

# 2024 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

## Biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote bieten	5	
bietensap	2	fles
keukentouw		

1. Schil de bieten. 2. Snijd de bieten in dunne plakjes op de snijmachine, stand 2. Leg keukentouw op elkaar, maak 5 pakketjes. Bindt ze op met keukentouw. 3. Zet de opgebonden bietenpakketjes rechtop in een pan. Voeg het bietensap toe, tot de bieten half onder staan. 4. Breng aan de kook en laat een half uur koken. 5. Draai de bieten om en kook nog eens een half uur. 6. Zet het vuur laag en laat het bietensap inkoken tot een siroop (terwijl de bieten nog in de pan zitten). 7. Keer de bieten voortdurend om tijdens het inkoken. 8. Reserveer de pakketjes in de warmhoudkast.

## Peterselie-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie	70	g
zonnebloemolie	100	ml
kaasdoek		

9. Draai de bladpeterselie samen met de olie gedurende 2,5 minuten in de Thermomix fijn, temperatuur 37 °C, snelheid 10. 10. Zeef de olie in een kaasdoek en laat uitlekken.

## Dashi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hayani kombu kelp	1	
bonito vlokken	10	g

11. Veeg met een keukenpapier de kombu schoon. Zorg dat je het wit niet van de kombu veegt. 12. Breek de kombu in stukjes. 13. Doe de kombu in 600 ml koud water en breng langzaam aan de kook. Zet het vuur meteen lager als het water kookt. Houdt het water net iets onder het kookpunt. 14. Voeg nu de Bonito vlokken toe aan het water. Laat ongeveer een kwartier pruttelen. 15. Doe de dashi nu door een zeef en duw met een pollepel aan. 16. Kook de bouillon in tot een kwart.

## Tomasu beurre blanc

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sushi seasoning	120	ml
water	60	ml
droge witte wijn	30	ml
tomasu sojasaus	30	ml
slagroom	60	ml
roomboter	200	g
dashi	100	ml

17. Meng alle vloeibare ingrediënten (behalve de boter) en breng aan de kook. 18. Roer er van het vuur af de koude boter in klontjes door, zodat een emulsie ontstaat.

## Brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amerikaanse patentbloem	250	g
extra te bestuiven		
zout	5	g
gedroogde gist	5	g
suiker	25	g
eieren	2	
melk, koud	75	ml
boter	65	g
bakpapier		
plasticfolie		

1. Snij de boter in kleine stukjes en reserveer koud. 2. Doe alle ingrediënten voor het brioche deeg in een kom, behalve de boter. 3. Meng alles tot een soepel deeg en kneed dit minimaal 10 minuten door. 4. Doe tegen het einde van de kneedtijd de blokjes boter door het deeg. Het deeg blijft vrij plakkerig; het kneden gaat daarom het makkelijkst met een stand-mixer met deeghaak, maar met de hand kneden kan ook als je dat wilt. 5. Laat het deeg afgedekt 1/2 uur rijzen op een tochtvrije en warme plaats. 6. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestuif het werkblad licht met bloem. 7. Verdeel het deeg in 10 gelijke stukjes en rol er bolletjes van op het werkblad. 8. Leg de bolletjes met wat tussenruimte op de bekleedde bakplaat. 9. Dek de deegbolletjes losjes af met plasticfolie en laat ze nog 1/2 uur rijzen. 10. Verwarm de oven voor op 200 °C. 11. Bestrijk de brioche bollen voordat ze de oven in gaan met losgeklopt ei. 12. Bak de bolletjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.

## Hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	50	g

13. Blancheer de hazelnoten zo'n 2 minuten. 14. Rooster de hazelnoten in de warme oven zo'n 15 minuten, totdat deze goudbruin zijn. 15. Laat de hazelnoten afkoelen. 16. Hak de noten fijn en reserveer.

## Calvados - Appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jonagold appels	3	
witte wijn	50	ml
bruine basterd suiker	20	g
roomboter	20	g
calvados	30	ml
citroen	1	

17. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in fijne brunoise. 18. Bak de appel in boter met een scheutje witte wijn, suiker en een klein beetje citroensap. 19. Reserveer warm met toevoeging van de calvados.

## Jam van peer en vanille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
conference peren	6	
suiker	20	g
vanille-essence	5	pompjes

20. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. 21. Voeg de suiker en vanille toe en kook totdat de peren bijna gaar zijn. 22. Reserveer warm.

## Bloedworst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloedworst	500	g
roomboter	60	g

23. Snij de bloedworst in plakken en bloem ze licht. 24. Bak de bloedworst in boter a la minute.

## Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	500	g
uien	100	g
bleekselderij	100	g
prei	250	g
droge witte wijn	200	ml
gekneusde peperkorrels	6	
laurierblad	1	
sansa olijfolie		

1. Spoel de graten schoon onder koud water. 2. Pel de uien en snijd fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon, snijd fijn (alleen het witte deel). 3. Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de visgraten mee fruiten. 4. Voeg de laurier, peperkorrels toe en blus af met de wijn. 5. Vul af met koud water, minimaal 1 liter, tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af. 6. Laat de bouillon 20 minuten trekken, schep steeds het schuim af. 7. Passeer de bouillon door een zeef.

## Bisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1000	ml
roze garnalen	500	g
sansa olijfolie		
venkelknol	1/2	
bleekselderij	3	stengels
citroen	1/3	
bospenen	2	
ui	1	
knoflook	2	knoflooktenen
laurierblaadjes	2	
venkelzaad	10	g
tomatenpuree	1	blikje
cognac	25	ml
droge witte wijn	100	ml
roomboter	50	g
bloem	60	g
grof zout		
peper		

8. Maal de roze garnalen grof. 9. Verhit een scheut olijfolie en zet de gemalen roze garnalen flink aan, ze mogen best een beetje kleur krijgen. 10. Snijd de venkel, bleekselderij, bospeen en ui in kleine stukken en fruit dit samen met de garnalen. 11. Voeg tomatenpuree, laurierblaadjes, citroen en venkelzaad toe. 12. Snij de knoflook fijn. 13. Voeg de knoflook toe en bak mee. 14. Blus af met witte wijn en een scheut cognac. 15. Zet het vuur laag. 16. Schenk de visbouillon erbij. 17. Laat de soep op zacht vuur 1 uur trekken, tegen de kook aan. 18. Laat de soep afkoelen. 19. Zeef de soep. 20. Smelt de boter en voeg al roerend de bloem toe. 21. Gaar de bloem twee minuten en blijf roeren. 22. Giet de soep beetje bij beetje terug in de pan, roer door en breng opnieuw tegen de kook aan. 23. Breng op smaak met zout en peper.

## Rouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	
extra vierge olijfolie	100	ml
citroen	1/2	
tomatenpuree	20	g
mosterd	10	g
knoflook	2	tenen
witte boterham	1	

24. Pers de citroen uit. 25. Pof twee tenen knoflook. 26. Snijd de korsten van het witte brood en snijd tot brunoise en verkruimel verder. 27. Voeg eidooier, mosterd, citroensap en tomatenpuree tezamen en voeg al kloppend de olijfolie toe en klop tot een romige massa. 28. Voeg de gepofte knoflook en verkruimeld witte brood toe. 29. Breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper. 30. Doe het geheel in een kleine spuitzak en leg koel weg.

## Melba toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afbak stokbrood	1	st
sansa	100	ml
knoflook	1	teen

31. Snijd op de snijmachine, stand 10, lange plakken van het afbak stokbroodje. 32. Meng de Sansa olie met de knoflook en smeer de plakken stokbrood in. 33. Neem een bakplaat met siliconenmat en leg hierop de plakken stokbrood. Eventueel met gebruik van de metalen buizen. 34. Bak de Melba toast goudbruin bij 200°C.

## Dille olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	2/3	bos
zonnebloemolie	150	ml

35. Hak de dille fijn. 36. Voeg samen met de olie en verwarm tot 50 °C. 37. Pureer de dille met de olie zeer fijn en passeer door een fijne zeef. 38. Giet de dille olie in een spuitflesje en bewaar tot uit gaan.

## Poldergans 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polderganzen	2	
sansa olijfolie		
rozemarijn		
laurier		
boter		
ganzenvet		

1. Snijd de borsten voorzichtig uit het karkas. 2. Reserveer de parures en de poten voor de bitterbal. 3. Verwijder de vetlaag, doe deze in een sauspannetje en zet op klein vuur wacht tot het vet gesmolten is. Voeg eventueel wat ganzenvet toe. 4. Laat het pannetje met vet op laag vuur staan zodat het vocht verdampt. 5. Zeef het ganzenvet en reserveer op de werkbank.

## Calvados-jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
tomatenpuree	40	g
sjalotten	3	
wortel	150	g
ui	150	g
bleekselderij	2	stengel
knoflook	2	teen
paprikapoeder	15	g
roomboter	35	g
bloem	25	g
calvados	50	ml
laurier	3	blad
tijm	2	takje
room	150	ml
dragon	3	takje
peper		
zout		

6. Hak de karkassen van de gans doormidden, doe een klont boter in de pan en laat de karkassen bruinen. 7. Voeg tomatenpuree en de grof gesneden sjalotten, wortel, ui, bleekselderij en knoflook toe en bak dit kort mee. 8. Vul aan met water totdat het karkas onder water staat (minimaal 1,5 liter) en breng aan de kook. 9. Laat de bouillon minimaal 2 uur trekken op laag vuur. 10. Zeef de bouillon voor verder gebruik. 11. Verhit de boter en voeg paprikapoeder en bloem toe en blus af met 50 ml calvados. 12. Voeg 750 ml bouillon en de kruiden toe. 13. Laat de saus op klein vuur onder regelmatig roeren langzaam uitkoken. 14. Zeef de saus, voeg de room toe en laat inkoken tot gewenste dikte (jus). 15. Pluk de dragonblaadjes en voeg toe aan de jus. 16. Breng op smaak met peper en zout.

## Fondant knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	2	
gevogelte bouillon	500	ml
boter / ganzenvet		

17. Snijd de knolselderij in plakken van 3 cm en steek torentjes uit met een steker. 18. Maak de fondants schoon. 19. Bak de knolselderij fondants aan in wat boter of ganzenvet. 20. Voeg 500 ml gevogelte bouillon toe. Breng aan de kook. 21. Zet in een oven van 125 °C totdat er een stroperig laagje om de knolselderij blijft zitten.

## Wortel crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	400	g
oranje paprika	1	
sjalot	2	
knoflook	2	tenen
sansa olijfolie		
peper		
zout		
tijm	4	takje
paprikapoeder		
room	50	ml
appelcider azijn	40	ml

22. Schil de wortel en snijd in grove stukken. 23. Snijd de paprika doormidden en verwijder zaadlijsten. 24. Verwijder de schil van sjalot en knoflook en in snijd grove stukken. 25. Meng al deze groenten, besprenkel met olijfolie. Voeg de peper, zout, tijmtakjes en paprikapoeder toe. 26. Pak deze groenten in alufolie, leg in een ovenschaal en zet dit 60 minuten in een oven van 180°C. 27. Haal de groenten uit de folie, verwijder de takjes tijm. 28. Pureer alles, voeg slagroom en appelcider toe tot een gladde crème. 29. Wrijf door een zeef. 30. Maak op smaak met peper en zout. 31. Reserveer tot uit in de in de warmhoudkast.

## Bitterbal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenvet		
boter	25	g
sjalotjes	2	
bloem	25	g
bouillon	100	ml
gelatine	2	blaadjes
chilipoeder	3	g
peterselieblaadjes	5	g
eiwit	60	g
paneermeel	60	g

32. Snij de parures van de gans en het vlees van de poten in kleine stukjes. 33. Bak dit in het ganzenvet en breng op smaak met chilipoeder en zout. 34. Sudder het vlees gaar. 35. Snij de peterselie fijn. 36. Doe de gelatine in koud water. 37. Snipper de sjalot fijn. 38. Verhit de boter, glaceer de gesnipperde sjalot en voeg de bloem toe en gaar de roux. 39. Voeg de bouillon toe en maak een mooie egale massa. 40. Snijd het vlees extra fijn en voeg toe samen met de gelatine en roer goed door. 41. Koel de massa terug en zet zo lang mogelijk in de koelkast/ diepvries. 42. Maak de bitterbal en haal deze vervolgens door de bloem, eiwit en paneermeel. 43. Frituur de bitterbal op