden tot uit.

Tarbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarbot (ca. 1 kg)	2	st

Fileer de tarbot en vries de graat in. Portioneer de filets en zout ze licht. Bewaar koel.

Beurre Rouge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	400	ml
rode port	100	g
sjalot	175	g
laurier	2	blok
tijm	2	takjes
witte peperkorrels	8	st
visbouillon	450	ml
boter	150	g
zout		
peper		

Plaats boter in de vriezer. Breng voor de Beurre Rouge alle ingrediënten, behalve de boter, aan de kook. Laat tot een derde inkoken. Passeer het door een fijne bolzeef. Snijd de bevroren boter in kleine blokjes. Haal de saus van het vuur en klop de koude boter een voor een in de saus, tot de saus glanzend is. De saus mag nu niet meer koken! Breng op smaak met zout en peper. Reserveer tot uit.

Aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel (vastkokend)	4	st
zout		

Steek de aardappel met de kleinste pommes-parisienneboor uit. Kook de aardappelen in licht gezouten water net gaar (duurt ong. 2 minuten), stort vervolgens de aardappelbolletjes op keukenpapier en laat afkoelen.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1400	ml

Maak 1400 ml kippenbouillon volgens basis receptuur.

Forel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
forel	4	st
zout	50	g
water	800	ml
fijne rookmot		

Maak pekewater van het zout en 800 ml water. Los het zout op en laat afkoelen tot koud! Maak indien nodig de forel schoon en leg deze minimaal een uur in het pekewater. Laat de forel vervolgens drogen. Strooi wat rookmot op de bodem van de rookoven. Rook de forel voor 15 minuten bij ongeveer 75°C. Laat met gesloten deksel nog 30 minuten afkoelen in de rookoven. Fileer de gerookte forel.

Crèmesoep van Kropsla

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kropsla	3	st
sjalot	6	st
sansa olijfolie		
tijm	9	takjes
kervel	2	bos
kippenbouillon	1000	ml
room	500	ml
peper		
zout		

Was de kropsla, pluk deze en houd enkele mooie blaadjes apart. Snijd de rest van de kropsla grof. Snipper de sjalot en fruit deze aan in een scheutje olijfolie. Voeg de geriste tijm, de grof gesneden kropsla en 2/3 van de kervel toe. Laat even smoren, kruid met peper en zout naar smaak. Blus af met een beetje kippenbouillon en voeg de room toe. Laat nog enkele minuten pruttelen en mix het vervolgens glad met de staafmixer. Indien de soep te dik is, voeg dan nog wat kippenbouillon toe, eventueel mixen herhalen.

Eidooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie		
eieren	10	st
maldonzout		

Verwarm de olie op 50°C in de oven. Scheid de eieren en zorg ervoor dat al het eiwit verwijderd is. Plaats de dooiers in de olie voor 3-4 minuten. (De olie kan hergebruikt worden.)

Wilde Eend I

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eend	5	st
eendenvet	700	g
tomatenpuree		

Fileer de eendenborsten en snijd de pootjes van de eenden. Maak van de karkassen een wildfond volgens basisreceptuur. Laat minimaal 2 uur trekken! Prepareer de eendenpootjes als een hammetje en bak deze aan in de pan en stoof deze 90 minuten in het eendenvet / wildfond Demi-Glace.

Gratin van Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	st
aardappel, vastkokend	5	st
winterwortel	3	st
room	150	ml
eieren	6	st
cakeblik		
bakpapier		
bus invetspray		

Snijd de knolselderij, aardappel en winterwortel in dunne plakken, stand 3,5 op snijmachine. Voeg de eieren en room samen en breng hoog op smaak met peper en zout. Bespray een cakeblik en bekleed deze vervolgens met bakpapier. Bouw de gratin in laagjes op, 1 laag wortel, 1 laag aardappel enz. Ga na iedere laag wat van het room/ei mengsel en giet als laatste de rest eroverheen. Druk het geheel aan. Vouw het bakpapier dicht. Bak de gratin minimaal 50-60 minuten op 180°C onder druk af, verzwaar het cakeblik bijvoorbeeld met een 2e blik met water erin. Laat de gratin afkoelen in de vorm.

Flan van Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	350	g
sjalot	1	st
tijm	1	takje
knoflook	1	teen
room	500	ml
eidooiers	2	st

Bewaar enkel champignons voor de presentatie. Halveer de rest van de champignons. Snipper de sjalot, ris de tijm en hak de knoflook. Bak samen met de gehalveerde champignons goudbruin. Voeg de room toe en kook het geheel tot ragoutdikte. Pureer de massa fijn, breng op smaak met peper en zout. Voeg voor ieder 100 ml 1 eigeel toe. Spuit er siliconen vormpjes mee in en stoom de flan 35 minuten in de stoomoven op 100°C met stoom. Laat afkoelen.

Biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	3	st
honing		
balsamico		

Snijd de biet in brunoise (5 mm). Glaceer deze met een beetje honing en een druppel balsamico.

Wilde Eend II

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilet	10	st
pistachenoten (gepeld)	50	g
quinoa, gepoft	25	g
koude boter	125	g

Laat de wildfond inkoken tot een Demi-Glace. Snijd de eendenborstfilets op de huidkant indien nodig iets in en bak aan op de huidkant. Gaar de filets verder in de oven tot een kerntemperatuur van 52°C (= ongeveer 10-12 minuten). Maal de pistachenootjes grof en meng met de gepofte quinoa. Haal de pootjes uit het eendenvet en haal deze door het mengsel van pistache en quinoa. Snijd de eendenborstfilets in de lengte door en druk de huidkant in het pistache quinoa mengsel. Maak van de Demi-Glace de saus, monteer deze op met wat koude boter.

Kaneelparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	600	ml
kaneel	4	stokjes
gelatine	2	blok
eidooier	6	st
suiker	80	g
water	60	ml
folie		

Verwarm 70 ml room tot 50°C, breek de kaneelstokjes boven de pan. Laat 2 uur trekken. Zeef de kaneelroom. Klop de eidooiers schuimig en luchtig, kook de suiker met het water tot 115°C. Giet langzaam de suikerstroop bij de eidooiers. Blijf kloppen tot het is afgekoeld. Week de gelatine in koud water. Los de gelatine op in de kaneelroom. Klop de rest van de room lobbig. Spatel de kaneelroom door de geklopte eidooiers. Spatel de lobbige room als laatste er door. Bekleed een platte vorm met folie. Giet de massa in de platte vorm en zet in de diepvries.

Sandwich

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	15	plak
kaneelsuiker	50	g

Halveer de plakken bladerdeeg en steek uit 10 halve plakjes kleine rondjes uit het bladerdeeg. LET OP: reserveer de plakjes met de uitgestoken rondjes ook! Bestrooi alle plakken bladerdeeg met kaneelsuiker en leg tussen twee bakmatjes op een bakplaat. Leg er een 2e bakplaat op en bak in een oven van 165°C in ongeveer 15-20 minuten goudbruin.

Karamel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	50	ml
suiker	200	g
room	200	ml
boter	25	g
zeezout		

Doe water en suiker in een hoge pan en breng aan de kook. Laat het koken tot een goudbruine karamel. Verwarm ondertussen de room tot tegen het kookpunt. Voeg de hete room toe aan de goudbruine karamel. Laat zachtjes doorkoken tot er een gladde saus ontstaat. Voeg als laatste de boter en een snufje zeezout toe. Laat afkoelen.

Appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appel	5	st
boter	100	g
suiker	40	g
calvados	30	ml

Schil de appels en snijd in 8 parten en verwijder het klokhuis. Snij nogmaals in de lengte doormidden. Verwarm de boter, bak de parten appel aan. Voeg de suiker toe en laat het geheel karamelliseren. Blus af met een scheutje Calvados en laat nog iets inkoken.