

# 2013 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

**VISGERECHT** Zalm met teriyakisaus, enokitake

---

## Zalm met teriyakisaus, enokitake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kikoman saus	100	ml
sake	100	ml
rijstazijn	100	ml
bruine basterdsuiker	50	g
zalmfilet	250	g
olijfolie	10	ml
sesamolie	5	ml
taugé	100	g
wortel	100	g
peultjes	100	g
enokitake paddenstoelen	200	g
plakjes prosciutto	10	st
japanse noedels	100	g
koriander	0,5	bosje
sesamzaadjes	15	g

1. Zet grote borden warm. 2. Verwarm voor de saus in een pannetje de sojasaus, sake, azijn en de basterdsuiker. 3. Kook de Japanse noedels kort gaar in kokend water met zout, giet af en koel snel terug. 4. Rooster de sesamzaadjes langzaam knapperig. 5. Snijdt de zalm in repen van 5 cm dik. 6. Bak de zalm in zeer weinig olijfolie tot hij dichtgeschroeid is en begin hem daarna te oversauzen. Draai de zalm regelmatig om en blijf sausen tot de vis gaar is. Pas op voor de grootte van het vuur (anders verdampt het vocht te snel). 7. Neem de vis uit de pan en laat de saus nog wat inkoken tot bijna stroperig. 8. Neem de Enokitake en maak er 10 bundeltjes van. Wikkel ze in een plakje Prosciutto en laat ze ongeveer 10 minuten bakken in de oven op 160°C. Tijd controleren, kan misschien korter. 9. Snijd de wortelen en de peultjes in gelijke julienne. Blancheer ze apart en koel snel terug. Dep droog. 10. Bak de taugé, de wortelen en de peultjes krokant in de wok in een mengeling van sesamolie en olijfolie (niet teveel sesamolie). Reserveer en wok de noedels nog even. Hak nog wat koriander fijn en meng dit door het groente mengsel. 11. Maak met de Teriyakisaus een Aziatisch teken op een groot warm bord. 12. Stapel ernaast in deze volgorde: groente, noedels, zalm, saus, sesam, koriander.

## Fijne groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	st
winterwortel	400	g
courgettes	1	st
knolselderij	200	g

1. Snijd de groenten in kleine blokjes (brunoise, 3 x 3 mm). 2. Stoof de groenten à la minute met een klontje boter in twee pannen, de winterwortel en selderie in een pan en de courgette in een andere pan (de courgette heeft minder tijd nodig). 3. Zorg dat de groenten knapperig blijven. 4. Meng de groenten door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

## Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bos
arachideolie	150	ml
olijfolie	50	ml

5. Pluk de basilicum en blancheer de blaadjes kort. 6. Koel ze vervolgens direct in ijswater. 7. Draai de basilicum samen met de olijfolie zeer fijn. 8. Druk door een puntzeef. Doe in een spuitflesje met een kleine opening.

## Gegrilde panga met coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pangafilet	650	g
coquilles	10	st

9. Snijd de coquilles in dunne plakjes. 10. Portioneer de vis in 10 rechthoekige stukjes even groot als de rechthoekige stalen vormpjes. 11. Gril de visstukjes op een zeer hete grillplaat op het gas aan de mooie kant. 12. Peper en zout de panga en bedek de mootjes vis op de gegrilde kant met de dunne plakjes coquille. 13. Spuit een klein beetje van de basilicumolie op de coquilles. 14. Gaar de vismootjes met daarop de plakjes coquille ca. 3 minuten in de oven op 180°C. 15. Zet een rechthoekige stalen vorm op een groot bord. 16. Druk het à la minute gegaarde groentemengsel in de vormpjes verwijder de vormpjes en leg de panga erop. 17. Strooi er een beetje fleur de sel over. 18. Spuit zigzag streepjes basilicumolie over het bord.

## Kiprolletjes in sesam

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maiskipbouten	6	st
sesamzaad	100	g
paprikapoeder		
koriander (ketoembar)		
uienpoeder		
zwarte peper		
gedroogde tijm		
zout		
pijnboompitten	50	g

1. Leg de kippenbouten op de snijplank, haal het vel eraf. 2. Haal voorzichtig de botten uit de bouten. 3. Sla het vlees goed plat en kruid ze met het kruidenmengsel. Leg een sushimatje neer, neem een vel aluminiumfolie en leg er het vlees van een bout op en rol zo strak mogelijk op, draai de uiteinden zo strak mogelijk aan. 4. Doe dit voor alle bouten. 5. Plaats de rolletjes op een ovenrek en gaar ze gedurende 40 minuten in een oven van 140°C. Controleer op gaarheid. 6. Haal ze uit de oven en verwijder de folie als ze afgekoeld zijn. 7. Laat afgedekt op de werkbank staan. 30. Hak de pijnboompitjes grof. 31. Haal de rolletjes door de pijnboompitjes en bak de kiprolletjes in een droge pan goudbruin. 32. Verdeel de kiprolletjes in porties of trancheer ze (naar eigen keus).

## Tomatengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	1	blik
gevogeltefonds	200	ml
ui	1	st
knoflook	1	teentje
gelatine	9	blaadjes
tijm	3	takjes

8. Snipper de ui en knoflook zeer fijn. 9. Warm wat olijfolie in een steelpan en stoof de ui en knoflook aan zonder ze te laten kleuren. 10. Voeg de tomaten toe, pureer dit en voeg de takjes tijm en de gevogeltebouillon erbij. 11. Laat dit alles zachtjes gedurende 10 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout. 12. Laat intussen de gelatine weken in ruim koud water. 13. Zeef voorzichtig door een fijne zeef, niet doordrukken, het moet helder blijven. 14. Knijp de gelatine uit en los de blaadjes al roerende op in het tomatenmengsel. 15. Giet de puree in een schaal, de puree moet ongeveer 2 cm hoog zijn. 16. Laat opstijven in de vriezer en daarna in de koelkast.

## Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïsolie	90	ml
azijn	30	ml
mosterd	10	g
knoflook	1	teentje
peterselie	3	takjes

17. Was en droog de peterselie en hak hem grof. 18. Versnipper de knoflook. Snij de sjalotten fijn. Laat beide zachtjes aanzweten in 20 ml maïsolie. 19. Doe mosterd en azijn in een mengkom en voeg er al roerende met een garde de olie druppelsgewijs aan toe. 20. Doe ook de aangezweten knoflook, sjalot en de peterselie erbij en breng op smaak met peper en zout.

## Groenteslierten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	200	g
courgettes	2	st
knolselderij	200	g

22. Schil de wortels, was de courgettes. 23. Verwijder de schil van de knolselderij. 24. Snij al de groenten op de mandoline in dunne slierten. 25. Blancheer de groenteslierten, iedere soort apart, tot ze beetbaar zijn. 26. Haal de groenten uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. 27. Meng de slierten een half uur voor opdienen door de vinaigrette. 28. De groentes mogen lauw zijn, niet ijskoud. 29. Schik de groenteslierten op koude borden en leg de kippenrolletjes er tegen aan. 30. Snijd de gelei in rechthoekjes of steek rondjes uit en plaats ze ook op de borden. 31. Werk het geheel af met platte peterselie en wat tijm.

## Lamsschenkel in de oven gesmoord

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschenkel	10	stuks
olijfolie	150	ml
aceto balsamico azijn	200	ml
honing	150	g
lamsjus	1500	ml
sjalotten	300	g
tijm	10	takjes
knoflook	10	teentjes
rozemarijn	4	takjes
verse laurier	4	blaadjes

1. Verwarm de oven voor op 125°C. 2. De sjalot geeft de lamsschenkel een hartige smaak waardoor minder zout gebruikt hoeft te worden. 3. Pel de sjalotten. Hak ze fijn. 4. Ris de rozemarijn van de takjes en hak het fijn. 5. Ris de tijm van de steeltjes en hak de blaadjes fijn. Hak de knoflook fijn. 6. Bestrooi de lamsschenkels met peper en zout en bak de schenkels rondom bruin in de olijfolie. 7. Als het vlees bruin genoeg is, voeg dan de honing toe. 8. Wentel de lamsschenkels hierin rondom. 9. Blus alles af met de aceto balsamico azijn en laat het even inkoken. 10. Zorg dat de lamsschenkels goed bedekt zijn met het honing-aceto mengsel. 11. Haal de schenkels uit de pan en doe ze in een passende braadslede. 12. Voeg de lamsjus toe aan het overgebleven vocht dat nog in de pan zit. Voeg tevens de gehakte sjalotten, gehakte rozemarijn en tijm, knoflook en de blaadjes laurier toe. 13. Schenk dit allemaal over de lamsschenkels in de braadslede en laat het geheel garen in de oven op 125 graden voor 2-3 uur. 14. Haal het vlees uit de oven en laat het gewikkeld in aluminiumfolie en houd warm. 15. Zeef indien gewenst daarna de lamsjus en kook het in tot sausdikte. 16. Zet de schenkels in het midden van de borden. 17. Verdeel op kleur de verschillende groentes, geef 3 Pommes Pont Neufs, leuk opgestapeld. 18. Overgiet de schenkel met de saus.

## Groente garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	5	struikjes
worteltjes	250	g
sugarsnaps	250	g
aardappelen vastkokers	10	grote
boter	250	g

16. Bereid de groeten: lof in vieren snijden en aanbakken, overige kort koken en glaceren in de boter. 17. Snij de aardappelen Pommes Pont Neufs (1,5x 1,5 x 9) en kook deze voor. Bak ze vervolgens goudbruin in een weinig roomboter.

## Ganache

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	120	ml
suiker	40	g
glucose	40	ml
pure chocolade (72%)	200	g
boter	40	g

1. Doe de room, suiker en glucose in een pannetje. Verwarm al roerend tot net aan de kook. Neem de pan van het vuur. 2. Voeg de chocolade, in blokjes, toe en meng al roerend met een spatel tot gesmolten. Roer de boter erdoor tot opgelost. 3. Doe het mengsel in een keukenmachine en draai er op de garde ganache van.

## Muntvulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	40	ml
suiker	100	g
muntlikeur	20	ml

4. Doe suiker en water in een pan en verwarm tot de suiker is opgelost. Voeg de likeur toe en doe over in een spuitzakje. 5. Neem een siliconenmat met langwerpige vormpjes. 6. Maak met de ganache een dun laagje in de vormpjes. 7. Vul daarvoor de vormpjes helemaal af. 8. Giet, zodra de rand opstijft, de overtollige ganache eruit. 9. Vul met wat muntvulling en dek af met een laagje ganache. Zet de after eight in de vriezer.

## Cacaogelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	200	ml
suiker	240	g
cacaopoeder	80	g
room	160	ml
gelatine	12	blaadjes

10. Doe suiker en water in een pan en verwarm tot de suiker is opgelost. 11. Voeg cacaopoeder en room toe en verwarm tot 80°C. 12. Voeg de gelatine toe en spatel door tot alles is opgelost. Koel af tot net niet gegeleerd. Neem de after eights uit de vriezer, neem ze uit de vorm en bedek met de cacaogelei.

## Karnemelk-basilicumijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suikerwater (1:1)	200	ml
basilicum	0,5	bos
gelatine	2	blaadjes
boerenkarnemelk	500	ml

13. Doe het suikerwater in een pan. 14. Breng aan de kook en neem de pan van het vuur. 15. Doe de grof gehakte basilicum erbij en laat 30 minuten trekken. Verwijder de basilicum. 16. Los de gelatine in het mengsel op, voeg de karnemelk toe. 17. Laat afkoelen en draai tot ijs.

## Sinaasappelgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
versgeperst sinaasappelsap	400	ml
grand marnier	40	ml
suiker	60	g
gelatine	12	blaadjes
vruchtencoulis van blauwe bes	100	ml

18. Beleg een plateau met een stukje bubbeltjesplastic; de noppenkant boven. 19. Doe het sap, de Grand Marnier en suiker in een pan en verwarm tot 90°C. 20. Voeg de gelatine toe en stort de gelei op het plastic. Zet in de koelkast. 21. Snijd repen zodra is opgesteven. Maak drupjes vruchtencoulis op de gelei.

## Schuim van koffie en vanille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
warme espresso	4	kopjes
vanillestokje, opengesneden	1	st
suiker	30	g
lecite sojalecithine	3	g

22. Doe de espresso, vanillestokje en suiker in een kom en laat 20 minuten trekken en op smaak komen. 23. Voeg de sojalecithine toe, laat minstens 10 minuten trekken en schuim op met de staafmixer. 24. Doe de after eight bonbon voorzichtig met een paletmes over op het bord. 25. Maak een quenelle van het karnemelk-basilicumijs. 26. Leg een reepje sinaasappelgelei ernaast en garneer met drupjes vruchtencoulis. 27. Schep het schuim in een hoge toef erbij.