

# 2009 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

**SOEP** POMPOENSOUFFLÉ MET WIT- & ROOD LOF

---

## Pompoensoufflé met wit- & rood lof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	500	g
roodlof	100	g
melk	5	dl
flespompoen vlees	600	g
boter	215	g
bloem	165	g
gevogeltebouillon	1,5	l
eieren	5	st
laurier		
ui		
olijfolie		
peper		
zout		
katenspek	10	plakken

1. Bak de in reepjes gesneden pompoen in een beetje olijfolie. 2. Voeg iets zout, gesnipperde ui en laurier toe. 3. Zet het geheel op met max. 1,5 l gevogeltebouillon (voeg nog wat afvalgroenten toe, zoals ook de kruidenstelen van de kruidenkorst) en laat 20 min. gaar stoven. 4. Smelt de boter, voeg bloem toe, laat enkele minuten garen. 5. Schenk de koude melk erbij en maak er een bechamelsaus van. 6. Passeer de pompoen en pureer deze. Klop de massa door de bechamel. 7. Laat afkoelen. 8. Klop de eidooiers erdoor. 9. Sla het eiwit tot stevige pieken en spatel erdoor. 10. Verdeel het mengsel over 10 ingevette vormen (neem de glazen Ramequins!). 11. Zet deze 25-30 minuten op 190 °C in de oven. Open de oven bijvoorkeur niet, maar wel blijven controleren. 12. Bak de katenspek in de oven op een rekje (boven een lekbakje). 13. Maak ondertussen de witlof schoon, snij in reepjes en stoof deze in wat boter beetgaar. 14. Maak een bedje van de witlof en stort de soufflé hierop. 15. Garneer met een plakje katenspek en roodlof.

**VISGERECHT** OP TWEE WIJZEN BEREIDE, IN CITROEN GEMARINEERDE KABELJAUW OP EEN BEDJE VAN IN BEURRE-BLANC GESMOORDE PREI MET SABAYON VAN ZOUTE EN GEROOKTE HARING, SALADE VAN PEULTJES EN CITRUS

---

## Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw met huid	1	kg
citroenen	5	st
peterselie	1	bosje

1. Fileer de vis en houdt de huid apart. 2. Portioneer de vis in gelijke delen. Gebruik de meest gelijke delen om de vis te stomen, de andere delen om de vis te marinieren. 3. Leg de helft van de vis in het sap van de citroenen en fijngehakte peterselie. 4. Bak de huid krokant, tussen 2 koeken- of grillpannen, let op: vet de onderkant van 1 van de pannen in met olie.

## Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haringen	8	st
eidooiers	6	st
geclarificeerde boter	250	g
rookmot	3	el

5. Rook 4 haringen 20 minuten op stand 2, en nog 5 min. op stand 3. (niet langer). 6. Trek twee bouillons (vergeet bouquet garni niet) van ieder 4 haringen, 20 minuten. 7. Zeef de bouillons, reduceer beide tot een stroopje. 8. Klop 2 x 3 eidooiers au bain marie op max. 80 °C voor iedere reductie tot het een luchtige massa is. 9. Roer de Beurre clarifiée erdoor, op smaak maken en warm houden.

## Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	500	g
boter		
noilly prat		

10. Snijd de prei ragfijn en stooft zacht in de boter en Noilly Prat. 11. Kook het preivocht in en monteer met boter tot een beurre Blanc.

## Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes	250	g
zeste van sinaasappel	1	st
olie		
zout		
peper		

12. Snijd de peultjes en julienne, blancheer samen met de geblancheerde zestes 2 minuten. Koel af op ijswater. 13. Maak op smaak met olie, zout en peper.

## Presentatie en afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1	l
peterseliestelen		
prei	0,25	st
bieslook	6	sprietjes

14. Stoom de helft van de kabeljauw boven de bouillon met peterselie en prei. 15. Trancheer de gemarineerde kabeljauw. 16. Plaats de gestoomde vis op een bedje prei en de gemarineerde vis op de salade. 17. Serveer van beide sabayon een spiegel naast de vis. 18. Garneer met bieslook.

## HOOFDGERECHT LAMSRACK IN EEN KRUIDENJASJE MET LASAGNE VAN GEGRILDE GROENTEN EN STROAARDAPPELTJES

---

### Fond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbotten	1	kg
mirepoix/bouquet garni		
rode wijn	3	dl
tomatenpuree		

1. Snij/hak de botten. 2. Pinceer het karkas en het bouquet en blus af met rode wijn. 3. Vul af met koud water en laat (ong. 1 uur) trekken.

### Lamsrack

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks (8 ribben)	5	st
olijfolie		
zout		
peper		

4. Snij de racks in 2 x 4 ribben, snij een kruispatroon in het vet (als aanwezig), bestrooi met peper. 5. Verwarm de oven voor op 200° C. Schroei de lamsracks met wat olijfolie in een hete slede in 4 minuten aan rondom dicht. Bestrooi met zout. 6. Zet de slede nog 6 minuten in de oven, zodat het vlees verder gaar wordt. Het vlees moet veerkrachtig aanvoelen en nog rood zijn (of testen door een klein sneetje erin te geven). LAAT HET VLEES RUSTEN.

### Kruidenkorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
engelse mosterd	3	el
witbrood	5	oude sneetjes
peterselie blaadjes	0,5	bos
koriander blaadjes	0,25	bos
tijm	0,5	bosje
rozemarijn	2,5	tak
versgeraspte parmezaanse kaas	75	g

7. Verwijder de korsten van het oude brood en trek het in stukken, doe het in de keukenmachine. 8. Hak de kruiden blaadjes grof en doe samen met de geraspte kaas in de keukenmachine en maal alles tot fijne, helder groene kruimels. 9. Smeer het vlees in met de mosterd en bedek met een kruidenlaag en druk stevig aan. 10. Doe het vlees terug in de slede en zet in de oven voor ca. 5 minuten. Kerntemperatuur: 52°C.

## Gorgonzolasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gorgonzola	250	g
crème fraîche	250	ml
slagroom		

11. Reduceer de crème fraîche samen met de gorgonzola tot dikke saus, voeg eventueel nog wat room toe.

## Lasagne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1,5	st
aubergine	1,5	st
gele paprika	3	st
preibladeren wit	15	st
vleestomaat	500	g
knoflook	4	teentjes
ui	1,5	st
olie		
zout		
peper		

12. Maak van de tomaat een dikke saus: Gaar ui en knoflook langzaam aan in olie. Voeg vervolgens de tomaat toe en zet hoog op. Voeg zout en peper toe. Als klaar evt. naar wens pureren met de staafmixer. 13. Blancheer de preibladeren, afkoelen op ijs. 14. Ontvel de paprika's met dunschiller. 15. Snij van de courgette, aubergine en paprika gelijke plakken, marineer ze in olie, zout, peper en knoflook en grill de plakken tot beetgaar. 16. Bekleed een ingevet bakje (neem de witte Ramequins) met het preiblad, schep een lepel tomatensaus op de bodem en vul het met de groenten in laagjes. 17. Vul af met de helft van de Gorgonzola saus.

## Stroardappeltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	500	g
frituurolie		

18. Schil de aardappel en snijd in zo lang mogelijke ragfijne julienne. 19. Was de julienne en droog goed na. 20. Frituur in olie 2 keer 2 minuten. En houd warm en droog.

## Presentatie

21. Gaar de bakjes in de oven totdat de kaassaus is gesmolten (180°C.). 22. Snij de lamsracks in koteletjes, zorg dat de korst erop blijft zitten. 23. Passeer de fond en monteer op met wat gorgonzolasaus. 24. Stort de groentebakjes op hete borden. 25. Voeg de stroardappeltjes toe, zorg dat deze niet in de saus komen te liggen.

## Chocolade schuimtaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	8	st
suiker	220	g
pure chocolade	60	g
gekonfijte vijgen	60	g
gedroogde, ontpitte pruimen	50	g
oudbakken broodkruim	45	g
cacaopoeder	25	g
poedersuiker	1	el

1. Verwarm de oven voor op 120 °C. (Niet heter!). 2. Klop de eiwitten tot zachte pieken. Voeg suiker toe. 3. Schep de gehakte chocolade, pruimen en vijgen, broodkruim en de gezeefde cacao erdoorheen. 4. Lepel het mengsel in 10 vormpjes (neem de blauwe siliconenmatvormpjes) en zet voor 1 uur in de oven. Niet steeds de oven openen. 5. Laat afkoelen met de ovendeur op een kier.

## Biscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	st
fijne suiker	70	g
bloem	75	g
poedersuiker		
boter		

6. Verwarm de oven voor op 200°C. 7. Bestrijk een bakplaat met boter (of neem bakpapier). 8. Scheid de eieren. 9. Klop het eiwit en de fijne suiker tot het stijf is (er blijven pieken aan de garde hangen). 10. Spatel nu voorzichtig de dooiers door het opgeklopte eiwit. Spatel nu, al zevend de bloem erdoor en meng tot één massa. 11. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit een laag van 1 cm dikte op de bakplaat. 12. Bestrooi dit met poedersuiker en bak ze 10 minuten in de voorverwarmde oven. 13. Stort daarna op een 2e siliconenmat, die bestrooid is met poedersuiker.

## Mousse van rode bessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
agar agar	6	g
bessensap	250	ml
suiker	200	g
eiwitten	2	st
koud water	100	ml
evt. crème de cassis		

14. Kook de agar agar met de bessensap en suiker. 15. Laat inkoken tot 105 °C (minimaal 2 minuten). 16. Klop de eiwitten stijf in een vetvrij (groot) bekken. Giet al kloppend de hete bessensap hieraan toe. 17. Blijf kloppen tot het handwarm is geworden. In volume zal net nu flink zijn toegenomen. 18. Steek rondjes van 6 cm doorsnee uit het biscuit. Vouw van het bakpapier cilinders met een doorsnee van 6 cm en leg onderin een biscuit. 19. Besprenkel eventueel met crème de cassis. Stort hierop de stijve!! mousse. (Gebruik eventueel de grijze opbouwringen om te vullen, maar niet te vol vullen, max. 5 cm anders valt het om). 20. Laat in de koelkast afkoelen. 21. Verwijder voor het Presenteren de papieren ring.

## Oriëntaals genot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde amandelen of amandelspread	200	g
agavesiroop	10	el
rijstmelk	200	ml
sojaroom	200	ml
agar agar	6	g
oranje bloesemwater	3	el
eiwitten	2	st
suiker	30	g

22. Maal de amandelen en meng daarna tot een puree met 6 el agave siroop. Proef of het voldoende zoet is, indien niet voeg dan agave siroop bij naar smaak. (suiker lost niet meer op in dit stadium). 23. Meng in een pan de rijstmelk, de sojamelk, 200 ml water en de agar op, breng aan de kook en laat 1 minuut zachtjes pruttelen. 24. Voeg heel geleidelijk en onder voortdurend roeren de amandelpuree toe. 25. Sla het eiwit met de suiker op en spatel deze als laatste door het amandelmengsel en klop het geheel koud tot aan stollingspunt. 26. Giet het mengsel in kleine siliconenvormpjes (rechthoek of piramide) en zet koud. 27. Meng vlak voor het opdienen 4 el agavesiroop met 3 el oranje bloesemwater en schenk dit over de puddinkjes.

## Kandeeel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	dl
sinaasappelschil		
scheutje citroensap		
kruidnagels	8	st
kaneelstok	1	st
suiker	200	g
eidooiers	10	st
witte wijn	7,5	dl

28. Breng het water aan de kook met de sinaasappelschil, de kruidnagel, citroensap en het kaneelstokje. 29. Laat het een halfuur zachtjes trekken en zeef het dan. 30. Voeg de suiker bij de eidooiers in een ronde kom en klop met een garde tot de suiker is opgelost. Giet er onder goed roeren het kruidenwater en de wijn bij. 31. Laat de massa onder voortdurend kloppen au bain marie binden. 32. Serveer lauw in portglaasjes.