

2009 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Pizzadeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse bloem 00	250	g
zout	0.75	tl
gedroogde gist	7	g
suiker	1	el
water van 36°C	120	ml
olijfolie		
conische vormen	10	
knoflook		

Doe de bloem, de gist en het water in het bekken van de kitchen aid en laat het deeg minimaal 15 minuten draaien. Voeg het zout al draaiende aan de buitenkant van de kom geleidelijk toe. Let op dat het zout niet direct in aanraking komt met de gist. Zout breekt gist af! Maak er een bal van, snijd er een kruis in, leg het in een afgedekte kom en laat het op een warme plaats rijzen. Het volume moet bijna verdubbelen. Haal het deeg uit de kom, druk de lucht eruit en portioneer in 5 bolletjes. Druk de bolletjes plat en rol uit tot een cirkel, met een dikte van 3-4 mm. Snij de rondjes door midden, keer de conische vormen binnenste buiten, vet deze nieuwe buitenkant in met olie en drapeer de rondjes over de conische vormen. Vouw ze mooi om de vorm heen en snij evt. de restanten eraf. Plaats de 'hoortjes' op een ingevet rooster, bak de hoorntjes af op 220°C, baktijd 10 minuten. Blijf controleren. Zodra ze uit de oven komen, direct de vormen verwijderen, zodat de binnenzijde kan uitwasemen, bestrijk de buitenzijde met olijfolie en iets knoflook.

Salade Caprese

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
buffelmozzarella	200	g
romana tomaten	5	
basilicum	8	blaadjes
zeer goede olijfolie		
zout		
peper		

Pliceer (pel) de tomaten, verwijder zaad en vocht en snijd in fijne brunoise. Snijd de mozzarella in fijne brunoise en laat goed uitlekken in een puntzeef. Snij de basilicum in ragfijne julienne. Vermeng bovenstaande samen met olijfolie voorzichtig door elkaar en breng op smaak. Laat opnieuw goed uitlekken.

Schuim van Parmezaan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
verse parmezaanse kaas	100	g
slagroom	3	dl
lecithine van sosa lecite texturas	2	g

Rasp de kaas zeer fijn. Laat de kaas smelten in warme melk (niet koken! anders trekt het draden). Zodra gesmolten, de melk/kaas door een fijne zeef drukken of neteldoek. Vermeng met de slagroom, zeef nogmaals boven een trechter en giet in de ISI fles of kidde. Draai 1 patroon erin op een halve literfles en 2 op een literfles en voeg de lecithine toe. Flink schudden! Zet au bain marie warm op 65°C. Let op de fles is heet. Maak een proefspuitje vooraf met de kidde. Zet de hoorntjes in een glas, vul de hoorntjes voor tweederde met de Caprese, plaats op een bord en vul op het laatst af met de Espuma van parmezaan.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	30	ml
ui fijn gehakt	1	
knoflook geplet	2	teentjes
blokjes tomaten uit blik	400	g
droge witte wijn	150	ml
verse venusschelpen	1	kg
zout		

Bak de ui (in ongeveer 5 minuten) in de olie langzaam aan, ze mogen niet bruin worden, blijven roeren. Roer de knoflook, tomaten en de wijn door de uien en breng de saus op smaak met beetje zout en laat de saus koken. Blijf roeren en draai de warmtebron laag. Bedek de pan en laat de saus ong. 20 minuten zachtjes sudderen, roer de saus af en toe door.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tagliatelle	400	g

Maak pasta volgens basisreceptuur. Haal de pasta door de pasta machine (van stand 9 tot stand 2). Snijdt met de hand dunne (maat tagliatelle) repen uit de pasta en laat drogen. Vlak voor opdienen: breng een pan met ruim water met wat zout aan de kook en kook de pasta al dente.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	30	ml
zout		
vers gemalen peper		

Was de vongole voorzichtig en kort en laat uitlekken. Vang het vocht op van de vongole, zeef het vocht en voeg toe aan de saus, proef opnieuw en voeg naar wens nog verse peper toe. Giet de pasta goed af (niet laten afkoelen!). Voeg de venusschelpen en het meeste van de fijn gehakte peterselie toe aan de saus en warm snel op. Schud de pan ipv omscheppen. Maar NIET meer laten koken: de schelpen worden dan taai! Verdeel de pasta over de hete borden, en verdeel wat saus erover, dan de schelpen en de rest van de saus. Bestrooi de borden met het restant van de fijn gehakte peterselie. Presentatie in hete diepe borden met een lepel en een vork.

Calamari Ripieni con Asparagi Verdi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote inktvisjes schoongemaakt	20	
olijfolie plus olie voor het in-kwasten	15	cl
klein uitje	1	
ansjovis	1	blikje
knoflook fijngehakt	8	tenen
zoute kappertjes	1	el
rode paprika fijngehakt	1	
broodkruim	100	g
vers citroensap	10	cl
gehakte verse bladpeterselie	35	g
zout		
versgemalen peper		
eieren losgeklopt	2	
cocktailprikkers		
olijfolie	10	cl
gedroogde oregano	5	g
groene asperges	30	
vers afgebakken ciabatta brood	1	
fleur de sel		

Verwarm de oven voor op 200°C. Houd de inktvis lichaampjes heel en hak de tentakels in kleine stukjes. Zet weg. Verhit de olijfolie, samen met de uitgelekte olie van de ansjovis, in een koekenpan op een matig vuur. Doe er de gesnipperde ui en paprika in en fruit in 8 tot 10 minuten gaar. Schep er de knoflook, ansjovis, kappertjes tentakels, en het broodkruim door en laat onder regelmatig omscheppen circa 2 minuten bakken. Schep er het citroensap, peterselie, en zout en peper door. Neem de pan van het vuur, laat het mengsel afkoelen en doe tenslotte het ei er door. Vul de lijfjes met de vulling met een spuitzak en maak dicht met een cocktailprikker. Niet te vol: de inktvis krimpt, en de vulling zet nog iets uit, bijv. een vingerdikte aan het einde niet vullen. Kwast ze in met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Gaar ze 10-15 minuten in een oven van 180°C tot ze stevig zijn. Grill ze met een beetje olie (in een voorverwarmde grill) licht om zo een ruitjes patroon te verkrijgen. Klop de olijfolie met de staafmixer, schenk langzaam het citroensap en de oregano erbij. Blancheer de groene asperges. Grill de asperges in een andere grillpan. Leg 3 asperges op een langwerpige bord leg hierop de gare inktvisjes en schep er het olijfolie mengsel over. Dien onmiddellijk op. Serveer hierbij het vers afgebakken of geroosterd brood. Bestrooien met nog wat fleur de sel.

Saltimbocca

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfschnitzels à 100 g	10	
prosciutto	10	plakjes
verse salie	10	blaadjes
bloem		
zout		
peper		
boter	150	g
marsala	2.5	dl

Vermeng de bloem met zout en peper. Snijd het vet en alle oneffenheden van de schnitzels (deze kunnen bij de kippenbouillon), leg ze tussen 2 stukken plasticfolie en sla ze voorzichtig plat, probeer een rechthoek te slaan. Bestrooi elke schnitzel met peper. Verdeel blaadjes salie over het vlees. Leg er een plak ham op. Snij de schnitzel (met de salie en ham erop) in 3 lange slierten, maar laat aan de bovenzijde een smalle strook intact. Vlecht nu de repen als een paardenstaart of vlechtbrood en zet de onderzijde vast met een cocktailprikker, bepoeder ze met de bloem. Verhit de helft van de boter, leg 4 of 5 vlechten in een sauteuse en bak ze 2 minuten aan elke kant tot ze goudbruin en mals zijn. Haal uit de pan, en houd ze afgedekt met folie warm in de oven op 50°C. Controleer de temperatuur van de oven vooraf goed. Herhaal dit met de overige schnitzels. Giet de marsala in de pan en roer de aanbaksels los. Breng de saus aan de kook en kook de saus 1 minuut door op middelhoge temperatuur, passeer en monteer met boter.

Groenten Bereiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoenen	2	soorten
aardappels	2	
laurierblaadjes	2	
citroensap		paar druppels
olijfolie		
barlotti bonen	150	g
kippenbouillon	1.5	dl
venkels	2	
boter		
ui fijngesneden	1	
salie fijngescheurd	4	blaadjes
mint		
zout		
verse zwarte peper		
verse salie		

Kook de 2 pompoenen apart en de aardappels in wat water met zout en de laurier in ongeveer 15 minuten gaar. Laat goed uitlekken, verdeel de aardappels tussen beide pompoenen en pureer dan pompoenen en de aardappels in een kom helemaal fijn. Je krijgt zo 2 soorten pompoenpuree. Maak op smaak met wat zout, vers gemalen peper en eventueel een scheutje citroensap en wat olijfolie. Kook de bonen goed gaar in de kippenbouillon. Fruit de ui in de boter en zet de bonen aan in wat boter (± 45 min.), roer de fijngescheurde blaadjes salie erdoor. Pel de blaadjes van de venkelknol af en portioneer op gelijke grootte 2 p.p. Pocheer de venkel blaadjes in de kippenbouillon. Gebruik een bakring om de Barlotti bonen op het bord in de rondje te plaatsen, plaats daarnaast op wat venkel een quenelle van pompoenpuree, mint en daarnaast een quenelle van de andere puree garneer met wat mint. Plaats de saltimbocca op het bord en schep de saus over de schnitzels garneer met salieblaadjes.

Kapseldeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
patentbloem	150	g
aardappelzetmeel tegen het inzakken	50	g
suiker	200	g
bakpapier		

Klop suiker en eieren tot een schuimige massa en spatel de bloem / zetmeel erdoor. Stort op vetvrij papier op een bakplaat en bak het kapsel in een oven van 180 graden C. Bak tijd ongeveer 10 minuten. Na bakken iets laten afkoelen, omdraaien en het papier verwijderen.

Cassata Siciliana Assemblage

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta kaas	850	g
sinaasappels	2	
vanille	2	vanillepeulen
grand marnier	1	dl
sukade	150	g
bakpapier		
cakeblik metaal	1.5	l
stuk hard karton in de maat van het cakeblik		
appelmoes of iets anders zwaars	3	blikken

Rasp de schil van de 1,5 sinaasappel met een fijne rasp. Pers alle sinaasappels uit, je hebt totaal 80 ml vers geperst en gezeefd sap nodig. Druk de ricottakaas door een bolzeef en voeg de sinaasappelpers, de vanille (peulen halveren en de vanille eruit schrapen) en 20 ml likeur en klop het mengsel goed door elkaar. Houd ongeveer 1/3 van het mengsel apart. Dek deze af en plaats in de koeling tot opdienen. Snijd de sukade in gelijkmatige fijne brunoise en meng 135 g door het overgebleven ricottamengsel, zodanig dat het gelijkelijk verdeeld is. Plaats apart. Bekleed een 1,5 l bakvorm (langwerpig cakevorm) met bakpapier en bedek de bodem van het blik geheel met 4 of 5 plakken cake. Besprenkel de cake met 20 ml likeur en 20 ml sinaasappelsap. Besmeer de cakebodem gelijkmatig met het fruit-ricotta mengsel. Bedek wederom met 4 of 5 plakken cake en besprenkel weer met 20 ml likeur en 20 ml sinaasappelsap. Herhaal deze stappen totdat alle ingrediënten zijn verwerkt, eindigend met in likeur en sinaasappelsap gedrenkte plakken cake. Bedek het geheel met bakpapier. Bedek het geheel met een stuk hard karton, dat precies op de vorm past en plaats hierop 3 zware blikken (appelmoes....) of iets anders zwaars. Zet zo lang mogelijk koud in de vrieskist in het magazijn weg. Haal het echter voor het hoofdgerecht uit de vriezer en plaats het in de koelkast. Verwijder de blikken, het karton en het bakpapier en gebruik een paletmes om de cassata langs de randen van de vorm los te snijden. Plaats een omgekeerd bord op de vorm en draai beiden tegelijkertijd om, zodanig dat de cassata omgekeerd op het bord loslaat. Verwijder het bakpapier. Verdeel de resterende gekoelde ricotta massa over de cassata en verdeel nog resterende losse sukade over het oppervlak. Serveer koel.