

# 2012 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

## Appelvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ciderazijn	15	ml
notenolie	15	ml
arachideolie	30	ml
kerriepoeder	2	mespuntjes

Maak de appelvinaigrette en marineer hierin de garnalen.

## Salade van garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaat	250	g
granny smith appel	180	g
tuinkers	1	bakje
gepelde hollandse grijze garnalen	200	g

Ontvel en ontpit de tomaat en snijd ze in kleine dobbelsteentjes. Snij de geschilde appel in kleine brunoise. Knip de benodigde tuinkers af. Houd nog apart voor garnering. Meng alles in een slakom met de vinaigrette en de gepelde en gemarineerde garnalen. Kruid de salade met zout en peper van de molen. Dien fris op.

## Gazpacho van tomaat met garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vleestomaten	750	g
rode paprika	2	
komkommer	2	
basilicum	1	bosje
rode wijnazijn	15	ml
olijfolie		
knoflook	2	teentjes

Was de tomaten en snij het vruchtvlees in stukken. Rooster de paprika, verwijder de geblakerde schil en snijd in stukken en ontpit. Schil de komkommer, verwijder met een lepel het zaad en snij in stukken. Voor een fijne smaak de knoflook eerst blancheren/garen. Verwerk alle ingrediënten in een blender of mixer. Passeer het sap door een fijne zeef en breng op smaak. Zet het mengsel zeer koud weg.

## Schuim van tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	8	blaadjes
gazpacho	0.5	l

Warm 1 deciliter gazpacho en los er de geweekte gelatineblaadjes in op. Meng dit met de rest van de gazpacho en giet het mengsel in een ISI fles (1 liter). Steek er twee gaspatronen op. Goed koelen voor gebruik en regelmatig schudden.

## Gevuld omeletje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
henneneitjes	10	
room	1	klein scheutje
verse kervel	10	g
dragon		
verse bieslook	10	g
verse basilicum	10	g
boter	1	klontje
gepelde hollandse grijze garnalen	200	g

Klop de eitjes los met een klein scheutje room en meng er de kruiden door. Verhit de boter in een koekenpan de boter mag niet bruin kleuren. Giet een dun laagje eimengsel in de koekenpan en laat het op laag vuur bakken tot de massa baveuse is. Strooi er wat garnalen over en rol de pannenkoeken op. Snijd op maat.

## Gepofte pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	3	
aluminiumfolie		

Schil de pastinaak, rol hem in alu-folie en laat hem ca. 45 min. poffen in de oven op 180°C. Controleer regelmatig want niet elke pastinaak wordt even snel gaar.

## Hutspotsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	600	g
aardappels vastkokers	500	g
uien	500	g
bieslook	1	bosje
basis vinaigrette	2.5	dl
arachideolie	30	ml

Zet een ruime pan water op met 16 gram zout per liter water en laat het aan de kook komen. Maak de bospeen en aardappels schoon en snijd ze in mooie brunoise. Blancheer apart de wortel en aardappelbrunoise tot beetgaar, giet af en laat uitlekken op keukenpapier of theedoek. Maak ondertussen de uien schoon en snipper deze en stoof deze in 25 minuten in een beetje arachideolie gaar. Maak de aardappel, de bospeen, gare ui en bieslook met een basisvinaigrette aan en breng op smaak met pezo. Houd de salade op kamertemperatuur, mag lauwwarm zijn.

## Pastinaakkroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem		
eiwitten	3	
panko	1	pak

Snijd de gepofte en gare pastinaak in dikke reepjes (verwijder indien gewenst de harde kern), 30 stuks, zodat er kroketjes ontstaan. Paneer deze reepjes à L' Anglaise, in bloem, eiwit en panko. Frituur vlak voor het uitserveren in olie van 180°C.

## Hertenbakleverworst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbakleverworst	800	g
bloem		
boter		

Snijd de leverworst in 30 plakken van 25 gram en steek ze verder uit met een ronde steker 3 cm Ø. Wentel de plakken leverworst door de bloem. Bak ze licht en knapperig in de boter.

## Mosterdmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
arachideolie	2	dl
grove zaanse mosterd	60	g
poedersuiker		
citroensap		
kropsla	1	stuk

Maak een basis mayonaise en voeg daaraan toe grove mosterd. Proef en voeg evt. poedersuiker aan toe als het te zuur is. Verdun evt. de mayo als het te dik is, moet lopend zijn.

## Oersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde kruimige bonken aardappels	750	g
uien	3	
magere gerookte spekblokjes	100	g
venkelknollen	2	
preien	2	
laurier	3	blad
tijm	3	tak
rozemarijn	1	klein takje
arachideolie	5	el
gevogeltefond pak	1.5	liter
slagroom	8	dl

Zet de borden warm. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Snijd de uien, het wit van prei en de venkelknol fijn. Fruit de groenten, het spek, de aardappelblokjes en de kruiden aan in de olie, zonder te kleuren. Voeg de kruiden erbij. Schenk de gevogeltefond erbij en laat zachtjes koken met een gesloten deksel, ca. 30 minuten. Zeef de kruiden eruit. Schenk de room erbij en laat even doorkoken, pureer de soep in blender of keukenmachine. Haal de soep door een puntzeef en breng op smaak met zout en peper, houdt warm.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde aardappels vastkokers	200	g
prei	1	
ganzenvet	1	blik
slagroom	2	dl

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes van  $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$  cm., bak de blokjes in het ganzenvet krokant en goudgeel, bewaar op keukenpapier. Snij het wit en lichtgroen van de prei in Chinese ruiten, blancheer kort in gezouten water. Klop de slagroom lobbige.

## Nagelkaas toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lang tosti brood	1	
friese nagelkaas	5	plak

Snijd de korsten van 5 sneden tostibrood en snijd deze diagonaal door. Toast deze licht in de oven. Beleg de toast met een plak nagelkaas. Smelt de kaas op het laatst in de oven.

## Presentatie soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffeltapanade	50	g

Hete soepkoppen op een onderbord. Leg in de soepkoppen de preiruiten en 15 ml lobbige slagroom. Daarbij een klein beetje truffeltapanade. Klop de hete soep schuimig met een staafmixer en schenk hem via de zijkant in de kom. Strooi de krokante blokjes aardappel erover. Naast de kop op het onderbordje de Friese nagelkaastoast.

## Gestoofde kalfswang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	1500	g
mosterd		
arachideolie		
wups (wortel, ui, prei, selderie)	750	g
handperen	3	st
ontbijtspek	50	g
laurier	3	blok
tijm	3	tak
rozemarijn	2	tak
tomatenpuree	30	ml
rode wijn	5	dl
kalfsfond pak	2	liter

Kruid de wangen met peper en paprikapoeder en smeer in met mosterd (geen zout). Haal de wangen door de bloem en bak ze in de arachideolie rondom goudbruin, schep uit de pan en bewaar. Doe de fijngesneden WUPS in de pan waar de wangen zijn aangebraden, samen met de fijngesneden peer en het spek en de kruiden, bak het in de braadolie, voeg tomatenpuree toe en bak ca. 2-3 minuten. Blus af met de wijn, schep of giet het overtollige vet eraf, doe over in de voorverwarmde snelkookpan, leg het vlees erop en schenk kalfsfond erop, zoveel dat het net onderstaat. Breng de snelkookpan op druk en controleer na één uur de gaarheid van het vlees. Zodra deze op druk is gekomen terug naar stand 5. Neem het vlees uit de pan en laat het afkoelen. Verwijder als het nog warm is vet en onregelmatigheden van de kalfswangen en snijd het vlees in stukjes. Kook het stoofvocht lichtjes in en bewaar voor de jus.

## Madeira-morillejus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morilles	20	st
sjalotjes klein	5	st
madeira	1	fles
olijfolie		

Week de morilles 30 minuten in ruim warm water. Schep ze voorzichtig uit het water (zonder over de bodem te gaan, zand!!). Knijp de morilles nog een goed uit en snijd ze in ringen. Bak de sjalotjes 3-4 min. in 3 el olijfolie. Voeg de Madeira toe en 1/3 van de morilles en schenk het weekvocht erbij, zonder zand, laat sterk inkoken. Voeg het gezeefde stoofvocht toe van de kalfswangen en laat inkoken tot een mooie saus. Let op de smaak, proeven, zoutgehalte van de kalfsfond. Gaar de overige morilles in de jus.

## Gestoofde preiharten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien niet al te dik	5	
gevogeltesfond poeder	1	liter
laurier	2	blad
tijm	2	tak
foelie	1	blad

Snijd van de prei al het groen weg, geef aan de kalbswang. Gebruik alleen het witte gedeelte. Doe de witte prei heel in een pan of slee met een klont boter, een scheut kippenfond, de laurier, de tijm en een flinter foelie, breng op smaak met peper en zout. Laat de prei afgedekt gaar worden, controleer de gaarheid door er met een vork in te prikken, beetgaar. Schep de prei er voorzichtig uit, snijd elke prei in 4 gelijke stukken en deze weer overlangs door midden. Bewaar warm.

## Krokante aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels vastkokers	3	
ganzenvet	1	blik
bieslook		

Schil de aardappels en snijd ze in kleine blokjes  $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$  cm. Bak de blokjes krokant en goudgeel in het ganzenvet, bewaar op keukenpapier.

## Presentatie kalbswang

Hete borden. Verdeel de 4 stukken prei op het bord. Verdeel hierover de stukjes kalbswang. Dresseer met de krokante aardappel en garneer met bieslook. Nappeer de morillejus er om heen.

## Gemarmerd kaneelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	6	dl
kaneelstokje	1	
eierdooiers	8	
fijne basterdsuiker	150	g
gemalen koffie	21	g
water dat bijna kookt	200	ml
fijne tafelsuiker	150	g

Breng de room met het kaneelstokje in een pan langzaam aan de kook. Draai het gas uit en laat het mengsel afgedekt 30 min. trekken. Breng weer aan de kook en verwijder het kaneelstokje. Klop de dooiers met de suiker luchtig. Schenk er al kloppend de hete room bij. Doe het terug in de pan en roer het 1-2 min. op laag vuur, tot het dik wordt. Laat afkoelen. Klop de slagroom lobbijg en spatel hem door de vla. Maak roomijs in de ijsmachine. Maak intussen de siroop: doe de koffie in een kom en schenk het hete water erover. Laat 4 min. trekken en giet dan door een zeef. Verhit de suiker zachtjes in het koude water tot hij is opgelost. Breng aan de kook en roer de koffie erdoor. Laat inkoken tot siroop dikte. Doe het kaneelijs in een voor gekoelde kom en klop het even door om de ijskristallen te breken. Zorg ervoor dat het kaneelijs voldoende bevroren is voor je de koffiesiroop toevoegt! Schep een derde deel terug in de diepvriesdoos en giet er wat koffiesiroop overheen. Herhaal dit tot de siroop op is. Beweeg een pin door het ijs voor een marmereffect. Pas hierbij op dat het niet door het ijs wordt gemengd anders bevriest het ijs niet meer vanwege het hoge suikergehalte! Vries het mengsel 4 uur in. Laat het voor het serveren een beetje zacht worden.

## Advocaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	12	st
suiker	225	g
koude sterke koffie espresso sterkte	2.5	dl
brandewijn	2.2	dl
slagroom	2.2	dl
slagroom geklopt	1.2	dl

Klop de eierdooiers met de suiker. Verwarm de eierdooiers au bain Marie (max. 80°C) à la Anglaise. Giet in een dunstraaltje de brandewijn er doorheen, blijf kloppen. Als de advocaat te dik is roer de opgeklopte slagroom toe. Laat afkoelen.