

# 2014 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

## VOORGERECHT Asperges 'Flamandes'

---

### Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte aa-asperges (20 tot 28 mm dik)	30	stuks
zout		
roomboter	75	g
foelie	1	

1. Nodig: warme langwerpige borden. 2. Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Leg ze in een ruime pan, met de foelie. 3. Voeg zoveel water toe tot ze net onderstaan. 4. Voeg zout en boter toe. Breng aan de kook en dek af met een deksel. 5. Zet het vuur uit. Laat de asperges afkoelen in het kookvocht, zo garen ze vanzelf. 6. Laat ze in het water ca. 10 minuten garen.

### Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	
roomboter	250	g
peterselie	0.75	bos
zout		
nootmuskaat		

7. Kook de eieren, afhankelijk van de maat in 6 tot 8 minuten hard. 8. Laten schrikken en pellen. 9. Scheid de eidooiers van het eiwit en zeef ze apart van elkaar door een bolzeef, zodat er 'mimosa' ontstaat. 10. Klaar de boter. 11. Was en droog de peterselie goed. Hak fijn met de boter in de blender en houd warm. 12. Serveer de goed uitgelekte asperges op warme borden met de peterseliesaus en versgeraspte nootmuskaat, met de kopjes naar je toe. 13. Garneren met de ei-mimosa.

## Lamsrugfilet met Champignons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrug ( $\pm$ 750 g filet)	2200	g
champignons	200	g
boter	300	g
olijfolie	500	ml
ras el hanout	40	g
peper		
zout		

1. Borden warm. 2. Verwarm de oven tot 200°C. 3. Snij de filets uit de lamsrug en gebruik de botten en afsnijsels voor de lamsfond. 4. Hak 200 g champignons fijn en zet aan in wat boter en breng op smaak met peper en zout. 5. Snijd overlangs een opening in de filets en vul deze met de champignons, vervolgens het vlees opbinden. 6. Kruid de filets met Ras El Hanout kruiden en bak de filets in wat olijfolie. 7. Laat rusten/afkoelen!!!

## Lamsfond

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sherryazijn		
rode port	200	ml

8. Pinceer de lamsbotten en maak de lamsfond volgens basis recept met de sherryazijn en port.

## Gekruide Tompouce

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	200	g
geklaarde boter	200	g
basilicum blaadjes	40	
maanzaad	40	g
honing		
wild mix paddenstoelen	150	g
oesterzwammen	150	g

10. Rol het filodeeg uit en leg uit in drie lagen die met geklaarde boter zijn bestreken. Leg tussen laag 2 en 3 blaadjes basilicum. 11. Snij het filodeeg in 20 plakken en zet 2 a 3 minuten in een oven van 200°C. 12. 10 plakken insmeren met honing en bestrooien met maanzaad. 13. Snij nu de gevulde filets in plakken. 14. Laat de lamsfonds inkoken tot een mooie saus, monteer met iets boter/olijfolie. 15. Leg in het midden van het bord een tompouce plak, dresseer daarop de plakken gevulde filets. 16. De gekruide tompouce plak er schuin overheen, een bergje cantharellen/oesterzwammen er naast. 17. Dresseer de saus omheen. Garneer met topjes basilicum.

## Laurierboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	200	g
knoflook	1.5	teen
zout		
peper		
verse grote laurierbladen	2	

1. Voorbereiden: warme borden nodig. 2. Smelt de boter op laag vuur. Laat hierin de uitgeperste knoflook, zout, peper en laurier minimaal 15 minuten intrekken. 3. Van het vuur halen en laten afkoelen.

## Bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse bloemkool, maat 8	2	
cevenne-ui	1	
maese miguel manchego	100	g
parmezaanse kaas	25	g

4. Snijd de bloemkool in plakken. 5. Verwarm de laurierboter en bak hierin de fijngesneden cevenne-ui en bloemkool in ongeveer 5 minuten goudbruin. 6. Laten uitlekken en op een bakplaat leggen. 7. Verwarm de grill in de oven voor op 200 °C. 8. Rasp de kazen grof en verdeel de kaas over de bloemkool. 9. Bak de bloemkool met de kaas nog 3 minuten onder de grill in de hete oven.

## Sinaasappel Condiment

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
perssinaasappels	3	
basterdsuiker	100	g
kalliston olijfolie	100	ml
zout		

10. Rasp 1 sinaasappel, dan schillen, en partjes uitsnijden en pers de andere sinaasappels uit. 11. Meng sinaasappel-stukjes, rasp, suiker, zout en sinaasappelsap en gaar 30 minuten op een zeer laag vuur tot dat het dik is. 12. Maal 3 minuten fijn in de blender en monteer met de olijfolie en houdt warm. Het wordt dik en bitter, maar gaat goed bij de bloemkool. 13. Serveer de bloemkool op een warm bord. 14. Dresseer met de ui en enkele streken sinaasappelcondiment.

## Kreeftensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse soepkreeft	2	st
druivenpit olie	4	el
venkel	1	
wortel	1	
ui	2	
knoflook	2	teentje
tomatenpuree	50	g
droge witte wijn	200	ml
visbouillon	2	liter
slagroom	500	ml
pernod	1	borrelglasje
zout		
peper		

1. Begin direct met de visfond. 2. Borden warm. 3. Hak de soepkreeft in stukken. 4. Verhit de olie in een grote pan en bak de kreeft ongeveer 3 minuten. 5. Maak de venkel en wortel schoon en snijd ze fijn. Bak samen met de fijngesneden ui, knoflook en tomatenpuree los. 6. Blus met witte wijn. Voeg de visbouillon toe en breng aan de kook. 7. Zet het vuur lager, en laat ongeveer 1 uur zachtjes koken. Giet door een zeef. 8. Druk al het vocht uit de kreeft en de groenten en breng de saus weer aan de kook. Voeg de Pernod en de room toe. 9. Kook de saus in tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper.

## Doperwtencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse doperwten	2	kg
roomboter	100	g
ui	1	
crème fraîche	250	ml
zout		
peper		

10. Dop de doperwten en spoel de erwtjes af. 11. Smelt de boter en stoof hierin de fijngesneden ui en doperwten gaar. 12. Pureer de doperwten met de crème fraîche in een keukenmachine, wrijf door een zeef, en verwarm weer op laag vuur. 13. Breng op smaak met zout en peper.

## Gebakken Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte aa a-asperges	30	
roomboter	250	g
verse laurier	3	à 4
nootmuskaat		
zout		
peper		

14. Selecteer asperges van gelijke dikte. 15. Schil de asperges, snijd de kontjes eraf. 16. Smelt de boter, voeg de laurier toe en stoof hierin de asperges ongeveer 10 minuten (met deksel op de pan). 17. Haal de pan van het vuur en laat de asperges 10 minuten afkoelen. Breng op smaak met zout, peper en versgeraspte nootmuskaat.

## Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw, rugstuk	1000	g
roomboter	150	g
zout		
peper		

18. Kruid de kabeljauw met zout en peper. 19. Smelt de boter en bak (op papier) hierin op hoog vuur de kabeljauw in ongeveer 8 minuten gaar (afhankelijk van de dikte). 20. Serveer de asperges op warme borden met de doperwtenpuree, kabeljauw en kreeftensaus.

## Yoghurt-Kardemonijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadje gelatine	1	
kardemompeulen	12	
fijne tafelsuiker	350	g
boerenyoghurt	250	ml

1. Week de gelatine in koud water. 2. Breng 350 ml water met 350 g suiker en de geplette kardemom peulen aan de kook. 3. Zet het vuur laag en voeg de uitgeknepen gelatine toe. 4. Roer tot de gelatine en suiker opgelost is. Laten afkoelen en zeef de kardemom uit de siroop. Meng de siroop met de yoghurt. Draai in een ijsmachine tot ijs.

## Rabarber-Appel Mengsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	600	g
appels	4	
kaneel	1	tl
roomboter	100	g
suiker		

5. Maak de rabarber schoon en verwijder de harde schil en bladeren. Snijd de rabarberstengels in stukken. Gebruik de afsnijdsels bij punt 7. 6. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukken. Smelt 100 gr boter en bak hierin de rabarber en de appel. Bestrooi met bruine suiker en kaneel. Laat de suiker karamelliseren en stroperig worden.

## Rabarbersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber afsnijdsels	100	g
suiker		
aardbeienlikeur (fraises)		

7. Maak van de resten van de rabarber en de 100 g een coulis met suiker en een scheutje Fraises, als goed is ingekookt nog pureren en reserveren.

## Crumbletaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
bloem	200	g
amandelen	100	g
koude roomboter	100	g
boter voor invetten	20	g

8. CRUMBLETAART 9. Verwarm de oven voor op 180°C. Hak de suiker met bloem, amandelen en boter in een keukenmachine tot een grof kruimeldeeg. 10. Vet een ovenschaal in met boter. Schep het rabarber-appel mengsel erin. Verdeel hierover de crumble en schuif in de oven. 11. Bak de crumble in ongeveer 35-40 minuten goudbruin, laat afkoelen. 12. Serveer de rabarber-appelcrumbletaart met yoghurt-kardemom ijs en de rabarbersaus.