

2024 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Tartaar van entrecote

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| entrecote | 350 | g |
| peper | | |
| zout | | |
| hojiblanca olijfolie | 25 | ml |

Snij de entrecote in fijne kleine stukjes met een scherp mes tot tartaar. Maak de tartaar aan met Hojiblanca olijfolie, peper en zout (hoog op smaak).

Rode biet

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| rode biet | 2 | |
| chioggia biet | 2 | |
| zout | | |
| rijstazijn | 60 | ml |
| suiker | 60 | g |

Steek tonnetjes uit de bieten. Kook de rode bieten met zout net gaar. De biet moet iets stevig zijn. Snij 20 mooie dunne plakjes van de gekookte biet. Snij de rauwe chioggia biet in dunne plakjes en steek er rondjes uit (diverse groottes). Marineer de chioggia-biet in de sushi dressing gemaakt van rijstazijn, suiker en zout.

Spicy mayo

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| gerookt paprikapoeder | 2 | g |
| chilipeper | 2 | g |
| limoen | 1 | |
| ei | 1 | |
| zonnebloemolie | 100 | ml |

Pers de limoen uit. Maak een basismayonaise met het ei, 10 ml limoensap en de zonnebloemolie. Voeg de chilipeper en gerookte paprika toe naar smaak.

Bietenschuim

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| bietensap | 50 | ml |
| poedersuiker | 35 | g |
| albumine (eiwitpoeder) | 6 | g |

Klop alle ingrediënten met een garde tot een vaste dikke massa. Smeer het schuim uit op een plaat met bakpapier en droog het in een oven op maximaal 65°C tot droog, zet eventueel halverwege de oven op 50°C. Als het schuim is afgekoeld in stukjes breken.

Merg

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| halve mergpijp | 5 | |
| peper | | |
| zout | | |

Leg de gehalveerde mergpijp op de kant van het bot op een rooster. Rooster de botten in 10 minuten op 150°C gaar. Schraap het merg uit de botten en bestrooi met peper en zout. Reserveer warm.

VISGERECHT Linguine alle vongole

Linguine alle vongole

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| pasta | 300 | g |
| vongole | 1 | kg |
| rode peper | 2 | |
| droge witte wijn | 250 | ml |
| knoflook | 3 | teen |
| sansa olijfolie | 15 | ml |
| citroen | 1 | |
| peterselie | 1 | bosje |
| room | 150 | ml |
| witte peper | | |

Maak 300 g Linguine pasta volgens basisreceptuur. Laat de pasta rusten in de koeling (30 min). Snijd de pasta met hand tot Linguine. Maak de vongole schoon. Snijd de rode peper open en verwijder de zaadlijst en snij in dunne plakjes. Snijd de knoflook in plakjes. Kook de vongole in wat water en blus af met witte wijn. Laat koken tot alle schelpen open zijn. Haal de vongole leeg, reserveer 3 st pp. voor de opmaak. Zeef het kookvocht door een kaasdoek en bewaar. Verhit olijfolie in een pan en bak hierin de knoflook en rode peper. Giet het kookvocht erbij en laat inkoken tot de helft. Kook de pasta al dente. Giet af en sprenkel er wat olijfolie door en laat rusten. Hak de peterselie fijn. Reserveer wat voor de presentatie. Doe de afgekoelde vongole door de ingekookte saus. Breng op smaak met citroensap en peper. Voeg al roerend de room toe en laat warm worden. Voeg als laatste peterselie toe. Meng de pasta met de saus in de pan en laat alles goed warm worden.

Kastanje soep met eekhoortjesbrood en gerookt spek

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|------------|
| kippenbouillon | 3000 | ml |
| sjalot | 1 | |
| bleekselderij | 2 | stengel |
| knoflook | 1 | teen |
| gerookt spek | 175 | g |
| gekookte kastanjes | 500 | g |
| tijm | 2 | tak |
| laurier | 2 | blok |
| peperkorrels | 15 | |
| aardappelen | 2-3 | |
| gedroogd eekhoortjesbrood | 40 | g |
| sansa olijfolie | 15 | ml |
| peper | 4 | g |
| zout | 2 | g |
| eiwit | 30 | g |
| meel | 25 | g |
| poedersuiker | 25 | g |
| roomboter | 5 | g |
| zonnebloemolie | 20 | ml |
| cèpes poeder | 3 | g |
| boursin cuisine | 1 | verpakking |

Maak 3000 ml kippenbouillon volgens basisrecept. Reserveer 1700 ml voor het hoofdgerecht. Verwarm de oven voor op 120°C. Snijd de sjalot en de bleekselderij in grote schuine stukken. Pel de knoflookteen. Schil de aardappel en snij in kleine stukjes. Bak de spek in een gietijzeren pan aan beide kanten goed bruin, verwijder het en houd het warm. Voeg aan het vet de sjalot, de bleekselderij en ook de hele teen knoflook toe. Roer 1 à 2 min. Voeg de kastanjes toe. Laat ze gedurende 3 min zweten en roer goed om. Haal 6 kastanjes uit de pan en reserveer. Voeg vervolgens de laurier, tijm, aardappel en peperkorrels toe. Giet er de kippenbouillon bij. Zet de gietijzeren pan gedurende 45 min in de oven. Week de paddenstoelen in water. Snijd de paddenstoelen vervolgens in kleine blokjes. Reserveer het vocht voor de soep. Haal de gietijzeren pan uit de oven. Verwijder de tijm en laurier. Voeg het paddenstoelenvocht aan de soep toe en pureer de soep in de Thermomix 1 minuut stand 6 tot een gladde massa. Proef en breng op smaak met zout en versgemalen peper. Snijd de plak gerookt spek in blokjes en bak deze verder tot knapperig. Snij de apart gehouden kastanjes in achten. Verhit een pan met olijfolie en bak de kastanjes in 2 min in bruin. Voeg de in blokjes gesneden eekhoortjesbrood toe, kruid licht met zout en bak nog 2 à 3 min verder. Voeg tot slot de spekblokjes toe, roer en breng op smaak. Meng alle ingrediënten van het krokantje tot een glad beslag. Verwarm de oven voor op 150°C. Vul de mal, strijk deze goed af en bak het krokantje in ongeveer 8 minuten. Haal de mal uit de oven en haal het krokantje direct uit de mal. Reserveer.

Eend met pastinaak tarte tatin

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| kippenbouillon | 1700 | ml |
| mallard eenden | 5 | |
| rode wijn | 625 | ml |
| ui | 1 | |
| bacon | 2 | plak |
| jeneverbessen | 3 | |
| boter | 80 | g |
| sansa olijfolie | | |
| bloem | 80 | g |
| spinazie | 850 | g |
| peper | 4 | g |
| zout | 2 | g |
| nootmuskaat | 3 | g |
| ei | 1 | |
| water | 25 | ml |
| citroen | 1 | |
| pastinaak | 375 | g |
| room | 40 | ml |
| witte ui | 700 | g |
| balsamico azijn | 40 | ml |

Je krijgt 1700 ml kippenbouillon van het derde gerecht. Kook deze in tot ongeveer 1000 ml voor een sterkere bouillon. Reserveer 200 ml voor de pootjes. Maak een marinade van rode wijn, jeneverbes, gesneden ui, bacon en een beetje zeste van een sinaasappel van de makers van het dessert. Verwijder de poten van de eend en marineer deze en vacumeer de gemarineerde poten. Snij de eenden in een koffertje. Laat het vel op de borst zitten en breng op smaak met peper en zout. Leg een blokje boter op het borstje en pak in folie en reserveer. Bak alle botjes en restjes vlees in olie en doe in een steelpan. Bak ui en bacon in dezelfde pan en leg die ook bij de botjes. Doe de marinade (zonder pootjes) in de pan erbij en kook in tot de helft. Voeg de kippenbouillon toe en laat sudderen. Droog de poten en breng op smaak. Strooi wat bloem over de poten. Braad de poten aan alle kanten bruin en leg ze in de bouillon voor 45-60 minuten. Haal de pootjes eruit en zeef de jus. Breng op smaak en reserveer. Verwarm een grote pan met boter. Voeg de schone natte spinazie toe. Zodra de spinazie geslonken is naar smaak zout, peper en nootmuskaat toevoegen. Zet weg. Snij de boter in blokjes en zet koud weg. Zeef de bloem met zout en peper. Doe de blokjes koude boter erdoor en maak een crumble. Voeg ei en water toe, kneed tot een glad deeg. Leg koud weg in een plasticfolie voor 30-60 minuten. Pers de citroen uit. Maak de pastinaak schoon en snij in stukken. Meng met 20 ml citroensap. Smelt boter en voeg de pastinaak toe samen met water. Kook tot ze gaar zijn en uiteenvallen (ongeveer 25 minuten). Verwarm de room tot het kookpunt en meng dit door de pastinaak. Breng op smaak. Pureer alles tot een gladde massa en zeef het. Leg de pootjes in de warme jus terug. Niet koken! Verwarm de borstkastjes in de oven ± 12 minuten, kerntemperatuur 55°C , en laat ze buiten de oven dan 5 minuten liggen. Verwarm de oven op

200°C. Schil de ui en snij deze in tweeën. Bak de ui in de boter totdat deze bruin is. Voeg de balsamico azijn toe en laat het op een laag vuur siroop worden. Vul de tartelette vormen met de pastinaak, vervolgens met de spinazie, en dan de gebakken uien. Rol het deeg uit en leg over de vormpjes. Bak af in de oven totdat de korst goudbruin is. Plaats de uien tarte tatin op het bord. Braad de eendenfilets licht aan, aan beide kanten, verwijder het vel en snij de eendenfilets van de borstkastjes en trancheer deze. Leg deze op de tarte tatin en plaats een pootje ernaast. Lepel de saus om het taartje heen. Garneer met wat cress.

Sinaasappel, espresso mousse en witte chocolade koffie-ijs

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|----------|
| oploskoffie | 15 | g |
| water | 30 | ml |
| eieren | 3 | |
| chocola puur | 100 | g |
| basterdsuiker | 65 | g |
| poedersuiker | 45 | g |
| bloem | 45 | g |
| slagroom | 300 | ml |
| melk | 20 | ml |
| sinaasappels | 2 | |
| witte chocola | 150 | g |
| eigeel | 250 | g |
| zure room | 40 | g |
| gelatine | 3 | blaadjes |
| grand marnier | 15 | ml |
| room | 300 | ml |
| tia maria | 15 | ml |
| verse koffiebonen | 50 | g |

Verwarm de oven voor op 180°C. Los de oploskoffie op in heet water. Splits de eieren. Smelt de chocola au bain-marie. Mix de eidooiers met de koffie en voeg gesmolten chocolade toe. Klop de eiwitten stijf met de basterdsuiker. Vouw alles door elkaar. Bekleed een bakplaat met bakpapier en stort hierop de massa en bak in ongeveer 12 minuten 180°C tot het net gaar is. Laat afkoelen. Bekleed opbouwringen met acetaatfolie en vul de bodem met de spongecake. Zet de mallen in de vriezer. Rasp de sinaasappelen. Week de gelatine in koud water. Breng de helft van de room met de melk aan de kook. Los hierin de gelatine op. Haal van het vuur, voeg de chocola toe en roer tot het is gesmolten. Klop het eigeel en de suiker tot een luchtige massa. Voeg het chocolademengsel met het eimengsel samen en klop au bain-marie tot een dikke crème. Al kloppend laten afkoelen. Klop de overige room met de zure room en Grand Marnier tot zachte pieken. Vouw samen met de sinaasappelcrème. Reserveer in een spuitzak. Haal de mal uit de vriezer en vul aan met de sinaasappelmousse. Zet direct terug in de vriezer. Week de gelatine in koud water. Breng de helft van de room met de melk en de oploskoffie aan de kook. Haal van het vuur en spatel de chocola erdoor tot deze gesmolten is. Voeg de geweekte gelatine toe. Klop eigeel met suiker tot een luchtige massa. Voeg het eiermengsel met het chocolademengsel samen en klop au bain-marie tot een dikke crème. Al kloppend laten afkoelen. Klop de overige room met de zure room en Tia Maria tot zachte pieken. Vouw samen met de koffiec crème. Reserveer in een spuitzak. Vul de mallen af met de espresso mousse af. Zet terug in de vriezer. Vacumeer de koffiebonen met de witte chocola zo lang mogelijk.