

# 2026 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

## KOMKOMMER

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	st

Snijd de komkommer met een mandoline op de dunste stand in flinterdunne plakken. Bestrooi de plakjes komkommer licht met zout. Schik de plakken dakpansgewijs in een donutvormige mal.

## MAKREEL TARTAAR

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
makreel	3	st
citroen	2	st
limoen	2	st
gember	3	cm
suiker	250	g
munt	8	takjes
basilicum	25	g
water	450	ml
mascarpone	50	g
peper		
zout		

Fileer en ontvel de makreel. Rasp de citroen en pers uit. Rasp de limoen en pers uit. Snijd de gember in stukjes. Breng het water, de suiker, de gember, de limoen sap en rasp en citroen sap en rasp aan de kook. Voeg de basilicum blaadjes, de muntblaadjes, peper, zout toe en reduceer tot een frisse, sterke smaak. Zeef de dressing en giet 65°C warme dressing op de makreelfilet en laat rustig afkoelen. Haal de makreel uit de dressing en laat uitlekken. Versnijdt de makreelfilet tot tartaar en voeg de mascarpone en meng goed. Maak op smaak met peper en zout. Vul de komkommer "donuts" met de tartaar en dek af met de resterende komkommerplakjes. Reserveer koel zodat alles kan opstijven.

## GEMBER-LIMOEN SAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	375	ml
limoensap	35	ml
room	190	ml
eidooiers	4	
gember	2	cm
suiker	35	g

Rasp de gember fijn. Maak een ruban van de eidooiers, gember en de suiker. Breng de melk aan de kook en giet op de ruban, breng al roerend tot 82°C (portez à la nappé). Voeg er de room en het limoensap aan toe. Passeer en reserveer koel.

## BASILICUMOLIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	35	g
zonnebloemolie	150	ml

Plaats de basilicum, steel en blad in de Thermomix met de zonnebloemolie. Blender tot kruiden olie: 3 minuten, 55 °C, stand 6. Blender vervolgens nog 1 minuut op stand 10. Zeef de olie met een kaasdoek en reserveer in een flesje.

## NORI TUILE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	50	g
boter	50	g
eiwit	50	g
nori	20	g
poedersuiker	50	g
zout		

Smelt de boter. Mix de nori tot fijn poeder. Passeer de bloem door een zeef en voeg de nori poeder toe. Voeg het eiwit en de poedersuiker toe. Voeg vervolgens de gesmolten boter toe, meng goed. Strijk uit in de mal en bak op 160°C gedurende 7 min. Haal de tuile uit de mal terwijl ze nog warm is.

**ROOS VAN BIETEN**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieten rauw	4	
tijm	4	takjes
knoflook	2	teen
sansa olijfolie	20	ml
boter	30	g
zout		
peper		

Blancheer de knoflooktenen kort en snipper fijn. Reserveer tot punt 8. Schil de bieten met een dunschiller. Snijd 1 biet op de snijmachine in plakjes van 6 mm dik. Snijd de andere bieten op de snijmachine in plakjes van 3 mm dik. Kook de bieten in 2 aparte pannen gaar in gezouten water. Reserveer het kookvocht. Verdeel de dikkere plakjes biet voor de brunoise (punt 17) en de Gerookte Vinaigrette (punt 13). Leg ± 6-8 plakjes van de dunne biet naast elkaar, dakpansgewijs. Rol het vervolgens op. Snijd het rolletje doormidden en plaats het rolletje met de gesneden kant naar beneden op zijn kant. Je hebt dan 'roosjes van biet'. Verwarm in de pan de olijfolie, tijm, knoflook en boter. Plaats voorzichtig de bietenrolletjes in de koekenpan en verwarm de bietenrolletjes op een laag vuur. Haal de roosjes van biet uit de pan, en zeef de olie. Reserveer de olie voor de Brunoise van biet (punt 18).

**PETERSELIE-OLIE**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie	70	g
zonnebloemolie	100	ml

Draai de bladpeterselie samen met de olie gedurende 3 minuten in de Thermomix helemaal fijn, temperatuur 37°C, snelheid 6. Regelmatig naar beneden schrapen. Zeef de olie door een blauwe doek en reserveer in een spuitflesje.

## GEROOKTE VINAIGRETTE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes rode biet (6 mm)		
bietenkookvocht	30	ml
rode wijnazijn	20	ml
zout		
gedroogde tijm	2	g
picudo olijfolie	50	ml

Pureer de bieten met het bietenkookvocht en duw door een zeef. Voeg de rode wijnazijn en wat zout toe. Plaats de vinaigrette in een kommetje, plaats er de gedroogde tijm naast en rook dit in de kleine rookoven. Laat het even doorroken, haal dan van het vuur en laat nog even staan. De tijmrook kan nu goed in de vinaigrette trekken. Voeg de olijfolie rustig toe en reserveer tot uit.

## BRUNOISE VAN BIET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes rode biet (6 mm)		
tijm	4	takjes

Rits de tijm van de takjes en snijd de biet brunoise. Bak de biet met de tijm in de olie (over van punt 10).

**KROKANTE AARDPEER**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	5	
grof zout		
walnootolie		
limoen	2	
zout		
peper		

Verwarm de oven op 160 °C. Pof de aardperen op grof zout in een oven in 120 minuten. Laat afkoelen en snijd de aardperen over de lengte doormidden. Lepel het vruchtvlees uit de schil, schraap de schil goed schoon. Droog de leeggeschepte schillen in de warmhoudkast. Rasp de limoen. Snijd het vruchtvlees tot compote en breng op smaak met walnootolie, limoenrasp, zout en peper. Reserveer tot uit. Frituur de schil op 160 °C krokant en laat uitlekken op keukenpapier.

**PORTOBELLO MOUSSE**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	110	g
ui	75	g
slagroom	60	ml
portobello	6	
agar agar	8	g
truffelolie		
zout		
peper		

Snipper de ui. Bak de ui zacht in de 15 g boter. Voeg de room en de overige boter toe. Kook op een lage temperatuur, ongeveer 10 minuten. Voeg de agar agar toe en breng aan de kook, laat 2-3 minuten doorkoken. Snijd de portobello klein. Mix het mengsel met de portobello in de thermomix, stand 5 voor 2 minuten tot een egale massa. Breng op smaak met de truffelolie, zout en peper. Zeef het mengsel en giet in een vorm naar keuze. Laat de mousse minimaal 1 uur in de koeling opstijven.

## VINAIGRETTE SHISO

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiso purple	2	bakjes
mandarijn	1	
citroen	1	
rijstazijn	30	ml
sojasaus	10	ml
mosterd	5	g
sesamolie	15	ml
zonnebloemolie	165	ml
sjalot	40	g

Snijd de sjalot fijn en bak deze glazig. Pers de mandarijn en citroen uit. Blender alle ingrediënten, behalve de sjalot, tot de Shiso purple fijn is. Meng de sjalot er doorheen. Reserveer de dressing koel.

## KAVIAAR VAN SPINAZIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse spinazie	400	g
water	30	ml
algenpoeder	25	g
agar agar	3	g
zonnebloemolie	250	ml
zout		
peper		

Koel de zonnebloemolie in een bak terug naar - 5 °C in de vriezer. Was de spinazie grondig. Blender de spinazie en de algenpoeder met het water in de thermomix, stand 7 voor 5 minuten. Zeef de substantie en breng het sap op smaak met wat zout en peper. Kook het sap met de agar agar voor 2 minuten. Haal van het vuur en reserveer in een spuitflesje. Haal de olie uit de vriezer en houd de fles ondersteboven boven de koude olie, zodat het gaat druppelen. Beweeg het boven de bak olie. Zeef de kaviaar uit de olie en reserveer koud.

**SCHORSENEER**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	10	
sansa olijfolie	60	ml
amandelen	25	g
walnoten	25	g
hazelnooten	25	g
komijnpoeder	7	g
panko	100	g
ei	2	
bloem	100	g
zout		

Verwarm de frituur op 160°C. Was en schil de schorseneren. Snijd ze in stukken van zo'n 15 cm. Breng op smaak met de Sensa olijfolie en zout. Vacumeer en gaar 15-20 minuten op 100 °C in de stoomoven. Laat de schorseneren afkoelen. Draai de amandelen, walnoot, hazelnoot komijnpoeder en panko kort in een keukenmachine klein. Split het ei. Haal de schorseneren achtereenvolgens door de bloem, het eiwit en de noten. Frituur de gepaneerde schorseneren ongeveer 3 minuten.

**BORDELAISESAUS**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
peterseliestengels	10	g
rode wijn	500	ml
kalfsfond	250	ml
laurierblad	1	
boter	75	g
zout		
peper		

Snipper de sjalotten. Stoof ze glazig in 25 g boter. Plaats de overige boter in blokjes in de vriezer. Voeg de peterseliestengels, de rode wijn en het laurierblad toe. Laat tot 1/3 inkoken. Voeg de fond toe en laat verder inkoken. Zeef de kruiden en sjalotten eruit. Breng op smaak met peper en zout. Haal de saus van het vuur en voeg de overige boter toe. Monteer de saus met de koude boter.

## AUBERGINE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
sojasaus	50	ml
mirin	50	ml
gembersiroop	10	ml
honing	20	g
knoflook	2	teen
vacumeerzak		

Hak de knoflook fijn. Snijd 3 plakken aubergine van 4 cm dikte. Snijd deze in 4 kwarten. Meng de sojasaus, mirin, gembersiroop, honing en de knoflook. Voeg de aubergine en de marinade toe aan een vacumeerzak, seal deze en laat een uur marinieren. Zorg ervoor dat de aubergine onder het vocht staan. Verwarm de oven op 200 °C. Vet een ovenschaal in en leg hier de aubergine in. Bak de aubergine in 20 minuten. Draai iedere 5 minuten om zodat beide kanten mooi karamelliseren.

## WILD ZWIJN RACK

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wild zijn rack	1000	g
rozemarijn	4	takjes
boter	75	g
zout		
peper		

Verwarm de oven op 160°C. Maak het vlees schoon, krab de botjes schoon. Kruid met zout en peper. Verhit de boter en bak het rack rondom goudbruin. Verlaag de temperatuur en voeg de rozemarijn toe. Plaats het vlees in de oven en gaar zo'n 12 minuten of tot een kerntemperatuur van 62°C. Haal uit de oven en laat het 10 minuten rusten in de warmhoudkast.

## SPRUITEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruiten	300	g
knoflook	2	teen
boter	25	g

Snijd de spruiten doormidden en blancheer deze beetgaar. Snijd de knoflook fijn. Wok de spruiten met wat boter en de knoflook

## CHOCOLADE IJS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade - 70%	100	g
volle melk	400	ml
room 35%	200	ml
eieren	4	
suiker	120	g
vanille extract	1	pompje

Splits de eieren, de eiwitten heb je later nodig. Klopt de eidooiers met 60 g suiker schuimig. Verwarm de melk, de room, de vanille en 60 g suiker tot de suiker is opgelost. Smelt de chocolade in de warme melk met room. Giet 1/3 van de melk met room bij de schuimige eidooiers. Meng dit goed door elkaar. Giet alles terug in de pan met de 2/3 melk met room. Verwarm het geheel tot 80 °C. Blijf roeren tot er binding ontstaat. Doe de lepeltest. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en draai er ijs van.

## CHOCOLADE MOUSSE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade - 70 %	250	g
volle melk	250	ml
eidooiers	4	
eiwitten	4	
suiker	50	g
gelatine	3	g

Week de gelatine in koud water. Verwarm de melk en 25 g suiker tot de suiker is opgelost. Smelt de chocolade in de warme melk. Smelt de gelatine in de chocolade-melk massa. Laat dit zover afkoelen dat het licht begint op te stijven. Klop de eidooiers met de rest van de suiker tot een luchtige massa. Meng dit door chocolade-melk massa. Klop de eiwitten stijf en spatel deze er ook door. Doe de massa in een ruime bak, dek af en laat minstens 1,5 uur afkoelen in de koelkast.

## LAVA CAKE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade - 70%	175	g
boter	175	g
eidooier	50	g
eieren	3	
suiker + wat extra	75	g
bloem	75	g
zout		
room	170	g
amarena kersen met siroop	60	g

Verwarm de oven op 170 °C. Smelt de chocolade en de boter au bain-marie en laat iets afkoelen. Klopt de eieren, de dooier en de suiker luchtig met de mixer. Spatel de chocolademassa door de geklopte eieren en meng hier de bloem en wat zout doorheen. Smeer de vormpjes in met wat boter, breng een laagje suiker op de zijwanden aan. Vul de vormpjes met het chocolademengsel tot 1 cm onder de rand. Zet ze in de koelkast totdat je ze gaat bakken. Hak de kersen grof, klop de room lobbijg. Meng de kersen met wat siroop door de room. Reserveer in de koelkast tot uit. A la minute - bak de cakejes zo'n 10 minuten in de oven. Check na 8 minuten of de bovenkant licht gestold is. Laat ze 2 minuten afkoelen.

## SOEZENDECORATIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	50	ml
boter	25	g
bloem	25	g
eieren	1	
zout		
poedersuiker	10	g
vanille suiker	1	zakje

Verwarm de oven op 160 °C. Breng de melk met de boter aan de kook. Voeg iets zout toe. Zeef de bloem en voeg aan de hete melk toe. Roer flink met een houten lepel tot een stijve, gladde massa en de bloem gegaard is. Neem de pan van het vuur en roer de eieren er stuk voor stuk door. Doe de massa in een spuitzak en spuit mooie decoratieve vormen op bakpapier. Bak de vormen in de oven in zo'n 10 minuten lichtbruin af. Meng de poedersuiker en vanille suiker en bestrooi de baksels.

## WHISKY GELEI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	67	ml
suiker	33	g
whisky	20	ml
gelatine	2	g

Week de gelatine in koud water. Kook het water met de suiker tot een siroop. Voeg de whisky en de uitgeknepen gelatine toe. Giet in een klein schaaltje/vorm en laat opstijven in de koelkast. Snijd in blokjes.

## MERINGUE STAAFJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	100	g
suiker	100	g
poedersuiker	100	g
citroensap		

Verwarm de oven op 100 °C. Maak de bekken en garde vetvrij met citroensap. Klop de eiwitten tot luchtig. Voeg geleidelijk en al kloppend de suiker toe, blijf minstens 10 minuten kloppen tot zachte pieken. Voeg de poedersuiker toe en klop kort door tot stijve pieken. Spuit met een spuitzak het schuim in staafjes op bakpapier. Droog in een oven voor 1,5-2 uur.