

2025 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kataifi	50	g
sansa olijfolie	10	ml
ei	1	
eiwit	10	g
cajunkruiden		

1. Splits het ei (de dooier kan naar de makers van de kastanje/vissoep). 2. Snijd de Kataifi in stukjes van 4 centimeter en meng met de olie en 10 g eiwit. 3. Kruid naar smaak met cajunkruiden. 4. Leg 1 centimeter Kataifi in stekertje met 4 cm doorsnede en druk aan. 5. Bak 10 minuten af aan 170°C.

Vismousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte paling	50	g
gerookte forel	50	g
gevogeltesfond	35	g
gelatine	1,5	blaadje
cayennepeper		
room	100	ml

6. Snij de paling en forel in kleine stukjes. 7. Week de gelatine in koud water. 8. Kook de gevogeltesfond op en voeg de uitgeknepen gelatine toe. 9. Giet dit op de gesneden gerookte paling en forel. 10. Cutter glad met een beetje cayennepeper. 11. Klop de slagroom tot "yoghurt"-dikte. 12. Meng de room met de vis, doe in een spuitzak en vul de vorm. 13. Doe in de vriezer.

Glazuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	200	g
kappa	2	g
chardonnay azijn	6	ml
zout		

14. Pas nadat de vismousse goed bevroren is: Kook het bietensap met de Chardonnay azijn, het zout en de kappa kort op. 15. Prik de bevroren vismousse op een satéprikker en haal door het bietensap. 16. Leg op een bakmatje en zet even terug in de vriezer. 17. Als het glazuur stevig is, haal de bolletjes uit de vriezer. 18. Serveer op kamertemperatuur.

Mosterdcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
philadelphia	25	g
mosterd	5	g

19. Meng de Philadelphia met de mosterd en doe het mengsel in een kleine spuitzak.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tuinkers		

20. Serveer op houten plankje. 21. Spuit een toefje mosterdcrème op de Kataifi en leg het bolletje erop. 22. Werk af met een toefje tuinkers.

Caesar Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	250	g
ongezouten kappertjes	18	g
ansjovisfilets	5	
boter	75	g
mayonaise	100	g
witte wijn	25	ml
witte peper		
zout		

1. Bak de kip in een grillpan en laat deze afkoelen. 2. Doe de kip, kappertjes, ansjovis, de wijn en de mayonaise in de Thermomix en mix tot een fijne pasta (stand 6, 20 sec). 3. Voeg de boter toe (stand 3, 20 sec). 4. Doe het mengsel in een spuitzak en vul halve bolvormpjes-mal. Zet in de vriezer.

Kaaskoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
00-bloem	150	g
parmezaanse kaas	75	g
blue d'auvergne	75	g
boter	120	g
ei	1	
zout		

5. Mix de bloem, boter en de geraspte Parmezaan en de blauwe kaas tot een zandachtig mengsel. 6. Voeg het ei erbij en meng tot een glad mengsel. 7. Laat het deeg een half uur rusten in de koelkast. 8. Rol het deel uit op een bloem bestoven werkblad tot ca. 4 mm en steek er rondjes uit van 5 cm. 9. Bak af in een voorverwarmde oven van 180°C tot ze goudbruin zijn.

Salade Glazuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romeinse sla	185	g
water	300	ml
xantana	0,25	g
vegetal	22,5	g
witte peper		
zout		
cocktailprikker		

10. Kook de buitenste bladen van de Romeinse sla volledig gaar. 11. Giet af en koel op ijs. 12. Doe alle ingrediënten in een steelpan en mix tot een gladde massa en zeef. 13. Breng aan de kook om de Vegetal te activeren. 14. Laat afkoelen tot 80°C en dompel met behulp van een cocktailprikker de halve bollen een paar seconden onder. 15. Zet even terug in de vriezer. Als het glazuur stevig is, haal de bolletjes uit de vriezer. Laat even op kamertemperatuur komen.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eetbare bloem (viool)		
mayonaise	15	g

16. Doe de mayonaise in een spuitzakje. 17. Spuit wat mayonaise op een kaaskoekje. En leg daar een (halve) bol op. 18. Spuit wat mayonaise boven op de bol en leg als laatste een eetbare bloem erop. 19. Amuses op kamertemperatuur serveren.

Gevogeltebouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon	1,5	liter

1. Maak 1,5 liter gevogeltebouillon volgens basisreceptuur.

Soep van Kastanjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte kastanjes	400	g
ui	2	
prei	1	
champignons	250	g
gevogeltebouillon	1,5	liter
kookcognac	50	ml
bouquet garni	1	
room	50	ml
boter	50	g

2. Snijd de ui en de prei (enkel het wit) grof en sauteer de groenten in een klontje boter. 3. Bak de champignons bruin in een klontje boter in een koekenpan en voeg toe aan de ui en prei. 4. Voeg ook de kastanjes toe, flambeer met cognac en blus af met de bouillon. 5. Voeg het bouquet garni toe en laat 30 min sudderen. 6. Voeg een scheut room toe en kook de soep nog even op. 7. Verwijder het bouquet garni, mix de soep glad in de TM en passeer ze door een zeef.

Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	500	g
knoflook	1	teen
tijm	2	takje
gerookte palingfilet	250	g
bieslook		
sojasaus		
hojiblanca olijfolie		
peper		
zout		
citroen	1	

8. Bak de scheermessen kort op met knoflook en de tijm. 9. Haal de messen eruit, maak schoon en snijd het vleesgedeelte in fijne brunoise. 10. Snijd ook de gerookte paling brunoise. Meng goed met de scheermessen tartaar. 11. Breng de tartaar op smaak met een scheutje sojasaus, olijfolie, bieslook, peper en zout en de rasp van de citroen. De citroen na het raspen aan gerecht 5 geven.

Zure Room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zure room	70	ml
slagroom	25	ml
peper		
zout		

12. Meng de zure room met de slagroom en breng op smaak met peper en zout. 13. Reserveer in de koeling.

Bladerdeeg Krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	1	vel
parmezaan	50	g
eidooier	1	eidooier

14. Steek per persoon 3 halve maantjes uit het bladerdeeg en leg op een bakpapier beklede bakplaat. 15. Smeer de dooier op het bladerdeeg en laat even drogen. 16. Rasp er Parmezaanse kaas over en druk de kaas zachtjes aan. 17. Bak de krokantjes af op 180°C tot ze goudbruin kleuren.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enoki	1	bos
bieslook		
extra vergine olijfolie		

18. Gebruik de pastaborden. 19. Leg op de rand van het bord een quenelle van de tartaar. Schik er enkele enoki's tegenaan en garneer met de bladerdeeg krokantjes. 20. Werk af met enkele sprietjes bieslook. 21. Schep het soepje van kastanjes in de borden. 22. Leg een quenelle zure room in het midden van het bord. 23. Druppel er tot slot nog wat olijfolie over.

Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1000	ml

1. Maak 1000 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	10	
katenspek	10	plakjes
peper		
zout		
keukenpapier		

2. Bak het spek zonder vetstof in een antiaanbakpan totdat deze goudbruin kleurt. Haal het spek uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. 3. Bak de coquilles in de vrijgekomen vetstof van het spek, totdat deze bruin van buiten, maar nog glazig vanbinnen. 4. Kruid ze met peper en licht met zout. 5. Brand de coquilles net voor het serveren af met een brander.

Krokantje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
eiwit	44	g
bloem	66	g
geraspte parmezaan	10	g
inktvisinkt	1	zakje

6. Smelt de boter op laag vuur, haal het van 't vuur en voeg dan de overige ingrediënten toe. 7. Meng tot een glad mengsel. 8. Smeer het mengsel in de mal en bak in een voorverwarmde oven van 170°C in 9-10 minuten gaar. 9. Laat iets afkoelen op de werkbank.

Bloemkoolcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	400	g
room	150	ml
brie	75	g
witte peper		
zout		
nootmuskaat		

10. Verdeel de bloemkool in roosjes en kook deze helemaal gaar in licht gezouten water in ca. 15 minuten. 11. Snijd de korst van de brie, snijd deze brunoise. 12. Warm ondertussen de room op met de kaas en de korst in brunoise gesneden, zodat deze er mooi in wegsmelt. 13. Giet de gare bloemkool af. Schenk de warme room erbij en mix in de thermomix tot een gladde crème. 14. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. 15. Reserveer in de warmhoudkast.

Beurre Blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	60	g
visbouillon	375	ml
witte wijn	120	ml
koude boter	12	g
citroensap	21	ml
room	90	ml
lecithine	3	g
peper		
zout		

16. Snijd de sjalot fijn. 17. Kook de visbouillon, witte wijn en sjalot en laat tot 1/3 reduceren. 18. Haal de pan van het vuur, giet het mengsel door een fijne zeef. 19. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. 20. Voeg de boter in blokjes een voor een toe. 21. Voeg de room en lecithine toe en laat nog iets indikken. 22. Schuim de saus net voor het serveren op met een staafmixer.

Hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	12	g

23. Rooster de hazelnoten 10 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C. 24. Hak deze grof en reserveer.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte viseitjes		

25. Schep een lepel bloemkoolcrème op het bord. Leg hier een plakje spek op en schik er een coquille tegenaan. 26. Lepel er wat op geschuimde beurre blanc over. 27. Leg het krokantje erbij en schep wat viseitjes op de coquille en werk af met wat gehakte hazelnoten.

Gel van Granaatappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granaatappelsap	150	g
suiker	30	g
zout		
agar agar	3	g
rode wijnazijn	100	ml

1. Kook granaatappelsap op samen met de suiker, een snuifje zout, agar en rode wijnazijn. 2. Giet uit op een plateau en laat opstijven in de koelkast. 3. Mix tot een gladde gel en vul in een spuitzakje.

Fazant op Lage Temperatuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazant	3	st
fleur de sel		
peper		
boter		
ijswater		

4. Fileer de fazant door eerst de boutjes van het karkas af te snijden. 5. Snijd vervolgens de filets van het karkas. Maak de fazantenfilets schoon. 6. Gebruik het karkas en snijafval voor de saus. 7. Kruid de filets met fleur de Sel en peper en trek vacuüm samen met een beetje boter. 8. De boutjes vacuümtrekken en in de vriezer leggen. Deze worden nu niet gebruikt. 9. Gaar sous-vide op 56°C gedurende 45 minuten. 10. Droog op een handdoek en bak de filets op het laatste moment voor uitgifte kort aan in een pan met schuimende boter (eerst op de velkant).

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
restant fazant (zonder vet)		
sansa olijfolie		
rode wijn	100	ml
bruine wildfond	500	ml
tijm		
rozemarijn		
knoflook	1	teen
restant beukenzwammen		
poeder van gedroogde paddenstoelen	5	g
peper		
zout		
rode wijnazijn		

11. Bak het fazantenkarkas en restanten bruin in een braadpan met hete olijfolie. 12. Voeg de rode wijn toe en laat kort inkoken en vul aan met bruine wildfond. 13. Voeg tijm, rozemarijn, grof gesneden knoflookteentje, het afval van de beukenzwammen en het poeder van gedroogde paddenstoelen bij. 14. Laat zo lang mogelijk intrekken. Zeef de saus. 15. Laat inkoken tot de gewenste dikte. 16. Breng op smaak met de rode wijnazijn, peper en zout.

Cannelloni van Savoieikool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
savoieikool	1	st
zout		
gesneden kool	500	g
zeeuws spek	100	g
ui	100	g
boter	100	g
kippenbouillon	125	ml
peper		
nootmuskaat		

17. Verwijder de buitenste lelijke bladeren van de savoieikool en gebruik de volgende 6 bladeren. Je hebt ½ savoie-blad per persoon nodig. 18. Verwijder hiervan de nerf en was deze bladeren. 19. Kook de bladeren iets meer dan beetgaar in kokend water met zout, koel af in ijswater. 20. Snijd de rest van de kool in 4 en verwijder ook hiervan de stronk, snijd daarna in fijne reepjes. 21. Snijd het Zeeuws spek en de ui zeer fijn. 22. Stoof het spek en de ui in een ruime kookpan kort aan in boter en voeg de reepjes kool toe, bevochtig met de kippenbouillon en kruid met peper, zout en nootmuskaat. 23. Laat op een klein vuurtje garen onder een deksel, laat daarna uitlekken in een vergiet. 24. Vul telkens ½ blad geblancheerde savoieikool met de uitgelekte gestoofde savoieikool en rol zeer stevig op. 25. Snijd de zijanten af en de cannelloni daarna nog eens in twee, zetklaar op een bakplaat en kruid met peper en zout. 26. Maak Beurre Noisette van de boter en smeer hiermee de kool-rolletjes in. 27. Warm op het laatste moment kort op onder stoom

Knolselderij Krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	st
peper		
zout		
bloem	100	g
eiwit	100	g
citroen	1	
panko	250	g
frituurolie		

28. Splits het ei. 29. Schil de knolselderij en snijd in dikke plakken van 2 cm. Smeer in met wat olie. Gaar deze in de oven op 180°C in 25 minuten beetgaar. 30. Snijd in rechthoekige stukken en kruid bij met peper en zout, paneer met (1) bloem, (2) losgeklopt eiwit met de rasp van 1 citroen en (3) de panko. De geraspte citroen aan gerecht 5 geven. 31. Bak op het laatste moment lichtbruin en krokant in de frituur op 175°C.