

2009 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Vijgenbeignet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rijpe vijgen	10	
gezouten ansjovissen	10	
eidooier	2	
eiwit	2	
paprikapoeder	1,5	tl
bloem	140	g
water	120	g
balsamico azijn	12,5	g
olijfolie	60	g
notenolie	20	g
zout		
peper		
dyon mosterd	7	g
mesclun sla	0,5	bak
frituurolie		

Reinig de vijgen en droog goed af, laat de steel eraan. Vang de olie van de anjovissen op voor de vinaigrette. Geef een sneetje aan de zijkant van de vijg (tot over de helft) en druk hierin één ansjovis. Zet koel weg. Scheidt de eieren en zet de eiwitten koud weg. Meng water en bloem. Voeg (de iets losgeklopte) eidooiers en de paprika toe, roer door en laat rusten. Spatel vlak voor bereiding de tot stevige pieken stijf geslagen eiwitten erdoor en houdt apart. Doop de vijgen in het beslag en frituur in olie op 180°C, laat uitlekken op papier. Dresseer een pluk Mesclun sla en besprenkel met de vinaigrette uit de doseerfles.

Kadaïf met vijg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kadaïf	150	g
eendenlever rol	15	cm
rode porto	40	cl
dalmatische vijgen	10	
olijfolie		
zout		
peper		

Verwarm de oven voor op 200°C. Maak de Kadaïf met de handen los, vermeng met olijfolie. Verdeel de Kadaïf over caisses met dezelfde diameter als de vijgen. Leg op een bakplaat en bak af in 8 minuten, draai ze om en bak nogmaals tot goudbruin, ca 2 minuten. Blijf er bij!! Haal uit de oven en laat op schaal afkoelen. Kook de port in tot 10 lepels. Snij van de vijgen de onder- en bovenzijde af. Druppel olie op de vijgen, kruid met zout, leg op ovenplaat op een siliconenmat en verwarm deze op 200°C ca. 4 minuten. Snij van de rol eendenlever plakjes van 1,0 -1,5 cm, leg deze ook op de siliconenmat en strooi er wat peper over. Verwarm de eendenlever gedurende 4 min. in de oven van 200°C. Plaats de vijg op een bord, daarop het rondje Kadaïf en plaats daarop voorzichtig de eendenlever. Lak de eendenlever af met de portreductie. Gebruik dezelfde kwast om op de borden in de onderhoek een streep van de portreductie te trekken.

Ceviche van vijgen en garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	5	
scampi's (20/30 maat, gepeld)	10	
tomatensap	2	dl
limoenen	3	
honing	9	g
ketchup	50	g
olijfolie		
gedroogde tomaten	18	g
ui	18	g
koriander	0,25	bos
tabasco	2	tl
worcestershiresaus	2	tl

Ontsteel de vijgen en snij deze in kleine partjes 6, bewaar in de koeling. Kook de garnalen kort in zout water. Pel de garnalen en halveer in de lengte, bewaar in de koeling. Snij de gedroogde tomaat en de ui in ragfijne brunoise. Trek zestes van de limoen voor de opmaak. Pers zoveel limoenen uit tot 20 gram en reserveer 10 takjes koriander voor de garnering en hak de rest van de koriander (zonder steeltjes) fijn en bewaar koel. Doe 1/3 van de tomatensap en de honing in een pan en verwarm langzaam al roerend tot de honing is opgelost. Haal van de warmtebron. Voeg restant tomatensap toe, de ketchup, het limoensap en 20 gram olijfolie en roer tot één geheel. Voeg vervolgens de uien, de gedroogde tomaten, gehakte koriander Tabasco (ong. 3 x schudden) en Worcestershiresaus en roer weer goed door en koel snel terug op ijswater. Doe in een glas (cocktail of portglas) de partjes vijgen, verdeel mooi, de 2 halve garnalen (half op de rand) giet hierop de ijskoude tomatendrank, garneer af met blaadjes koriander en een paar zestes limoen.

Zoute broodjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	3	dl
suiker	1	theelepel
bloem	500	g
zout	8	g
gedroogde gist	1	zakje
boter	20	g
eierdooier		
grof zeezout (fleur de sel)		

Los de suiker op in lauw water. Los de gist op in dit mengsel. Zeef de bloem en vermeng het met het zout. Als het gist in het water tot leven is gekomen (gaat schuimen), bloem en vocht 15 minuten in de machine tot deeg kneden. Voeg ook de gesmolten boter toe. Ga gedurende 4 tot 5 minuten door met kneden totdat een samenhangende deegbal ontstaat, die loslaat van de kom. Laat het deeg rijzen op maximaal 24°. Kneed het deeg daarna opnieuw en laat weer rijzen. Vorm er broodjes van, laat opnieuw rijzen. Smeer in met eierdooier. Strooi over de broodjes een klein beetje fleur de sel. Zet de broodjes in een voorverwarmde oven van 250°. Zet de oven daarna op 200°.

Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
preien	2	
venkelknol	1	
tomaten	4	
witte wijn	5	dl
room	5	dl
noilly prat		
boter		
olie		

Maak de mosselen schoon, indien nodig borstelen, en verwijder baarden en dode exemplaren. Ontvel de tomaten, verwijder vocht en zaadjes en snij in brunoise. Reserveer. Was en snij de prei in ragfijne ringetjes. Schaaf de venkel in ragfijne plakken en hak deze grof. Zet de prei en venkel aan in wat boter en laat deze op laag vuur beetgaar worden. Reserveer. Zet de mosselen met wat olie aan in meerdere koekenpannen en roerbak deze tot ze bijna helemaal openstaan. Vang het vocht op in een apart pan en voeg de wijn en room toe. Laat dit iets inkoken. Voeg de prei en de venkel en laat even doorwarmen. Voeg een scheutje Noilly Prat toe en proef of het nog verder op smaak gebracht moet worden. Serveer de mosselen in diepe borden, schenk de saus erover en vervolgens de tomaten. Serveer met een broodje.

HOOFDGERECHT Zacht gegaarde varkenslende met Hollandse geitenkaas, transparante groentenrolletjes en kroepoek van rijst

Rijst kroepoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	200	g
paprikapoeder	3	tl
inktvisinkt	1 of 2	zakje
kippenfond (poeder)		zakje
frituurolie		

Verwarm de oven voor op 120°C, met de deur op een kiertje. Kook de rijst goed gaar met iets kippenfond op de risotto manier, de rijst moet goed gaar zijn, geen witte kernen meer aanwezig. Als je 2 kleuren kroepoek maakt deel de rijst in tweeën en voeg aan de ene portie paprikapoeder toe om oranje te kleuren en aan de andere portie inktvisinkt om zwart te kleuren. Laat de rijst goed uitlekken en draai een voor een tot een pasta in de keukenmachine (tussendoor machine onderdelen GOED schoonmaken en breng op smaak. Smeer de pasta gelijkmatig met paletmes uit over 2 siliconenmatten op roosters, NIET op bakplaten. Droog de rijst in de oven van 120°C (met de deur op een kiertje) voor ca. 1,5 tot 2 uur tot knapperig. Als de bovenkant droog is, met een paletmes voorzichtig draaien om de onderkant te drogen. Laat afkoelen, breek in stukken en frituur krokant in de olie op 200°C. Laat uitdruipen op papier.

Varkenslende LIVAR

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
livar varkenslende met 10 ribben	1,30	kg
maïskiemolie		
roomboter		
zout		
peper		

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de zwarte slee in met olie. Snij de ribben en het rugstuk eruit. Je houdt het filestuk over. Prepareer het filestuk: vlies en zeenstuk verwijderen. Snij de ribben los en leg deze onder in de zwarte slee. Bewaar de afsnijdsels. Kruid het filet met zout en peper, smeer het vlees in met een flinke klont boter. Leg de filets boven op de ribben en zet in de oven. Plaats de kerntemperatuur op 50°C. (Controleren tijdens het braadproces) Bedruip regelmatig met braadvocht. Het vlees moet zeer goed rosé uit de oven komen. Zodra temperatuur bereikt is, uit de oven en laat het vlees rusten en afkoelen. Bewaar de braadboter en uitlekvocht. Maak een jus van de afsnijdsels, de braadboter, de overgebleven groentes van de groenterolletjes en van de venkel en prei van het tussengerecht. Laat zachtjes inkoken.

Persilade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit casinobrood ongesneden	1/3	
hollandse geitenkaas (wit)	250	g
bieslooksprietjes	50	
olijfolie		

Ontkorst het casino brood, snijd het in dunne plakken (2/3 van normale snee dikte) en dit in kleine brunoise. Bak de dobbelsteentjes in olijfolie goudbruin en droog in de oven na op 80°C. Snijd de geitenkaas in kleine blokjes, snijd de bieslook fijn, vermeng dit samen met de afgekoelde brood croûtons en bewaar.

Transparante groentenrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine winterwortel	1	
groene courgette	1	
gele courgette	1	
rode paprika	1	
rijstvellen	10	
ganda ham	10	plak
olijfolie	2,5	dl
dragonazijn	85	ml
fleur de sel		

Schil de paprika met een dunschiller. Snijd alle groenten in gelijke reepjes (dik julienne, ong. 5cm lang). Blancheer alle groenten, behalve de paprika, laat schrikken in ijswater, laat goed uitdruipen. Neem wat kookvocht en kook dit in, samen met wat uitlekvocht. Maak van de olie en dragonazijn een vinaigrette en breng hoog op smaak. Vermeng de groenten met de vinaigrette. Week de rijstvellen ca. 3 minuten in warm water, dep goed droog en snij ze in 3 repen. Verdeel de groenten in 3 x 10 porties en rol de groenten strak in een rijstvelletje. Snij de plakken ham in 3 smalle repen en rol om elk pakketje een reepje ham. Snij de zijkanten van de pakketjes netjes af.

LIVAR koteletten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mooie rucola blaadjes	10	
gedroogde lavendelbloesem	1	zakje
boter		

Snijd koteletten van het ribstuk, leg de koteletten uit op een ovenplaat. Vang het vleesvocht op en voeg dit toe aan de jus. Strooi op elke kotelet de persilade, en laat kort kleuren onder de grill op > 250°C. (Onderste oven: grill en fan aanzetten). Blijven meten, max 72°C. Monteer de verkregen jus naturelle met boter en sauceer het vlees. Plaats de kotelet op het bord, de drie groenterolletjes daarboven. Garneer de groenterolletjes met een klein blaadje rucola, elk met enige lavendelbloempjes en daar tegen aan twee stukjes gekleurde rijstkroepoek, besprenkel met - iets op smaak gebrachte-groetenfond. Maak wat strepen van de varkensjus.

Korstdeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hooiboter	200	g
patent bloem	250	g
zout	5	g
koud water		

Het zetten van Franse korst: De patentbloem, het water, het zout en 20 procent van de vetstof vermeng je tot een deeg in een bekken. Maak het deeg tot een bol en laat het even rusten onder plastic om uitdrogen te voorkomen. Vorm de boter tot een dikke plak. Snijd de deegbol van boven kruislings in en vouw de punten naar buiten uit. Leg de vetplak op het deeg en vouw daarna het deeg als een enveloppe dicht. Toeren van een franse korst: Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte. Vouw de deegplak in de lengte in drieën en draai hem een kwartslag. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in drieën. Dit is een toer. Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten volgt de tweede toer. Een tweede rustperiode en dan de derde en laatste toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze, waarna de korst verwerkt kan worden tot een eindproduct.

Tarte Tatin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basterdsuiker	200	g
boter	40	g
appels (granny smith)	5	
gesmolten boter		
suiker		
taartvormpjes van 10cm doorsnede	10	

Rol het korstdeeg uit op 2 mm met een deegroller en prik het in met een korstprikker. Steek er rondjes van 10 cm Ø uit. Smelt de suiker en boter en laat karameliseren. Verdeel dit over 1-persoons vormpjes. Schil de appels en verwijder de klokhuizen en snijd ze in dunne plakjes. Leg de appels bovenop de karamel.