

2013 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

Scheermessen in Pancetta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	8	
tijgergarnalen	4	
kabeljauwfilet	150	g
eiwit	1	
room	100	ml
zeezout		
versgemalen witte peper		
dungesneden plakjes pancetta	8	

1. Zet langwerpige borden warm. 2. Snijd de scheermessen open en haal het vlees uit de schelp. 3. Snijd de ingewanden(zak) eraf. 4. Spoel het vlees schoon en dep droog. 5. Snijd het vlees in stukjes van circa 1 cm. 6. Pel de garnalen en snij klein. 7. Pureer de scheermessen met de kabeljauw, tijgergarnalen, eiwit en room in de keukenmachine tot een glad mengsel (farce). 8. Breng op smaak met zeezout en witte peper. 9. Leg de pancetta dakpansgewijs op een groot vel plasticfolie. 10. Verdeel de farce over het midden van de pancetta en rol op tot een strakke rol. 11. Gaar de rol in de oven op 165 °C met 75% stoom in circa 8 minuten of gebruik het ondiepe sleetje met een treef erin en kokend water, garen met stoom in de oven.

Saffraan Aardappels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote nicola aardappels	6	
sjalot	1	
venkelblad	1	
draadjes saffraan	6	
witte wijn	50	ml
krachtige gevogelte- of groentebouillon	400	ml
takjes tijm	2	
laurierblaadje	1	

12. Schil en snijd de aardappels in plakken van circa 5 millimeter dik. 13. Pel en snipper de sjalot. 14. Snijd de venkel in brunoise. 15. Fruit de sjalot in plantaardige olie en voeg de venkel en saffraan toe. 16. Blus af met witte wijn en breng aan de kook. 17. Voeg de aardappels toe, schenk de bouillon erbij en voeg tijm en laurier toe. 18. Kook de aardappels tot ze gaar zijn en schep ze uit het kookvocht. 19. Laat ze uitdampen.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
wilde spinazie	150	g

20. Verhit een scheut olie in een koekenpan. 21. Verwijder harde stelen. Roerbak de spinazie tot ze is geslonken. 22. Breng op smaak met zeezout en peper. 23. Laat de spinazie op een zeef uitlekken.

Botersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
teentje knoflook	1	
witte wijn	175	ml
witte peperkorrels	1	tl
bosje bladpeterselie	1	
bosje dragon	1	
slagroom	50	ml
koude boter	175	g

24. Pel en snipper de sjalot. 25. Pel en snijd de knoflook in plakjes. 26. Fruit de sjalot en knoflook glazig in olijfolie. 27. Kneus de peperkorrels en voeg ze toe. 28. Blus af met de witte wijn en voeg peterselie- en dragonstelen toe. 29. Laat inkoken tot er nog een derde over is en schenk door een zeef. 30. Voeg de room toe en breng aan de kook. 31. Zet de pan van het vuur. Roer er in kleine gedeelten de blokjes koude boter door.

Aspergebitterbal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes witte gelatine	6	
roomboter	75	g
bloem	100	g
boter	300	ml
slagroom	50	ml
gekookte witte asperges, in blokjes van 2-3 mm	4	
eieren	2	
panko	150	g
olie om te frituren		

1. Week de gelatine 5 minuten in een kom met ruim koud water. Smelt de boter, roer de bloem erdoor en bak 2 minuten zachtjes. Voeg het kookvocht en de slagroom scheutje voor scheutje en al roerende toe en roer glad. 2. Neem de pan van het vuur en los er de goed uitgeknepen gelatine in op. Zet de pan eventueel kort terug op het vuur om de gelatine op te lossen; laat de ragout niet koken! Voeg de aspergestukjes en de peterselie met versgemalen zout en peper naar smaak toe. Strijk de aspergeragout uit in een lage schaal en zet minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven. 3. Snijd de ragout in 24 stukken en rol met vochtige handen tot kleine balletjes zonder barstjes. Rol ze door de bloem. 4. Klop de eieren met 2 eetlepels water los in een diep bord. Strooi het panko op een ander bord. Haal de bitterballen een voor een door het ei en door het panko. 5. Vries de aspergebitterballen minstens 30 minuten in de diepvries aan. De bitterballen kunnen 3 maanden in de diepvries worden bewaard. 6. Verhit de olie om te frituren tot 180 °C en bak de bitterballen in 3-4 minuten goudbruin en krokant.

Aspergemousse met Rivierkreeftjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges (30 stuks)	250	g
blaadjes witte gelatine	6	
slagroom	200	ml
rivierkreeftjes	75	g
aspergekookvocht	200	ml
of 8 topjes verse dille	4	

7. Schil de asperges en snijd het houtachtige uiteinde van de asperge. Kook de asperges in water met zout in 20 minuten gaar. Week intussen de gelatine 5 minuten in een kom met ruim koud water. 8. Giet de asperges af en vang het kookvocht op. Los de goed uitgeknepen gelatine al roerende op in het warme kookvocht. 9. Snijd de asperges in stukjes. Houd de aspergepunten apart. 10. Pureer de overige asperges met het opgevangen kookvocht met de staafmixer in een hoge maatbeker. 11. Laat het zover afkoelen dat het net aan begint te geleren. 12. Voeg de slagroom met versgemalen zout en peper naar smaak toe. 13. Schenk het roommengsel in de kleine halve bol en laat in de koelkast om op te stijven. Haal ze uit hun vorm en plak twee halve bollen tot een hele bol.

Remouladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	st
gehakte peterselie		
gehakte kappertjes		
gehakte augurk		
dooiers voor mayonaise	2	

14. Kook de eieren hard, laat ze schrikken en koel ze terug. 15. Druk 2 gekookte eieren door een fijne zeef, houd wit en geel apart. 16. Maak van 2 eidooiers volgens basisreceptuur mayonaise. 17. Vermeng de mayo met 4 gehakte eieren, peterselie, kappertjes en augurk. Breng op smaak met iets citroensap en pezo. 18. Draai hiervan een gladde saus.

Gel van Peterselie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aspergekookvocht	400	ml
agar agar	6	g
chlorofyl van 1 bos peterselie	6	g

19. Maak de Chlorofyl van de peterselie; 20. Pureer de peterselie met 300 ml water 21. Doe in een kaasdoek en knijp deze uit, vang het vocht op. 22. Verwarm dit vocht tot 60 °C. 23. Giet de vloeistof nogmaals op de kaasdoek en laat uitlekken 24. Schraap de groene emulsie van het kaasdoek. 25. Breng 300 ml aspergekookvocht aan de kook en voeg de Agar-Agar toe. 26. Laat 2 minuten zachtjes koken, voeg de chlorofyl toe en laat afkoelen. 27. Voeg vervolgens de rest, 100 ml, van het aspergevocht toe en draai er een gladde gel van.

Gel van Nootmuskaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aspergekookvocht	350	ml
wittewijn	50	ml
agar agar	6	g
cepespoeder	2	g
nootmuskaat	1	g

28. Breng 250 ml Asperge kookvocht en 50 ml witte wijn aan de kook. 29. Voeg de Agar-Agar toe en laat 2 minuten zachtjes koken. 30. Voeg de Champignonpoeder en nootmuskaat toe en laat afkoelen. 31. Voeg vervolgens de rest, 100 ml, van het aspergevocht toe en draai er een gladde gel van.

Rode Curry

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korianderkorrels	1	tl
venkelzaad	0,5	tl
komijn	0,5	tl
zwarte peper	0,5	tl
spaanse peper	2	
jalapeno	2	
rijst olie	30	ml
sjalot	0,5	
teentjes knoflook	2	
citroengras	1	
gember	2	el
nootmuskaat	0,25	tl
limoenrasp	0,5	tl
zout	1	tl

2. Rooster de koriander, venkelzaad, komijn en zwarte peper 5 minuten in de oven (150°C) en laat afkoelen. 3. Maal de specerijen fijn in de vijzel en pureer dit met de pepers, rijstolie, knoflook, citroengras, gember, nootmuskaat en zout in de blender

Mosselen en Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	30	st
sjalot	1	
rode curry	1	eetlepel
kokosmelk	400	ml
kippenbouillon	100	ml
witte wijn	100	ml
citroengras	10	st
victoriabaars	500	g

4. Kook de gewassen mosselen met sjalot, kippenbouillon en witte wijn. 5. Stoof de mosselen totdat deze openstaan. 6. Schep de mosselen direct uit het vocht, houd ze lauw warm en ontdoe ze van de schelp. 7. Neem een sprietje citroengras en rijg hier enkele mosselen aan. 8. Zeef het kookvocht en voeg de kokosmelk toe. 9. Laat eventueel iets reduceren. 10. Maak op smaak met de rode curry. Let er op dat de zilte smaak van de mosselen, deze willen we behouden. 11. Portioneer de vis in gelijke stukken van ongeveer 50 gram. 12. Gaar deze in de rode curry saus.

Witte Bonenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde witte bonen	1	kg
groentefond	1	l
witte wijn azijn	1	el
hojiblanca olijfolie (valderrama)	1	el
pezo		

2. Kook de bonen twee keer op met koud water. 3. Kook de bonen een derde maal in de fond gaar. 4. Giet af en bewaar wat kookvocht, pureer ze, zeef ze en breng ze daarna op smaak met peper en zout. 5. Voeg 1 el kookvocht, witte wijn azijn en Hojiblanca olijfolie toe.

Kalfszwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	1500	g
kruidige groentebouillon		
bloem		
geklaarde boter		
kalfsjus	100	ml

6. Spoel de kalfszwezerik goed schoon en blancheer deze vervolgens in de kruidige groentebouillon tot stevig/bijna gaar (\pm 20 min.). 7. Laat de zwezerik in de bouillon afkoelen en pel deze vervolgens af. De zwezerik is nu klaar voor de bereiding. 8. Bloem de geblancheerde zwezerik en bak deze daarna mooi goudbruin af in de geklaarde boter. 9. Verwijder de bakboter en blus het af met de kalfsjus totdat hij mooi geglaceerd is.

Pikante Ketchup

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	100	ml
witte ui	150	g
stengel bleekselderij	3	
blik pomodori pelati	1	
pruimtomaat	6	st
bruine basterdsuiker	75	g
mosterdpoeder	10	g
chinese vijfkruidenpoeder	2	g
komijn	2	g
paprikapoeder	2	g
ciderazijn	100	ml

10. Verwarm de olijfolie in een pan en zweet hier de witte ui. Voeg wat zout toe zodat het vocht uit de ui trekt 11. Voeg de bleekselderij toe en de Pomodori pelati. 12. Laat dit even garen en voeg de tomaat toe, alsmede bruine suiker, mosterdpoeder, kaneel, komijn en paprikapoeder, en eindig met de ciderazijn. 13. Roer goed door en voeg kokend water toe tot de saus net onder staat. 14. Laat een kwartier garen en maal fijn in de blender. Voeg eventueel wat olie toe. 15. Breng op smaak met pezo en eventueel wat ciderazijn. 16. Passeer door een zeef, proeven en warm houden.

Basilicumvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bos
witte wijn azijn		
hojiblanca olijfolie (valderrama)		
blaadjes basilicum	30	
cress (koppert cress)		

17. Blancheer de basilicum zeer kort en zet het vervolgens direct op ijswater. 18. Pureer en zeef het hierna. 19. Maak de vinaigrette af met wat witte wijn azijn en de Hojiblanca olijfolie en peper (verhouding azijn: olie = 1:4). Steeds proeven, beetje bij beetje toevoegen.

Baba

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde gist	4	g
bloem	200	g
zout	1	mespuntje
boter	70	g
honing	5	g
eieren	5	

1. Los het gist op in 3 eetlepels water. 2. Meng bloem, zout, boter, het gistmengsel en de honing. 3. Voeg één voor één de eieren toe en kneed tot een soepel deeg. 4. Smelt een klontje boter en vet de babavormpjes in. 5. Verdeel het deeg over de vormpjes en laat ze circa 30 minuten rijzen. 6. Verwarm de oven voor op 200 °C. 7. Bak de baba's in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	

8. Halve