

2013 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

Tomatendip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflook	1	teen
olijfolie	1	el
bruine suiker	2	el
tomatenpuree	1	tl
rodewijn azijn	4	el
tomaten	3	
zout		
versgemalen peper		
verse basilicum	5	el

Pliceer de tomaten en snijd deze brunoise. Snipper de ui fijn, en fruit de ui in hete olijfolie, op het laatst de fijngesneden knoflook erbij, pas op niet laten verbranden! Bestrooi met suiker en laat karamelliseren. Roer de tomatenpuree erdoor, blus het geheel af met de azijn, roer de tomatenblokjes erdoor en laat ze 4-5 minuten meekoken op laag vuur. Breng de dip op smaak met zout en peper, neem de pan van het vuur en laat afkoelen. Evt. de staafmixer nog even gebruiken. Meng dan de gesneden basilicum erdoor.

Rolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	12	
roomkaas	200	g
parmezaanse kaas	50	g
paneermeel	2	el
zout		
versgemalen peper		
citroen	1	
loempiavelletjes	12	
eiwitten	2	
geklaarde boter	125	g

Verwijder de harde uiteinden van de asperges. Kook voor de rolletjes de asperges 5 minuten in gezouten water, giet ze af en laat ze schrikken in koud water. Snijd de asperges in stukken van circa 1 cm. Rasp de Parmezaanse kaas. Meng de Parmezaanse kaas met de roomkaas en het paneermeel, breng op smaak met zout, peper en citroensap en schep het mengsel in een spuitzak. Bestrijk de randen van het deeg met wat losgeklopt eiwit. Spuit net iets onder het midden 5 toefjes kaasroom op het deeg. Leg er stukjes asperge tussen. Rol het deeg op en druk de uiteinden stevig op elkaar. Bak de rolletjes goudbruin en krokant in een grote koekenpan met geklaarde boter, laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze heet met de dip.

Gelei van tomaat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	10	
venkel	1	
basilicum	2	takjes
peper		
zout		
water	500	ml
sushi-azijn		
gelatine	3	blaadjes

Zet diepe borden koud. Snij de tomaat in kleine stukjes (niet te fijn). Snij de venkel in kleine stukjes. Doe alle ingrediënten in een grote pan (peper, zout en sushi-azijn naar smaak toevoegen) en kook in ongeveer 30 minuten gaar. Zeef het geheel en weeg 400 g vocht af, het resultaat is een helder vocht. Week de gelatine in koud water, kook de tomatensap op en voeg de gelatine toe, het mag nu niet meer koken. Laat het geheel iets afkoelen en vul de bodem van de gekoelde diepe borden. Laat het geheel in de borden in de koeling stollen. Het resultaat is een lobbige gelei op het bord.

Basilicum dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	0.5	bosje
olijfolie	200	ml
rijstazijn	40	ml
tomaten azijn	40	g

Pluk 10 kleine mooie blaadjes van de basilicum en reserveer. Plus de overige blaadjes en blender deze zeer fijn samen met de olijfolie. Laat het geheel uitlekken door een doek. Roer hier rijstazijn en de tomaten azijn door en breng het geheel op smaak.

Smeerkaas van mozzarella

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	200	ml
melk	30	ml
oude buffelkaas	100	g
mozzarella	100	g
water	175	ml
unique binder	40	g

Hak de harde kaas in stukken. Blender alle ingrediënten tot een massa en verwarm deze 6 minuten op 80°C, blijven roeren. Vet de bolletjes mal in met wat basilicum dressing en spuit de kaas in de mal. Laat afkoelen.

Zoetzure tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherry tomaatjes	20	
water	200	ml
suiker	150	g
gembersiroop	50	g
basilicum	2	takjes
rodewijn azijn	100	ml
zout	5	g
mesclun sla		plukje
olijvenstokbrood		

Doe alle ingrediënten, behalve de tomaatjes, in een pan en kook op. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Pliceer de tomaatjes. Dompel de tomaatjes in de marinade en laat afkoelen. Snij het stokbrood in zeer dunne plakjes, liefst in de lengte, smeer in met wat basilicusdressing en bak af onder de grill. Spuit 2 bolletjes mozzarella in de basilicum tomatendressing en laat ze marineren. Maak de sla aan met de dressing. Plaats in de tomatengelei 2 zoetzure tomaatjes. Plaats de smeerkaas op de toastjes en dresseer deze ook op het bord. Plaats de sla over het bord en garneer met de basilicumblaadjes.

Pasta deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	200	g
eieren	2	
olijfolie	1	el
zout		snufje

Maak een pasta deeg van de ingrediënten en laat even rusten. Rol het deeg, stand voor stand uit met de pastamachine, tot stand 2 (2x op stand 2). Snijd er vierkante vellen van en blancheer de vellen 40 seconden in gezouten water, beetgaar, maximaal 3 vellen per keer. Houdt warm in de warmhoudkast.

Pesto van doperwt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwtjes	150	g
pijnboompitten	40	g
parmezaanse kaas	40	g
olijfolie di sansa	100	ml
knoflook	0.5	teen
zout	4	g

Kook de doperwtjes en de knoflook en laat afkoelen. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en draai er een mooie pesto di sansa van.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges wit	20	
water		
tijm	1	takje
boter		klontje
zout		

Schil de asperges, doe in een pan en zet ze onder water met een takje tijm, een klontje boter en wat zout. Kook de asperges 2 minuten en laat afkoelen in het water. Haal de asperges uit het vocht. Snij de kopjes van de asperges en houd apart, snijd vervolgens de asperges op maat (van het pastavelt) en snijd ze in de lengte in vieren.

Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet met vel	500	g
sjalot	1	
jonge spinazie	400	g
room		

Portioneer de zalm in 10 gelijke delen, en houdt warm. Grill de zalm alleen op de velzijde op bakpapier en laat op 65°C 10 minuten nagaren. Snijd het sjalotje fijn en bak in een hete pan tot glazig. Haal de nerf uit de spinazie en was deze goed tot al het zand eruit is. Stoof de spinazie met een beetje sjalot gaar.

Vorbereiden en presenteren

Beleg de pastavellen met de spinazie, pesto en aspergepaaltjes. Rol het geheel op. Snijdt de onder- en bovenkanten netjes recht af en stoom het gaar. Kook een gedeelte van het vocht in. Voeg een scheutje room toe en mix het geheel op met de staafmixer. Breng hoog op smaak. Plaats schuin tegenover elkaar 2 cannelloni's met asperge. Plaats hiertussen in een stukje zalm. Dresseer met het schuim en een aspergekopje.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wonton vellen	10	
zoete uien	6	
crème fraîche	125	g
sushi azijn	100	ml
olie om te frituren		

Snipper voor de ravioli de uien, stoof ze beetgaar en mix de helft tot een gladde massa met de crème fraîche en de azijn, naar behoefte, proeven! Meng er de overige ui door en vouw met behulp van de wonton vellen tot ravioli (1 per persoon). Houd de rest van de vulling achter, ter garnering op de borden. Vries aan en frituur vanuit bevroren toestand krokant en goudbruin.

Rozijntjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozijntjes	200	g
water	300	ml
suiker	100	g
balsamico azijn	100	g

Rozijntjes met 150 ml water tot bijna karamel koken (NIET roeren), afblussen met 60 gr balsamico azijn en 50 ml water (pas op voor spetteren)! Rest van de balsamico azijn evt. later voor op smaak brengen, proeven!

Kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoute kappertjes	100	g
melk		
olie om te frituren		

Spoel de kappertjes schoon en week vervolgens in melk, om zout eruit te trekken. Zeef en maak goed droog. Bak krokant in een beetje olie (pas op spetteren), het duurt even voordat ze krokant worden!

Kalfshaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaas (schoon)	1000	g
kalfsbouillon		

Kruid de kalfsbouillon stevig, breng naar 75°C en pocheer er de kalfshaas in ongeveer 12 minuten (of op 56°C kerntemperatuur). Gebruik de bouillon voor de saus met Beurre Manié. Laat het vlees even rusten, trancheer en kruid met fleur de sel.

Beurre Manié

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbouillon		
boter	100	g
bloem	75	g

Roer de boter zacht. Zeef de bloem. Meng de bloem goed door de boter. Vermeng de beurre Manié met de kalfsbouillon en maak een licht gebonden saus, de saus niet meer laten koken.

Vorbereiden en presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges aa	20	
shiitakes	20	
paranoot	50	g
roomboter		

Maak de asperges schoon en blancheer ze in licht gezouten water. Laats iets afkoelen en snijd in stukken. Maal de paranoten fijn. Stoof de hele paddenstoelen in de boter. Stoof de in stukken gesneden asperges kort in een klontje roomboter en dresseer met de kalfshaas, de rozijntjes en kappertjes op het bord. Werk af met wat gehakte paranoot, enkele strepen van de ravioli-vulling, de ravioli en de saus.

Kattentong

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter (vloeibaar of gesmolten)	200	g
suiker	200	g
zelfrijzende bloem	200	g
vanillesuiker	1	zakje
eiwitten	6	

Maak 1 liter vanille-ijs volgens basisreceptuur, schep 4x10 bolletje op een met bakpapier bekleed blad en plaats in de vriezer. Oven op 170°C. Bekleed een bakblik met bakpapier. Roer de boter en suiker tot een romige massa. Doe de eiwitten erbij en de gezeefde bloem. Roer het geheel glad. Vul een spuitzak met dit deeg en spuit minimaal 10 deegstrookjes op het bakpapier op 5 cm van elkaar. Zoals op de foto: 1 koekje moet vier glazen overbruggen! Bak de koekjes gaar en licht bruin (blijven erg licht van kleur) in ongeveer 10 minuten. Schep de tongen van de bakplaat af en laat ze afkoelen.

Aardbeisoepje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	g
suiker	125	g
mousserende wijn	63	g
basilicum	5	blaadjes

Maak voor de soepjes het fruit goed schoon. Houd van iedere fruitsoort 1 mooi exemplaar per persoon apart. Draai alle ingrediënten apart in de keukenmachine of de blender tot een glad geheel. Alles apart zeven door een fijne zeef.

Meloensoepje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cantaloupe meloen	500	g
suiker	185	g
mousserende wijn	63	g
dragon	1.5	takje

Maak voor de soepjes het fruit goed schoon. Houd van iedere fruitsoort 1 mooi exemplaar per persoon apart. Draai alle ingrediënten apart in de keukenmachine of de blender tot een glad geheel. Alles apart zeven door een fijne zeef.

Bramensoepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bramen	500	g
suiker	125	g
mousserende wijn	63	g
citroentijm	1.5	takje

Maak voor de soepjes het fruit goed schoon. Houd van iedere fruitsoort 1 mooi exemplaar per persoon apart. Draai alle ingrediënten apart in de keukenmachine of de blender tot een glad geheel. Alles apart zeven door een fijne zeef.

Ananassoepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	500	g
suiker	150	g
mousserende wijn	250	g
verveine	2.5	tl

Maak voor de soepjes het fruit goed schoon. Houd van iedere fruitsoort 1 mooi exemplaar per persoon apart. Draai alle ingrediënten apart in de keukenmachine of de blender tot een glad geheel. Alles apart zeven door een fijne zeef.

Citroengrasschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	g
room	500	g
suiker	100	g
eidooier	100	g
citroengras	2.5	takje

Voor het schuim de room met de melk en de suiker koken, van het vuur halen, het citroengras kneuzen en toevoegen. Een half uur laten trekken met het deksel op de pan. Zeef het geheel op de eidooiers, alles terug in de pan en nét niet laten koken. Laten afkoelen en de kidde vullen.

Presenteren

Verdeel de soepjes over vier glaasjes, spuit er een toefje citroengrasschuim op en server de glaasjes met een bolletje vanille-ijs. Leg over de 4 glaasjes een kattentong. Garneer op de kattentong boven ieder glaasje het bijbehorende fruitpartje.