

# 2008 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

**VOORGERECHT** Zalmcakes op salade van wilde spinazie met zeekraal, gepocheerd henne-eitje en limoenmayonaise

---

## Zalmcakes

| Ingrediënt               | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| zalm                     | 750         | g       |
| broodkruim van oud brood | 100         | g       |
| worcestershire saus      | 35          | ml      |
| sherry                   | 35          | ml      |
| eieren                   | 2           |         |
| fijngehakte peterselie   | 4           | el      |
| fijngehakte bieslook     | 4           | el      |
| mayonaise                | 4           | el      |
| zout                     |             |         |
| peper                    |             |         |
| olijfolie                |             |         |

1. Splits de eieren voor de mayonaise en geef de eiwitten door aan het nagerecht. 2. Maak de zalm schoon: verwijder vel, graten en onregelmatigheden. Verdeel de zalm in 2/3 en 1/3. Pocheer of stoom het grootste deel in circa 20 minuten gaar. Rook het kleine deel in circa 10 – 15 minuten gaar. 3. Maak tegelijkertijd de mayonaise op standaardwijze en voeg zoveel limoensap toe dat een frisse limoenmayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. 4. Snipper alle zalm in stukjes. (Snijd het fijn met 2 messen) 5. Klop 2 eieren los in een schaal. Voeg 4 eetlepels mayonaise, worcestershire saus, sherry, broodkruim en kruiden toe. Vouw de zalm voorzichtig door dit mengsel en breng op smaak met zout en peper. 6. Verdeel het mengsel in 30 porties ± 50 g per stuk en vorm voorzichtig 30 ovale cakejes. Leg deze op een bakplaat op een met olijfolie ingevet vel bakpapier en plaats deze minimaal 30 minuten in de vriezer. 13. Bestrijk de cakejes met olijfolie en plaats deze circa 15 cm onder de grill. Bak tot goudbruin, circa 5 minuten per kant.(1x draaien).

## Mayonaise

| Ingrediënt                    | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| eieren                        | 2           |         |
| dijon mosterd                 | 1           | el      |
| plantaardige olie             | 2           | dl      |
| limoensap van 2 of 3 limoenen |             |         |
| zout                          |             |         |
| peper                         |             |         |

Maak de mayonaise op standaardwijze en voeg zoveel limoensap toe dat een frisse limoenmayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

## Salade

| Ingrediënt     | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| wilde spinazie | 100         | g       |
| zeekraal       | 200         | g       |
| sjalot         | 1           |         |
| knoflookteen   | 1           |         |
| olijfolie      |             |         |
| henne-eitjes   | 10          |         |

7. Was de spinazie en droog deze in de centrifuge. Verwijder harde stelen. Als de spinazie erg stug is, blancheer deze dan 10 seconden in kokend water (van punt 10), spoel direct koud en droog deze opnieuw. Reserveer. 8. Was de zeekraal kort, verwijder evt. houtige delen en droog in de centrifuge. 9. Snipper de sjalot en knoflook. Zet aan en gaar in wat olijfolie. Voeg de zeekraal toe en roerbak deze 1 minuut op hoog vuur. Reserveer warm. 10. Verhit een pan met water tot tegen het kookpunt. 11. Vet 10 velletjes huishoudfolie in met olijfolie en doe deze zo glad mogelijk in 10 kopjes. Breek de henne-eitjes boven ieder kopje en draai de bovenkant van de folie dicht. Hang de eitjes aan de rand van de pan met water en pocheer deze in circa 3 minuten totdat het eiwit gestold is maar de dooier nog loopt. Verwijder de folie en reserveer warm.

## Romige risotto met lentegroenten

| Ingrediënt                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| kastanje champignons      | 125         | g       |
| gedopte tuinerwtjes       | 125         | g       |
| gedopte tuinbonen         | 125         | g       |
| jonge bospeentjes         | 125         | g       |
| sjalotten                 | 2           |         |
| knoflook                  | 2           | tenen   |
| verse peterselie          | 1           | handje  |
| geraspte parmezaanse kaas | 75          | g       |
| boter                     | 50          | g       |
| zout                      |             |         |
| peper                     |             |         |
| risottorijst              | 400         | g       |
| gevogeltebouillon         | 2           | l       |
| room                      | 0.25        | l       |

1. Maak de champignons schoon en snijd deze in dunne plakjes. (steeltjes eraf) Schrap de peentjes en snijd deze in plakjes. Dop de erwten en tuinbonen. Snipper de sjalotten en knoflook. Hak de peterselie fijn.
2. Smelt de helft van de boter in een koekenpan en bak de champignons op laag vuur gaar. Breng op smaak met zout en peper. Reserveer.
3. Verwarm de bouillon tot kokend.
4. Blancheer de erwten, bonen en peentjes apart, tot tegen beetgaar aan in de bouillon. Indien gewenst dubbeldop de tuinbonen. Reserveer.
5. Begin hier aan na het voorgerecht. Smelt de rest van de boter in de risottopan en fruit de sjalot en knoflook zachtjes gaar. Roer er de rijst door en laat deze wat van de smaak overnemen.
6. Voeg al roerend een soeplepel bouillon toe en wacht totdat deze geheel is opgenomen, voordat een volgende lepel bouillon wordt toegevoegd. Blijf roeren. Dit proces duurt 15 tot 20 minuten. De rijst neemt tot 3 maal het eigen gewicht aan vocht op.
7. Controleer na 15 minuten de smaak en roer er de room, champignons en groenten door, op het laatste moment gaan de tuinboontjes erdoor. Let op met zout, de kaas moet er nog door.
8. Vervolg met het toevoegen van bouillon tot de rijst all'onda is (licht vloeiend).
9. Haal de pan van het vuur en roer de kaas erdoor.
10. Serveer in diepe borden en strooi er wat verse peterselie over.

**Traditionele asperges met aardappelen, ham en Hollandse saus**

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| asperges wit klasse aa                             | 3           | kg      |
| kruimige aardappels                                | 750         | gr.     |
| goede royale dikte gesneden achterham van het been | 30          | plakken |
| witte peperkorrels                                 | 15          |         |
| kruidenazijn                                       | 1           | el      |
| citroen  | 1           |         |
| roomboter  | 4           | gr.     |
| eierdooiers  |             |         |
| zout   |             |         |
| witte peper gemalen                                |             |         |
| cayennepeper                                       |             |         |
| eieren   | 5           |         |

1. Schil de asperges. 2. Kook de asperges liefst in een slede, de kontjes en vellen op de bodem, daar over een goed uitgespoelde theedoek of servet en daarop de asperges voeg 10 g zout per kg toe en zet de asperges onder water. 3. Breng aan de kook en laat de asperges (afhankelijk van de dikte) 4 tot 8 min. tegen de kook aan garen. Haal de slee van het kooktoestel af en laat het nog ca. 15 min doorgaren. Controleer of de asperges gaar zijn door met een vork in het onderste deel te prikken, geen weerstand dan direct serveren, anders nog een paar min. door laten garen. 4. Schil de aardappels en snij deze in vieren in mooie gelijkmatige stukken en kook deze gaar en laat even nastomen en omschudden. 5. Snij de achterham in 30 royale plakken en verwarm deze in aspergevocht. 6. Terwijl de asperges staan te garen zijn de handen vrij om de Hollandse saus te maken. Plet de peperkorrels met een zwaar voorwerp, een bijl een pan of een wijnfles. 7. Giet 3 el water en de kruidenazijn in een steelpan, voeg de geplette peperkorrels toe, laat de vloeistof inkoken tot de helft. (4 el) 8. Pers ondertussen de citroenen uit en zeef het sap. 9. Clarificeer de boter. 10. Klop de eidooiers los, voeg het gezeefde azijn mengsel toe (castric) en klop au bain marie en klop tot de saus begint te binden (83° C). Giet in een dun straaltje de geclarificeerde boter toe en klop tot de boter is opgenomen of tot er de gewenste dikte is ontstaan. Breng de Hollandse saus op smaak met witte peper, zout, wat citroensap en een snufje cayennepeper. 11. Kook de eieren hard, laat ze schrikken en pel ze. 12. Werk het wit en het geel van het ei apart door een bolzeef. 13. Til de asperges met de theedoek uit de slede en laat ze even uitlekken. (controleer de temperatuur voor dat je ze er uithaalt). 14. Verdeel de asperges over de borden, met de koppen naar rechts, plaats naast de asperges enkele aardappelen en aan de andere zijde de plakken achterham. 15. Schep enkele lepels Hollandse saus over de asperges. 16. Bestrooi de asperges met het gezeefde eiwit en gezeefde eigeel van punt 12.

**Citroentrifle met zomerfruit**

| Ingredient               | Hoeveelheid | Eenheid  |
|--------------------------|-------------|----------|
| amaretti koekjes         | 250         | g        |
| mascarpone               | 500         | g        |
| eiwitten                 | 4           |          |
| lemon curd               | 2           | potten   |
| limoncello               | 100         | ml       |
| amaretto di saronno      | 140         | ml       |
| kleine volrode aardbeien | 500         | g        |
| donkere balsamico azijn  |             |          |
| basilicum                | 10          | blaadjes |
| poedersuiker             |             |          |
| mint                     |             |          |

1. Was de aardbeien onder heet water, verwijder het kroontje en snijd deze in stukjes en bestrooi met wat poedersuiker en besprenkel met wat balsamico. Schep regelmatig om. Giet het vocht af. 2. Houd 10 Amaretti koekjes apart en maal de rest grof. Verdeel over 10 glazen en besprenkel met de Amaretto. 3. Roer de mascarpone los met de Lemon Curd en de Limoncello. 4. Klop de eiwitten stijf (zorg dat de schaal vetvrij is) met wat poedersuiker en vouw door het mascarponemengsel. 5. Rol de basilicumblaadjes op en snij in ragdunne reepjes. 6. Vouw de aardbeien met de basilicum door het mascarponemengsel, houd wat achter voor garnering. 7. Verdeel het mengsel over de glazen. 8. Zet langdurig koel weg tot uitserveren. 9. Garneer met wat aardbei, een Amaretti koekje en een topje mint. 10. Schenk er een glaasje Limoncello bij en neem eerst een hapje van het gerecht alvorens een slokje te nemen.