

2025 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Siroop van ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
witte wijnazijn	20	ml
zout	4	g
suiker	10	g

Maak de uien schoon en snijd deze in kleine stukken. Blancheer de gesneden uien in water met het zout en de witte wijnazijn. Schep de uien uit het water en gebruik deze voor de uienpuree. Voeg de suiker toe aan het water en kook heel rustig in tot een stroop.

Gepocheerde courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	3	
roomboter	100	g
groentebouillon	400	ml

Maak de groentebouillon volgens basisreceptuur. Snij de courgette in de lengte in twee helften en daarna in tweeën. Snij 1 dunne plak van iedere helft af op de snijmachine, stand 4. Bewaar deze afgedekt in de koeling. Schraap het vruchtvlees uit de courgette, niet te diep; er blijven 'bootjes' over. Reserveer het vruchtvlees voor de courgette puree. Smelt de boter in een pan, voeg groentebouillon toe en pocheer de courgette totdat ze zacht zijn (ongeveer 5 minuten). Reserveer de 'bootjes'.

Geblakerde courgette puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
koolzaadolie	30	ml
knoflook	2	teen
gemalen koriander	3	g
gemalen zwarte peper	3	g
oestersaus	10	ml

Snij de courgette in dunne plakken (snijmachine stand 4). Meng de koriander en peper met 20 ml olie en voeg de dunne plakken toe. Verwarm de grillpan totdat deze heel warm is. Grill de plakken totdat ze geblakerd zijn. Snij de knoflook in kleine stukjes en bak deze samen met de puree (punt 10) in de resterende olie op zacht vuur totdat ze zacht is. Voeg evt. nog wat extra olie toe. Pureer de geblakerde plakken, met de oestersaus en de gebakken knoflookpuree tot een smeugige puree. Breng op smaak met peper en zout. Reserveer in de warmhoudkast.

Gekarameliseerde uien puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	10	ml
sushi-azijn	10	ml
zout		
peper		

Gebruik de geblancheerde ui uit de 1e bereiding. Verhit een pan, voeg de ui toe met 10 ml olie en zout. Laat de pan op laag vuur staan totdat de ui gekarameliseerd is (neem de tijd hiervoor). Voeg de sushi-azijn toe en laat afkoelen. Pureer tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout.

Citroen - peterselie olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
peterselie	30	g
zonnebloemolie	100	ml

Rasp de citroen. Was de peterselie en droog deze goed. Plaats in de Thermomix citroenrasp, de peterselie (steel en blad) en de zonnebloemolie. Blender tot kruiden olie: 3 minuten, 55 °C, stand 6. Blender vervolgens nog 1 minuut op stand 10. Zeef de olie met een kaasdoek en reserveer.

Courgette linten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
azijn	200	ml
water	200	ml
suiker	75	g
laurierblad	2	
peperkorrels	8	

Verwarm de suiker, azijn en water totdat de suiker is opgelost. Kneus de peperkorrels en voeg deze, met het laurierblad, toe aan de vloeistof. Laat de vloeistof afkoelen tot lauwwarm. Snijd de courgette in dunne linten (stand 4 op snijmachine) en marineer deze in de vloeistof en reserveer. Droog de linten en rol de courgette op.

Tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	2	

Plisseer de tomaten en snijd concassé.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum		
olijfolie		

Opmaak op een wit bord. Verhit de grillpan en grill de gereserveerde courgetteplakken. Pluk de blaadjes basilicum, was deze en droog goed af. Snij de basilicum chifonade en meng met de olijfolie. Vul de bootjes voor 3/4 met de courgettepuree en voor 1/4 met de ui. Leg de basilicumblaadjes over de courgette, vervolgens de courgetteplak er bovenop en maak af met kleine basilicumblaadjes. Dresseer de linten erbij. Maak verder af met de siroop van ui, de citroen-peterselie olie en tomaat.

Ballotine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmforellen	4	
peterselie	70	g
basilicum	70	g
peper		
zout		

Fileer de zalmforellen verwijder alle graten en het vel. Breng een grote pan met zout water aan de kook. Verwijder de stelen van de basilicum en de peterselie. Blancheer de kruiden, koel snel terug op ijswater. Droog de kruiden en snijd ze fijn. Verdeel de kruiden gelijkmatig over folie; leg er een folievel overheen en rol deze met een deegroller zodat er een gelijkmatige kruidenrol is. Vries de kruiden op de folie licht aan. Leg een zalmforelfilet met de huidkant (waar het vel heeft gezeten) naar beneden op vershoudfolie en bestrooi met zout en peper. Leg de fijngesneden kruiden op de filet. Kruid de andere zalmforelfilet en leg deze omgekeerd met de huidkant naar boven op de andere. Rol de filets strak in de folie op tot een worst. Knoop de uiteinden dicht met zo min mogelijk lucht in de folie en vacumeer. Verwarm de sousvide tot 55°C en doe de zalmforel er ongeveer 1 uur in. Neem de vis uit het water en laat helemaal afkoelen.

Gekruid broodkruim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	35	g
peterselie	35	g
panko	100	g
knoflook	1	teen
melk	50	ml

Breng een grote pan met zout water aan de kook. Blancheer de peterselie en basilicum en koel terug in ijswater. Droog de kruiden en snijd ze grof. Blancheer de knoflook in de melk en snij deze fijn. Doe de panko in een blender, voeg al mixend geleidelijk de kruiden en fijngehakte knoflook toe. Verwijder het vershoudfolie van de ballotine en rol deze door het broodkruim. Verpak opnieuw strak in het folie. Plaats in de koeling tot uitserveren.

Wortel mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	15	g
sjalot	1	
knoflook	1	teen
wortel	300	g
eieren	2	
eidooier	1	
gember	20	g
mascarpone	50	g
zout		
zwarte peper		

Smelt 15 g boter in een pan en fruit de sjalot met knoflook 1 minuut. Schep de stukjes wortel erdoor. Voeg 1 eetlepel water toe en stoof de wortel met het deksel op de pan 10 minuten. Neem de deksel van de pan en stoof de wortel tot het vocht verdampt is en de wortel goed gaar is. Laat wortel afkoelen en pureer in de keukenmachine. Voeg de eieren, de eidooier, mascarpone, gember toe en breng op smaak met peper en zout en laat de machine nog even kort draaien. Vul de mal met het wortelmengsel. Bewaar tot gebruik in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 °C. Zet de siliconenmal in een braadslede en schenk een laag kokend water in de slede. Schuif de slede in de oven en laat de mousse in ca. 30 minuten gaar worden. Neem ze uit het waterbad en laat ze 5-10 minuten afkoelen.

Peterselie saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	140	g
sjalot	2	
slagroom	200	ml
roomboter		
zout		
peper		

Was de peterselie grondig in koud water. Maal de peterselie fijn in de keukenmachine met 750 ml water. Zet een fijne zeef in een passende pan en giet de gemalen kruiden op de zeef. Vang het vocht op, hier is het je namelijk om te doen! Verwarm het vocht in de pan tot ongeveer 80°C. Het chlorofyl gaat nu scheiden van het water. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is. Leg het doek op een groene snijplank en schraap het chlorofyl ervan af. Snij de sjalot zeer fijn. Doe de boter in de pan en voeg de sjalot toe. Voeg de slagroom toe en roer goed door. Voeg chlorofyl toe. Breng op smaak met zout en peper en pureer de saus.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
imitatie kaviaar rood		
imitatie kaviaar zwart		
platte peterselie		

Snijd de zalmforel ballotine in plakken. Leg een plak van de ballotine op het bord en dresseer de mousse erbij. Garneer met imitatie kaviaar en platte peterselie. Serveer de saus er apart bij.

Broodje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meel	200	g
gist	5	g
zout	5	g
water	130	ml
ei	1	

Meng de bloem, gist en lauw water en roer goed door. Voeg het zout toe en kneed 15 minuten tot een soepel deeg. Laat het deeg 1 uur afgedekt rusten en kneed nogmaals. Maak broodjes (25 g), bol deze op en laat het nogmaals een uur rusten. Verhit de oven op 200°C. Scheid de dooier van het eiwit en reserveer eiwit voor beslag krokantje. Bestrijk de bovenkant van het broodje met eidooier. Bak de broodjes in 10-12 minuten en laat afkoelen.

Gerookte biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet (rauw)	500	g
rookmot		

Kook de bieten beetgaar en schil ze. Snij de bieten in stukken. Doe de rookmot in de rookoven. Leg de bieten op het rooster in de rookoven. Sluit de rookoven bijna helemaal en zet deze op halfhoog vuur. Sluit de pan zodra de rook te ruiken is en haal de rookoven van het vuur. Laat de bieten 30 minuten in de rookoven en haal ze er dan uit. Laat afkoelen en reserveer 100 g bieten voor 4e gang.

Bietensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte biet	400	g
groentebouillon	700	ml
rode wijnazijn	20	ml
rietsuiker	5	g
sjalot	40	g
roomboter		

Snijd de sjalot fijn en fruit deze in de boter, bestrooi met peper en zout en laat 5 minuten op lage stand zweten. Voeg de gerookte biet en 700 ml groentebouillon toe en laat 10 minuten zachtjes koken. Pureer het geheel tot een gladde soep en breng op smaak met rode wijnazijn en rietsuiker. Voeg indien nodig nog wat groentebouillon toe.

Pittig krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	30	g
meel	25	g
poedersuiker	25	g
roomboter	5	g
zonnebloemolie	20	ml
chilipoeder	0,5	g

Meng alle ingrediënten, behalve de chili poeder, tot een glad beslag. Reserveer de helft voor 5e gerecht. Meng de chilipoeder met het beslag (doseer de hoeveelheid chilipoeder). Verwarm de oven voor op 150°C. Vul de mal, strijk deze goed af, en zet de mal ongeveer 8-10 minuten in de oven. Haal de mal uit de oven en haal het krokantje direct uit de mal. Reserveer.

Crème fraîche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	200	ml
mierikswortel	25	g

Rasp de mierikswortel. Meng de crème fraîche met de mierikswortel en doe deze in een spuitzak. Reserveer koud.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appel (granny smith)	2	st
citroen	1	
olijfolie	15	ml
peterselie	2	takjes

Was de peterselie en hak deze fijn. Pers de citroen. Schil de appel en snij deze brunoise. Meng in een schaal de appel, olijfolie, citroensap en peterselie.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	10	st
sansa olijfolie		

Maak de coquilles schoon. Snijd de coquilles doormidden en daarna in 9 stukjes. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met iets zout. Gaar de coquille licht met een brander.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borage cress		
olijfolie		
roomboter		

Serveer het broodje met boter, olijfolie en zout. Spuit een aantal dotjes crème fraîche in het midden van het bord, dresseer de appel eroverheen met daarop de coquille. Schenk de soep in het bord. Garneer met cress en krokantje.

Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden	2	

Fileer de eenden. Reserveer eendenborst en pootjes. Gebruik karkassen en parures voor de bouillon.

Eenden bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden bouillon	500	ml

Maak de eenden bouillon volgens basisreceptuur.

Stoofpotje eendenpoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
roomboter		
tijm	1	takje
knoflook	1	teen
rozemarijn	1	takje

Ontbeen de eenden poot en snijd het vlees klein. Snipper de sjalot. Fruit de sjalot in wat roomboter. Voeg het kleingesneden vlees toe en bak deze op laag vuur. Voeg dan de kruiden en wat eenden bouillon toe. Laat het vlees langzaam garen, voeg indien nodig wat bouillon toe.

Vijg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	10	
honing	75	g
zwarte peperkorrels	25	
rode wijn	400	ml

Verwarm de oven voor op 80°C. Maak op de vijg een kruislingse insnijding en leg ze in een pan met de honing en peperkorrels. Laat de honing licht karamelliseren en blus af met rode wijn. Breng de vloeistof aan de kook, zet de pan in een warme oven om de vijgen te garen. Haal de vijgen uit de pan en kook het vocht in tot stroop.

Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	400	ml
eenden bouillon	500	ml
roomboter	30	g

Snij de boter in blokjes en zet in de koelkast. Reduceer de rode wijn tot de helft.