

2025 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VISBOUILLON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	500	ml

Maak 500 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

TARBOT

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarbot (800/900)	2	st
boter	150	g
knoflook	2	teen
zout		

Fileer de tarbot, verwijder ook het vel en portioneer de filets in 10 stukken. De filets heel lichtjes zouten, afdekken en bewaren tot uit in de koelkast. Gebruik de graten voor de visbouillon. Smelt de boter op een middelhoog vuur. Hak de knoflooktenen grof. Verwijder het schuim van de warme boter en verhit langzaam tot je een bruin laagje op de bodem van de pan ziet. Voeg vervolgens de gehakte knoflook toe en haal van het vuur. Laat afkoelen. Zeef door een fijne zeef en vang de geklaarde boter op. Bak de tarbot in de geklaarde boter.

AARDAPPELPUREE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	400	g
sansa olijfolie		
melk	400	ml
knoflook	1	teen
tijm	1	takje
gerookte haring	0,5	st
boter	100	g

Verwarm de oven op 220°C. Besprenkel de ongeschilde aardappels met wat Sansa olijfolie en leg met een snufje zout op een bakplaat en zet deze 30 minuten in de oven. Warm de melk zachtjes op en laat de knoflook, tijm, gerookte haring en boter in de warme melk trekken gedurende ongeveer 30 minuten. Haal het door een zeef. Als de aardappels gaar zijn, snijd ze dan in tweeën. Verwijder de schil en druk door een puree knijper. Voeg het warme melkmengsel in kleine hoeveelheden toe totdat je een gladde aardappelpuree hebt. Wrijf als laatste door een fijne zeef.

ASPERGES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	30	
peper		
grof zout		
boter	150	g

Klaar de boter. Maak de asperges schoon. Verwijder de houtige onderkanten. Snijd 6 asperges in schuine plakjes, schilfers. Voeg een beetje zeezout toe, dek af en reserveer koud. Neem de andere asperges en rooster die langzaam met geklaarde boter gaar. Breng de asperges op smaak met peper en zout.

GEROOKTE BOTERSAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	150	g
visbouillon	500	ml
medium sherry	100	ml
sjalotten	2	

Rook de boter 30 minuten in de rookoven. Snipper de sjalotten. Verwarm de sherry en voeg de sjalotten toe. Kook de vloeistof in tot de helft. Voeg de visbouillon toe en laat verder inkoken tot 250 ml. Passeer door een fijne zeef. Voeg al kloppend de gerookte boter toe. Houd warm maar laat niet meer koken.

RODE WIJN GEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	100	ml
suiker	100	g
rode wijnazijn	200	ml
agar agar	5	g

Doe de ingrediënten, behalve de agar, in een pan en breng aan de kook. Voeg de agar toe en laat 3 minuten koken. Stort de massa in een gastronoombak en laat opstijven. Blender de gel tot een zachte gel. Doe de gel in een klein spuitzakje en reserveer.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kumquats	8	

Snijd de Kumquats in parten, verwijder de pitjes en snijd tot fijne julienne. Leg 2 asperges op een groot rond bord. Verdeel met een pincet de rauwe asperge schilfers over de hele gegaarde asperge, maar zorg ervoor dat je het kopje van de asperge onbedekt laat. Voorzie de asperges van een dotje rode wijn gel. Leg wat kumquat boven op de asperges. Schep naast de asperges een lepel aardappelpuree. Leg daarop de gebakken tarbot. Besprenkel de vis met een eetlepel gerookte botersaus.

GROENTEBOUILLON

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1000	ml

Maak 1000 ml groentebouillon volgens basisreceptuur.

ZWEZERIK

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwezerik	400	g
zout	10	g
groentebouillon	1000	ml
bloem	45	g
peper		
olijfolie		
roomboter	90	g

Zet de zwezerik 1 uur op koud water met veel zout. Spoel goed en pocheer (net tegen de kook) 20 minuten in de groentebouillon. Zet het vuur uit en laat 1 uur in het kookvocht afkoelen. Pel de zwezerik, dep goed droog met keukenpapier en snijd in plakken ongeveer 2 centimeter dik. Bestrooi de zwezerik met een beetje zout en versgemalen peper en bloem licht. Verhit een scheutje olie en boter in een pan en laat goed heet worden. Bak de zwezerik om en om in ongeveer 4 minuten goudbruin. Laat het vlees uitlekken op keukenpapier.

KNOFLOOKCRÈME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gefermenteerde zwarte knoflook	30	g
groentebouillon	30	ml
sojasaus kikkoman	6	ml

Verwarm de bouillon met de knoflook en de sojasaus. Pureer met staafmixer tot een homogene massa.

KNOLSELDERIJ

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
slagroom	300	ml
mosterd	20	g
peper		
zout		

Schil de knolselderij en snij deze in kleine blokjes. Kook de knolselderij gaar in de room en pureer in de blender. Kook in tot de juiste dikte. Druk de puree door een fijne zeef. Breng op smaak met mosterd, peper en zout.

OESTERZWAMMEN EN TAUGÉ

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesterzwammen	150	g
taugé	125	g
boter		
peper		
zout		

Trek/scheur de oesterzwammen in julienne. Bak de oesterzwammen en taugé kort aan. Breng op smaak met peper en zout.

RUCOLA OLIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	75	g
walnotenolie	75	g
zonnebloemolie	75	g

Reserveer wat blaadjes van de rucola voor de opmaak. Doe alle ingrediënten in de Thermomix en laat deze draaien met de volgende instelling; 4 minuten, 50°C, stand 5. Spatel naar beneden en herhaal 4 minuten, 50 °C , stand 5. Zeef de olie met een kaasdoek en reserveer.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola (paar blaadjes)		

Trek wat strepen van de knoflookcrème over het bord. Leg de oesterzwammen en taugé midden op het bord. Leg een quenelle knolselderij ernaast. Leg de zwezerik op de paddenstoelen. Garneer met de rucola olie en een paar blaadjes rucola.

LINZEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beluga linzen	50	g
gemalen komijn		
gemalen venkelpoeder		
zout		
zonnebloemolie		

Kook de linzen volgens aanwijzing op verpakking. Giet de linzen af in een zeef, dep ze droog. Verhit voldoende zonnebloemolie in een ijzeren koekenpan en frituur de linzen (max 2 minuten, controleren!). Giet de linzen af in een zeef en laat aflekkken en afkoelen op keukenpapier. Meng de linzen vervolgens met wat komijnpoeder, venkelpoeder en reserveer.

BITTERBAL VAN OESTERZWAM

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
sjalot	1	
knoflook	2	teen
oesterzwam	150	g
tijm	5	takjes
bloem	75	g
paddenstoelbouillon	400	ml
gelatine	3	blaadjes
eieren	5	
slagroom	30	ml
water	60	ml
paneermeel		
frituurolie		
panko		
peper		
zout		

Zet 500 ml water op met een blokje paddenstoelenbouillon. Snipper de sjalot en de knoflook zeer fijn. Snijd de oesterzwammen in kleine stukjes en rits de blaadjes van de tijm. Verhit 30 gram boter in een koekenpan en fruit daarin de sjalotjes en knoflook op laag vuur zo'n 5-10 minuten, tot de sjalot glazig zijn. Zet het vuur iets hoger en voeg de stukjes oesterzwam en de tijmblaadjes toe. Breng op smaak met wat peper en zout en bak de paddenstoelen 5-10 minuten, tot ze zacht zijn. Haal de pan van het vuur en zet opzij. Verwarm in een andere pan de overige 60 gram boter totdat deze gesmolten is. Voeg de bloem toe en bak deze op middelhoog vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee. Voeg $\frac{1}{3}$ van de paddenstoelenbouillon toe en roer door tot een gladde massa. Voeg vervolgens de rest van de bouillon in delen toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad. Laat het mengsel aan de kook komen en laat de ragout al roerend nog enkele minuten koken. Voeg tot slot de gebakken oesterzwammen toe en roer goed door. Haal de pan van het vuur. Roer de in koud water geweekte gelatineblaadjes door de ragout. Splits drie eieren. Klop de eidooiers los met de slagroom en roer dit door de ragout. Breng de paddenstoelenragout goed op smaak met zout en peper en proef tussendoor. Stort de massa in een diepe schaal, dek af met plasticfolie en laat de ragout afkoelen en opstijven in de koelkast (mag ook vriezer). Klop de overgebleven eiwitten plus de 2 overige eieren met water los met een eetlepel bloem. Vorm ballen van ongeveer 20 gram per stuk van de afgekoelde ragout. Rol de ragout door het fijne paneermeel, daarna door het eiwitmengsel en vervolgens door het grove paneermeel. Laat de bitterballen minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je ze gaat frituren (180°C).

BLOEMKOOL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkolen	2	
zonnebloemolie		
peper		
zout		

Verwarm de oven voor op 220°C. Maak de bloemkool schoon door de bladeren en de stronk te verwijderen en snijd 10 grote rozen uit de bloemkool. Reserveer de bladeren en stronk van 1 bloemkool voor de crème. Rasp de rest 1 bloemkool rauw tot 'bloemkoolrijst' en reserveer voor de garnering. Leg de rozen in een ovenschaal en besprenkel ze met zonnebloemolie. Strooi er wat peper en zout overheen en schuif de ovenschaal in de oven (20 minuten). Daarna kun je de bak in de warmhoudkast reserveren tot uit.

BLOEMKOOL CRÈME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van 1 bloemkool		
melk	45	ml
peper		
zout		
nootmuskaat		

Snijd de resten van 1 bloemkool, ook de stelen en de bladen, in gelijke stukken en spoel schoon. Kook daarna gaar in ruim kokend water met een snuffje zout. Giet af en plaats de gare bloemkool in de Thermomix. Voeg de melk toe met de kruiden en mix tot een gladde crème (ongeveer 1 minuut, stand 9). Reserveer de crème in een afgedekte pan in de warmhoudkast.

BOTERSAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	100	g
allesbinder	20	g
room	10	ml
melk	100	ml
water	50	ml
peper		
zout		

Zet de steelpan op laag vuur en doe hierin de boter. Laat het zeker 30 minuten zachtjes bruin worden. Roer de boter regelmatig door. Wanneer de boter licht bruin is en nootachtig ruikt, schenk je de heldere boter door de bolzeef in een andere pan. Voeg hier de room, melk en 50 ml water aan toe en breng op smaak met peper en zout. Breng vervolgens de saus aan de kook en bind deze met de allesbinder.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enoki bundelzwammen		
bloemkoolrijst		
gasbrander		

Neem warme grote platte borden en leg een schepje van de warme bloemkoolcrème in het midden van het bord. Leg hier de warme gepofte bloemkoolroos en de bitterbal op en schep royaal de botersaus over de bloemkool heen. Leg nu stukjes enoki bundelzwam bij de bitterbal en brand af met de gasbrander. Maak het geheel af door de bloemkoolrijst en de krokante linzen eroverheen te strooien.

LAMSSCHOUDER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschouder	2	kg
zout		
zwarte peper		

Verwarm de oven voor op 150°C. Ontbeen de schouder; gebruik de botten en parures voor de bouillon. Kruid de lamsschouder met peper en zout, bind de lamsschouder op opbindtouw en plaats deze in de oven. Zet na 2 uur de oven uit en laat de schouder rusten in de oven.

LAMS BOUILLON

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lams bouillon	500	ml

Maak 500 ml lams bouillon volgens basisreceptuur, botten komen van de lamsschouder.

GEITENKAAS-CHORIZO BALLETJE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo	40	g
geitenkaas	100	g
paneermeel	40	g

Snij de chorizo in kleine blokjes. Meng de chorizo en geitenkaas door elkaar. Maak balletjes van 15 g en rol deze door het paneermeel. Zet in de koelkast om stevig te worden. Verwarm de oven voor op 170°C. Bak de geitenkaasballetjes goudbruin in de voorverwarmde oven.

KRUIDENKORST

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	75	g
paneermeel	150	g
boter	75	g

Hak de peterselie fijn. Mix de peterselie, paneermeel en boter in de blender. Rol de korst uit tot een gelijkmatige rechthoek tussen 2 vellen bakpapier. Reserveer in koelkast.

LAMSFILET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet	800	g
roomboter	75	g

Kruid de lamsfilet met peper en zout en leg die voorzichtig in de pan. Bak de lamsfilet op middelhoog vuur gedurende 4 min aan elke kant. Voeg een klontje boter toe en haal van het vuur.

LAMSJUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbouillon	500	ml
roomboter	100	g

Zet de boter koud. Kook de bouillon in tot een kwart. Monteer de saus met de koude boter.

PESTO

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	45	g
knoflook	1	teen

Rooster de pijnboompitten zonder olie of boter lichtjes in een pannetje. Laat ze afkoelen.