

2025 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Freekeh

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
freekeh	25	g
zonnebloemolie	50	ml
maldon zout		

Doe de freekeh in een kleine pan en bedek deze met gezouten water. Kook tot het gaar is, maar nog een beetje beetgaar (ondanks de vermelding op de verpakking, zeker 30 minuten koken). Laat goed uitlekken en dep droog. Verhit in een kleine pan de olie tot 170-180°C en bak de freekeh tot hij gepoft en knapperig is. Haal ze uit de olie, leg ze opzij op keukenpapier. Bestrooi met een beetje gekneusd Maldon zout.

Gnocchi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	400	g
droge sherry	30	ml
bloem	200	g
ei	1	
melk	20	ml
olijfolie	14	ml
boter	20	g
maldon zout		
peper		

Schil de aardappelen en snijd ze in halve of gelijke stukken. Kook ze gaar in een grote pan met gezouten water. Giet de aardappelen af in een vergiet (reserveer 120 ml kookvocht voor bij de waterkers) en laat ze drogen. Klop het ei. Passeer de aardappelen door een zeef. Strooi de bloem over de aardappelen, voeg het ei en de melk toe en roer met een houten lepel tot een deeg ontstaat. Bebloem een werkvlak en rol het deeg uit. Kneed het deeg zo lang als nodig is om het tot een gladde massa samen te voegen. Het moet een droge, kneedbare massa worden. Rol het deeg tot een grote worst en snijd het in vieren. Rol een stuk tot een worst van ongeveer de dikte van je duim en snijd het in stukken van 2 cm. Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Voeg de droge sherry toe. Laat de gnocchi in batches in het water vallen. Verwijder ze met een schuimspaan zodra ze drijven. En laat uitlekken. Zet ondertussen een koekenpan op hoog vuur met de olijfolie en de boter. Voeg de gnocchi toe en bak deze licht bruin. Breng op smaak met Maldon zout en peper.

Waterkerssaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	140	g
kookvocht aardappels	120	ml
gepekeld groene peperkorrels (carbonell)	10	g
witte natuurazijn	14	ml
roomboter	20	g
witte peper		
zout		

Was de waterkers (reserveer een paar blaadjes voor presentatie (afgedekt in de koeling tot uit). Blancheer de waterkers kort in kokend gezouten water. Doe de waterkers in de Thermomix (1 minuut, stand 8) met de groene peperkorrels, boter en het kookvocht van de aardappels. Verwerk tot een gladde massa. Voeg azijn, zout en witte peper toe om de saus in evenwicht te brengen. Reserveer warm in de warmhoudkast.

Champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiitake	250	g
boter	30	g
zonnebloemolie	20	ml
japanse rode wijnazijn	10	ml
zout		

Snijd de shiitake in vieren. Verhit de shiitake met de boter, de zonnebloemolie en de rode wijnazijn in een koekenpan op een matig vuur. Sauteer tot ze goudbruin zijn. Kruid met zout en zet apart.

Vis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forellen (regenboog)	3	
zout		
peper		
zonnebloemolie		
boter	30	g

Fileer de vis. Zet een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg olie en boter toe, kruid de vis en leg hem met de huid naar beneden in de pan. Bak 1 minuut. Draai om en bak nog 30 seconden. Snijd de filets doormidden.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1000	ml

Maak 1000 ml kippenbouillon volgens basisrecept.

Inktvis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
inktvis tubes	3	stuks

Verwijder het vel van één kant van de inktvis en snijd hem in een vierkant van 10 cm. Snijd de inktvis vervolgens in dunne reepjes van ongeveer 1 mm breed. Reserveer in de koelkast. Reserveer de overige inktvisresten voor de XO saus.

XO Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lente-ui	2	st
venusschelpen	250	g
gember	10	g
knoflookteentjes	10	g
sjalotten	50	g
zonnebloemolie	15	ml
gerookt spek	50	g
shiitake-paddenstoelen	50	g
ongezouten boter	15	g
inktvisresten		
coquilles	4	st
gochujang	16	g
koreaans chilipoeder	5	g

Breng de kippenbouillon in een grote pan op hoog vuur zachtjes aan de kook. Snijd het wit van de lente-uitjes en voeg toe aan de kippenbouillon. Voeg de venusschelpen toe aan de kippenbouillon, zet het vuur laag en laat ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Snijd de gember, knoflook en sjalotten fijn en zet opzij. Verwarm de olie in een middelgrote pan op laag vuur en voeg de gehakte gember, knoflook en sjalotten toe. Zweet zonder enige kleur tot het zacht en doorschijnend is. Snijd het spek en de champignons in plakjes, laat ongeveer 3 minuten mee zweten, met minimale kleving. Voeg de boter, de inktvisresten en het coquille vlees toe en bak nog ongeveer 3 minuten. Voeg de gefermenteerde chilipasta toe en kook 1 minuut. Zeef de kippenbouillon door een fijne zeef en voeg toe aan de gebakken inktvis, coquilles, spek en shiitake. Voeg de chilipoeder toe, breng aan de kook, zet het vuur laag en reduceer tot 1/2. Giet de vloeistof nogmaals door een fijne zeef in een kleine pan, zet op hoog vuur en reduceer tot saus dikte.

Venusschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venusschelpen	750	g

Zet een grote pan met water op hoog vuur. Zodra het warm is, voeg je de schelpen toe. Plaats een deksel op de pan en laat ongeveer 20 seconden koken tot de schelpen net opengaan. Haal de schelpen uit de pan, haal het vlees uit de schaal en gooi de schelpen weg. Reserveer het vlees.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote coquilles	10	

Snijd de coquilles horizontaal doormidden. Reserveer.

Gestreepte Pinda's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pelpinda's	14	
sansa olijfolie		

Dop de pinda's. Zet een kleine pan met water op hoog vuur en breng aan de kook. Blancheer de pinda's gedurende 10 seconden en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrijk de pinda's met olijfolie, breng op smaak met zout en reserveer.

Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
zout		

Verwarm de friteuse voor op 180°C. Snijd de aubergine in minimaal 10 stukken van 1 cm dik. Wrijf ze in met wat zout en zet opzij op de werkbank.

Gerookte Bacon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken gerookt spek	10	

Verwarm de oven op 180°C. Leg de gesneden spek tussen 2 bakplaten met bakpapier in de oven, zo'n 15 minuten, tot knapperig. Snijd elk stuk spek, zodra het gaar is, in 4 stukken.

Knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	4	teen
zonnebloemolie	150	ml

Konfijt de knoflook in de zonnebloemolie. Haal de gekonfijte knoflook door een fijne zeef. Reserveer de knoflookpuree en olie apart.

Beurre Noisette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	50	g
knoflookolie	150	ml

Verhit de boter tot een beurre noisette. Voeg de knoflookolie toe aan de beurre noisette. Zeef de olie met een kaasdoek. Plaats het op een ijsbad en laat afkoelen.

Bruine Boter Aioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
eierdooier	1	
citroen	1	
zeezout		
beurre noisette	200	ml

Doe de knoflookpuree samen met het ei, de eierdooier, het citroensap en het zout. Voeg de citroenrasp toe. Meng gedurende 10 seconden. Voeg langzaam de beurre noisette toe en roer totdat de emulsie ontstaat. Doe over in een knijpfles en zet opzij in de koelkast.

Auberginebeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruisend mineraalwater	375	ml
rijstmeel	50	g
tapiocameel	50	g
xanthaangom	3	g

Meng in een hoge kan de ingrediënten met een staafmixer tot de vloeistof dik is en er geen klontjes meer zijn. Doe het mengsel in een kom en zet het in de koelkast.

Aubergineschijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstmeel	25	g
tapiocameel	25	g

Combineer het rijstmeel en het tapiocameel in een kleine roestvrijstalen kom. Bestrijk de plakjes aubergine met het bloemmengsel, schud om overtollige bloem te verwijderen en dompel ze vervolgens in het beslag. Doe ze in de friteuse en bak ze ongeveer 4 minuten of tot ze knapperig zijn. Laat ze vervolgens uitlekken op een bakplaat en breng ze op smaak met zout.

Zeevruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	20	g

Bak de inktvis en de coquilles in de grillpan gedurende 30 sec-1 min. Voeg een klontje boter toe. Voeg de gepocheerde Venusschelpen toe om door te warmen tot lauw warm.

Pasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tipo00-meel	400	g
fijn griesmeel	200	g
eieren	6	

Maak het pastadeeg volgens basisrecept. Kneed het deeg gedurende ongeveer 5 minuten tot het glad en elastisch is. Wikkel het deeg in een vochtige doek en laat het 20 minuten rusten op de werkbank.

Geclarificeerde Boter en Salie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	200	g
salie	15	g

Clarifeer de boter. Frituur de salieblaadjes krokant. Haal van het vuur en reserveer.

Paddenstoelenvulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	400	g
knoflook	2	teen
tijm	6	takjes
kleine gedroogde chilipeper	1	
sansa olijfolie		
ongezouten boter	45	g
zout		
zwarte peper		
citroensap	15	ml

Snijd de champignons grof. Snij de knoflook fijn en pluk de tijmblaadjes van de stengels. Besprenkel de hete pan met olijfolie. Voeg de knoflook, tijm, chilipeper en 30 g boter toe en zorg dat de knoflook niet verbrandt. Voeg de champignons toe en meng alle ingrediënten. Bak de champignons op middelhoog vuur ongeveer 2-3 minuten. Voeg zout en peper naar smaak toe en plaats de deksel op de pan. Stoom ongeveer 2-3 minuten, af en toe roerend. Verwijder de deksel en blijf koken totdat de vloeistof is verdampt en de champignons beginnen te bakken. Voeg de resterende boter toe. Als de champignons gaar zijn, haal dan van het vuur en roer het citroensap erdoor. Laat de champignons afkoelen.

Groentevulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout		
boerenkool gestript	300	g
bladspinazie	300	g
sansa olijfolie		
knoflook	2	teen
nootmuskaat		
boter		
marjolein	35	g
zwarte peper		

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Scheur de stengels van de boerenkool. Kook met het deksel op de pan gedurende 4 minuten, voeg dan de spinazie toe en kook gedurende 30 seconden. Laat de boerenkool en spinazie door een vergiet uitlekken en spreid ze uit op de werkbank om af te koelen. Als het voldoende is afgekoeld, knijp je het overtollige water eruit en hak je het grof. Zet een grote pan op laag vuur en doe er een flinke scheut olijfolie in. Snijd de knoflook fijn en doe deze in de pan met de fijn geraspte nootmuskaat, gevolgd door een klontje boter. Pluk de blaadjes van de marjolein en doe ze in de koekenpan en bak ze ongeveer 30 seconden. Voeg de gehakte groenten toe. Bak ongeveer 2 minuten, breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

Ricotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	250	g
zout		
zwarte peper		
parmezaanse poederkaas	40	g

Verkruimel de ricotta op een bord. Roer de Parmezaanse kaas erdoor. Breng op smaak met peper en zout. En reserveer.

Rotolo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tipo00 meel		
parmezaanse kaas	100	g

Vul een pan met water en zet hem met deksel op hoog vuur. Verdeel het deeg in 2 helften. Neem 1 helft van het deeg en rol het lichtjes door de bloem. Haal het deeg door de pastamachine op de dikste stand, vouw het dubbel en herhaal 6 – 8 keer. Ga door met het passeren van de pasta door de pastamachine en bestuif indien nodig met bloem tot stand nummer 4. Snijd het deeg vervolgens in 3 gelijke delen. Leg een grote theedoek op het aanrecht met de langste rand evenwijdig aan u. Leg het eerste vel pasta 2 cm over de kant van de theedoek naar je toe. Bestrijk de rand voorzichtig met water, zodat er lijm ontstaat voor het volgende vel. Leg het tweede vel pasta ongeveer 1 cm – 1,5 cm over het eerste vel en herhaal het proces voor het derde vel. Leg de gekookte champignons op een rij voor je op de pasta, zorg ervoor dat er een rand van 2 cm rond de champignons zit. Rol de pasta over de champignons en druk goed aan. Verdeel het groen over de overgebleven pasta, gevolgd door de ricotta, en laat een rand van 5 cm vrij vanaf de bovenkant van het pastavel. Rasp royaal Parmezaanse kaas over de groenten en ricotta. Houd de onderkant van de theedoek het dichtst bij je vast en til hem voorzichtig op en naar voren, van je af om de rotolo te rollen. De rotolo in de theedoek stoppen en in een blokvorm wikkelen. Bind het ene uiteinde van de rotolo vast met slagerstouw om het af te dichten, bind vervolgens elke 4 cm langs de lengte van de rotolo vast en maak het af door het uiteinde vast te binden. Zet het geheel 25 minuten in een pan en draai het halverwege de bereiding om. Eenmaal gekookt, haal je de rotolo uit de pan en laat je hem 5 minuten op de bank rusten. Knip het touwtje door en wikkel het voorzichtig van de theedoek. Bestrijk de buitenkant van de pasta met olijfolie.

Salsa Rosso Picante

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode chilipeper	1	
puntpaprika	2	
sansa olijfolie		
stokje kaneel	1	
verse nootmuskaat		
kruidnagel	2	
laurier	2	blok
knoflook	2	teen
rode wijnazijn	25	ml
blik tomatenblokjes	200	g

Brand de chilipeper en de rode paprika in het bakblik om de huid te branden. Eenmaal verbrand, doe het in een kom met deksel om te stomen. Zet een koekenpan op middelhoog vuur en doe er een flinke scheut olijfolie in. Voeg kaneel, geraspte nootmuskaat en kruidnagel toe en bak lichtjes. Snijd ondertussen de knoflook fijn en zet opzij. Schil de chilipeper en de paprika door met een mes lichtjes over de schil te krabben. Snijd de stengels af, gooi ze weg en snijd ze vervolgens in de lengte doormidden en verwijder de zaden. Snijd de chilipeper en peper grof en zet opzij. Voeg het laurierblad toe aan de geroosterde kruiden. Voeg gesneden knoflook toe aan de koekenpan. Roer om te combineren en voeg dan de gehakte chili en peper toe. Roer ongeveer 1 minuut door, blus af met azijn en laat iets inkoken. Voeg de tomaten toe en plet ze met de achterkant van een lepel en laat ongeveer 5 minuten sudderen. Verwijder de kruidnagels, kaneel en laurier en laat verder koken op laag vuur.

Rode Wijn Reductie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	g
runderbotten	650	g
rozemarijn	4	takjes
tijm	8	takjes
zout en peper		
lichte basterd suiker	50	g
sherryazijn	40	ml
rode wijn	75	ml

Plaats de boter in de vriezer. Zet de oven aan op 180°C. Doe de runderbotten, rozemarijn, tijm en zout en peper in een braadslee en braad in de oven tot de botten bruin zijn. Verwijder de kruiden halverwege voordat ze verbranden. Haal uit de oven en plaats de runderbotten in een kookpan en zet de botten onderwater. Voeg 25 g bruine suiker toe en roer door. Voeg de 30 ml rode wijn en de sherry azijn en reduceer tot de helft. Zeef het mengsel door een fijne zeef. Koel de saus terug. Schep het vet van het oppervlak van de vloeistof. Voeg de resterende rode wijn, suiker en zout naar smaak aan de saus toe. Haal van het vuur en monteer de boter met koude boter.

Pompoen Puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	450	g
sansa olijfolie	25	ml
room	25	ml
boter	25	g
sherryazijn	25	ml
peper		
zout		

Schil de pompoen in blokjes van 1 cm. Doe de pompoenblokjes, olie, zout en peper in een braadslede en schep alles door elkaar. Plaats in de oven en bak tot de pompoen gekarameliseerd is, ongeveer 30-45 minuten. Doe de pompoen over in keukenmachine of Thermomix samen met de overige ingrediënten en mix tot een gladde massa. Breng op smaak en reserveer warm.

Geblakerde Ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	5	
sansa olijfolie	125	ml

Schil de uien, laat de 'wortels' aan de ui en snij in de lengte doormidden, zodat de uien aan 1 kant nog aan elkaar vastzitten. Doe de olie in een braadslee. Voeg de uienhelften toe, met de gesneden kant naar beneden. Rooster de uien in de oven tot ze zacht en verkoold zijn, ongeveer 30 minuten. Haal uit de oven en halveer de geblakerde uienstukken. Reserveer warm.

Ingemaakte Ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	6	
lichte basterd suiker	80	g
rode wijnazijn	40	ml
zout		
rozemarijn	2	takjes
tijm	2	takjes

Schil de sjalotten. Snij de sjalotten in de lengte doormidden en scheid ze in afzonderlijke blaadjes. Doe de suiker en 60 ml water in een steelpan en zet op matig vuur. Laat de suiker smelten en breng aan de kook. Voeg al roerend de overige ingrediënten toe. Haal van het vuur en voeg de sjalotten toe, reserveer de sjalotten in het vocht zo lang mogelijk, daarna goed laten uitlekken. Reserveer warm.

Ribeye

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ribeye	1000	g
zonnebloemolie	150	ml
rozemarijn	4	takjes
tijm	10	takjes
boter	100	g
zout		
peper		
aluminiumfolie		

Laat de Ribeye op kamertemperatuur komen onder aluminiumfolie. Rits de blaadjes van de rozemarijn en tijm. Snij de boter in blokjes. Kruid de Ribeye aan alle kanten. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de olie toe en wanneer deze gloeiend heet is, schroei de Ribeye aan alle kanten dicht. Voeg de overige ingrediënten toe en plaats de pan in een warme oven met alufolie en laat de steaks garen tot kerntemperatuur van 50°C. Haal de Ribeye uit de pan en leg ze op een snijplank. Bewaar de jus. Laat 10 minuten rusten onder folie en trancheer. Dek losjes af met folie om warm te houden.

Rozemarijn Zout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozemarijn	2	takjes
zout	50	g

Haal de blaadjes van de rozemarijn. Doe de rozemarijnblaadjes en het zout in de Thermomix en verwerk tot een fijn poeder.

Tarwekoekjesbodem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwekoekjes	150	g
ongezouten boter	120	g

Smelt de boter en maal de koekjes. Meng de gemalen koekjes en de gesmolten boter in een kom. Verdeel het mengsel over de mal en druk het stevig aan. Reserveer de helft voor de bodem, de rest wordt gebruikt bij de opmaak. Zet in de vriezer om op te stijven.

Limoen Ganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	200	ml
witte chocolade	200	g
limoensap	50	ml
ongezouten boter	20	g

Giet de room in een pan en kook op middelhoog vuur tot het kookt. Voeg de witte chocolade, het limoensap en de boter toe en klop tot alles goed gemengd is. Giet een dunne laag ganache in het deegframe over de tarwekoekbodem. Reserveer het in de vriezer tot het opgestijfd is.

Cheesecake Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	g
roomkaas	230	g
suiker	60	g
citroen	1	
slagroom	140	ml

Week de gelatine in koud water om zacht te worden. Verhit 1/3 slagroom en voeg de uitgeknepen gelatine toe, om de gelatine op te lossen. Laat afkoelen. Klop de roomkaas, de suiker en de slagroom met gelatine in een mixer voorzien van een gardeopzetstuk tot een glad mengsel. Rasp en pers de citroen. Roer de citroenschil, citroensap erdoor. Klop de overige room wat luchtig en spatel deze door het mengsel. Verdeel de helft van de mousse in een gelijkmatige laag over de limoen ganache. Zet de resterende mousse in de koelkast tot gebruik. Zet de cheesecake ondertussen terug in de vriezer.

Bosbessengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosbessen	100	g
geleisuiker	30	g
water	55	ml

Meng de bosbessen, geleisuiker en het water in een pan. Verhit dit om de suiker op te lossen en kook in tot coulisdikte, eventueel fijn prakken. Zet opzij om af te koelen tot kamertemperatuur. Giet de gelei in een gelijkmatige laag over de cheesecake mousse en laat weer in de vriezer opstijven. Zodra de gelei bevroren is verdeel je de resterende cheesecake mousse over de gelei. Zet de cheesecake terug uit de vriezer.

Passievruchten Curd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtensap	700	ml
boter	65	g
gelatine	4	g
eieren	4	
kristalsuiker	100	g

Kook het passievruchtensap in tot 100 ml. Meng het passievruchtensap en de boter in een pan. Kook op middelhoog vuur tot het kookt. Week de gelatine in koud water. Klop de eieren en de suiker luchtig. Voeg het mengsel door het passievruchten mengsel en verwarm deze au bain-marie totdat de curd stevig is (lepelproef). Knijp het overtollige water uit de zachte gelatine, voeg deze toe aan het passievruchtenmengsel en klop totdat deze is opgelost. Schep kleine hoeveelheden passievruchten-curd gelijkmatig over de cheesecakemousse en spreid het uit tot een dunne laag. Reserveer wat curd in een spuitzakje koel. Zet de cheesecake terug in de vriezer.

Passievruchtengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
agar agar	5	g
passievruchtensap	300	ml

Breng het passievruchtensap aan de kook. Voeg de agar agar toe en kook 3 minuten door. Laat de gelei iets af te koelen. Stort de gelei over de cheesecake. Zet de cheesecake in de koelkast.

Limoen - Kardemonijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	200	ml
suiker	120	g
limoenen	2	
kokosmelk	300	ml
sinaasappellikeur	30	ml
kardemon (gemalen)	6	g

Breng het water aan de kook en los hierin de suiker op. Laat dit afkoelen. Boen de limoenen schoon en rasp wat van de schil van twee limoenen af en pers vervolgens deze limoenen uit. Meng geraspte limoenschil, limoensap, kokosmelk, kardemon en de likeur door het suikerwater. Laat dit in de ijsmachine tot ijs draaien. Reserveer.