

# 2012 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

**VOORGERECHT** Crostini met gemarineerde peer en Parmaham

---

## Crostini met gemarineerde peer en Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
medium dry sherry	100	ml
geraspte sinaasappelschil (biologische)	1	el
gembersiroop	1	el
grote sappige peer	1	
klein wit stokbrood	1	
basilicumolie	3-4	el
plakjes rauwe ham (parmaham)	10	
kleine blaadjes basilicum	10	

1. Breng in een pan de sherry, sinaasappelschil en gembersiroop aan de kook en laat hierin de peer ca. 5 minuten zachtjes sudderen. 2. Laat de peer in het vocht afkoelen. 3. Verhit een grillpan tot deze gloeiend heet is. 4. Bestrijk de niet-voorgebakken plakken stokbrood aan beide kanten met basilicumolie en rooster ze mooi bruin in de grillpan. 5. Beleg de crostini losjes met plakjes ham en daarop een partje peer. 6. Garneer met basilicum.

**Crema di Foie Gras**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse ganzenlever	300	g
melk	200	ml
slagroom	200	ml
roomboter	30	g
eidooiers	5	st
appels	4	
ei	1	
sjalotje	1	st
suiker		
mesclune de sla		
extravergine olijfolie		
zout		
witte peper		

1. Verdeel de ganzenlever in stukken. Verwijder met behulp van een mesje de dikste aders. 2. Bestrooi de stukken lever rijkelijk met zout en witte peper en een flinke scheut olijfolie. Neem een vacuümzak en trek de ganzenlever vacuüm. Bewaar dit in de koelkast. 3. Doe de lever, de slagroom, de melk, de eidooiers en het ei in de Magimix. Pureer het geheel tot een gladde massa en breng indien nodig op smaak. 4. Verdeel de puree over 10 vuurvaste kleine kommetjes. Het is belangrijk dat de laag puree 2-3 cm dik is. 5. Zet ze in een bain-marie in een ovenschaal en zet het geheel ongeveer 30 minuten in een oven van 190°. Als ze gaar zijn laat je ze buiten de oven afkoelen. 6. Was de appels en snijd ze zonder te schillen in plakjes van 5 mm dik. Bak ze een paar minuten per kant zachtjes in een koekenpan in de schuimende boter en gesneden sjalot. 7. Maak de salade aan met wat olijfolie, citroensap, zout en peper. 8. Strooi op de bovenkant van elk kommetje een ruime theelepel suiker en brand de suiker met de brander tot er een goudbruin korstje ontstaat. 9. Zet op elk bord een kommetje Crème brûlée en garneer met een beetje aangemaakte salade. 10. Maak het geheel compleet met een schijfje gebakken appel en sjalot.



## Ravioloni Bicolore

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pasta bloem	800	g
pasta bloem om te strooien		
pompoen	350	g
wortel	300	g
aardappel	250	g
(voor)gekookte biet	150	g
broccoli roosjes	100	g
prei	75	g
courgette	100	g
eiwit	45	g
walnoten	20	g
ei	1	st
eidooier	1	st
parmezaan (vers raspen)	100	g
extra parmezaan voor presentatie		
roomboter	100	g
olijfolie		
zout/peper		

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Diepe borden warm. 2. Pureer de bietjes gaar in een hoge smalle kom met de staafmixer en haal zeef de bietenpuree. Reserveer. 3. Kook de wortel gaar en pureer ze op dezelfde wijze als de bietjes, en haal ook door een zeef. Reserveer. 4. Kook de aardappelen. Schil de pompoen en snijd in stukken, zet aan in olijfolie, bewaar de olie. 5. Maak van aluminiumfolie een enveloppe en doe de pompoen hierin. Vouw goed dicht, zodat er geen lucht kan ontsnappen plaats op een ovenplaat en plaats 25 minuten in de voorverwarmde oven van 200°C. 6. Snij de courgette in zeer fijne brunoise. 7. Snij de prei in hele dunne halve ringen en fruit deze voorzichtig aan in de olijfolie over van punt 3. Voeg na 3 minuten de gesneden courgettes en zeer fijngesneden broccoli toe. Bak nog 4 minuten op een laag vuur en laat afkoelen. 8. Doe de pompoen, 25 g geraspte Parmezaan, de gemalen walnoten, zout, peper in een kom en meng alles tot een glad mengsel (vulling 1). 9. Pureer in een andere kom de aardappels en meng er de gefruite prei etc. door maak op smaak met zout en peper (vulling 2). 10. Kneed de bietenpuree met 300 g bloem, het eiwit en een snufje zout tot een deeg. Vorm er een bal van, wikkel het in huishoudfolie en laat het 30 minuten rusten (deeg 1). Als te nat voeg dan bloem toe. 11. Kneed de gepureerde wortel met 300 g bloem, 1 eidooier, 1 ei en een snufje zout tot een deeg. Maak er een bal van, wikkel het in huishoudfolie en laat het 30 minuten rusten (deeg 2). Als te nat voeg dan bloem toe. 12. Rol beide deegsoorten uit tot dunne langwerpige vellen. Maak de randen nat. Gebruik hiervoor de pastamachine, begin bij hoogste stand, eindig bij stand 2. 13. Verdeel met een kleine ijslepel vulling 1 over deeg 1 en vulling 2 over deeg 2. Bedek de vulling met de resterende pasta en snijd er per deeg 10 ravioloni's uit (ong. 6x4 cm). 14. Stoom ze 3 minuten en giet ze af. 15. Smelt wat roomboter in een pannetje. Serveer er 1 per soort per persoon met gesmolten boter en vers geraspte Parmezaan.

## Vitello alla Milanese

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfssucade	1250	g
boter	150	g
ui	1	st
bleekselderij	3	stengel
wortel	1	st
knoflook	3	teentjes
laurier	3	blaadjes
salie	4-5	blaadjes
droge witte wijn	500	ml
kalfsfond (poeder)	500	ml
bloem		
peper		
zout		

1. Portioneer de kalfssucade bloem en bestrooi met peper en zout, wentel ze dan door de bloem. 2. Verhit de boter in een grote pan en braad hierin de kalfssucade rondom bruin. Haal ze uit de pan en stoof de ui, selderij, wortel en knoflook gedurende 5 minuten. 3. Voeg dan de kalfssucade toe in één laag, giet de wijn erbij en breng aan de kook. Voeg de salie en het laurierblaadje toe en laat sudderen tot de wijn nagenoeg verdampt is. 4. Voeg dan de kalfsfond toe, doe een deksel op de pan en laat anderhalf uur sudderen. Controleer regelmatig of er nog genoeg vocht is, en voeg zo nodig nog een beetje bouillon toe. Draai de sucade ieder half uur voorzichtig om (zorg ervoor dat ze heel blijven).

## Gremolata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	3	st
blad peterselie	1	bos
knoflook	2	teentjes

5. Maak ondertussen de gremolata door volgende ingrediënten door elkaar te mengen: geraspte schil van citroen, gehakte bladpeterselie en fijn gehakte knoflook. 6. De sucade uit de pot halen, de saus passeren door een zeef en de saus laten indikken tot de gewenste consistentie. De helft van de gremolata toevoegen, eventueel verder op smaak brengen met peper en zout, de sucade terug toevoegen en nog even laten doorwarmen. 13. Strooi de rest van de gremolata over de sucade.

## Risotto al Radicchio Rosso, Barbera d'Alba e Castelmagno d'Alpeggio

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
carnaroli rijst	300	g
roodlof	1	st
klein uitje	1	
boter	4	el
barbera d'alba	200	ml
goede, zelfbereide vleesbouillon	1	liter
castelmagno d'alpeggio of canestrato di moliterno	100	g

7. Fruit de ui even aan in de helft van de boter. Voeg de rijst toe en laat enkele minuutjes bakken (tostatura). 8. Voeg dan de radicchio toe en laat deze slinken. 9. Voeg de wijn toe, en wacht tot deze volledig is opgenomen. 10. Voeg dan 700 ml hete bouillon toe, roer één keer, en laat dan 15 minuten sudderen. Proef of de rijst beetbaar is. Zo niet nog even op het vuur laten, en eventueel een beetje bouillon toevoegen. 11. Voeg dan de rest van de radicchio, de rest van de boter en de kaas toe, roer flink, doe een deksel op de pan en laat een minuutje rusten. 12. Serveer in diepe borden, en drink er uiteraard een Barbera d'Alba bij (bij voorkeur een riserva).

## Gianduiotto di Ganache

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	200	g
slagroom	100	ml
roomboter	15	g
kaneelstokje	1	
zout		

1. Doe de chocolade met de roomboter in een kom. 2. Verwarm de room met het kaneelstokje (verbrokkelen) en iets zout. Laat het niet koken. 3. Schenk de room door een zeef bij de chocolade en blijf roeren totdat deze is gesmolten (ganache). 4. Laat de ganache afkoelen en zet deze vervolgens 10 minuten in de koelkast. 5. Doe in een spuitzak met mondstuk type Saint-Honore (driehoekig) en vorm Gianduiotto (driehoekige zachte chocolaatjes) rechtstreeks op het dessertbord.

## Gekonfijte Maartse Viooltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	500	g
water	1	kop
verse schone maartse (paarse) viooltjes	1	kop

6. Vermeng de suiker met het water en laat dit koken tot 115 graden. 7. Dompel op dit moment een twaalftal bloempjes in de kokende stroop. 8. Haal na max. 1 minuut koken de bloempjes er een voor een uit en leg ze op een stuk aluminiumfolie. 9. Herhaal deze werkwijze tot alle bloemen bestroopt zijn. 10. Plaats de folie met bloemen in een lauwarme oven om te drogen. 11. Keer ze hierbij eenmaal om.

## Latte in Piede

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boerenmelk	300	ml
suiker	60	g
gelatine	10	g
zoethout	1	stuk
kakifruit	1	st
citroensap		

12. Doe de melk in een steelpan met een royale hoeveelheid geraspt zoethout en de suiker. 13. Breng de melk aan de kook en laat 2 minuten rustig door koken. 14. Week de gelatine in koud water en los deze op in de warme melk. 15. Zeef de melk en laat afkoelen. 16. Verdeel de melk over 10 glazen schaaltes (5 cm Ø, hoogte 2,5 cm) en zet ten minste 2 uur in de koelkast. 17. Schil de kaki, verwijder de zaadjes en pureer de vrucht met enkele druppels citroensap.

## Nuvolette di Ricotta Fritta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta van schapenmelk	100	g
fijne suiker	15	g
bloem	100	g
sinaasappelschil	4	st
vanillestokje	1	st
eidooier	1	st
frituurolie		
vanillesuiker		
zout		

18. Klop met een mixer de eidooier met de suiker gedurende 5-6 minuten. Voeg dan de Ricotta toe. 19. Breng het geheel op smaak met het merg van het vanillestokje en snij de peul in een fijne julienne. 20. Voeg iets zout en de bloem toe en maak er 10 quenelles van. 21. Snijd de sinaasappelschil in smalle reepjes en frituur ze maximaal 30 seconden in olie van 180°. Laat ze uitlekken op keukenpapier. 22. Frituur de Ricotta quenelles gedurende 1-2 minuten.