

2026 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1000	ml

Maak 1 liter groentebouillon volgens basisreceptuur

Tomatensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaatjes	250	g
sansa olijfolie	35	ml
knoflook	4	g
gember	7	g
wortelen	50	g
rode uien	150	g
masala	4	g
groentebouillon	500	ml
gepelde tomaten	400	g
witte wijnazijn	5	ml
peper		
zout		

Besprenkel de tomaten met 10 ml olijfolie. Rooster ze in de oven op 200°C tot ze zacht en geblakerd zijn. Bak de knoflook, gember, wortels en uien in de resterende 25 ml olijfolie tot ze zacht zijn. Voeg de masala toe en bak een minuut of twee. Voeg de geroosterde tomaten toe en bak nog eens 5 minuten. Voeg 400 ml groentebouillon en de gepelde tomaten toe. Dek af met een cartouche (papieren of siliconen deksel) en kook 20 minuten tot de uien en wortels zacht zijn. Laat de soep 1 uur staan om zijn smaak te ontwikkelen. Blender de soep. Meng zo'n 350 ml groentebouillon met de soep, maak deze niet te dik. Breng op smaak met peper en zout.

Vetkoek

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde gist	3	g
lauw water	125	ml
tarwebloem	175	g
honing	11	g
gemalen korianderzaad	2	g
zout	3	g
frituurolie		

Meng de gist met het lauwe water en laat het 5 minuten staan. Meng de bloem, honing en koriander en voeg het watermengsel toe. Voeg als laatste het zout toe. Kneed tot er een deeg ontstaat dat niet meer plakt. Dek af en laat 30 minuten rusten. Sla het deeg plat en laat het nog eens 30 minuten staan. Rol vervolgens porties van 30 g tot ballen en laat de ballen 15 minuten rijzen. Frituur op 180°C gedurende 4 minuten of tot ze goudbruin zijn en laat de bolletjes uitlekken op keukenpapier.

Yoghurt Espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatinepoeder	3.2	g
water	16	g
yoghurt	300	ml
zout	4	g
kidde patronen	2	

Laat de gelatinepoeder 20 minuten wellen in water (verhouding 1 deel poeder op 5 delen water). Verwarm 70 ml van de yoghurt, met de gewelde gelatine en het zout om de gelatine vloeibaar te laten worden. Maar laat het niet koken. Meng het gelatinemengsel met de resterende yoghurt terwijl het nog warm is. Doe het mengsel in een kidde en laadt twee kidde patronen. Laat het 1 uur op kamertemperatuur staan.

Tomaatconcasse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaat	2	
sansa olijfolie	5	ml
gemalen koriander	1	g
verse koriander	10	blad
zout		

Pliceer de tomaat. Snijd in vieren en verwijder het vruchtvlees, ook de pitjes. Snijd de tomaat in fijne brunoise. Maak aan met wat olijfolie, gemalen koriander en zout. Snijd de blaadjes koriander tot chiffonade en meng door de tomaatconcasse.

Uienbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	750	g
zonnebloemolie		
zwarte peperkorrels	10	g
laurierblad	3	
tijm	6	takjes
zilveruitjes - zoetzuur	10	
champignons	100	g
sojasaus	50	ml
water	750	ml
appelcider	200	ml
agar agar	7	g
cocktailglazen		
blauwe kaasdoek		

Snijd de uien met schil grof. Verhit wat zonnebloemolie en zweet hierin de ui aan voor 2 minuten. Voeg vervolgens de peperkorrels, laurier en tijm toe en laat samen nog eens 2 minuten aanzweten. Snijd de champignons grof en voeg toe aan de uien. Blus het geheel af met sojasaus, appelcider en water. Laat dit vervolgens ongeveer een uur op zacht vuur trekken. Passeer de bouillon door een blauwe kaasdoek en meet 1 liter af. Voeg eventueel water toe. Verhit de heldere bouillon en voeg de agar agar toe. Kook de bouillon met agar agar 2 à 3 minuten door. Laat de bouillon opstijven buiten de koelkast. Pureer de gegeleerde uienbouillon met een staafmixer tot een korrelige gel. Reserveer deze in een spuitzak. Spuit de uienbouillon gel vervolgens in cocktailglazen. Snijd de zilveruitjes fijn en verdeel over de cocktailglazen. Reserveer de cocktailglazen op kamertemperatuur.

Schuim van Kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse alpenkaas alta badia	150	g
room	75	ml
volle melk	75	ml
eidooier	50	g
kidde patronen	2	

Breng de melk met de room aan de kook. Snijd de kaas in kleine blokjes en doe in de blender. Giet de warme melk en room erbij en als laatste de dooiers. Blender het geheel tot 80°C in de thermomix op stand 5. Wrijf vervolgens door een zeef. Zet afgedekt weg tot gebruik. Warm het kaasschuim kort au bain-marie op tot het schuim lauw aanvoelt. Giet in een kidde en laadt 2 kidde patronen erin.

Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood	1	snee
sansa olijfolie	15	ml
knoflookpoeder	2	g
gedroogde peterselie		
peper		
zout		

Verwijder de korstjes van het brood en snijd blokjes van 0,5 cm bij 0,5 cm. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de croutons goudbruin. Breng op smaak met de knoflook poeder, gedroogde peterselie, peper en zout. Laat daarna uitlekken op een keukenpapiertje.

Kwartel I

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hele kwartels	5	

Verwijder het wensbeen van elke kwartel en bewaar voor later. Verwijder de borsten van de kwartels, laat het vleugelbot zitten maar verwijder het vleugeltje. Verwijder de poot en dij in één stuk van de kwartelpoten. Verwijder vervolgens het dijbeen en duw het vlees omhoog zodat het op een lolly lijkt - bewaar de botten voor de bouillon. Reserveer de borsten tot voor uitgaan.

Kwartelbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelbouillon	500	ml
kippenbouillonpoeder	15	g

Maak 500 ml kwartelbouillon volgens basisreceptuur kippenbouillon. Samen met de bouillonpoeder. Gebruik de botten die overblijven van het bereiden van de kwartel. Kook de botten tot ze schoon zijn. Haal ze uit het water en schraap voorzichtig alle resterende deeltjes weg. Bewaar ze voor het opdienen.

Kwartel Pootje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelpootjes	10	
kwartelbouillon	400	ml
kalfsfond	350	ml

Pocheer de lolly's in de kwartelbouillon tot ze gaar zijn. Zorg dat ze onder staan. Reserveer ze koel. Maar een jus van de kwartelbouillon en kalfsfond.

Kwartelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	
water		
azijn	45	ml

Verwarm een pan met water en voeg azijn toe, je zou het in het water moeten kunnen proeven. Haal de eieren uit hun schaal door de bovenkant eraf te snijden en elk ei in een apart bakje te leggen, bewaar de schalen voor het serveren. Breng het water aan de kook en draai het rond voordat je het kwarteleitje er voorzichtig in laat vallen. Pocheer tot het ei stevig genoeg is om met een schuimspaan uit het water te halen zonder uit elkaar te vallen. Doe de gepocheerde eieren in een schaal, laat ze afkoelen in water en bewaar ze. Verwarm de eieren indien nodig door ze voorzichtig 30 seconden in licht gezouten water te verwarmen. Haal ze eruit en laat ze drogen op keukenpapier voordat je ze op het bord legt.

Kataifi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kataifi	50	g

Rol 5 gram kataifi per keer op tot een ruwe vorm van een nest. Bak in een oven van 180°C gedurende 15 minuten of tot het goudbruin is.

Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
natuurazijn	200	ml
water	200	ml
suiker	75	g
peperkorrels	6	
laurierblad	1	

Snij dunne linten van de courgette. Verwarm water, azijn en suiker totdat de suiker is opgelost. Deel het zoetzuur met de beukenzwammen. Voeg peperkorrels, laurier en courgette linten toe en marineer zo lang mogelijk. Haal de linten uit het zoetzuur en rol op tot een rolletje.

Beukenzwam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beukenzwam	1	bak

Snijd de beukenzwammen los. Verwarm de zoetzuur. Voeg de beukenzwammen toe en marineer zo lang mogelijk. Haal de beukenzwammen uit het zoetzuur en reserveer.

Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	3	
boter	30	g
tijm	2	takjes

Snijd de prei in stukken, zorg dat ze allemaal even groot zijn. Doe ze in een vacuümzak met de boter en de takjes tijm. Vacumeer en gaar sous vide op 89°C gedurende 45 minuten. Koel ze af in een ijsbad en reserveer.

Eischalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eischalen		
zeezout	40	g

Kook de schalen schoon in een pan met kokend water. Haal ze uit het water en laat ze drogen. Vul ze bij het serveren met 5 ml jus. Leg 6 g grof zout op een hoopje om de jusge vulde eierschaal te ondersteunen.

Kwartel II

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelborst		
boter	20	g
tijm	1	takje
knoflook – geplet	0.5	teen
peper		
zout		

Bestrooi de kwartelborst licht met zout en peper. Doe de boter in een pan met de tijm en knoflook. Braad de kwartelborsten op de vel-kant naar beneden aan als de boter bruin is. Bak tot ze roze zijn, 2 minuten aan elke kant, onder voortdurend bedruipen.

Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1000	ml

Maak 1000 ml visbouillon naar basisreceptuur. Passeer door een zeef en kook in tot 50%

Zeeduivel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel filets	10	
plakjes pancetta	30	
knoflook	3	teen
tijm	3	takjes
rozemarijn	3	takjes
peper		
zout		

Maak de zeeduvelfilets schoon. Leg de plakjes pancetta naast elkaar, waarbij ze elkaar lichtjes overlappen. Leg de zeeduvelfilet op de pancetta en wikkel strak in folie. Plaats 1 uur in de vriezer. Snijd de ingepakte filet in gewenste porties. Verwarm de oven op 180°C. Bak de zeeduivel kort aan alle kanten op hoog vuur tot ze goudbruin zijn. Leg ze dan op een bakplaat in de oven op 180°C. Bak gedurende 3-4 min. Werk af in de pan met boter, kruiden en knoflook. Reserveer warm.

Witte Wijn Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	75	g
venkel	1	
pernod	30	ml
witte wijn	375	ml
visfumet	225	ml
room	500	ml
boter	75	g
zwarte vis-eitjes	50	g
witte peper		
zout		

Snijd de boter in blokjes en reserveer in de vriezer. Snijd de sjalot en het venkelwit fijn. Reserveer het venkelgroen voor presentatie. Verwarm de witte wijn en voeg sjalot en venkel toe. Voeg de visbouillon toe, laat het geheel inkoken tot 50%. Voeg de room en Pernod samen in een andere pan en reduceer tot 50%. Voeg naar smaak de twee sauzen samen en laat nog licht inkoken. Breng op smaak met witte peper en zout. Monteer de saus met de koude roomboter, gebruik een staafmixer. Roer de kaviaar zacht en kort door de warme saus

Prei Olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei - het groen	3	
zonnebloemolie	250	ml
blauw kaasdoek		

Doe het preigroen (1 prei + prei-groen van de visbouillon) in de blender. Giet er de zonnebloemolie bij en mix glad. Passeer door een zeef met doek en reserveer.

Aardappel Mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	1000	g
boter	200	g
room	200	ml
nootmuskaat		
peper		
zout		

Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze gaar. Pureer de aardappelen met een pureestamper en voeg de boter toe. Verwarm de room licht en schenk dit beetje bij beetje erbij tot je een zalvige puree krijgt. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper en reserveer warm. Check voor serveren of de mousseline niet te droog is. Zo ja, voeg eventueel nog wat verwarmde room toe.

Aardappelkussentje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	3	grote
eiwit	45	g
maïzena	25	g
frituurolie	500	ml

Klop in een kommetje het eiwit met de maïzena tot een gladde massa. Snijd de aardappelen met een mandoline zo dun mogelijk. Dep de plakjes droog met keukenpapier en bestrijk één kant van elk plakje met het maïzena mengsel. Leg de plakjes met de bestreken kanten op elkaar en druk ze stevig aan. Snijd de plakjes met behulp van een ronde uitsteekvorm in kleine cirkels van ca. 5 cm. Verhit de frituurolie in een friteuse of grote pan tot 180°C. Bak een paar aardappelparen tegelijk. Blijf bedruipen en draai ze voorzichtig om in de olie tot ze goudkleurig zijn. Laat de aardappelkussentjes op keukenpapier uitlekken.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	500	g
nootmuskaat		

Blancheer de spinazie gaar en koel terug op ijswater. Breng op smaak met nootmuskaat. Reserveer warm.

Pompoenijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	350	g
volle melk	150	ml
room	150	ml
glucose	75	g
eidooiers	2	
suiker	45	g

Schil de pompoen en snij in kleine stukjes. Doe de pompoen in een vacuümzak en seal deze dicht. Stoom de pompoen op 100°C voor ca. 10 minuten en pureer tot een gladde massa. Meet 300 g af en zet apart. Verwarm de melk en room samen in de Thermomix op 80°C. Voeg 300 g puree, glucose, eidooiers en suiker toe. Mix tot het mengsel een temperatuur van 80°C heeft bereikt. Zeef het mengsel, laat het afkoelen in ijswater en draai het in een ijsmachine. Reserveer in de vriezer.

Malva Pudding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	10	g
basterdsuiker	125	g
ei	0.5	
abrikozenjam	10	g
natriumbicarbonaat	3	g
melk	125	ml
cakemeel	125	g
zout		
bruine azijn	10	ml

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed twee bakblikken met bakpapier. Klop de boter en basterdsuiker romig. Voeg het ei toe en klop goed, ongeveer 12 minuten - dit is belangrijk om een kruimelige textuur te krijgen. Klop de abrikozenjam erdoor. Los het natriumbicarbonaat op in de melk. Zeef de bloem en het zout samen en voeg het roommengsel afwisselend met het melkmengsel toe. Roer tot slot de azijn erdoor. Verdeel het mengsel over de twee bakblikken. Dek af met aluminiumfolie en bak 45 minuten in de voorverwarmde oven.

Mandarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijn	1	
citroen	1	
suiker	50	g
water	50	ml

Snij de schil van de mandarijn en citroen en snijd deze in dunne strookjes. Breng water aan de kook en blancheer de schil. Spoel de schil af onder koud water en herhaal het blancheren 3 maal. Breng suiker en water aan de kook en voeg de schillen toe. Laat langzaam inkoken en haal de schillen eruit en laat deze drogen op bakpapier.

Malva Puddingsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	375	ml
boter	195	g
bruine suiker	375	g
water	195	ml

Doe alle ingrediënten in een pan, breng aan de kook en laat 5 minuten koken. Giet 2/3 van de saus in delen over de pudding wanneer deze uit de oven komt. Reserveer 1/3 van de saus voor opmaak.

Kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basterdsuiker	45	g
boter	45	g
honing	45	g
cakemeel	45	g
gemalen gember	2	g
citroensap	3	ml

Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de basterdsuiker, boter en honing. Voeg het cakemeel en de gemalen gember toe. Voeg als laatste het citroensap toe en laat het mengsel afkoelen. Rol het in kleine balletjes en leg ze op bakpapier. Bak tot ze goudbruin zijn.