

# 2014 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

**VOORGERECHT** Caesar salade gereviseerd

---

## Caesar salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine maiskipfilets met vel	2	stuks
olijfolie		
bakpapier		
krop little gem	2	stuks
stokbrood	1	stuks
eidooier	1	stuks
dijon mosterd	15	g
kruidenazijn		
zonnebloemolie	150	ml
ansjovisfilets	4	stuks
crème fraîche	40	g
parmezaanse kaas	1	stukje

1. Verwarm de oven voor op 150°C. 2. Braad de kipfilets aan met het vel, verwijder het vel, laat heel en kruid de filets. Verpak de filets in alufolie en laat garen in de oven. 3. Spreid de kippenvellen uit tussen 2 lagen bakpapier. Laat 20 min. in de oven bakken/drogen op 150°C. Zet de chips daarna droog weg. 4. Snij stokbrood in dunne plakjes, 3 p.p. en rooster in de oven. 5. Pluk de little gem. 6. Maak een mayonaise van de mosterd, azijn, olie en de ansjovis en vermeng met de crème fraîche. 7. Breng op smaak met peper, evt. zout eerst proeven. 8. Langwerpige bordjes. 9. Snij de afgekoelde kipfilets in dunne plakjes. 10. Maak de sla aan met Caesar mayonaise. 11. Neem een sneetje stokbrood en leg daarop een blaadje sla, reepjes kip en 1 ansjovis filet en een krul Parmezaan en herhaal dit nog eenmaal. 12. Stapel dit dakpansgewijs op. 13. Eindig met een stukje gegrilde kippenvel. 14. Garneer het geheel met toefjes mayonaise en reepjes ansjovis. 15. Zorg voor voldoende toefjes mayonaise.

## Gepofte knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte knoflook	1	bol
olijfolie		
alufolie		

1. Snij de bovenkant van de knoflook af, zodat de tenen goed te zien zijn. 2. Verpak in alufolie, schenk olijfolie in de knoflook, bestrooi met wat grof zout en vouw dicht. 3. Plaats in een oven van 170<sup>o</sup> voor 30-45 minuten, de knoflook is dan zacht en zoet.

## Uientaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge (kleine) uien	20	stuks
witte basterdsuiker	250	g
plakjes korstdeeg 15x15 cm	10	stuks
water	250	ml
rode wijnazijn	250	ml
suiker	50	g

4. Kook een zoetzuur van 250 ml water, rode wijnazijn en de suiker, koel snel terug. 5. Pel de uien en kook ze in ruim gezouten water tot ze mooi zacht zijn. 6. Ontrok de uien. 7. Karamelliseer ondertussen de suiker met een druppeltje water (licht blonde karamel). 8. Smeer de vormpjes in met boter. 9. Schenk de karamel in ronde metalen schaaltes van 8 à 10 cm. 10. Leg de ontrokte uien met de snijkant naar beneden op de karamel. 11. Steek de plakjes korstdeeg uit (ter grote van het schaalte), prik enkele keren in en druk op de uien. 12. Bak de taartjes af in dezelfde oven van de knoflook voor ca. 20 minuten, op dezelfde manier als tarte tartin. 13. Snij het restant van de uien in de lengte doormidden en haal de rokken los en marineer in het zoetzuur.

## Boerenkoolsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cavallo nero	600	g
olijfolie	90	ml
rode wijnazijn	30	ml
peper		
zout		
mosterd	15	g

14. Scheur de cavallo nero in pasklare stukken en haal de nerven er uit. 15. Blancheer 2 minuten in gezouten water, spoel goed koud en droog met een keukendoek. 16. Maak de cavallo nero aan met goede olijfolie, rode wijnazijn, zout en peper.

## Knoflookroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	100	ml
gerookte knoflook	1	bol
bakje daikon cress		

17. Pel de knoflookbol, knijp de tenen uit en vijzel de gare tenen tot een puree. 18. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Vermeng met de knoflookpuree en breng op smaak met zout en peper. 19. Los het uientaartje omgekeerd (tarte tartin). 20. Verdeel de boerenkool erover en de zoetzure uienrokken. 21. Plaats de taartjes op een verwarmd bord. 22. Schep of spuit er toefjes knoflook room op. 23. Decoreer met de cress. Serveer onmiddellijk.

## Gemarineerde zalmforel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote (rode) zalmforel (tenminste 400 g filets)	1	stuks
gekookte bietjes	2	stuks
venkelzaad	15	g
citroen	0.5	stuks
zeezout	250	g
suiker	400	g
honing	10	g

1. Fileer de zalmforel, laat de huid eraan en controleer op graatjes. 2. Rooster de venkelzaadjes. Pers halve citroen uit. 3. Maal alle ingrediënten voor de marinade in een blender of keukenmachine helemaal glad. 4. Giet de helft van de marinade in een platte schaal, leg de filets erin en overdek met de rest van de marinade en laat zo lang mogelijk marineren. 5. Sneller marineren; vacumeer de filets met de marinade.

## Mousse van mierikswortel & maanzaad

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse mierikswortel	20	g
zure room	50	g
blaadjes gelatine	2	stuks
citroen (sap)	0.5	stuks
slagroom	250	ml
maanzaad	5	g
peper		
zout		

6. Zet de timbaaltjes koud weg. 7. Schil de mierikswortel, haak in paar stukken en maal in de keukenmachine of staafmixer zeer fijn. 8. Voeg de zure room toe en peper en zout. 9. Week de gelatine in koud water. 10. Verwarm het citroensap en los de gelatine erin op. Koel snel terug. 11. Klop de slagroom stijf, schep een eetlepel geklopte room door het citroen-gelatine mengsel en klop vervolgens alles, ook de mierikswortelroom en de maanzaadjes, mooi door elkaar. 12. Schep de mousse in de metalen timbaaltjes en zet in de koelkast om op te stijven.

## Dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	0.5	bosje
citroen	0.5	stuks
zeezout		
granny smith appel	1	stuks
extra virgine olijfolie sardinië	100	ml
stokbrood		

13. Vijzel de basilicumblaadjes met het zeezout tot een puree. 14. Roer het citroensap erdoor, vermeng goed en zet apart. 15. Snij de appel in zeer dunne schijfjes op de mandoline, met schil en klokhuis. 16. Snij dunne plakjes stokbroodje af en bak af tot goud-bruin. 17. Haal de forelfilets uit de dressing, spoel af en dep goed droog. Verwijder het vel. 18. Snij zo dun mogelijke reepjes van de filets. 19. Verwijder van de appelschijfjes met een ring het klokhuis en plaats 3 schijfjes in het midden van het bord, stort daarop de mousse. 20. Verdeel de vis op de torentjes. Druppel de dressing er omheen.

### Maniquette peper bodem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filo deeg	2	pak
maniquette peper	5	g
roomboter		

1. Verwarm de oven voor op 160°C. 2. Snij per pers. 3 plakken filodeeg van 12x6 cm. 3. Bestrijk de 1e laag met gesmolten boter, bestrooi met grof gestoten maniquette peper, vervolgens de 2e laag dito, daarop het laatste vel alleen met boter. 4. Bak af in de oven tussen 2 bakplaten tot goudbruin, dus steeds kijken.

### Auberginekaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	4	stuks
alufolie		
olijfolie		
crème fraîche	50	g

5. Snij de aubergines in de lengte door, kruid met peper, zout en olijfolie, pak in alufolie. Gaar in een oven van 180°C. 6. Laat afkoelen, lepel het vruchtvlees eruit en hak in fijne brunoise. 7. Bak het vruchtvlees droog in een anti aanbak pan. Voeg crème fraîche toe en breng op smaak, houd apart.

## Kalfs- lever- zwezerik- niertjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever	500	g
hartzwezerik	500	g
kalfsnier	1	stuks
kapperappels	50	g
pijnboompitten	50	g
walnoten	50	g
rucola	10	blaadjes
bakje kikuna leaves		
bakje tahoon cress		
kalfsfond (basisreceptuur)	250	ml
olijfolie valdorama cornicabra		
fleur de sel		

8. Ontvet de kalfsnier, snij pezen adertjes e.d. eruit, blancheer indien nodig. 9. Blancheer de zwezerik, laat afkoelen en verwijder vliezen e.d. 10. Snij de lever, zwezerik en nier in gelijke blokjes en bak in boter goudbruin in aparte pannen. De zwezerik eerst door de bloem halen. 11. Maak 100 ml kalfsfond, monteer in de blender met goede olijfolie Cornicabra van Valdorama. 12. Smeer wat auberginekaviaar op de gebakken filo bodems. 13. Dresseer met de diverse kalfsorganen. 14. Werk af met gehalveerde kapper appels, walnoten en pijnboompitjes. 15. Decoreer met sprietjes rucola en de cressen. 16. Kruid na met fleur de sel en peper uit de molen. 17. Een streep van gemonteerde kalfsjus met Cornicabra olie.

## Citroencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	5	stuks
eieren	7	stuks
kristalsuiker	200	g
boter	200	g
sechuan peper	10	g

1. Maak rasp en sap van de citroenen. 2. Laat voor de crème de peper met de citroenrasp trekken in het citroensap, proef en dan pas passeren. 3. Voeg de rest van de ingrediënten toe, klop luchtig en gaar au bain marie op max. 90°C., blijf kloppen totdat er een luchtige compositie ontstaat. 4. Schep in een spuitzak en bewaar koel.

## Crumble van groene thee

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	g
bloem	60	g
amandelpoeder	60	g
groene theepoeder	2	g

5. Wrijf de ingrediënten voor de crumble met de vingers tot een kruimelig deeg. 6. Bak mooi goudbruin in de oven op 180°C voor ca. 15 minuten. 7. Verkrumel zodra is afgekoeld.

## Valse meringue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	5	stuks
water	250	ml
suiker	300	g
blaadjes gelatine	3.5	stuks
sechuan pepertjes	20	stuks

8. Breng voor de meringue het water met citroensap en suiker aan de kook. 9. Los de geweekte gelatine in op en koel terug. 10. Giet in een sifon en plaats in de koeling, draai er twee patronen in vlak voor het uitserveren. 11. Neem een hoog champagne flûte. 12. Giet een beetje citroencrème onderin het glas. 13. Dek af met de crumble. 14. Vul het glas verder met de meringue. 15. Werk af met enkele sechuan pepertjes.