

2012 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Bloemtortilla's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	190	g
boter	30	g
zout	5	g
warm water	110	ml

Los zout op in 110 ml warm water. Mix bloem met margarine met vingertoppen tot een kruimelig mengsel. Mix water met bloem tot stevig deeg, maak 5 balletjes en laat 30 minuten rusten. Het tortilladeeg op een met bloem bestoven werkblad uitrollen tot dunne lapjes. Bak in een droge koekenpan 30 tot 40 sec tot opbollen. In een doek wikkelen om warm en soepel te houden.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	25	g
rode chilipepers	2	st
jonge spinazie	300	g
zwartoogboontjes	100	g
kleine rijpe mango	1	st
rasp van oude pecorino		
zout		
zwarte peper		

Breng de zwartoogboontjes met koud water aan de kook, afgieten, dit 2x herhalen en de laatste keer ca. 45 min. gaar koken. Verwijder de zaadjes uit de chilipeper en snijd deze fijn. Was de spinazie, maak hem goed schoon en laat uitlekken. Kook de boontjes gaar en plet ze licht. Schil de mango en snijdt deze in fijne brunoise. Verhit een koekenpan en smelt de boter erin. Roerbak de chilipeper en de spinazie 1 minuut op hoog vuur in een hete koekenpan met boter. Voeg de geplette bonen en de mango toe en schep alles door elkaar; breng op smaak met zout en peper.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	100	ml
stukje oude pecorino		

Leg de tortilla's op een glad werkvlak, schep de vulling erop, voeg wat kaasrasp toe en rol ze stevig op. Laat de rollen even opstijven, snijd met een broodmes recht onder en schuin boven, zie foto ong. 2,5 cm. Serveer drie tortilla's op een bordje naast een quenelle crème fraîche. Schaaf met een dunschiller op iedere tortilla een krul Pecorino.

Waldorfsalade met ananas en parelhoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	st
granny smith appels	2	st
citroen	1	st
knolselderij	200	g
verse walnoten	100	g
parelhoen	3	st
room	1	el
zout		
peper		
eidooiers	2	st
arachideolie	3	dl
mosterd		
citroensap		
peper en zout		

Snijdt de botjes uit de parelhoen en zet het vlees op in gevogeltebouillon. Pocheer hier de bouten parelhoen in. Snij een paar dunnen schijven van de ananas en steek hier 20 rondjes uit. Snijd dan de rest van de ananas in julienne. Steek uit van dunne plakjes appel 20 rondjes, houd apart met wat citroensap. Snij de rest van de appels in julienne en sprenkel er wat citroensap over. Ook hier 20 dunne rondjes steken en de rest met de mandoline of de hand in dunne reepjes snijden. Blancheer, koel af en schep deze door het fruitmengsel. Hou 20 walnoten apart voor garnering en hak de walnoten grof. Snijd het parelhoenvlees in stukjes en meng het met de gehakte walnoten. Maak de mayonaise. Maak een saus van de mayonaise en de room, maak op smaak met een beetje citroensap, zout en versgemalen peper. Maak hier de salade mee aan. Houd ook wat apart voor garnering.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vinaigrettes met walnootolie en appelcider, met frambozenazijn en kaneel	2	st
peterselie		
tomaat		
dragon	30	blaadjes

Presenteer de salade op een langwerpige bord. Garneer de salade met de gehakte walnoten, lak de noten met wat olie af. Maak met behulp van een steker mooie rondjes ananas/appel/knolselderij. Maak de vinaigrettes en marineer de rondjes. Maak het geheel af met enkele druppels mayonaise en een toefje peterselie.

Gazpacho en avococrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	190	g
avocado's	3	st
droge witte wijn	300	ml
citroen	1	st
slagroom	5	el
rijpe roma tomaten	1.3	kg
kleine ui	1	st
groene paprika's	1	st
knoflook	1	teen
oud wittebrood	1.5	snee
extra vergine olijfolie	8	el
goede sherryazijn	4	el
geraspte mierikswortel	3	el
oerbieten	5	st
zout		
zwarte peper		
granny smith appel	2	st

Kook de oerbiet in water en zout gaar in ca. 1 uur. Voeg toe 2 teen knoflook in de schil en kook deze voor 15 a 20 min mee en haal er uit. Diepe borden koel zetten. Kook wijn en suiker een minuut in tot een lichte siroop en laat licht afkoelen. Schil de avocado's, snijd het vruchtvlees in stukken. Pureer de avocado, citroensap en siroop tot een gladde massa. Met room erdoor tot ijs draaien in de ijsmachine. Snij de ui fijn en blancheer, in het bietenkookwater voor 2 min., gebruik bolzeef. De gare oerbieten ontvellen en snij ze fijn. Plisseer en snijd de tomaten in stukjes, verwijder de zaadlijsten van de paprika, schil deze en snijd deze ook fijn. Snij de knoflook ragfijn, gaar de knoflook in een klein beetje olijfolie gaar. Maal de tomaten, ui, paprika, de gare knoflook en brood in een keukenmachine tot een fijne puree. Voeg geleidelijk via de vulopening de olie toe en pureer tot het een mooie emulsie is. Doe er de azijn, mierikswortel en biet bij en pureer alles mooi glad; breng op smaak met zout en peper, wrijf de soep en de puree ook nog door een fijne zeef. Het moet licht zoetzuur smaken, voeg eventueel nog wat azijn toe. Geforceerd afkoelen door middel van een kom in stromend koud water of op ijs, zet daarna in de koelkast. Schep de koude soep in de gekoelde diepe borden met pollepel. Schil de appel, steek het klokhuis eruit en snijd hem in fijne julienne. Zet de bol avococrème in het midden van elk bord en strooi de appeljulienne eroverheen.

Konijnenbouten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme konijnen	2	st
verse paarse pruimen	500	g
brood	2	sneetjes
pittige mosterd		
kasteel bier	3	flesjes
uien	6	st
tijm	4	takjes
laurier	4	blaadjes
kruidnagels	4	st
bruine suiker	4	el
bloem	4	el
natuurazijn	1	scheutje
boter		
peper		
zout		

Kruid de konijn langs beide zijden met peper van de molen en wat zout. Wentel het vlees vervolgens even door de bloem, en tik er de overtollige bloem af. Verwarm een klont boter in een ruime stoofpot op matig vuur. Leg de stukken konijn in de braadslee en kleur ze aan in de boter. Haal het vlees uit de pot zodra het aan beide zijden een goudbruin korstje heeft. Bak nu de fijngesnipperde uien aan in de stoofpot tot ze lichtbruin zijn. Voeg er dan de bruine suiker aan toe, zodat de uien wat karamelliseren. Zodra de uien goudbruin zijn, leg je het vlees weer in de pot, samen met de ontpitte en gesneden pruimen, de tijm, de laurier en de kruidnagel. Overgiet de stoofschotel met het bier. Om de saus te binden smeer je een beetje pittige mosterd op het brood, leg de boterham bovenop het konijn en zet het deksel op de pot. Laat het gerecht minstens een uur sudderen op een laag vuur. Proef de saus en controleer of het vlees helemaal gaar is. Voeg naar smaak nog wat peper van de molen en wat zout toe.

Knolselderijvlaai

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korstdeeg	500	g
boter	70	g
knolselderij	1	halve
crème fraîche	175	ml
camembert	240	g
gewelde pruimen	125	g
eieren	3	st
eidooier	1	st
zout		
peper		
nootmuskaat		

Verwarm oven voor op 180°C. Snij de pruimen in fijn. Snij de Camembert in blokjes van een bij een centimeter. Rol het deeg dun uit en bekleed er ingevette vlaaivorm mee. Prik deze met een vork een aantal malen in en zet de vorm in de koelkast. Leg een vel bakpapier op de deegbodem en vul de vorm volledig op met bakerwten. Bak hem 20 minuten blind. Verwijder bakerwten en papier en bak nog 5 minuten. Laat iets afkoelen. Smelt de boter in een pan en smoor de grof geraspte knolselderij 10 minuten op laag vuur. Roer de crème fraîche er door en stoof nog 10 minuten. Neem de pan van het vuur, laat afkoelen, voeg de pruimen toe, roer heel goed doorelkaar, zorg dat de massa iets is afgekoeld en voeg de eieren, eidooier en de helft van de Camembert toe en roer weer goed door elkaar. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Giet de vulling in de taartvorm, verdeel de overgebleven blokjes Camembert erover. Bak de vlaai 20 minuten tot de vulling stevig aanvoelt. Neem hem uit de oven en houd warm.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frisée salade	100	g
zonnebloemolie		
witte wijnazijn		
mosterd		
zout		
peper		
honing		

Om de salade vers te presenteren de groente laat uit de koelkast halen. Ben je dit vergeten, leg dan alsnog de ijswater. Maak de salade op smaak met een vinaigrette van 3 delen olie 1 deel azijn, proeven en afmaken met mosterd, pezo en honing. Kook de saus nog iets in, of zodra de smaak goed is, draai door de passevite. Leg de bout op de saus, daarnaast wat salade en de vlaai.

Met specerijen gebraden nectarines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote stevige rijpe nectarines	10	st
boter	100	g
zwarte peperkorrels gekneusd	10	st
sichuan peperkorrels	5	gram
gedroogde roze peperkorrels	5	gram
gemalen specerijen steranijs	5	gram
fijne kristalsuiker	75	g
kirsch	5	el
vanilleroomijs	10	bollen
steranijs	10	st

Begin met het maken van 10 bollen vanilleroomijs. De ijsmachine is vrij zodra de avocadocrème bij de soep klaar is. Verwarm de oven voor op 230°C. Maak een suikerstroop van 1 liter water en 100 g suiker. Kook de nectarines hierin. Ontvel de nectarines. Snijd de nectarines doormidden, draai de helften van elkaar los en verwijder de pitten en leg de halve vruchten met de snijkant naar boven in een ovenschaal. Smelt de boter in een koekenpan met een antiaanbaklaag en rooster de specerijen 1 minuut. Voeg de suiker en 250 ml water toe en laat alles samen karamelliseren; roer de kirsch erdoor. Giet de siroop over de nectarines en zet ze 5-6 minuten in de oven.

Gekarameliseerde paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	1	st
gele paprika	1	st
honing	60	gram
balsamicoazijn	20	ml
citroen	0.5	st
rozijnen	75	g
dragon	7	dragonblaadjes

Week de rozijnen, laat uitlekken en dep ze droog. Snijd het vruchtvlees van de geschildde paprika in stukjes van 1x1 cm. Karamelliseer de paprika met de honing in 3 - 4 minuten tot ze zacht en gaar zijn. Kook met de azijn, citroensap, rozijnen en fijngehakte dragon nog 5 minuten tot een lichte siroop. Laat afkoelen.

Presenteren

Giet voor het opdienen een spiegeltje paprikasiroop op de dessertborden, zet er twee halve nectarines in en schep er een bol vanille-ijs op. Giet de braadvloeistof uit de nectarine schaal over de andere vrucht. Garneer de andere nectarine met steranijs en de specerijen.