

# 2014 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

---

## Cappuccino

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterseliewortel	200	g
ui	0,5	
kleine prei	0,5	
aardappelen	50	g
groentebouillon	1500	ml
slagroom	75	ml
witte wijn	20	ml
olijfolie	8	ml
water	75	ml
lecite	5	g
witte wijnazijn	1	el
citroensap		
peterselie		

1. Zet de kleinste leeuwenkopjes warm begin direct met het maken van de groentebouillon volgens de basistechnieken receptuur CCN. Zorg dat de groentebouillon goed /hoog op smaak is. Evt. nog wat kippenbouillon poeder toevoegen voor meer smaak. 2. Wortelpeterselie schoonmaken, schillen en brunoise snijden. 3. Uien en aardappelen schillen en brunoise snijden. 4. Maak de prei schoon en brunoise snijden. 5. De uien aanzweten in de olijfolie, de resterende groenten erbij doen en verder bakken. 6. Blus af met de witte wijn en vul het aan met de groentebouillon. 7. Gedurende 20-25 minuten zachtjes laten koken. 8. De room toevoegen en nogmaals aan de kook brengen. 9. Pureer alles met de staafmixer, liever met een blender. 10. Giet door een niet al te fijne zeef, (veel vezels) breng op smaak met peper en zout, evt. wat citroensap en/of witte wijnazijn. 11. Verwarm het water, voeg lecite toe, laat rustig koken, breng op smaak met iets zout en ruim gemalen witte peper, houd warm en reserveer. 18. Schuim het vocht van punt 11 op. 19. Plaats het schuim op de soep, daarboven wat peterselie. 20. Serveer 2 x kwart wafel bij de soep.

## Wafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	100	g
eigeel	2	st
eiwit	2	st
bloem	140	g
bakpoeder	4	g
water	60	ml
bieslook	25	g

12. Snij de bieslook fijn. 13. Mix de boter en eidooiers tot een schuimende massa. 14. Klop het eiwit met een beetje zout en suiker stijf. 15. Roer de bloem, bakpoeder, bieslook en het water door het boter/ei mengsel. 16. Spatel het stijfgeklopte eiwit door het beslag mengsel. 17. Bak kleine wafels van het mengsel, stand 3, ca. 2 minuten per wafel. Laat de wafel afkoelen en snijd in vieren met een broodmes. Per bord 2 kwarten serveren. Let op geen mes in het wafelijzer!

## Parfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visfond	225	ml
zalm	450	g
witte wijn	35	ml
noilly prat	35	ml
slagroom	225	ml
gelatine	10	blaadjes
citroen	0,5	
dille	30	g
worcestersaus	2	el

1. Begin direct met het maken van de visfond! 2. Breng water aan de kook. 3. Zalm schoonmaken en in stukken snijden. De zalm 6 minuten stomen, kookplaat op stand 8, 2 minuten. Zalm laten afkoelen. 4. De zalm in zeer fijne brunoise snijden en kruiden naar smaak met zout, peper, saus Worcestersaus en de sap van een halve citroen. 5. De gelatine weken in koud water. 6. Breng de visfond, tezamen met de witte wijn en Noilly Prat aan de kook. 7. Voeg de uitgeknepen gelatine toe aan de visfond. 8. De zalm met visfond samenvoegen en tot een glad mengsel roeren. 9. Zet het zalm/visfond mengsel in de koelkast. 10. Hak de dille fijn. 11. Als het zalm/visfond mengsel begint te stollen, de slagroom en de fijngehakte dille er doorheen mengen. 12. Giet in de siliconen pyramidevormpjes en zet min. 2 uur weg in de vriezer.

## Aspergemousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	20	
slagroom	225	ml
gelatine	10	blaadjes
suiker	15	g
citroen	0,5	
boter	30	g
sherrytomaatjes		
kervel		

13. Schil de asperges en snijd een cm. vanaf het einde weg. 14. Kook de asperges 10 minuten in gezouten water met boter, wat citroensap, de schillen en de suiker. 15. De gelatine weken in koud water. 16. Neem de asperges uit het kookwater en snijd de topjes eraf en bewaar voor garnering. 17. De resterende asperges in kleine blokjes snijden. 18. Los de gelatine op in 200 ml hete asperges kookvocht. 19. Kookvocht samenvoegen met de asperges en fijn mixen (Magimix). 20. Zeef het kookvocht, breng op smaak en zet in de koelkast. 21. De slagroom opkloppen. 22. Voordat het begint te stollen, de slagroom er door spatelen. 23. Giet in kleine ramequins en zet in koelkast voor 2 uur. 24. Pliceer de sherrytomaatjes, maar zodanig dat het steeltje en het velletje onder de aanhechting van het steeltje aan de tomaat vast blijft.

**Ragout**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoen	1,5	kg
ui	1	
dunne prei	1	
kleine wortels	2	
parelhoenfond	400	ml
bloem	20	gr.
rode wijn	50	ml
tomatenpuree	15	g
rozemarijn	2	tak
tijm	2	tak
olijfolie		

1. Zet diepe borden warm. 2. Verwijder het vel van de parelhoen, bak het uit tussen 2 stalen koekenpannen en tussen 2 stuks bakpapier: bak het vel aan en dan de 2 stalen koekenpannen in de oven plaatsen, 30 minuten op 200 °C, dan vet afgieten en nog ± 20 minuten, controleren. Het is klaar als het vel goudbruin en knapperig is. 3. Borst- en dijbeenvlees van de parelhoenen in kleine blokjes snijden, maak vervolgens van de karkassen een parelhoenfond (houd basisreceptuur van gevogeltefond aan). 4. De ui, prei en wortel in fijne brunoise snijden. 5. Meng een beetje bloem met de ui, prei en wortel. 6. Bak de parelhoen in olijfolie. En voeg de ui, prei en wortel toe en bak deze even kort mee. 7. Voeg de tomatenpuree toe en bak door. 8. Blus af met de rode wijn en voeg parelhoenfond toe. 9. Laat het nog gedurende maximaal 15 minuten koken met een takjes rozemarijn en takjes tijm.

## Appelrisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
boter	12	g
olijfolie	12	g
risotto	250	g
witte wijn	125	ml
groentebouillon	800	ml
appelsap	125	ml
appels	3	
koude boter	20	g
slagroom	60	ml
saffraan	5	draadjes
geraspte parmezaan	50	g
sakura cress	1	bakje

10. Snijd de ui in een fijne brunoise. 11. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in brunoise, vermeng met citroensap tegen verkleuren. 12. Smelt boter en olie, bak de ui hierin. Voeg de risotto rijst toe en bak, al roerend, tot doorschijnend. 13. Controleer de smaak van de groentebouillon, deze moet goed op smaak zijn. 14. Blus af met de witte wijn en laat de risotto 25 minuten koken met een beetje hete groentebouillon en de appelsap onder constante roeren. 15. Giet herhaaldelijk een beetje groentebouillon op de risotto. 16. Als de risotto  $\frac{3}{4}$  gaar is voeg dan de geweekte saffraan toe. 17. Complementeer de risotto met koude boter, de room, de Parmezaanse kaas en de appel. 18. Diepe warme borden, in het midden met een ring de risotto. 19. Schep om de risotto heen de ragout. 20. Garneer met stukje krokante parelhoen kroepoek en toefje Sakura cress.

## Kalfsfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaas van 1000 gram	1	
kruidenzout		
sechuan peper	5	g
vanillestok	1	
vanillepoeder	1	zakje
olijfolie		

1. Vierkante borden warm. 2. Begin met het maken van de chartreuse, dat is veel werk. 3. Wrijf het vlees in met het zout en laat het vlees aan alle kanten in de olijfolie aanbraden. 4. Schraap de vanille uit de vanilleboon en meng het met de vanillesuiker en gevijzelde Sechuan peper. 5. Wrijf het vlees in met de vanille/Sechuan peper. 6. Gaar in de oven op 85-90°C tot een kerntemperatuur van 53°C. 31. Leg plakjes kalfshaas op het bord. 32. Plaats wat gnocchi op het bord en verdeel een beetje portsaus hierover. 33. Leg een chartreuse op het bord.

## Gnocchi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappels	400	gram
bloem	150	gram
eieren	1	
evt. boter		

7. Schil en kook de aardappels en laat ze vervolgens wat afkoelen. 8. Druk de aardappels door de pureeknijper. 9. Doe de puree in een grote schaal en laat verder afkoelen. 10. Voeg de bloem en de eieren toe en roer tot alles goed is gemengd. 11. Knijp het mengsel samen tot een bal en kneed het deeg op een goed bebloemd werkblad, tot het enigszins elastisch is geworden (ongeveer 5 minuten). 12. Is het deeg plakkerig, voeg dan nog wat bloem toe. 13. Verdeel het deeg in gelijke stukken en rol ze stuk voor stuk uit tot een dunne rol. 14. Snijd deze in gelijke stukjes van ongeveer 2 cm. 15. Geef de gnocchi wat vorm door ze over een vork te rollen. 16. Breng een grote pan met water en zout aan de kook en kook de gnocchi erin tot ze komen bovendrijven. 17. Schep de gnocchi met een schuimspaan uit het water en leg ze in een schaal (eventueel nog wat boter eroverheen, tegen plakken).

## Portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen	500	g
rode uien	2	
knoflook	2	teen
port	200	ml
room	200	ml
olie		

18. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze allen in gelijke stukken. 19. Snijd de ui brunoise en snijd de knoflook zeer fijn. 20. Verhit olie in een koekenpan en bak hierin de ui, knoflook en paddenstoelen op hoog vuur tot het bruin begint te worden. 21. Blus het af met de port. Voeg de room toe en laat alles op hoog vuur inkoken tot de saus wat ingedikt is.

## Chartreuse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine wortels	4	
knolselderij	0,5	
haricots verts	150	g
koolbladeren	5	
truffelsaus	25	ml
port	40	ml
ganzenlever	250	g

22. Snijd de ganzenlever in vierkante plakken van ½ cm dikte en 4 cm doorsnee en laat deze zo lang mogelijk weken in marinade van port en truffelsaus. 23. Neem de vierkante of ronde rvs stekers. 24. Snijd de wortels, selderij en bonen in reepjes van 3 x ½ cm. Controleer de hoogte door een batonet tegen de zijkant van een steker te plaatsen. 25. Gebruik de steker om 20 vierkanten of rondjes uit de koolbladeren te steken. 26. Blancheer de gesneden groenten en laat schrikken. 27. Blancheer de koolbladeren en laat schrikken. 28. Bekleed de rand van een ringvorm afwissend met de reepjes van de 3 soorten groenten. 29. Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg een koolblad op de bodem, daarop de ganzenlever en sluit af met een koolblad. 30. Verwarm 12 minuten in de oven.

## Vanillebiscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
lichte rietsuiker	125	g
vanillepoeder	3	zakjes
boter	40	g
quinoameel	75	g
rijstbloem	75	g

1. Dit gerecht moet nog een paar uur in de koeling, dus werk in het begin snel. 2. Verhit de patisserie oven tot 180°C. 3. Vet een springvorm van 28 cm doorsnee in en bekleed hem met een passende cirkel bakpapier. 4. Smelt de boter. 5. Klop de eieren met de suiker en een snufje zout, au bain-marie, tot een bleke luchtige massa die warm aanvoelt en zachte pieken vormt (circa 4 minuten). 6. Haal de kom van de pan en klop nog 2 - 3 minuten. 7. Roer de vanille en de gesmolten boter erdoor. 8. Strooi de meelsoorten erop en spatel alles luchtig door elkaar. 9. Giet het beslag in de bakvorm en strijk het glad. Bak de biscuitbodem 12 minuten in de oven tot de bovenkant terugveert als je erop drukt. 10. Haal hem uit de oven, laat 5 minuten staan en haal hem dan uit de vorm. 11. Trek voorzichtig het bakpapier eraf en laat het gebak op een taartrooster koud worden. 12. Steek er met de ringvormpjes 10 cirkels uit. Zet het gebak in de ringvorm en zet opzij.

## Aardbeisiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	150	ml
lichte rietsuiker	80	g
aardbeien	8	
citroensap	30	ml

13. Breng in een pan het water met de suiker aan de kook en laat 1 minuut koken. 14. Pureer de aardbeien samen met de siroop. 15. Roer het citroensap door de aardbeienpuree en zet opzij.

## Rabarbermousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	500	g
water	60	ml
lichte rietsuiker	100	g
citroensap	30	ml
gelatine	8	g

16. Schil de rabarber en snijd in blokjes van 2½ cm. 17. Breng de rabarberstukjes met het water en de suiker in een pan aan de kook en laat hem op halfhoog tot laag vuur in circa 10-15 minuten gaar worden. 18. Roer het citroensap naar smaak erdoor en pureer de rabarber.