

# 2008 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

**VOORGERECHT** Tempura van kuruma-garnalen met Pittig-romige saus en tempura van rode paprika

---

### Tempura van kuruma-garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kuruma-garnalen, elk ca. 20 gr. (maat 12/18)	30	
geklaarde boter	2,5	el
grote shiitake (5 cm), steeltjes verwijderd	20	
pittig-romige saus	10	el
tempurabeslag		
zonnebloemolie		

1. Prepareer de garnalen: verwijder de koppen, pel ze (op de staartpunten na) en verwijder zo nodig de darmen. Spoel de garnalen kort af met koud water en laat ze uitlekken en dep ze droog. Knip de pootjes los en houd deze apart. 2. Verhit een middelgrote koekenpan op een matig vuur, voeg de geklaarde boter toe en bak er de shiitake in. Doe ze in een kom. 3. Verhit in een wok een laagje olie van 8 cm tot 170 gr C. Doop de garnalen in het tempurabeslag en frituur ze 1 tot 2 minuten. Laat de garnalen uitlekken op keukenpapier. Frituur de garnalenpootjes zonder beslag. Laat ze ook uitlekken.

### Tempura van rode paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	4	
tempurabeslag		

1. Snij de steelaanzet van de paprika's af. 2. Schil de paprika's met een dunschiller. 3. Snij de paprika open en haal de zaadlijsten eruit. 4. Snij er nu een mooi vormpje van of maak er reepjes van. 5. Haal de paprika door het beslag en frituur de paprika.

### Pittig-romige saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
zeezout	1	tl
witte peper		
rijstazijn	2	tl
zonnebloemolie	2	dl
chiliknoflooksaus (gezeefd)	100	gr.

1. Maak de mayonaise: klop in een kom de eierdooiers met een garde en voeg het zeezout, een beetje witte peper en de rijstazijn toe. 2. Klop de olie er heel geleidelijk door; zorg dat de mayonaise niet schift. 3. Roer tot slot de chiliknoflooksaus door de mayonaise.

## Tempurabeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	3	
ijskoud spa rood	7	dl
tempurameel	300	gr.
aardappelzetmeel		

1. Klop de eidooier en het ijskoude spa water door elkaar. 2. Maak per keer kleine beetjes aan: Schep de bloem er snel door: het beslag dient niet te glad en zelfs een beetje klonterig te zijn. 3. Voeg voor een extra knapperig resultaat wat aardappelmeel toe.

**Pijlinktvis met zwarte rijst-vulling**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
japanse zwarte rijst	200	gr.
kortkorrelige witte rijst	200	gr.
dashi	1,5	l
sake	4	el
mirin	2,5	el
lichte sojasaus	4	el
zeezout	2,5	tl
kliswortel, geschild	1	
wortel, geschild	1	
shiitake, steeltjes verwijderd	8	
yariika-pijlinktvissen, elk 250 tot 300 gr., schoongemaakt en gepareerd	5	
arame	50	gr.
rode hajikami	10	scheuten

1. Spoel de witte rijst tot het water helder blijft. Laat hem 30 minuten weken en vervolgens uitlekken. 2. Maak het kookvocht voor de rijst: Verwarm de dashi in een kleine pan op een hoog vuur en voeg de sake en mirin toe. Laat het geheel aan de kook komen, draai direct het vuur laag en voeg de lichte sojasaus en het zeezout toe. Neem dan de pan van het vuur en laat de helft van het vloeistof afkoelen tot kamertemperatuur. 3. Kook de zwarte rijst 5 minuten in de overgebleven helft van het kookvocht en laat hem dan verder van het vuur af 15 min. doorstomen. 4. Snijd met een mes lange, ononderbroken gekrulde repen van de kliswortel en wortel, ongeveer alsof u een potlood slijpt (katsura-muki snijtechniek). Laat de kliswortelkrullen 20 minuten weken in heel zacht stromend koud water, zodat ze minder scherp worden. Snijd de shiitake in dunne plakjes. 5. Spoel het lijf en de tentakels van de inktvis goed af. Snijd de tentakels van de inktvissen. Voeg een snufje zeezout toe aan een pan met kokend water. Kook het inktvislijf (maar niet de tentakels) hierin 30 sec. en laat het daarna uitlekken. 6. Snijd de tentakels fijn en houd ze apart. 7. Doe witte rijst, de groenten en fijngesneden tentakels in de pan en schenk het afgekoelde kookvocht erover. Breng alles op een hoog vuur aan de kook en laat het geheel 1 minuut doorkoken. Draai het vuur laag en kook de rijst 5 minuten. Kook de rijst dan nog 10 seconden op hoog vuur. Neem de pan van het vuur en laat de rijst 15 minuten rusten. 8. Meng de (afgegoten) zwarte rijst bij de (afgegoten) witte rijst en de vulling. 9. Vul het lijf van de inktvis met het rijstmengsel en druk het stevig aan tot de punt van het lijf. Snijd de gevulde inktvis in plakken van hooguit 2 cm dik. 10. Bereid de arame volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

## Dashi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
konbu (zeewier)	25	g
water	2,5	liter
dashi-moto poeder	5	zakjes à 8 gr

1. Verwarm in een grote pan de Konbu met het water langzaam op een laag vuur, zodat het wier zijn smaak optimaal afgeeft. 2. Neem de Konbu vlak voor het water kookt uit de pan, zodat zich geen schuim vormt. 3. Voeg het Dashi-moto poeder toe, roer goed door en neem de pan van het vuur.

**SOEP** Ebi no suimono - Heldere soep met garnalen en spinazie

---

## Ebi no suimono

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote ongekookte garnalen	10	
zout		
kuzu of aardappelmeel	65	gr.
wilde spinazie	125	gr.
dashi	2,1	l
enkele reepjes yuzu		

1. Pel de garnalen, maar laat het staartstuk intact. Was de garnalen en dep ze droog. Snijd de rug van de garnalen open en druk ze plat. 2. Maak in het midden van de garnalen een insnijding en druk hier de staart door, waardoor de garnalen "bloemen" worden. 3. Bestrooi de garnalen met wat zout en wentel ze door de kuzu. Leg de garnalen in kokend water met wat zout en kook ze 2 minuten. Laat ze uitlekken op keukenpapier. 4. Was de spinazie, haal de steeltjes eraf en blancheer de spinazie in kokend water met wat zout. Dompel de spinazie in koud water om de mooie groene kleur te behouden. 5. Spreid de spinazieblaadjes uit op een bamboe rolmatje en rol alles stevig op om het vocht weg te laten lopen. Snijd de spinazierol in 10 stukken van ca. 5 cm. 6. Verwarm 10 soepkommen. Leg in iedere kom een spinazierolletje en leg de garnaal ernaast. 7. Breng de dashi aan de kook en maak hem op smaak met wat zout. Schep de dashi over de ingrediënten in de kommen; let er daarbij op het fraaie arrangement niet te verstoren. 8. Leg wat gedraaide reepjes yuzu boven op de soep. Serveer onmiddellijk.

**Kamo Jibu-ni**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborsten à 300 gr per stuk	5	
maïsmeeel	5	el
dashi-bouillon	1	l
sojasaus	250	ml
mirin	250	ml
suiker	9	el
japanse mierikswortelpasta	10	tl
sato-imo of roseval aardappels	1	kg
water waar rijst in is gewassen	10	kopjes
zout	1,5	tl
lichte sojasaus	10	tl
julienne van sinaasappel	5	el
raapbloesem of broccoliroosjes (zonder steel)	125	gr.

1. Halveer de eendenborstjes in 2 gelijke stukken. 2. Snijd de eend in stukjes van 4 bij 4 cm en 1 cm dik. Maak een paar inkepingen in het vet. Bepoeders uitsluitend de vleeszijde van de eendenstukjes met maïsmeeel en zet apart. 3. Bak de eendenborst op het vet zonder boter aan tot het vel knapperig is en draai ze daarna nog even kort om. 4. Breng de bouillon, sojasaus en mirin aan de kook, voeg de eend toe doe het geheel over een in braadslee. 5. Plaats de braadslee in een voorverwarmde oven en laat zachtjes gaar sudderen in ongeveer 20 minuten. Leg de eendenstukjes in 10 kommetjes en garneer elke portie met een theelepel mierikswortel. 6. Schil de sato-imo, snijd een dun plakje van de boven- en onderkant af en snijd de zijanten van elke aardappel tot een regelmatig zeshoek. Sudder de aardappels in het rijstwater gaar. Giet de aardappels af, laten uitlekken en doe de dashi in de pan. Breng aan de kook, voeg suiker, zout en sojasaus toe en sudder de aardappels 5 minuten. Doe de aardappels in 10 kommen, voeg wat kookvocht en garneer met jullienne van sinaasappelschil. 7. Sudder de raapbloesem in het licht gezouten kokend water. Afgieten en kort in ijswater afkoelen. Doe de dashi in een pan en breng aan de kook. Voeg sojasaus, mirin en zout toe en haal de pan van het vuur. Doe de raapbloesem in deze bouillon en laat 30 seconden staan. Afgieten en als garnering bij de eend serveren.

## Chikuzen-Ni

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bamboescheuten	200	gr.
wortel	200	gr.
klis	200	gr.
lotuswortel	200	gr.
konnyuaku (duivelstong)	200	gr.
verse shiitake	10	
peultjes	30	
olie	5	tl
witte rijst	250	gram
dashi-bouillon	7,5	kopjes
donkere sojasaus	250	ml
suiker	125	gr.
sake	150	ml

1. Schil en snijd alle groenten in blokjes. Verwijder de duivelstong met een lepel. Kook de groenten en de duivelstong, een voor een, 5 minuten in licht gezouten water. 2. Verhit de olie en roerbak de groenten in 2 minuten. 3. Kook de witte rijst. 4. De dashi in een pan doen en de geroerbakte groenten toevoegen. Het schuim afscheppen en de andere bouillon-ingrediënten toevoegen. Aan de kook brengen in een gesloten pan laten sudderen tot de ingrediënten gaar zijn. 5. Doe de witte rijst in een apart kommetje. 6. Leg de groenten in kommetjes, voeg een beetje kookvocht toe en dien op.

## Chocoladesoufflés

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hele eieren	5	
extra eierdooiers	5	
boter, plus extra om de vormpjes in te vetten	225	gr.
chocolade (cacaogehalte ca 70%, fijngehakt)	215	gr.
bruine basterdsuiker	250	gr.
maïsmee	6	el
poedersuiker		

1. Klop de hele eieren en de eierdooiers door elkaar en houd ze apart bij kamertemperatuur. 2. Laat de boter smelten in een pannetje op een matig tot laag vuur, zonder te laten verbranden, tot zich schuim begint te vormen. Houd de boter apart. 3. Doe de chocolade in een middelgrote kom. Roer de gesmolten boter erdoor zodat de chocolade smelt. Roer de bruine suiker en de maïsmee erdoor. Klop er ten slotte vlug de eieren door. Laat het soufflémengsel afgedekt rusten in de koelkast. 4. Verwarm de oven voor op 180-190 gr C