

# 2025 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

## Roerei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	stuks
room	100	ml
peper		
zout		

Kluts de eieren met wat room, peper en zout. Roerbak het mengsel en vul de diepe komborden.

## Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	5	stuks
aspergevocht	300	ml
tuinbonen	100	g

Maak de asperges schoon, snijd in kleine blokjes en kook de aspergeblokjes gaar. Reserveer het kookvocht. Kook de tuinbonen gaar en dubbeldop deze (houd wat achter voor de garnering).

## Ragout van gerookte paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte paling	200	g
boter	75	g
bloem	75	g
bieslook	15	g
peper		
zeezout		

Snijd de paling in kleine blokjes. Snipper de bieslook, houd een paar sprietjes achter voor de garnering. Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat het mengsel garen en voeg beetje bij beetje het aspergevocht toe. Breng de ragout al roerende aan de kook en laat even doorkoken. Voeg nu de paling, asperges, tuinbonen en bieslook toe aan de ragout en maak op smaak met peper en zout.

## Schuim van groene mosterd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	30	ml
groene mosterd	20	g
dijon mosterd	20	g
room	150	ml
kidde patronen	2	stuks

Meng de room en mosterd en verwarm licht. Voeg de mayonaise toe en plaats in de kidde.

## Melbatoast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongebakken stokbrood	2	stuks

Snijd het stokbrood op de snijmachine in lange dunne plakken, stand 20. Bak de Melbatoast op 200°C in de vorm van golven goudbruin.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	1.5	kg
foelie	3	stuks
zout		

Schil de asperges, bewaar de schillen en breek houderige uiteindes eraf. Snijd de kopjes van de asperges met een stukje van de steel ( $\pm$  3 cm, reserveer de kopjes voor het onderdeel ingemaakte asperges (punt 23). En de aspergesteeltjes voor punt 5. Breng koud water met de aspergeschillen, afsnijdsels en foelie aan de kook, laat dit 5 minuten trekken. Zeef de schillen, afsnijdsels en de foelie, en laat het uitlekken en reserveer de massa voor punt 10. Breng het gezeefde aspergevocht op smaak met zout, voeg de geschilde aspergesteeltjes nu toe aan het water. Breng het water aan de kook en zet het vuur daarna lager, laat dit zachtjes doorkoken. Haal de asperges uit het vocht, reserveer 50 ml voor volgend gerecht en reserveer 450 ml van het aspergevocht voor punt 12. Snijd de asperges in gelijke stukken en reserveer.

## Witte asperge flan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte ui	1	stuks
boter	25	g
laurier	1.5	stuks
tijm	3	takjes
kookvocht	400	ml
room	400	ml
witte wijn	100	ml
eieren	10	stuks
zout		
peper		

Snijd de ui in ringen. Zweet de witte ui aan in de boter tot deze glazig is. Voeg vervolgens de witte aspergeafsnijdsels, aspergeschillen, foelie (van punt 2) en de laurier en de hele takjes tijm toe en zweet dit samen 5 minuten aan. Blus af met de witte wijn en kook dit in. Voeg nu het aspergekookvocht toe (van punt 6) en laat dit 30 minuten trekken. Verwijder de foelie en mix de massa in de Thermomix (1 minuut, stand 8). Passeer het mengsel met de puntzeef. Meng het opgevangen vocht met de room en breng aan de kook. Splits de eieren, reserveer de eiwitten voor het dessert. Giet het aspergeroom mengsel op de eidooiers en meng goed met een garde. Kruid met peper en zout. Giet de massa over in de blauwe mallen, plaats deze in een ovenschaal met water en gaar op 110°C, ongeveer 1 uur.

## Grapefruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruits	2	stuks
extra vierge olijfolie	125	ml

Snijd de grapefruitpartjes a vijf. Knijp het overgebleven membraan uit en vang al het sap daarvan op bij de partjes. Schenk er de extra vierge olijfolie op. Plaats in de warmhoudkast tot uit. Roer voorzichtig met een lepel alle grapefruitcellen los.

## Ingemaakte asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kopjes van asperges		
picudo olijfolie	100	ml
citroen	1.5	stuks
zout		
vacuümzak	1	stuks

Plaats de asperge-kopjes, met de olijfolie, de rasp van citroen en een snuf zout in een vacuümzak en trek volledig vacuüm. Stoom dit voor 5 minuten in de stoomoven op 90°C en stand 5. Koel de vacuumzak terug op ijswater. Giet de aspergekopjes in een bekken (inclusief de olijfolie) en maak op smaak met nog wat citroensap.

## Saffraan sjalot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	100	ml
witte wijn	100	ml
suiker	40	g
zout	3	g
saffraandraadjes	0.15	g
laurier	2	stuks
sjalot	160	g

Maak de sjalot schoon en snijd in dunne ringen. Breng de witte wijnazijn, witte wijn, suiker, zout, saffraan en laurier samen aan de kook en zorg dat de suiker oplost. Haal van het vuur en voeg de sjalot ringen toe en laat op de werkbank zo lang mogelijk afkoelen.

### Crème van gorgonzola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	100	g
ei	1	stuks
room	250	g
mascarpone	165	g
parmezaan	40	g
bladgelatine	4	g
gorgonzola	65	g

Rasp de Parmezaan. Week de gelatine in koud water. Doe de eidooiers, eieren, room, mascarpone en de Parmezaan in een pannetje. Meng vervolgens goed door met een staafmixer. Gaar deze massa op laag vuur tot 80°C onder voortdurend roeren, totdat het de juiste dikte heeft bereikt. Meng er tot slot de bladgelatine doorheen. Voeg de gorgonzola toe en maak de massa helemaal glad met een staafmixer. Haal de crème door een fijne zeef, dek af met slagersfolie en koel direct terug in de koeling.

### Gnocchi van spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bildstar aardappelen	375	g
eidooier	38	g
bloem	100	g
spinaziepoeder	12.5	g

Pof de aardappelen gaar in de oven. Maak een droge puree van de aardappelen en meng vervolgens met de overige ingrediënten. Maak een mooie rol van de puree en portioneer ze per stuk tot gnocchi, gebruik eventueel een vork. Kook de gnocchi kort in wat gezouten water tot ze gaar zijn en gaan drijven.

### Waterkersemulsie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	140	g
water	20	g
appelazijn	30	g
dijonmosterd	6	g
druivenpitolie	220	g
vacuumzak	1	stuks

Draai de waterkers, water, appelazijn en dijonmosterd glad in de blender. Laat de blender draaien en voeg in een dunne straal de druivenpitolie toe om een emulsie te maken. Vacumeer de emulsie direct en koel terug in een bad met ijswater.

## Salade van waterkers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	120	g
radijskiemen, gemengd	40	g
vinaigrette (olie:azijn 2:1)		
oost-indische kers		

Was en pluk de waterkers, radijskiemen en Oost-Indische kersblaadjes. Meng met de vinaigrette.

## Walnotenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aspergevocht	50	ml
slagroom	125	ml
agar agar	2.5	g
bladgelatine	5	g
walnotenolie	200	ml
kidde patronen	2	stuks

Het aspergevocht krijg je van de makers van het tweede gerecht. Breng de bouillon en de room aan de kook met de agar agar. Laat kort koken. Los hier de in koud water geweekte gelatine in op. Giet de massa in een blender en monteer al draaiende met de walnotenolie. Giet in een sifon en belucht met 2 kidde patronen. Reserveer warm in een warmwaterbad van 65°C.

## HOOFDGERECHT Lamsbout, pommes duchesse met soubise van gerookte ui, rouleau van doperwten

### Lamsbout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout met bot (1 ½ - 2 kg)	1	stuks
peper		
zout		
kerriepoeder madras		
ansjovis	1	blikje
knoflook	3	tenen
rozemarijn		
tijm		
sansa olijfolie		
keukentouw		

Snij het bot uit de lamsbout. Zorg dat de lamsbout een mooi geheel blijft. Het bot en de parures gaan in de lamsfond. Kruid de lamsbout goed met peper, zout en kerriepoeder Madras. Kruid de binnenkant ook goed met de ansjovis, fijngesneden knoflook, rozemarijn en tijm en wrijf het geheel in met olijfolie. Bind hem op met keukentouw. Schroei het vlees kort dicht. Verwarm de stoomoven, stand 1, 120°C en laat de lamsbout daarin in Sansa olijfolie garen tot een kerntemperatuur van ongeveer 50°C. Dit zal ongeveer een 1 uur duren. Bedruip het vlees regelmatig. Haal de lamsbout uit de oven en laat hem 10 minuten rusten.

### Lamsfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfond	750	ml

Maak een lamsfond volgens basisreceptuur.

### Pommes Duchesse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote vastkokende aardappels	5	stuks
sansa olijfolie	35	ml
zout		
alufolie		

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de vastkokende aardappels in een braadslee en meng ze met de olijfolie en wat zout. Giet water tot een hoogte van 0,5 cm in de schaal en dek af met aluminiumfolie. Zet de aardappels 45-60 minuten in de oven tot je er gemakkelijk met een vork in kunt prikken. Ze moeten net gaar en nog vast zijn. Ze moeten hun vorm houden en hun schil moet intact blijven, dus kook ze met zorg. Stort de aardappels op een bord en laat ze 10-15 minuten afkoelen, zet ze daarna in de koelkast. Schil ze niet.

## Soubise van gerookte ui

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	250	g
houtsnippers	50	g
boter	25	g
slagroom	175	ml
water	60	ml
kruimige aardappels	350	g
ei	1	stuks
zout		
peper		

Schil de uien en snijd ze in halve ringen van 0,3cm dik. Week de houtsnippers 10 minuten in water. Leg de geweekte houtsnippers in de rookoven en leg de halve uienringen in de inzet. Zorg dat de bak goed is afgesloten en gebruik eventueel aluminiumfolie om het goed af te dichten. Verhit de rookoven op het fornuis op hoog vuur totdat er wat rook uit komt. Zet het vuur dan laag en laat de bak 45 minuten op het fornuis staan. Daarna nog even af laten koelen en dan kunnen de uien eruit gehaald worden. Smelt vervolgens de boter in een kleine pan op half hoog vuur, voeg 200 g gerookte ui toe en breng die op smaak met zout en peper. Zet het vuur laag en zweet de ui 4 à 5 minuten aan. Voeg de room en het water toe en laat de ui 20-25 minuten pruttelen tot hij helemaal zacht is en de room iets ingedikt is. Schep het ui-room mengsel in een keukenmachine en pureer het glad. Zet een fijne zeef op een schaal en werk de uienpuree er met een spatel door om eventuele stukjes te verwijderen. Splits het ei. Kook de kruimige aardappels gaar met wat zout. Pureer de aardappels wanneer ze gaar zijn met een puree knijper. Meng de uien-soubise door de gepureerde aardappels. Voeg de eidooier toe en meng het goed door elkaar. Maak op smaak met zout en peper. Snijd de afgekoelde vastkokende aardappel schuin doormidden. (stap 14) Hol deze met een klein lepeltje zoveel mogelijk uit maar zorg dat je een laagje aardappel aan de schil van circa 0,25 cm vast laat zitten. Dit zorgt voor de stabiliteit. Bestrijk de binnenkant met wat olie. Verwarm de oven voor op 200°C. Kijk hoe de vulling is, is hij vrij stevig voeg dan nog wat uien-soubise toe, is hij nog wat vloeibaar voeg dan nog 1 eidooier toe. Schep de vulling in een spuitzak met een grote stervormige spuitmond en vul de aardappel tot circa 2.5 cm boven de rand. Zet de gevulde aardappels op een bakplaat, schuif die in het midden van de oven en bak de aardappels in 15-20 minuten tot de randjes van de vulling goudbruin zijn.

## Doperwtenrouleau

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	350	g
kookroom	125	ml
wasabi	5	g

Kook de doperwten kort. Verwarm de kookroom. Mix de doperwten in de blender of Thermomix fijn.