

# 2009 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

### Coulis van gele paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
teentjes knoflook	2	
gele paprika's	4	
olijfolie		
water/wijn/bouillon		

Snipper de sjalotten. Snijd het knoflookteentje in plakjes en de ontvelde paprika's stukjes. Zweet dit alles aan in wat olijfolie, blus het geheel af met wat vocht (water/wijn/bouillon) en laat op een laag vuurtje inkoken tot de paprika's gaar zijn. Pureer de saus met een staafmixer en passeer door een bolzeef.

### Crème van gele paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coulis van gele paprika	660	g
room	2	dl
fijn zeezout	10	g
eigeel	285	g
agar agar	7	g
peper		

Meng de coulis met de agar agar en laat 1 minuut doorkoken. Meng de coulis met de room, eigeel en zeezout. Breng op smaak met peper. Breng de crème over in de witte ingevette Ramequins. Plaats deze in een slede. Plaats de slede in een voorverwarmde oven van 150 °C en vul met kokend water. Let op dat er geen water in de crème Brûlée komt! Het gerecht is gaar als de crème gestold is. Dit kun je testen met een satéstokje.

## Spiering en langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
versie spiering	250	g
langoustines	20	
bloem		
room		
frituurolie		
zout		
peper		
bieslook		
sjalotje		

Pel de langoustines en verwijder voorzichtig het darmkanaal. Alleen het staartje blijft over. De spiering zo vers mogelijk met zout en peper bestrooien en met een klein beetje room vermengen. De spiering in een plastic zak met bloem schudden, bloem er goed af schudden in een zeef en vervolgens op het laatste moment in ruim olie (180°C) knapperig en bruin bakken, op papier laten uitlekken. Bak de langoustines in een koekenpan tot ze glazig zien. Breng op smaak met fijngesneden bieslook, sjalotje, peper en zout.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gehakte jonge sla: frisee		
kervel		
shiso peper		
olijfolie		
bieslooktakje		
foreleitjes		

Maak kleine boeketjes van de diverse sla, en bind deze op met een bieslooktakje. Bewaar in ijswater tot het wordt opgediend. Stort de crème Brulée op het midden van het bord. Plaats de langoustinestaarten en daarover de gefrituurde spiering. Garneer het geheel af met de boeketjes van sla en kruiden en wat foreleitjes.

**VISGERECHT** Paarse, groene en witte asperges, tomaat en spinazie in korstdeeg, gegrilde asperges en Hollandaise saus

---

### Vorbereiding asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	35	
groene asperges	10	
paarse asperges	10	
tasty tom tomaten	10	
spinazie diepvries	300	g
bladerdeeg plakjes van 10x10 cm	10	
zeezout		
szechuanpeper		
eigeel		
bloem		
olijfolie		

Verwarm de oven voor tot 200°C. Leg de groene en paarse asperges 15 minuten in koud water en breek vervolgens er het hout af. Schil de witte asperges eerst en snijd dan de onderste stukjes eraf, kook ze kort in een bouillon van schillen en stelen en leg ze vervolgens in een doek zodat ze goed droog worden. Blancheer de groene en paarse asperges kort en laat ook goed drogen. Ontvel en ontpit de tomaten en snij ze in dunne schijfjes. Blancheer de spinazieblaadjes kort, verwijder alle steeltjes en leg de blaadjes uit op een snijplank. Ontdooi de korstdeegplakjes, maar zorg dat ze niet uitdrogen.

### Korstdeeg pakketjes

Leg op elke plak enkele tomatenschijfjes, 1 witte asperge, 1 paarse asperge, 1 groene asperge en 1 witte asperges geheel gerold in geblancheerde spinazieblaadjes, zorg dat het kopje er net boven uitsteekt. Bestrooi met zeezout en (gevijzelde) Szechuanpeper. Rol de plakken op en strijk op de naad eigeel. Bestrijk de rollen met eigeel. Leg de pakketjes op een bakplaat met de aspergekopjes naar elkaar toe, met de vouw naar beneden. Vouw alu-folie dubbel en dek de kopjes van de pakketjes af, tegen uitdrogen. Bak de pakketjes in ongeveer 20-25 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. (Eerst 10 minuten op alleen onderwarmte, daarna met onder- en bovenwarmte.)

### Gegrilde asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	15	
olijfolie		

Dep de 15 witte asperges goed droog, en halveer ze in de lengte. Verwarm de grill goed voor. Bestrijk de grill af en toe met olijfolie. Sorteert de asperges naar dikte en grill de asperges van de gelijke dikte samen. Leg de plat gesneden onderkant op de bodem van de grill. Ongeveer 2-3 minuten: test op gaarheid!

## Hollandaise saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	20	
noilly prat	5	dl
witte wijn	5	dl
peperkorrels	10	
blaadjes laurier	2	
takjes tijm	3	
takjes dragon	3	
eigelen	10	
geklaarde boter	25	el

Voeg de fijngesnipperde sjalotjes met de Noilly Prat, witte wijn, geplette peperkorrels, laurier, tijm en dragon samen in een pan en laat de vloeistof inkoken tot 1 dl. Passeer de vloeistof door een fijne zeef. Giet de vloeistof in een metalen kom en voeg de 10 eigelen toe. Plaats de kom in een pan met kokend water (de bodem mag het kokende water niet raken, max. 82°C.). Klop de massa lekker schuimig. Voeg zodra de eieren binden, de geklaarde boter toe en klop de saus goed door.

### Presentatie

Maak op een bord een vierkant spiegeltje van de Hollandaise saus. Leg hierin 3 gegrilde halve asperges, met de platte kant naar onderen. Snij de groenten in korstdeeg onder een schuine hoek en plaats deze op de gegrilde asperges.

**HOOFDGERECHT** Kalfsnierstjes met zacht gegaarde kalfslever, zwezerikroketjes, voorjaarsgarnituur met kalfstong, morilles, appel en groene knoflook, kalfsjus

---

### Vorbereiding kalfstong en zwezerik

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
court-bouillon	3	l
kruidnagels	3	
nierstjes	450	g
kalfstong	0.5	
kalfszwezerik	200	g
gedroogde morilles	1	bekertje
lente-uitstjes	10	

Begin met de tong schoon te maken en het keelstuk te verwijderen (indien nodig). Maak of verwarm de court-bouillon, voeg de kruidnagels toe, laat trekken en zeef deze. Week de tong max. 2 uur in koud water. Week de zwezerik 2 uur in regelmatig verversd koud water tot dat deze helder is. Week de gedroogde morilles. Blancheer de lente-uitstjes kort. Snijd de schoongemaakte nierstjes in mooie mootstjes. Kook de kalfstong in de gezeefde court-bouillon op een matig vuur minimaal 1 uur, testen! Pel hem wanneer hij nog warm is en laat de tong geforceerd afkoelen in de bouillon. Snijd de tong in brunoise (let op de grootte moet gelijk zijn aan de nierstjes), stoof na tot voldoende garing, indien nodig. Kook het stuk zwezerik eveneens in de gezeefde court-bouillon in ca. 7 minuten gaar, laat het zonder vocht afkoelen, pel de zwezerik, verwijder buisstjes, etc. en snijd hem in hele kleine stukstjes.

### Zwezerik-aardappelkroketstjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	250	g
slagroom		
eidooiers	3	
bieslook		
panko		
eiwitten	5	
bloem		
zout		
peper		

Maak een droge aardappelpuree. Spatel voorzichtig wat slagroom, de eidooiers, de blokstjes zwezerik en wat fijn gesneden bieslook door. Breng op smaak met zout en peper. Spuit hiervan met behulp van een spuitzak banen op vetvrij papier en laat ze opstijven in de vriezer (Ongeveer een uur). Snijd er stukstjes van 6 cm van, paneer ze à l'Anglaise (door bloem en losgeklopt eiwit halen) in broodkruim en zet ze koud.

## Voorjaarsgarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	150	g
wortel	150	g
sugarsnaps	150	g
linzen	150	g
granny smith	1	
olijfolie		
citroensap		

Kook de linzen gaar in water waarin eerst wat knoflook, laurier en sjalot heeft getrokken, giet ze af en meng ze met een flinke scheut olijfolie, hele fijne brunoise van de appel en zout en peper. Besprenkel de appel met citroen tegen bruin worden. Dubbeldop de tuinbonen. Bereid en kook de overige groenten gaar.

## Kalfslever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever	750	g
granny smith	1	
olijfolie	0.5	l
takjes tijm	2	
takje rozemarijn	1	
tenen gewreven knoflook	2	
zout		
peper		

Verwijder vlies en galgangen uit de lever, voor zover nodig. Leg de kalfslever, op de in plakken gesneden appel, de knoflook, een takje tijm en een takje rozemarijn in een pan en zet hem onder de olie tot al het bloed er uit is. Gaar deze tot 50 - 52 °C kerntemperatuur, in een oven van 80°C. Laat de lever in de olie geforceerd afkoelen. Snijd de lever vervolgens in dezelfde maat blokjes als de tong en de niertjes.

## Afwerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine zoetzure zilveruitjes	2.5	el
kalfjus		
boter		
olijfolie		

Verwarm de linzen en de groentes met de brunoise van kalfstong, en de (afgespoelde) zilveruitjes in olijfolie. Verwarm de kalfslever in wat konfijtolie, bak de niertjes kort in wat boter. Stoof wat gehalveerde gewassen morilles en de lente-ui in wat boter met zout en peper. Frituur de kroketjes. Verwarm de kalfsjus. Zie foto.

**DESSERT** Komkommerravioli met aardbeien, Panna cotta van ricotta, aardbeiencoulis en aardbeiensorbet

---

## Panna cotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	250	g
karnemelk	2	dl
slagroom	0.5	dl
vanillestokjes	1	
blaadjes gelatine	5	

Splijt de vanillestokjes en schraap het merg eruit. Meng karnemelk, room, vanillemerg en peulen. Verwarm dit langzaam en laat dit ca. 10 min trekken. Week de gelatine in ruim koud water en knijp daarna goed uit. Haal melk-/roommengsel van de warmtebron, los de gelatine er in op en passeer. Roer de koude ricotta door het vanille mengsel en daarna de helft van de aardbeiencoulis (250 gram). Verdeel over de natgemaakte silicone vormpjes.

## Aardbeien coulis en aardbeien sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse aardbeien	500	g
suiker	300	g
munt	0.75	bos
eiwitten	2	

Was de aardbeien met kroontjes eraan kort in heet water (dit ivm allergieën). Snijd de aardbeien in vieren. Snijd de munt in reepjes en laat trekken in 3 dl water op 80°C voor ca 10 minuten en passeer. Kook de suiker in 2 dl muntwater tot 108°C, voeg de aardbeien toe en kook deze snel tot moes. Pureer met staafmixer en laat afkoelen op ijs. Verdeel in 3 porties: 1 portie van 500 gram en 2 porties van 250 g. Maak van de grootste portie (500 g) een aardbeiensorbet. Sla de eiwitten au bain marie stijf met suiker op max. 40°C. Blijf kloppen tot koud. Als de sorbet  $\frac{3}{4}$  stijf is, doe dan de eiwitten bij het ijs.

## Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	6	
agar-agar	9	g
aardbeien	60	
aardbeien-muntcoulis	250	g

Schil en ontzaad de komkommers en pers m.b.v. sapcentrifuge 8 dl sap (eerst met 4 komkommers beginnen). Verwarm het komkommersap tot het kookpunt, evt. afschuimen voeg agar-agar toe en laat even doorkoken. Stort de massa zeer dun uit op een absoluut vlakke plaat/schaal en laat in de koeling opstijven. Snijd de gewassen aardbeien in tweeën of in vieren (= in gelijke delen) en vermeng met de coulis (250 g).

## Aardbeiensneeuw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucose	50	g
poeder van gevriesdroogde aardbeien	20	g
poedersuiker	25	g
affila cress		

Vermeng alle poeders (zeer droog).

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affila cress		

Gebruik langwerpige borden. Steek met een steker 2 x 20 rondjes uit de gelei en leg er telkens twee op het bord. Bedek de plakjes met de gemarineerd aardbeien en leg er een nieuw plakje gelei op, zodat er een open ravioli ontstaat. Ontvorm de panna cotta en plaats naast de ravioli op het bord. Strooi de aardbeiensneeuw aan de voorzijde. Werk het geheel af met Affila cress.