

2025 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

Crumble 1

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	75	g
peterselie	30	g
keukenpapier		

1. Droog de Parmaham in de warmhoudkast op een plaat bekleed met keukenpapier. Zodra goed gedroogd, verkrumelen. 2. Droog de peterselie in de warmhoudkast op keukenpapier en zodra deze voldoende gedroogd is, fijnwrijven.

Flan van Gruyère

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	350	ml
room	25	ml
agar agar	2	g
gelatineblaadjes	3.5	g
gruyère	34	g
witte peper		
zout		
nootmuskaat		

3. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. 4. Rasp de Gruyère. 5. Kook de melk op met de room, agar-agar, peper en zout. 6. Neem de pan van het vuur en meng er de uitgeknepen gelatine en de geraspte Gruyère door. 7. Mix alles fijn en verwijder eventueel het schuim. 8. Breng hoog op smaak met peper, zout en nootmuskaat. 9. Giet de massa in de blauwe siliconen bakken/vormen, bedek met plasticfolie en vries aan. 10. Stort op ieder bord een 'kaaskroketje'.

Crumble vervolg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte amandelen	80	g
parmezaan	40	g
panko	40	g
boter	15	g

11. Verwarm de oven voor op 180°C. 12. Maal de Parmezaan in de Thermomix: 10 seconden op stand 10 en doe over in een bekken. 13. Maal de amandelen in de Thermomix: 10 seconden op stand 8. Voeg de Parmezaan, panko en boter hieraan toe en maal 10 seconden op stand 8. 14. Strooi uit over de bakplaat met bakpapier en bak 15 min af in de oven. 15. Laat afkoelen. 16. Meng de Parmaham en peterselie door de koude crumble.

Crème van biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bietensap	125	ml
agar agar	2.5	g
sansa olijfolie		

17. Los de agar-agar op in de bietensap en breng minimaal 3 minuten aan de kook. 18. Stort de massa uit op een bakplaat en laat afkoelen tot een harde geleï. 19. Blender de geleï samen met de olijfolie tot een gladde gel en reserveer in een spuitfles.

Zoetzure groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	1.5	
koolrabi	1.5	
sansa olijfolie	40	ml
sushi azijn	7	ml
mirin	7	ml
peper		
zout		

20. Verdeel de Sansa olijfolie, Sushi azijn en Mirin over 2 bekken en maak 2 gelijke marinades. 21. Snijd de koolrabi op de snijmachine stand 3 in dunne plakken en steek met een steker 20 rondjes uit de koolrabi plakjes. 22. Snijd de rode biet op de snijmachine stand 3 in dunne schijfjes en steek met een steker 20 rondjes uit de bietenplakjes. 23. Meng de koolrabi en de bieten respectievelijk met de 2 marinades (bieten en koolrabi apart houden dus) en laat de groenten hierin marinieren.

Broodje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meel	400	g
gist	12	g
zout	12	g
water	260	ml

1. Los de gist op in lauw water en roer goed door. 2. Meng de bloem met de opgeloste gist. Kneed 15 minuten en voeg halverwege het zout toe. 3. Laat het deeg 1 uur afgedekt rusten. 4. Maak broodjes (40 g), bol deze op en laat ze nogmaals 1 uur rusten. 5. Verhit de oven op 220°C. 6. Bak de broodjes en laat afkoelen.

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarzen	3	
pekewater, 10% zout		
gedroogde peterselie	10	g

7. Fileer en ontvel de zeebaars. 8. Maal de peterselie tot poeder. 9. Snijd de zeebaars in lange banen. 10. Leg de banen 15 minuten in het pekewater. 11. Droog de zeebaars goed en leg uit. 12. Bepoeder de zeebaars met de peterselie. 13. Trek een paar strakke banen vershoudfolie over de werkbank. 14. Leg de bepoederde zeebaarsstroken op elkaar. (Over de hele lengte dezelfde dikte) en rol deze strak op tot een rol. 15. Plaats tot gebruik in de vriezer.

Hangop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	85	g
prei	1	
geitenyoghurt	100	ml
sansa olijfolie	40	ml
limoen	1	
peper		
zout		

16. Snijd de prei fijn, alleen het groen (je hebt 65 g nodig). 17. Blancheer de prei en koel direct terug in ijswater. 18. Blancheer de doperwten en koel direct terug in ijswater. 19. Meng de geitenyoghurt, de prei, de doperwten en olijfolie glad in de blender. 20. Laat de hangop uitlekken. 21. Breng de hangop op smaak met limoensap, peper en zout. 22. Plaats tot gebruik in de koelkast.

Citroen crème/mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	37.5	g
zonnebloemolie	200	ml
sushi azijn	25	g
geitenyoghurt	35	g
mosterd	12.5	g
citroen	1	
peper		
zout		

23. Rasp en pers de citroen uit. 24. Meng het eiwit, de sushi azijn, geitenyoghurt, mosterd, zout en peper in een hoge beker even kort door elkaar. 25. Voeg langzaam de olie toe. 26. Stop met mixen als de crème/mayonaise dik genoeg is. 27. Maak op smaak met de citroensap en rasp. 28. Reserveer in een spuitzakje.

Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	2.5	
gin	50	ml
sinaasappel	1	
limoenen	2	
vacuümzak		

29. Pers de sinaasappel en de limoenen uit. 30. Snijd de komkommer op de mandoline in de lengte, zo'n 3 mm dik. 31. Doe ze in een vacuüm afsluitbare zak. 32. Combineer de vloeistoffen en infuseer de komkommers. 33. Seal de vacuüm zak. 34. Plaats tot gebruik in de koelkast.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1000	ml

1. Maak 1000 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

Spaghetti van snijbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	350	g

2. Leeg 3 snijbonen met de zijkant tegen elkaar en snij met een dunschiller lange repen van de snijbonen. 3. Blancheer de repen een halve minuut in licht gezouten water. 4. Dompel de repen daarna even in ijswater. 5. Laat uitlekken en reserveer.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
inktvisinkt	13	g
basisreceptuur pastadeeg	250	g

6. Maak volgens basisreceptuur pastadeeg. Meng de inktvisinkt gelijk bij mengen door het deeg. 7. Rol met behulp van de pastamachine pastavellen van de zwarte pasta. 8. Steek 24 cirkels uit met een ring van 9 cm.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's	10	
limoen	1	
rode peper	1	

9. Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. 10. Reserveer de schalen voor de bisque. 11. Snijd de gamba's fijn. 12. Rasp de limoen. 13. Snijd de rode peper erg fijn. 14. Meng de fijngesneden gamba's, de limoen zeste en rode peper. 15. Leg 10 cirkels pastadeeg klaar en lepel de vulling er in het midden op. 16. Leg een tweede ring pastadeeg erop en druk goed aan.

Bisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1000	ml
roze garnalen	500	g
sansa olijfolie		
venkelknol	1	
bleekselderij	4	stengels
winterpeen	2	
ui	2	
knoflooktenen	4	
laurierblaadjes	4	
venkelzaad	10	g
tomatenpuree	1	blikje
kookcognac	50	ml
droge witte wijn	150	ml
grof zout		
peper		

17. Maal de roze garnalen + schalen van de gamba's grof. 18. Verhit een scheut olijfolie en zet de gemalen roze garnalen flink aan. 19. Snijd de venkel, bleekselderij, bospeen en ui in kleine stukken en fruit dit samen met de garnalen. 20. Voeg tomatenpuree, laurierblaadjes en venkelzaad toe. 21. Snijd de knoflook fijn. 22. Voeg de knoflook toe en bak mee. 23. Blus af met witte wijn en een scheut cognac. 24. Zet het vuur laag. 25. Schenk de visbouillon erbij. 26. Laat de soep op zacht vuur 1 uur trekken, tegen de kook aan. 27. Zeef de soep. 28. Breng op smaak met zout en peper.

Affilla olie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
affilla cress	3	bakjes
zonnebloemolie	125	ml

29. Blancheer de Affilla cress kort in licht gezouten water. 30. Dep de cress zorgvuldig droog. 31. Voeg de cress en de zonnebloemolie in de blender en meng goed. 32. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken. 33. Reserveer 50 g Affilla olie voor presentatie.

Doperwten crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	22.5	g
sushi azijn	15	ml
yoghurt	20	g
affilla olie		
peper		
zout		

34. Meng alle ingrediënten met elkaar behalve de olie. 35. Voeg de Affilla olie in een dunne straal toe. 36. Breng op smaak met peper en zout.

Gamba

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's	10	
bloem	80	g
zout	2	g
paprikapoeder	2	g
zwarte peper	2	g
ei	1	
panko broodkruimels		
zonnebloemolie		

37. Maak de gamba's schoon. 38. Voeg de bloem, zout, paprikapoeder en zwarte peper samen. 39. Kluts de eieren. Zet panko klaar. 40. Haal de gamba's door het bloemmengsel, daarna door het geklutste ei en vervolgens door de panko broodkruimels. 41. Verhit de zonnebloemolie in een pan naar 180°C. 42. Bak de gamba's.

Runderbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
runderbouillon	1000	ml

1. Maak 1000 ml runderbouillon volgens basisreceptuur.

Kalfswang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	2.5	kg
winterwortel	1	
ui	2.5	
knolselderij	125	g
knoflook	2	teen
tijm	4	takjes
rode wijn	250	ml
runderbouillon	500	ml
tomatenpuree	80	gr.
boter	190	g
peper		
zout		

2. Verwijder het overtollige vet en vliezen van de kalfswangen. Reserveer parures voor de jus.
3. Snijd de wortel, knolselderij, ui en knoflook fijn en zweet aan in een pan met wat boter. 4. Voeg de tomatenpuree toe om deze te ontzuren. 5. Haal de groenten uit de pan, kruid de kalfswangen met peper en zout en bak deze op hoog vuur in boter. 6. Plaats de groenten en kalfswangen in de snelkookpan. 7. Blus af met de rode wijn en de runderbouillon. 8. Voeg de tijm toe. 9. Breng aan de kook en laat het vlees 1 uur zachtjes stoven (stand 4). 10. Laat de kalfswangen afkoelen en passer de fond voor de jus.

Jus met kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	150	ml
runderbouillon	400	ml
kruidnagel	3	
peperkorrels	5	
laurier	1	blok
tijm	2	takjes
kookvocht incl. groenten van de kalfswangen		
boter		

11. Snijd de parures van de kalfswangen klein en bak deze aan in een pan. 12. Voeg de rode wijn, kruidnagel, peperkorrels, laurier en tijm toe. 13. Reduceer tot de helft. 14. Voeg het kookvocht en runderbouillon toe en reduceer nogmaals tot de helft. 15. Zeef de jus en reduceer tot sausdikte. 16. Monteer eventueel met boter.

Wortelharten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	10	
sansa olijfolie		

17. Schil de winterwortels. 18. Kook de wortels zo'n 7 minuten, afhankelijk van de dikte, en koel direct terug in ijswater. 19. Snijd de wortels over de lengte in tot je het hart bereikt. 20. Houdt het hart heel en verwijder de buitenzijde en reserveer. 21. Kook de wortelharten verder gaar en reserveer.

Wortelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel		
verse gember	50	g
boter		
peper		
zout		

22. Maak de gember schoon. 23. Kook de resten winterwortel met de gember verder gaar. 24. Draai er puree van met wat boter. 25. Maak op smaak met peper en zout. 26. Bewaar in een spuitzak.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	
knoflook	2	teen
zonnebloemolie	90	ml
risottorijst	200	gr.
wortelsap	700	ml
boter	100	g

27. Snipper de sjalot, hak de knoflook fijn. 28. Fruit de sjalot en knoflook in boter. 29. Voeg de risottorijst toe en fruit mee totdat de korrels glazig zijn. 30. Voeg in delen het wortelsap toe, regelmatig blijven roeren. 31. Maak de risotto af met boter, peper en zout.

Aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	2	
boter	150	g
zout		

32. Snijd de aardappels in fijne brunoise. 33. Was de aardappelstukjes en droog deze. 34. Clarifeer de boter. 35. Bak de aardappels in de geclarifeerde boter tot knapperige kaantjes. 36. Breng op smaak met zout.

Spruiten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruiten	30	

37. Snijd