

2025 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

AUBERGINE I

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	2	st
bloem	30	g
frituurolie		

1. Schil de aubergine met een dunschiller maak lange schillen. 2. Snijd de schillen in zeer fijne julienne. 3. Bebloem de julienne licht en frituur voordat je uit gaat op 140°C. 4. Licht zouten en laten uitlekken op keukenpapier.

AUBERGINE II

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
miso pasta (dark)	40	g
walnoot	50	g
sansa olijfolie		

5. Snijd de geschilde aubergine brunoise. 6. Bak de aubergine in wat olie en stooft deze gedurende 20 minuten gaar. 7. Hak de walnoten fijn en meng deze met de aubergine. 8. Voeg naar smaak wat miso-pasta toe. 9. Laat afkoelen.

RADICCHIO

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radicchio	1,5	st

10. Snijd de bladeren en de lengte doormidden en snijd het rode deel van de nerf. 11. Verklein eventueel de bladeren tot flakes.

DRESSING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpitolie	120	ml
mosterd	15	g
citroen	1	st
suiker	15	g
zout		

12. Rasp de citroen en pers deze uit. 13. Vermeng het 35 ml citroensap met de mosterd, suiker en iets zout. 14. Klop met een garde, terwijl je druppelsgewijs de druivenpitolie toevoegt. 15. Het moet een gebonden dressing worden. 16. Voeg de citroenrasp toe.

CHILI OLIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	100	ml
chilipepers	8	g

17. Maal de chilipepers in de koffiemolen fijn. 18. Verwarm de olie tot 50°C. 19. Voeg de chilivlokken toe en laat minimaal 5 minuten sudderen. 20. Giet de olie door een fijne zeef en laat afkoelen. 21. Giet na het afkoelen in een doseerflesje.

PIETERMANNEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pietermannen	5	st
peper		
zout		

1. Knip de grote stekel net achter de kop als eerste weg. 2. Fileer de pietermannen, verwijder het vel en de graten en reserveer. 3. Bestrooi de filets met iets peper en zout. 4. Bewaar de filets afgedekt in de koeling.

VIS BOUILLON

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
graten van de pietermannen		
witte ui	100	g
bleekselderij	100	g
wit van prei	100	g
water	1000	ml
laurier	2	bl.
witte wijn	200	ml
sansa olijfolie		

5. Snijd de ui, bleekselderij en het wit van de prei fijn. 6. Zweet de gesneden groentes licht aan met de Sansa olie. 7. Voeg laurier en de graten toe, bak nog even door. 8. Blus af met de witte wijn en laat het geheel even doorkoken. 9. Voeg nu een liter water toe en breng aan de kook. 10. Laat 20 minuten zachtjes koken en passeer door een fijne zeef. 11. Kook in tot 200 ml.

KROPSLA JUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse kropsla	1	st
visbouillon	200	ml
boter	50	g
sjalot	2	st
kerriepoeder	4	g
nootmuskaat	4	g
verveine	3	takjes
munt	3	takjes
room	200	ml
crème fraîche	60	g
sansa olijfolie		
peper		
zout		

12. Neem de mooiste grote bladeren van de kropsla en steek hier rondjes uit. Bewaar afgedekt in de koeling op ijswater. 13. Snipper de sjalot zeer fijn en snijd de rest van de kropsla in fijne julienne. 14. Zweet de sjalot kort aan in wat Sansa, voeg boter, nootmuskaat, kerriepoeder, zout en iets peper (naar smaak) toe. 15. Voeg de fijn gesneden kropsla toe en blus af met de visbouillon, breng aan de kook. 16. Voeg room en crème fraîche toe. Breng nogmaals aan de kook. 17. Voeg nu de munt en de Verveine toe en blender zeer fijn. 18. Zeef de jus en reserveer.

PREI MOZAÏEK

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	10	st
citroen	2	st
norivellen	10	st
zout		
aluminiumfolie		

19. Was de preistengels en snijd deze dezelfde lengte als dat het norivel breed is. 20. Prik enkele gaatjes in de preistengels. 21. Rasp de citroen en pers deze vervolgens uit. 22. Leg de op maat gesneden preistengels op aluminiumfolie. 23. Verdeel de citroenrasp en -sap over de preistengels. 24. Bestrooi lichtjes met wat zout. 25. Vouw het aluminiumfolie dicht en stoom de preistengels gaar op 100°C met 100% stoom gedurende 20 minuten. 26. Laat de preistengels afkoelen. 27. Snijd elke preistengels in de lengte door. 28. Snijd 9 norivellen in repen en rol elke stengel in een reep nori. 29. Breng alle preistengels tezamen op het laatste norivel en rol ze in plasticfolie tot een toffee. 30. Koel terug in de koelkast

DUXELLES VAN GARNALEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	85	g
witte champignons	85	g
prei	85	g
sjalot	1,5	st
peper		
zout		
boter	100	g

31. Hak de champignons fijn en snipper de sjalot. 32. Snijd de prei in halve ringen. 33. Zweet de sjalot aan in iets Sansa en voeg prei en champignons toe. 34. Laat rustig bakken tot het meeste vocht uit de champignons is verdampt. 35. Voeg vervolgens de gepelde Hollandse garnalen toe en schep rustig door elkaar. 36. Voeg naar smaak peper en zout toe. 37. Bak de pietermanfilets in de roomboter. 38. Snijd de nori-prei toffees in 10 plakken en verwarm deze even in de stoomoven.

BANAAN PUREE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
banaan	2	st
suiker	30	g
water	250	ml
room	50	ml

1. Pel en snijd de banaan in stukjes. 2. Los de suiker op in het water en kook de banaanstukjes ca. 10 minuten. 3. Pureer het geheel en voeg de room toe en laat nog even 3 minuten zachtjes koken. 4. Wrijf door een fijne zeef en laat afkoelen. 5. Laat afkoelen en doe de puree in een spuitzakje.

KAANTJES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	150	g
koolzaadolie-culinair	100	g
maldon zout		

6. Schil de aardappel en snijd tot fijne brunoise. 7. Was het zetmeel van de aardappel en dep ze weer droog. 8. Bak de aardappel-brunoise in de koolzaadolie goudbruin. 9. Laat ze uitlekken op een zeef en zout lichtjes met wat gekneusd Maldon zout.

RUNDERHAAS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diamanthaas	600	g
nespresso	2	cupjes
koolzaadolie-culinaire	100	g
alu folie		
huishoudfolie		

10. Verwarm de oven voor op 140°C. 11. Maal de gemalen koffie nog fijner tot poeder. 12. Wrijf de diamanthaas in met peper en zout en rol door de fijne koffiepoeder. 13. Schroei de diamanthaas dicht in de hete koolzaadolie-Culinair, bak verder af in de oven tot een kerntemperatuur van 52°C. 14. Wikkel in alu folie en laat 30 minuten rusten. 15. Wikkel in plasticfolie en koel terug in de koelkast.

KOFFIE-GEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koffie	250	ml
agar agar	5	g
agave siroop	30	g
cacaopoeder	25	g
vanille extract	1	pompje
zout		

16. Voeg alle ingrediënten tezamen en laat deze 2 minuten zachtjes door koken. 17. Giet uit in een brede bak en laat volledig afkoelen. 18. Pureer de uitgeharde koffiegelei met de staafmixer. 19. Wrijf door een fijne zeef en bewaar in een spuitzakje.

KOFFIE TUILLE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
bloem	50	g
poedersuiker	50	g
eiwit	50	g
oploskoffie	1	st

20. Smelt de boter in een pannetje maar laat niet te warm worden. 21. Meng de bloem met de poedersuiker en oploskoffie. 22. Voeg het eiwit toe en meng tot een gladde massa. 23. Voeg langzaam de boter erbij en draai glad. 24. Smeer de massa op het gewenste siliconenmatje. 25. Bak 8 tot 10 minuten af in een oven van 160°C. 26. Indien gewenst kun je de tuille een vorm geven, als ze direct uit de oven komen. Leg ze bijvoorbeeld op een ijzeren buis en laat volledig afkoelen. 27. Reserveer vocht vrij in een goed afgesloten bak.

KALFSFOND

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	3000	ml

1. Maak 3000 ml kalfsfond volgens basisreceptuur.

KALFSUKADE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfssukade	1400	g
bloem	200	g
roomboter	150	g
kalfsfond	2000	ml
peper		
zout		
alu folie		

2. Portioneer de kalfssukade in gelijke plakken. 3. Bestrooi met peper en zout en haal het vlees door de bloem. 4. Laat de roomboter uitbruisen en bak de sukade aan beide zijden aan. 5. Voeg de kalfsfond toe en stooft de sukade zachtjes gaar gedurende 2 uur in de stoomoven op 125 °C, stand 1. 6. Neem de plakken sukade uit de fond en dek af met alu folie.

STROGANOFF SAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	100	g
tomatenpuree	140	g
gerookt paprikapoeder	10	g
sjalot	2	st
knoflook	2	teen
champignons	200	g
kalfsfond	1000	ml
witte wijn	100	ml
wodka	50	ml
room	100	ml
zoete paprika	4	st
plastic zak		

7. Pof de zoete paprika in de oven en laat even nagaren in een plastic zak. 8. Snipper de sjalot en hak de knoflook en champignons grof. 9. Zweet de sjalot, knoflook en champignons aan in de boter. 10. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze. 11. Blus af met de wodka en witte wijn en reduceer kort. 12. Pel de gepofte paprika en snijd grof en voeg deze toe samen met de gerookte paprikapoeder. 13. Voeg de fond toe en reduceer. 14. Pureer het geheel fijn in de Thermomix. 15. Verwarm met de room, het mag niet meer koken.

GARNITUREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes (vers)	36	st
boter	50	g
groen paprika	2	st
gele paprika	2	st
rode paprika	2	st
beukenzwammen	100	g

16. Verwijder de schil van de uitjes. 17. Vacumeer samen met de boter en wat zout. 18. Gaar 10 minuten in de stoomoven op 100°C. 19. Schil de paprika's met een dunschiller en snijd tot een fijne brunoise. 20. Bak de in brunoise gesneden paprika licht aan in wat boter. 21. Naar smaak zout en peper toevoegen. 22. Maak de beukenzwammen los en voeg deze toe aan de gebakken paprika. 23. Snijd de gegaarde uitjes door de helft, leg de helften direct in de pan en bak ze even op de snijkant aan.

POMMES GAUFRETTES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (bonken)	700	g
frituurolie		
zout		

24. Schil de aardappel en schaaft deze tot wafeltjes Pommes Gaufrettes. 25. Was het zetmeel er af en dep droog. 26. Frituur op 180°C goudbruin. 27. Bestrooien met zout.

ANANAS SORBET

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	0,5	st
water	400	ml
suiker	125	g
pro sorbet		

1. Breng het water met de suiker aan de kook. Los de suiker op. 2. Schil de ananas. Snijd de ananas in stukken en kook deze gaar in het suikerwater. 3. Blender de gare ananas samen met het suikerwater en giet door een zeef. 4. Meet de massa en laat afkoelen. 5. Reken uit hoeveel ProSorbet je nodig hebt, zeef de ProSorbet en voeg toe aan de afgekoelde massa. 6. Meet Brix °, deze moet 27° zijn. 7. Draai er sorbetijs van.

PANNA COTTA

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappel-puree	225	g
slagroom	225	ml
suiker	65	g
bladgelatine	8	g

8. Week de gelatine in koud water. 9. Breng de bloedsinaasappelpuree aan de kook en reduceer tot de helft. 10. Voeg de slagroom en suiker toe en breng nogmaals aan de kook. 11. Voeg de geweekte gelatine toe en los deze op. 12. Verdeel de panna cotta over de gewenste siliconen vorm (halve bollen of donuts). 13. Koel de panna cotta terug in de koeling tot deze volledig gegeleerd zijn.

COUSCOUS CRÈME

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	250	ml
volle melk	251	ml
couscous (middel)	65	g
kristalsuiker	75	g

14. Neem een zeer brede pan. 15. Breng de room en de melk aan de kook. 16. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg toe.