

2014 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

VOORGERECHT Geitenkaas croutons

Geitenkaas croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas (rol)	180	g
taggiasche olijven zonder pit	70	g
bieslook	0.5	bos
olijfolie		
pain rustique	1	

1. Bovenste oven voorverwarmen op 250°C, stand instellen op 10. 2. Ronde Side plates borden in warmhoudkast plaatsen. 3. De kaas in 10 plakken à 22 g snijden. 4. Snijd 4 dikke plakken van het brood ± 2 cm dikte. 5. Het brood in de grill roosteren, klep NIET aandrukken, geef het de tijd, dan met een rond vormpje van ongeveer 4 cm doorsnee 10 rondjes uitsteken. 6. De helft van de olijven halveren, uit 4 olijven dunne ronde plakjes snijden, (10 nodig voor garnituur, zie foto). Rest van de olijven in kleine stukjes hakken. 7. De broodrondjes in hete olijfolie kort braden, even op papier laten uitlekken en dan op een bakplaat bekleed met bakpapier plaatsen. 8. Eerst halve olijven erop verdelen (3-4 halve per broodje), dan de geitenkaasplakjes erop, licht aandrukken. 9. In de voorverwarmde oven 5-10 minuten gratineren tot kaas begint bruin te worden, regelmatig controleren. 10. De bieslook wassen en de 20 stelen halveren en zelfde lengte, de rest heel fijn snipperen. 11. Op een bordje: 2 sprietjes bieslook door een olijvenring steken, daarnaast de croutons met daarop nog wat olijvenstrooisel en bieslook strooisel.

Zwaardvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwaardvis	750	g
citroen	1	
kappertjes	2	el
kleine komkommer	2	
zout en peper		
winterwortels	2	
olijfolie	40	g
boter		
peterselie	1	bos
visfond	250	ml
droge witte wijn	120	ml
ansjovisfilet	8	

1. Maak visfond. 2. De zwaardvis schoon maken en met citroensap van ½ citroen besprenkelen. 3. Maak van de komkommer kleine balletjes, blancheer deze. 4. De resten van de komkommer garen in de visfond. 5. De wortels in blokjes snijden. 6. De boter in een pan verhitten en de wortel erin stoven. Krap met water bedekken en kook gaar. 7. Pureer de wortel, wrijf door een bolzeef en monteer met wat olijfolie. 8. Visfond en witte wijn tot 1/3 laten inkoken. De saus van het vuur nemen en de overige citroensap in de saus persen. 9. Houd wat peterselie ter garnering apart en blender de komkommer, peterselie, ansjovis en kappertjes. Voeg zoveel ingekookte visfond toe dat er een mooie gladde saus ontstaat. De saus monteren met 120 ml olijfolie. 10. De overige olijfolie in een grote pan, gebruik bakpapier, verhitten en de zwaardvis 5 tot 6 minuten garen.

Caponata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	60	ml
aubergine	1	
rode ui	1	
selderijstengels	2	
taggiasche olijven	10	
appelkappers met steel	10	
pistachenootjes	25	g
munt	10	blaadjes
azijn	60	ml
marsala	60	ml
tomatenpuree	2	el
water	60	ml

11. Schil de aubergines en in kleine blokjes snijden. De zwarte olijven fijn hakken. 12. De rode uien snipperen en de selderijstengel in kleine blokjes snijden, reserveer als mogelijk de blaadjes van de selderij. 13. Bak de aubergineblokjes krokant in de olijfolie. Kruid met peper en zout, doe de ui en selderij erbij en stoof kort aan. 14. Blus met azijn en Marsala en doe de rest van de ingrediënten erbij. 15. Laat 10 minuten sudderen op een zacht vuur. 16. Hak de pistachenootjes fijn. 17. Maak een streep wortelpuree. Dresseer enkele komkommerballetjes. 18. Schep de caponata in een dresseerring. Leg er een kappertje op, bestrooi met pistache en werk af met fijngesneden munt, selderij en peterselie. 19. De visfilets op borden verdelen en met de saus serveren.

Velouté van amandel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	70	g
amandelen	100	g
kippenbouillon	2	liter
bloem	60	g
zout		
peper		
amandelschaafsel	50	g
peterselie	1	bos
eidooier	3	
room	300	ml

1. Smelt 20 g boter in een pan en bak hierin de amandelen lichtbruin. 2. Voeg 1 liter kippenbouillon toe en laat de amandelen afgedekt op laag vuur 15 minuten trekken. Pureer de amandelen met de bouillon met staafmixer of keukenmachine. 3. Passeer de bouillon. 4. Vul aan tot je 2 liter hebt. 5. Smelt de rest van de boter. Roer de bloem erdoor en laat dit 1 minuut zachtjes pruttelen. 6. Voeg steeds een beetje van bouillon toe onder goed roeren tot de bouillon op is. 7. Breng dit nu aan de kook. Laat de soep 5 minuten doorkoken. 8. Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan lichtbruin. 9. Passeer de soep. 10. Houd de soep tegen de kook en voeg de Liason (eidooier/room) al roerend toe. 11. Hak de peterselie. 12. Serveer in een diep bord. 13. Strooi er de geschaafde amandelen en wat gehakte peterselie over.

Konijnenbout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme konijnen bouten	10	
zout en peper		
boter	125	g
olijfolie		
salieblaadjes	10	
teentjes knoflook	5	
slagroom	600	ml
witte port	500	ml
kippenbouillon	375	ml
verse peren	3	
roquefort	400	g

1. Konijnenboutjes inwrijven met zout en peper. 2. In een braadpan boter met olijfolie verhitten en de boutjes hierin in ca. 10 minuten rondom bruin bakken. 3. Knoflookteentje pellen en heel fijn snipperen. 4. Salie en knoflook toevoegen en ongeveer 2 minuten meebakken. 5. De witte port toevoegen, kippenbouillon toevoegen. 6. Aan de kook brengen. Met deksel op de pan de konijnenboutjes ongeveer 1 uur zachtjes gaar laten stoven. 7. Schil de peren, halveer en verwijder het klokhuis. 8. Snijd de gehalveerde peren in plakjes. 9. Konijnenbouten uit de pan nemen en op een schaal leggen. Afdekken en warm houden. 10. Stoofvocht boven een maatbeker zeven. In de pan 200 ml stoofvocht terug doen en hierbij de slagroom doen. 11. Laten inkoken op hoog vuur in ca. 5 minuten, tot een mooie dikke saus is verkregen. 12. Intussen roquefort fijnprakken, door de saus roeren en al roerende laten smelten. 13. Stukjes peer toevoegen en 1 minuut mee verwarmen.

Tagliatelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rimacinato bloem	400	g
eieren	4	
zout	5	g

14. Maak een kuiltje in de bloem en verdeel 5 g zout, meng de eieren erdoor. 15. Kneed goed door en rol het deeg tot een balletje, wikkel het in plasticfolie en laat 10 minuten rusten in de koelkast. 16. Gebruik de pastamachine (begin bij een hoge stand en haal het deeg tot stand 3 er steeds weer door) tot het deeg flinterdun is, maak er tagliatelle van (is een apart hulpstuk op deze machine). 17. Rol de reepjes terug af en kook beetgaar in ruim gezouten kokend water met olijfolie.

Broccoli souffle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	1250	g
ricotta	375	g
parmezaanse kaas	125	g
dille	25	g
citroen	2.5	
eieren	8	

18. Snij de broccoli in zeer kleine roosjes. 19. Verwarm de oven voor op 180° C. 20. Breng gezouten water aan de kook en kook de broccoliroosjes niet langer dan 3 minuten. Giet ze af, en laat goed drogen. 21. Mix de broccoli met de Ricotta en de fijn geraspte Parmezaanse kaas. 22. Kruid met dille, geraspte citroenschil, peper en zout. 23. Splits de eieren. 24. Meng de eierdooiers met de broccoli en de klop de eiwitten schuimig. 25. Spatel de eiwitten voorzichtig door het broccolimengsel en schep alles in 10 ingevette ramequins. 26. Bak de souffle 20 tot 25 minuten in de oven. 27. Maak een nestje van de tagliatelle. 28. Leg een konijnbout op de tagliatelle, met de poot omhoog en schenk saus over de konijnenbout. 29. Serveer met de souffle uit het bakje.

Cranberryparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	
basterdsuiker	75	g
vanillesuiker	2	zakje
zoete dessertwijn	110	ml
slagroom	190	ml
gedroogde cranberry's	75	g
pure chocolade (70% cacao)	75	g
munt	1	blaadje

1. Hak de pure chocolade in stukjes. 2. Breng in een pan een laag water aan de kook. Klop in een kom de eidooiers met de suiker, vanillesuiker en wijn met de handmixer schuimig. 3. Hang de kom boven het kokende water en blijf kloppen tot het mengsel een dikschuimige vla wordt. Laat de vla wat afkoelen. 4. Klop de slagroom stijf en spatel de vla, cranberry's en chocolade er luchtig door. Schenk dit in de vorm of in glazen. 5. Laat de parfait in glazen in de diepvries bevriezen.

Cake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
boter (zacht)	200	g
vanillesuiker	1	zakje
eieren	4	
zelfrijzend bakmeel	200	g

6. Verwarm de oven voor op 165 C. 7. Klop de suiker, zachte boter en vanillesuiker met een mixer tot een glad geheel. Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix steeds goed door. 8. Voeg beetje voor beetje het meel toe en blijf mixen. Mix nu het beslag met de mixer op de hoogste stand in ongeveer 3 minuten tot een lichtgeel, glad beslag. 9. Vet een cakevorm in en bestuif met bloem. Giet het beslag in de cakevorm. 10. Bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven in ongeveer 60 minuten goudbruin en gaar. Steek een sateprikker in het midden van de cake om te testen op gaarheid. Komt de prikker er schoon uit, dan is de cake klaar. 11. Laat 10 minuten in de vorm afkoelen, stort de cake op een schaal en laat verder afkoelen.

Cranberrycoupe

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse cranberry's	500	g
suiker	250	g
rode port	125	ml
mascarpone	250	g
kaneelpoeder	7	g
sinaasappellikeur	40	ml
koffieroom		
chocoladeversiering		
poedersuiker		

12. Kook de cranberry's in een pan met dikke bodem met de suiker en de rode wijn of port 10-15 minuten. Roer goed door en laat de compote daarna afkoelen. 13. Meng kaneel poeder en likeur door de mascarpone. Klop dit mengsel tot een crème. Voeg eventueel een scheutje koffieroom toe als de crème te stijf is. 14. Ieder glas krijgt 2 rondjes cake, de rondjes volgen de maat van het glas, dus het onderste rondje is kleiner dan het 2e rondje. 15. Schep een laagje cranberrycompote in een dessertcoupe. Leg daarop een plakje cake met daarop een laagje mascarponecrème en weer een laagje cranberry's. Vervolgens weer een plak cake met daarop de rest van de mascarponecrème. 16. Zet de coupes in de koelkast. 17. Garneer de parfait glazen met een chocolaatje, gedroogde cranberry's en een blaadje munt. 18. Garneer de cranberrycoupes voor het serveren met chocolade, kaneel en poedersuiker.