

# 2009 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

**HOOFDGERECHT** Tonijnsteak in een jasje op een bedje van peultjes en gember, wasabi mosterd mayonaise

---

### Groene Wasabi Mosterd Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
groene mosterd	2	el
rijstazijn	5	cl
wasabi		
zout		
peper		

1. Maak een mayonaise van 2 eierdooier, groene mosterd, rijstazijn en zonnebloemolie. 2. Maak op smaak met wasabi zout en peper. 3. Vullen in een garnerfles.

### Peultjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes	300	g
gemberwortel	5	cm

4. Snijd de peultjes in dunne julienne en de gember in staafjes julienne. Roerbak ze kort.

### Tonijnsteaks in een jasje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnsteaks à 160 g (6 cm ø en 6 cm hg)	5	
sjalot	1	
knoflook	1	teen
gemberwortel	3	cm
sesamzaad (licht)		

6. Snijd de tonijn in gelijke dikke steaks, 1 voor 2 pers. 7. Snijd sjalot zeer fijn en plet de knoflook tot pasta, rasp de gemberwortel. 8. Marineer / wrijf de steaks hier mee in en peper ze. 9. Rooster sesamzaad. 10. Na het marinieren vlak voor het door halen, rol de steaks door het sesamzaad en druk goed vast (houd een beetje sesamzaad achter voor over de Wakamésalade).

### Tempurabeslag

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tempurameel	300	g
rode spa (ijskoud)		
japanse soja saus	10	cl

11. Doe in een kom het meel en voeg al roerend de ijskoude spa toe. Beslag mag/moet met klontjes en moet iets dikker dan normaal zijn. Voeg als laatste de soja saus naar smaak en kleur toe.

## Wakamé Salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wakamé salade	1	zakje

12. Week de wakamé salade volgens gebruiksaanwijzing in ruim water. 13. Maak een dressing en besprenkel de wakamé salade hiermee. 14. Bestrooi c.q. vermeng de salade met wat geroosterd sesamzaad.

## Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olie om te frituren		
paarse shiso	1	bakje
sesamzaad		

15. Haal de tonijnsteaks door het beslag en frituur met twee stuks tegelijk in een wokpan, ong. 3 minuten. 16. Snijd de tonijn overlans doormidden, zodat je 2 dunne plakken krijgt. 17. Midden op het bord de peultjes en gember. 18. Daarnaast de tonijn. 19. Voor de tonijn een mooie streep of squash van de wasabi mayonaise, bestrooi met wat sesamzaad, garneer de tonijn met een plukje paarse shiso, een toefje wakamé salade met dressing om het af te maken.

## Terrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	1	kleine
groene asperges	5	
courgettes	1	
bosuitjes	3	wit van
venkelknol	0,5	
st. jakobsschelpen schoon	10	
schelvis (evt. wijting)	350	g
eieren	2	à 3
room	1,5	dl
bieslook in ringetjes	10	sprietten
zout		
peper		
spinazie	350	g
olijfolie		

1. Schrap de wortel. 2. Snijd de asperges af op 6 cm van de top. 3. Snij wortel t/m venkel in julienne. 4. Controleer de vis op graten. 5. Pureer de vis met de eieren, room, peper en zout en bieslook. 6. Laat de spinazie slinken op laag vuur met een beetje olijfolie. 7. Wrijf de St. Jakobsschelpen in met iets zout en peper. Gril ze licht. 8. Spreidt de spinazie uit en verdeel de helft van het vismengsel en de Jakobsschelpen schelpen hierover. 9. Maak er een rolletje van. 10. Beleg een stevig vel vershoudfolie met de resterende spinazie (op lengte van de rol schelpen, en 1,5 keer de doorsnede van de rol in breedte) en smeer er het resterende vismengsel op uit. 11. Verdeel er de groente reepjes over en leg de rol met schelpen in het midden. 12. Rol de folie voorzichtig op en druk de vulling aan zodat het een stevige rol wordt. 13. Verpak de rol in een extra laag folie en sluit deze goed af. Pocheer de rol in ruim water tegen de kook aan in circa 30 minuten gaar.

## Saffraan Hollandaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
balsamico azijn	2	el
witte wijn azijn water	1	dl
eierdooiers	4	
geclarificeerde boter	100	g
saffraan		
mosterd	2	tl

14. Maak van het sjalotje, de saffraan, de balsamico en witte wijn een castric. 15. Klop de eidooiers los en giet de warme castric erbij. Klop dit au-bain-marie tot een stevige en schuimige massa. 16. Klop vervolgens beetje bij beetje de geclarificeerde boter erdoor. 17. Op smaak maken met iets mosterd, peper zout.

## Gepofte Cherrytomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaatjes aan een streng indien mogelijk	10	
olie		
zeezout		

18. Besprenkel de streng tomaatjes met olie en zeezout. 19. Pof de hele streng tomaatjes in de hete oven op 200 °C ongeveer 10 min.

## Presenteren

20. Neem een rond bord. 21. Plaats in het midden een plakje terrine, daarnaast een gepoft tomaatje en daarvoor een streep saffraan Hollandaise.

**VISGERECHT** Boven specerijendamp gegaarde rog inktvissaus, venkelcrème krokante wijnbladeren, druiven en munt olie

---

### Muntolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïskiemolie	250	ml
muntblaadjes	2	bosjes

1. Verwarm de olie tot lauwwarm, kneus de munt en voeg aan de olie toe, haal van de plaat af en laat staan tot aan gebruik. 2. Zeef de olie en vullen in een garneerfles.

### Visfumet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1	kg
uien	100	g
bleekselderij	100	g
prei (alleen het witte deel)	250	g
droge witte wijn	3	dl
dille	2	takjes
tijm	1	takje
gekneusde peperkorrels	6	
laurierblad	1	
olie		

3. Ga volgens basis receptuur te werk. Hou de fond zeer blank. Zeef de fumet en kook deze een beetje in. 4. 500 ml voor de inktvissaus en 500 ml voor de specerijendamp.

## Inktvissaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
inktvis	12	
wortel	50	g
sjalot	50	g
prei	50	g
knoflook	1	teentje
laurier		
tijm		
rode wijn	150	ml
visfond	500	ml

5. Inktvis goed schoonmaken, in stukken snijden, groentes in brunoise. Snijdt de kop/tentakels er af. 6. Voeg de rode wijn toe en de kruiden. Laat 2 uur marinieren. 7. Laat het geheel uitlekken. Verhit iets olie en fruit het geheel goed aan. Hierbij komt veel vocht vrij, kook dit net zolang totdat het weer gaat bakken. 8. Draai het vuur laag en laat alles licht bruin kleuren. Giet de gezeefde marinade (rode wijn) er op en laat aan de kook komen. Giet vervolgens de visfond erbij en laat weer aan de kook komen. 9. Laat dit ongeveer 30 minuten zachtjes koken. Wel afschuimen!!! 10. Verwijder de tentakels en houdt deze apart. 11. Zeef de saus door een fijne zeef en kook indien nodig nog iets in.

## Krokante Wijnbladeren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druiven bladeren (bij de griek of turk)	10	

12. Verwarm de oven voor op 160°C. 13. Bestrijk een stuk siliconenmat met olie en leg hierop de drooggedepte bladeren op een siliconenmat met olie papier hierop en bak krokant in 10 minuten.

## Venkelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	5	
aardappelen	2	
boter	5	el
steranijs	4	
pastis	125	ml
citroenen	2	
zout		

14. Snijd de venkel fijn, smoor deze in 5 el boter samen met de steranijs, pastis en citroenschillen van 2 citroenen en voeg zoveel water toe dat het net onder staat. 15. Breng het aan de kook en laat op lage stand in 30 min gaar worden. 16. Schil en kook de aardappelen gaar. 17. Verwijder steranijs en schillen, schep met schuimspaan de venkel in een blender en draai samen met de aardappelen tot een crème en breng op smaak met zout. 18. De crème mag niet te nat zijn, anders laten uitlekken.

## Specerijdamp

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visfond	500	ml
gevogelfond	500	ml
witte wijn	700	ml
ras el hanout	20	g
knoflook	8	teentjes
peperkorrels zwart	8	g

19. Snijd de knoflook in dunne plakjes, kneus de peperkorrels. 20. Meng overige ingrediënten en laat alles tezamen aan de kook komen.

## Druiven

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pitloze witte druiven	50	
witte witte wijn	2	dl
munt	40	blaadjes

21. Ontvel en ontpit de druiven en verwarm deze in de witte wijn. 22. Rol de muntblaadjes op en snij deze in dunne reepjes en doe bij het druivensap en houdt warm.

## Gestoomde Rog

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rog vleugelfilets à 160 gr	10	

23. Leg op het rooster van de rookoven en van de stoommand een met boter ingevet bakpapier. Stoom de filets boven de specerijdamp gaar (ongeveer 10 minuten). 24. Haal voorzichtig van het rooster af. Stoom nog even na voor verdere garing en warmte.

## Presenteren

25. Plaats de rogvleugel op 1 deel van het bord. 26. Spuit de venkelcrème aan de bovenkant en garneer deze met de druiven. 27. Plaats een wijnblad op het bord. 28. Maak een spiegel van inktvissaus. 29. Besprenkel met de muntolie. 30. Plaats per bord nog een inktvis tentakel.

## Gebraden Ananas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	grote
kaneelstokjes	4	
rozemarijn	3	takjes
boter	100	g
honing	150	g
room	400	ml
balsamicoazijn	1	dl
koude boter	100	g
suiker	100	g

1. Boor de kern uit de ananas, vul het gat op met kaneelstokjes. 2. Splijt de vanillestokjes en steek deze door de ananas heen in de lengte verdelen, doe het zelfde met de rozemarijn. 3. Snijd nu de schil van de ananas af, zorg dat er geen pitjes blijf zitten. 4. Verhit de boter in een pan en braad de ananas rond om goudbruin. 5. Haal de ananas uit de pan, voeg suiker, de honing en de room toe aan de pan, breng aan de kook en leg de ananas terug in de pan, dek goed af en zet voor 1,5 uur in de oven op 160°C, draai elke 20 minuten de ananas. 6. Haal de ananas uit de oven en laat in eigen sap afkoelen. 7. Snij de ananas in 6 delen en elk deel doormidden verwijder vooraf de rozemarijn en het kaneel. 8. Voeg balsamicoazijn toe en leg de ananas met het sap afgedekt met alu-folie in een schaal of bak.

## Rode Grapefruitgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruits	4	rode
gelatine (je hebt nodig per dl vocht: 1 blaadje)		blaadjes

9. Week de gelatine blaadjes. 10. Pers de grapefruit uit, zeef het geheel en gebruik 1/3 van het sap om te verwarmen tot 90°C en los hierin de gelatine op. 11. Vermeng koud en warm, koel snel terug op ijs en stort uit op een schaal met daarop folie, dikte ca. 7 mm en zet in de koeling of de vriezer.

## Citroengrasmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sereh	6	dikke stengels
slagroom	375	ml
volle melk	200	ml
eiwitten	5	
eidooiers	3	
suiker	125	g
gelatine	4	blaadjes
citroenrasp (voorraad)	25	g

12. Snijd harde delen van de sereh af, splijt de sereh doormidden en sla plat (kneuzen). 13. Breng de melk met 25 gram suiker en de sereh aan de kook en laat een uur trekken. Doe de citroenrasp na 3 kwartier erbij. 14. Week de gelatine. En voeg de uitgeknepen gelatine toe aan het warme melk-sereh mengsel. 15. Haal het melk-sereh mengsel van de warmtebron, zeef het en laat op ijswater snel terugkoelen. 16. Verhit 25 ml water met 100 gr. suiker tot 118°C (dit duurt ong. 10 minuten dus tegelijkertijd ga je: 17. De eiwitten en eidooiers samen met een mixer luchtig en tot wit kloppen. Schenk de suiker stroop in een zeer dun straaltje op het eimengsel en blijf kloppen tot dat de mousse is afgekoeld. 18. Klop de slagroom op tot yoghurt dikte en spatel deze door beide mengsels. Laat afkoelen in de koelkast. 19. Schep de mousse in een spuitzak en leg weer in de koelkast en laat verder opstijven.

## Sesantompouce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	65	gr.
patentbloem	40	gr.
poedersuiker	180	gr.
zwartsesamzaad	50	gr.
grapefruitsap	125	ml

20. Smelt de boter op lage stand of au bain marie. 21. Zeef bloem en poedersuiker in een kom, voeg het zwarte sesamzaad en het grapefruitsap gedoseerd toe. 22. Giet de gesmolten boter toe en meng tot een glad beslag. 23. Schep wat beslag op een siliconenmatje en draai met de bolle kant van een lepel rondjes van 4 cm Ø, bak af op 200°C. Let op: het loopt uit, dus niet te veel per vel! 24. Maak in totaal minstens 20 koekjes + extra voor de breuk. 27. Spuit op één koekje een laag mousse, plaats de ander daarop en spuit ook een laag.

## Afwerking

25. Controleer en verwijder de harde kern van de ananas. 26. Verwarm eventueel de ananas en monteer de saus op met klontjes koude boter. 28. Snijd de grapefruit gelatine in mooie blokjes.

## Presenteren

29. Bord op kamer temperatuur. 30. Plaats hierop de ananas, een beetje saus eroverheen. 31. Daarnaast de tompouce en garneer met de blokjes grapefruit.