

2007 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Marshmallows

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	3	
sojasaus	35	g
suiker glucose	45	g
bladen gelatine	4	
glucose	8	g

Kook de suiker en glucose tot minstens 121°. Klop ondertussen de eiwitten op (de eigelen doorgeven aan de andere gerechten). Voeg op lage stand, al kloppend, de vloeibare suiker toe aan de eiwitten. Los de voorgeweekte gelatine op in een beetje sojasaus. Voeg alle soja + gelatine toe en blijf nog 2 minuten op lage stand kloppen. Strijk het mengsel, circa 2 cm dik, gelijkmatig uit op een bakplaat met bakpapier en laat de massa opstijven in de ijskast.

Brikdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken brikdeeg	2	
boter		

Steek rondjes van 6 cm diameter uit het brikdeeg en bestrijk met geklaarde boter. Bak en kleur het deeg tussen siliconenmatten in de oven op 190° gedurende 5 minuten.

Avocadovulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocados	2	
noordzeekrabbvlees per avond	2	pakje
olijfolie	4	el
limoensap	2	el

Snij vlak voor het serveren het vruchtvlees van de avocado in brunoise en meng met het krabbvlees. Breng hoog op smaak met olijfolie en limoensap en peper en zout.

Basilicummayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers		
azijn	1	eetlepel
arachideolie		
olijfolie		
peper en zout		
basilicum	$\frac{1}{4}$	bosje

Mix de ansjovis met de kappers, knoflook, parmezaanse kaas, mosterd, azijn en eierdooiers tot een gladde massa en klop deze met een straal maïskiemolie tot mayonaise. Zeef alles tot een gladde massa. Meng met de staafmixer klein gesneden basilicumblaadjes door de mayonaise.

HOOFDGERECHT Courgette-cannelloni met Aardappel-salade, citrusyoghurt en luchtige hazelnootboter

Puree aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	250	g
room		
boter		
vanillestokje	1	

Kook 250 gram van de aardappels gaar in de schil, verwijder de schil en pureer, voeg room, boter en vanillemerg toe.

Aardappelsalade met brunoise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	250	g
ganzenvet	3	dl
olijfolie	2	á 3 el
rode wijnazijn	1	el
worcestershiresaus	1	tl
suiker	1	snuif
bieslook	1	bos
sjalotten	2	
fijne mosterd	1	tl
kappertjes	1	tl

Kook 250 gram aardappels bijna gaar in de schil, verwijder de schil en snijd in brunoise. Breng de brunoise van aardappel op smaak met peper, zout, olijfolie, rode wijnazijn, worcestersaus, gesneden bieslook, gesnipperde sjalot, mosterd en kappertjes. Konfijt 20 plakjes rauwe aardappels in ganzenvet op 90° gedurende ongeveer 20 minuten.

Citrusyoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	2	dl
limoen	1	
citroen	1	
sinaasappel	1	
room	½	dl
suiker	1	snuif

Breng de 2 deciliter uitgelekte griekse yoghurt op smaak met geraspte zeste van limoen, citroen en sinaasappel, een snuif suiker, wat peper en zout. Meng er de opgeklopte room onder.

Courgettecannelloni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	3	
gevogeltebouillon	3	dl

Snijd de courgettes met de snijmachine (stand 1) in lange plakken en blancheer deze in kippenbouillon. Droog de plakken met keukenpapier. Leg 3 plakken courgette dakpansgewijs op/naast elkaar, breng circa 2 eetlepels aardappelsalade erop aan en rol strak op. Plaats de gevulde courgettecannelloni hierna onmiddellijk het bord.

Luchtige hazelnootboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
hazelnooten	50	g
lecithine	4	g
gevogeltebouillon	1,5	dl
fleur de sel	½	el

Bruineer de hazelnooten in een droge koekenpan. Maak van 100 gram boter en de gemalen hazelnooten een hazelnootboter. Passeer de boter door een zeef, voeg vervolgens gevogeltebouillon en lecithine toe, maak de mengeling lauwwarm en klop met de hand tot luchtig.

HOOFDGERECHT Burger van platte Zeeuwse oesters, tomatencompote, sla en ansjovismayonaise

Tomatencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	5	
uien	1½	
tenen knoflook	3	
witte wijn	1	dl
takken tijm	5	
takken verse oregano	3	
gevogeltebouillon	1	dl
olijfolie	1	el

Stoof de versnipperde ui en gehakte knoflook aan in een scheut olijfolie, voeg tijm en oregano toe en blus de warmte met witte wijn. Laat reduceren en voeg de in stukken gesneden en ontvelde tomaten toe. Stoof ze mee en voeg gevogeltebouillon toe. Breng op smaak met peper, zout en een snuif suiker en laat 2 uur zacht stoven.

Ansjoovismayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ansjovisfilets	3	
teen knoflook	½	
eierdooiers	3	
parmezaanse kaas	1	el
fijne mosterd	1	tl
natuurazijn	1	el
maïskiemolie	1,75	dl
kappers	½	el

Mix de ansjovis met de kappers, knoflook, parmezaanse kaas, mosterd, azijn en eierdooiers tot een gladde massa en klop deze met een straal maïskiemolie tot mayonaise. Zeef alles tot een gladde massa.

Hamburger

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	10	
langoustinevlees	300	g
korianderblaadjes	3	el
lente-u	4	el
ei	1	
panko	20	el
versnipperde sjalotten	5	
geraspte citroenschil	1,5	el
bloem		

Blancheer de langoustine 15 seconden en niet langer! Pel ze en verwijder het darmkanaal. Hak de 10 oesters en langoustines fijn. Voeg de versnipperde sjalot, de fijngesneden lente-ui, de grofgesneden koriander, de panko en de citroenrasp toe. Kruid met peper en zout en vorm tot hamburgers. Rol door het losgeklopt ei en bestuif met bloem en bak ze kort in geklaarde boter.

Pocheervocht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
nouilly prat	1	dl
boter	250	g

Stoof de sjalotten en blus de warmte met Nouilly Prat. Laat het vocht tot de helft reduceren en monteer met klontjes koude boter. Pocheer de 10 oesters in deze saus.

Enoki's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enoki-paddenstoelen	100	g
boter		

Bak de enoki's extreem kort in een beetje boter en kruid met peper en zout. Gebruik wel het hele pakje Enoki's.

Ansjovisduxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappers	2½	el
geroosterde fijngemalen pijnboompitten	10	el
fijngesneden ansjovis	5	el
versnipperde sjalot	5	el
teen knoflook	2	
olijfolie	2½	dl
rode wijn-azijn	5	el

Week de ansjovisfilets gedurende een ½ uur in koude melk. Verwarm de olijfolie en voeg de sjalotten en versnipperde knoflook toe, alsmede de fijngemalen pijnboompitten, kappers en fijngesneden ansjovis. Zet van het vuur en laat alles samensmelten. Breng op smaak met cabernet sauvignon-azijn (voorzichtig, niet alles tegelijk).

Artisjokcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries artisjokbodems	5	
olijfolie	1	dl
gevogelbouillon	1	dl
geraspte parmezaan	3	el
pijnboompitten	1,5	el
opgeklopte room	1	el

Gaar de artisjokbodems in bouillon. Mix de artisjokken fijn en voeg pijnboompitten, geraspte parmezaan en bouillon toe. Draai tot een emulsie en voeg olijfolie en room toe. Duw de emulsie met een pollepel door een fijnmazige bolzeef. Breng op smaak met peper en zout.

Mousselinesaus van macvin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	3	
dragonazijn	2½	el
marc de bourgogne	1	el
witte wijn	2	el
gezouten boter	450	g
citroensap	2	el
cayennepeper		

Bereiding mousseline: Klop de eierdooiers op met dragonazijn en monteer met gesmolten boter. Breng op smaak met citroensap, marc de bourgogne, witte wijn en cayennepeper.

Citrusvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	dl
brunoise van gekonfijte citroen	2	el
sushi-azijn	1	el
geraspte zeste van sinaasappel, limoen en citroen	1	el

Meng de olijfolie met de rest van de ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars van 1,5 kg	1	
gesnipperde bieslook	5	el
tomaten	5	

Snij de zeebaars in coteletten van 10 a 120 gram. Verpak in aluminiumfolie en warm gedurende 15 minuten in een oven op 50°. Bak de vis daarna nog kort aan in de pan. Bestrijk met de ansjovisduxelles. Trek een streep artisjokcrème voor de vis en trek strepen mousseline. Breng verfrissing met citrusvinaigrette, garneer met tomatenconcassé en bieslook. Optioneel: maak een sausje van afval van baars en burger; opkoken met sjalot en witte wijn.

Chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooier	65	g
eieren	75	g
suiker	35	g
water	45	g
manjari-chocolade	180	g
room	300	g
groene thee-poeder	8	g

Klop de eierdooiers, eieren en suiker luchtig op. Verwarm 60 gram suiker en 30 gram water tot 121° en voeg al kloppend bij het suiker/eiermengsel. Voeg de au bain-marie gesmolten chocolade toe en spatel daarna de opgeklopte room en het poeder van groene thee door het chocolademengsel.

Kokoscrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	¼	l
kokosmelk	½	l
suiker	50	g
blaadjes gelatine	2	

Klop de room stijf. Verwarm een beetje van de kokosmelk met de suiker, voeg de voorgeweekte gelatine toe. Doe bij de rest, meng goed en laat afkoelen. Voeg de opgeklopte room toe.

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	3,5	dl
citroensap	2½	dl
yuzu-sap	2,5	dl
suiker	40	g
ahornsiroop	25	g
melkpoeder	10	g

Breng water met de ahornsiroop, suiker en melkpoeder aan de kook. Laat afkoelen en meng met citroen- en yuzusap. Draai in de ijsmachine tot sorbet. Maak bolletjes en bewaar in de vriezer.

Nougatine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	100	g
suiker	650	g

Laat de fondantsuiker licht karameliseren (blijf erbij), voeg de in stukjes gehakte amandelen toe. Rol dun uit en laat afkoelen. Maal tot poeder, zeef boven bakpapier en bak dun in een oven van 200° (± 3 minuten). Snijd als de nougatine nog warm is in gelijke rechthoeken van 5 bij 8 cm. Er zijn er 30 of 40 nodig.