

# 2010 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

**AMUSE** Pita toastjes met krab en aioli

---

## Pita toastjes met krab

| Ingredient   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| krabvlees (ontdoid en goed uitgelekt)              | 400         | g       |
| venkeltopjes en/of dille                           |             | handvol |
| rode peper (zonder zaadjes)                        | ½           |         |
| gepekelde citroen                                  | 1           |         |
| kleine pita broodjes (gladde pita's zonder paneer) | 3           |         |
| olijfolie  |             |         |

Rol de zaadjes uit de peper en snij ragfijn. Snij uit een ½ gepekelde citroen het vruchtvlees, bewaar de schil. Pluk de venkeltopjes en/of de dille. Druk al het vocht uit de krab en vermeng het krabvlees luchtig met bovenstaande en goede olijfolie, proef en breng op smaak met zout, peper en evt. poedersuiker. Smaak moet zoet fris zuur en iets pittig zijn. Grill op de plaat of in een hete oven de pita broodjes, snij ze open en snij elk deel in vieren. Doe het krabmengsel op de zachte binnenzijde van de pita broodjes 2x ¼ en een toefje Aioli en garneer af met klein stukje citroenschil en topje venkel.

## Aioli

| Ingredient   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| knoflook     | 2           | teen    |
| grof zeezout | ½           | tl      |
| olijfolie    |             |         |

Pel de knoflook en doe deze in de vijzel samen met het grove zeezout, stamp met de vijzel de knoflook tot puree. Druppel langzaam olijfolie op de knoflookpuree en roer flink met de vijzel tot er een mayonaise ontstaat, evt. paar druppels citroen.

**OVERIG** Marokkaanse munt thee

---

## Marokkaanse munt thee

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| verse munt |             |         |
| water      |             |         |
| suiker     |             |         |

Kook het water. Steek het munt in de glazen, met de stelen naar beneden (ong. 4 à 5 stengels per glas). Giet het gekookte water over in hoge glazen. Naar smaak suiker toevoegen. Laat 5 minuten trekken.

## Lamshersenen

| Ingredient                       | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------------|-------------|---------|
| lamshersenen (totaal max. 750 g) | 10          |         |
| zout                             |             |         |
| knoflook                         | 5           | teen    |
| vleestomaat                      | 500         | g       |
| suiker                           | 1½          | tl      |
| paprikapoeder                    | 1½          |         |
| ras el hanoet kruiden            | 2           | tl      |
| citroen                          | 1           |         |
| verse koriander                  | 30          | g       |

Laat de hersens 20 min in koud water weken, verwijder daarna voorzichtig het vlies. Scheid de 2 lobben, maak de binnenkant etc., goed schoon, ontvliezen en verder schoonmaken en vervolgens iedere lob in vieren snijden en week ze opnieuw in gezouten water (20g zout p/l), om al het bloed te verwijderen, spoel af onder koud water. Dep goed droog en bewaar. Verwarm de oven voor op 175°C. Verwarm de tajines voor in de warmhoudkast. De vierkante borden op kamertemperatuur brengen. Verhit in een grote (koekenpan) olijfolie bak daarin de knoflook, voeg daarbij de ontvelde en in blokjes gesneden tomaat, de suiker, het paprikapoeder, de Ras El Hanoet kruiden, zout en peper en citroensap van ½ citroen. Laat 3 minuten sudderen onder af en toe roeren. Proef de saus, breng evt. op smaak met citroen, zout en peper. Doe 2x ¼ hersens in de tajines, schep de saus erover en plaats de deksel erop. Plaats de tajines in de oven. Laat ong. 15-17 min. sudderen totdat de hersenen stevig zijn.

## Briks

| Ingrediënt                             | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| kruimige aardappels (geschild gewogen) | 300         | g       |
| roomboter                              | 40          | g       |
| ui                                     | 1           |         |
| knoflook                               | 1           | teen    |
| platte peterselie                      | ½           | bos     |
| gepekelde citroenen                    | 3           |         |
| eidooier                               | 1           |         |
| filodeeg (voor 60 st.: 10x10)          | 200         | g       |
| frituurolie                            |             |         |
| prei                                   | 1           |         |

De geschilde aardappelen in blokjes snijden en in gezouten water gaarkoken, afgieten, uit laten dampen en pureren. Fruit in 50 gram boter de ragfijn gesneden ui en knoflook, ca 3 min. Het ui/knoflook mengsel met fijngehakte peterselie en de schil van een ½ gepekelde citroen (fijngesneden) en eidooier door de puree mengen en op smaak brengen. Het filodeeg in vierkanten snijden van 10x10 cm, totaal 60 stuks of de grote vellen op elkaar en dan op maat snijden. Besmeer 10 velletjes met boter, daarop een velletjes beboterd en als laatste een niet-beboterd velletje filodeeg. Leg 1 stapeltje in je handpalm, daarop 1 tl puree en druk met de andere hand de filo naar elkaar toe, knijp vast zonder te laten scheuren, of knoop dit met een reepje geblancheerde prei samen. Reserveer. Frituur de filodeeg pakketjes op 180°C goudgeel.

## Ras El Hanoet kruiden

| Ingrediënt          | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| komijnzaden         | 1           | tl      |
| korianderzaden      | 1           | tl      |
| zwarte peperkorrels | 1,5         | tl      |
| kruidnagels         | 3           |         |
| kaneelstokje        | ½           |         |
| kardemonpeulen      | 3           |         |
| foelie              | 2           | stukken |
| gemalen gember      | 1           | tl      |
| gemalen kurkuma     | 1           | tl      |

Doe alle kruiden in een elektrische mixer of maler en maal ze fijn. Druk ze door een zeef.

## Vogeltongetjes soep

| Ingredient                          | Hoeveelheid | Eenheid          |
|-------------------------------------|-------------|------------------|
| lamsbout met bot (bijv. 2 schijven) | 300         | g                |
| laurierbladeren                     | 2           |                  |
| gestoten peperkorrels               | 10          |                  |
| winterwortel                        | ½           |                  |
| courgette                           | 1           | kleine           |
| bleekselderie                       | 2           | stengels         |
| tomaten                             | 3           |                  |
| rode uien                           | 2           |                  |
| koriander                           | 1           | bosje            |
| tomatenpuree                        | 1           | el               |
| kikkererwten                        | 1           | klein blikje     |
| gemberpoeder                        | ½           | kl               |
| gemalen komijn                      | 1           | kl               |
| gemalen karwijzaad                  | 1           | kl               |
| kaneelstokje                        | 1           |                  |
| zonnebloemolie                      | 2           | el               |
| olijfolie                           | 2           | el               |
| vogeltongetjes                      | 1           | sausopscheplepel |
| citroen                             | 1           |                  |
| gepekelde citroenen                 | 2           |                  |

Snij het bot uit de schijven lamsbout en alle velletjes, zenen etc. Zet dit op met koud water en blancheer af, giet af en spoel schuim af. Zet weer op met koud water, de peperkorrels en laurier en laat trekken als bouillon. Snijd het lamsvlees in kleine blokjes. Snijd de groenten, wortel courgette, bleekselderie en tomaat in kleine blokjes. Bak het fijngesneden vlees in mengesel van olijf en zonnebloemolie, doe daar wat zout bij en laat kleuren. Voeg daarna de uien, tomatenblokjes en tomatenpuree toe en als laatst de specerijen er aan toe, laat dit 5 min. zweten. Voeg 1 ltr koud water toe aan de gesneden groenten, breng aan de kook en laat trekken. Spoel de kikkererwten af en verwarm deze apart in wat lambouillon. Voeg nu de lambouillon gezeefd toe aan de groenten. Als de groente halfgaar is voeg dan de vogeltongetjes (pasta) toe en gesneden koriander (naar smaak) laat dit nog 7 min. zachtjes koken. Breng op smaak, zout en peper en op het laatst het sap van een halve citroen, nogmaals proeven. Presentatie in hete leeuwenkopjes. Doe in elk kopje 4 kikkererwten. Hierop de hete soep. Garneer met geplukte koriander en een schijf gepekelde citroen op de rand.

## Gegrilde Hiramasa Kingfish

| Ingredient           | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| kingfish filets      | 1300        | g       |
| limoenen             | 2           |         |
| gemberwortel         | 2           | cm      |
| koriander            | 1           | tl      |
| rijstolie            |             |         |
| geel garnerbloemetje |             |         |

Prepareer de kingfish filet op graten en vinnen. Verwijder de huid niet. Verwijder wel de rode delen. Snij afhankelijk van grootte en dikte 20 of 10 porties. Trek zestes van de limoenen (rest van de limoenen gaat naar de salade), schil en snij de gemberwortel fijn, meng met korianderzaad en draai in de kleine keukenmachine samen met grof zeezout en grove zwarte peper fijn. Kruid de kingfish filets met mengsel van bovenstaande en bewaar zeer koel. Bak in zeer weinig olie, liefst rijstolie, de kingfish filets zeer kort à la tonijn. Leg de filets schuin op de salade. Garneer met een bloemetje.

## Namaqualand salade

| Ingredient                        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------------|-------------|---------|
| rijpe avocado's                   | 3           |         |
| morogo of jonge spinazie          | 300         | g       |
| rijpe papaja's                    | 2           |         |
| rode ui                           | 2           |         |
| limoensap (van de kingfish)       |             |         |
| zuid-afrikaanse olijfolie         | 200         | ml      |
| rode wijnazijn                    | 3           | el      |
| sinaasappelsap (= 2 sinaasappels) | 125         | ml      |
| limoensap van de vis              | 2           | el      |
| komijnzaad                        | 2           | el      |

Was de spinazie goed, droog zeer zorgvuldig, verwijder stelen en scheur de nerf eruit, je hebt nu 2 halve blaadjes. Schil de avocado's, snij in repen en besprenkel met limoensap, bewaar. Schil de papaja's, ontpit en snij in blokjes en bewaar. Snij de rode ui doormidden en dan in dunne 1/2 ringen. Vermeng papaja en ui door de spinazie. Rooster komijnzaad licht. Vermeng alle ingrediënten tot een dressing en bewaar. Doe op het laatst de dressing door de salade en vermeng voorzichtig. Dresseer de salade op borden, verdeel daarop de plakken avocado.

## HOOFDGERECHT Struisvogel Eye Filet met Mangosalsa - Gekruide vruchten en noten, gegrilde zoete aardappelen

---

### Struisvogel Eye Filet

| Ingredient                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| struisvogel eye filet     | 1100        | g       |
| zuid afrikaanse olijfolie | 2           | cl      |
| nomu african kruiden      |             |         |

Verwarm de borden voor. Prepareer de filet, snij evt. op maat afhankelijk van de grote. Smeer de struisvogelfilet in met Z-A olijfolie, laat 10 min. intrekken, bestrooi en wrijf in met Nomu African kruiden, 30 min laten rusten. Verwarm de oven voor op 140°C. Braad de filets aan in mengsel van boter en ZA olie, plaats kerntemperatuur meter 52°C en zet in de oven. Bovenste oven zonder ventilator. Als temperatuur bereikt is, uit de oven even laten rusten op 3 lagen aluminiumfolie 10 min. en pak dan goed in de folie en laat rusten. Laat temperatuur meter erin zitten ter controle. Plaats terug in een oven van 54°C. (check de oven met digitale thermometer). Haal het vlees uit de oven, laat nog even rusten en gaarheid. Snij 2 tranches per persoon, let op snijd haaks op de draad.

### Mango salsa

| Ingredient               | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| rijpe mango's            | 2           |         |
| rode ui                  | 1           |         |
| knoflook                 | 2           | teen    |
| gemberwortel             | 2           | cm      |
| rode pepertjes           | 2           |         |
| witte wijn azijn         | ½           | dl      |
| za olijf olie            | 1           | dl      |
| honing                   | 3           | el      |
| munt blaadjes in reepjes | 3           | el      |

Snij/hak de ui en knoflook ragfijn, rasp de gemberwortel. Rol de rode pepertjes onder druk (met de hand rollen), zodat de zaadjes loskomen, verwijder deze en de zaadlijst en snij ragfijn start met 1 pepertje. Vermeng bovenstaande met de olie en azijn, breng op smaak met honing, zout en evt. peper. Proef smaak moet zoet zuur en iets pittig zijn. Schil en ontpit de mango's, snij in blokjes en snij de munt in reepjes, vermeng met de dressing, proef nogmaals en bewaar op kamertemperatuur.

## Gegrilde zoete aardappels

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| zoete aardappelen | 1,5         | kg      |
| za olijfolie      | 220         | ml      |
| limoenen          | 4           |         |
| koriander         | ½           | bosje   |
| honing            | 2           | el      |
| rood pepertje     | 1           |         |
| gember            | 2           | cm      |
| knoflook          | 2           | teen    |

Aardappels schillen en in gelijke even dikke plakken van 3 mm. liefst gele snijden. In een grote ruime pan met kokend water de aardappelplakjes 1 minuut blancheren, uitscheppen en uitdampen dat ze droog zijn evt. nadrogen met theedoek. De aardappel in een ruime schaal doen en met de hand voorzichtig 4 à 5 el olie doorheen werken, totdat alle plakjes bedekt zijn. De grillpan (grill plaatjes) zeer heet laten worden. De plakjes aardappel aan weerszijden grillen tot het rooster erin gebrand is, strepen maken. Overdoen in dezelfde schaal. Koriander fijn snijden, ca 3 eetlepels, gember raspen, ca 5 tl, rood pepertje rollen, zaadjes verwijderen, en zeer fijn snijden, tenen knoflook fijnsnijden of persen, trek zestes van 2 limoenen en snij fijn. (zeste van 1 limoen voor de noten). Rest van de olie met 80 ml limoensap en de honing vermengen, op smaak brengen met zout en peper, bovenstaande erdoor mengen. Giet de dressing over de hete aardappel plakjes, vermeng voorzichtig en plaats in de warmhoudkast.

## Gekruide vruchten en noten

| Ingrediënt                  | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| rijstolie                   | 4           | el      |
| gedroogde dadels zonder pit | 120         | g       |
| gedroogde abrikozen         | 60          | g       |
| hele, blanke amandelen      | 60          | g       |
| cashew noten                | 60          | g       |
| pecannoten, gehalveerd      | 60          | g       |
| macadamianoten              | 60          | g       |
| limoenzeste                 |             |         |
| koriander                   | ¼           | bosje   |
| spaans pepertje             | 1           |         |

De gedroogde dadels ontpitten en daarna weken in ruim warm water (begin hiermee). De olie op middelhoog temperatuur in grote wokpan verwarmen, stand 6. Als de abrikozen te groot zijn, dan eerst halveren. De gedroogde vruchten en noten toevoegen en al roerend bakken tot de noten en vruchten beginnen te kleuren. Van de plaat af limoenzeste en 3 eetlepels hele korianderblaadjes en fijngesneden pepertje er door roeren, omschudden. Op smaak maken met zout en peper. Houd warm.