

# 2026 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

## VOORGERECHT Oyster Rockefeller

### Oyster Rockefeller

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ballon oesters	30	
grof zeezout		
spinazie	350	g
waterkers	1	bos
bosuitjes	7	
peterselie	20	g
groene peperkorrels	10	
knoflook	1	teen
boter	20	g
zwarte peper (vers gemalen)		
marjoraan (gedroogd)	6	g
basilicum	10	g
pernod	10	ml
witte wijn	30	ml
slagroom	150	ml

**OESTERS:** Strooi een laag grof zeezout in een ovenschotel. Open de oesters, laat het vocht weglopen en maak de oesters los. Leg de oesters terug in de holle schelp, verwijder eventueel los gruis. Plaats de schelp op het zeezout. **DRESSING:** Was de spinazie, verwijder de harde stelen en knijp de spinazie zo goed mogelijk uit. Laat daarna nog verder uitlekken. Hak de spinazie, de waterkers en de peterselie fijn. Hak de peperkorrels, de uitjes en de knoflook fijn. Smelt de boter in een pan met dikke bodem, bak de uitjes en voeg daarna de knoflook toe. Als deze zacht zijn, voeg dan de spinazie, waterkers, peterselie en groene peper toe en laat dit 5 min. smoren. Voeg het oestervocht toe en kook in tot de gewenste dikte. Roer de verse gemalen zwarte peper, marjoraan, basilicum, zout, Pernod, witte wijn en room erdoor. Laat dit 5 min. koken tot het mengsel dik en romig is. Voeg evt. nog een beetje room toe. Zet het vuur uit en schep de basilicum erdoor. Verwarm de oven voor op 220°C bovenwarmte. Verdeel het spinaziemengsel voorzichtig over de oesters. Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak op 220°C bovenwarmte, tot de bovenkant lichtbruin is. (± 5 -8 min.). **PRESENTEREN:** Leg een hoopje zeezout midden op een bord en plaats er per persoon 3 oesters in een stervorm op.



## Schorseneren cappuccino I crostini vacherin Mont d'Or

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenbouillon	1500	ml
fazantenkarkas	1000	g
prei	1	
ui	1	
knolselderij	200	g
tijm	4	takjes
foelie	2	blad
peperkorrels	8	
laurier	2	blad
knoflook	2	teen
schorseneren	300	g
room	150	ml
melk	150	ml
steranijs	1	st
poedergelatine	4	g
suiker	50	g
peper		
zout		
kiddepatronen	2	
koning oesterzwam	150	g
ganzenvet	50	g
citroensap		
baguette	1	
vacherin mont d'or	200	g

**FAZANTENBOUILLON:** Maak 1500 ml heldere fazantenbouillon. Hak de fazantenkarkas grof en bruneer deze in de oven. Zet op met 1500 ml KOUD water. Bereid een fazantenbouillon met hiernaast staande ingrediënten zoals de basisbereiding kippenbouillon. Laat minimaal 2 uur trekken, niet koken anders wordt de bouillon "blind". Schuim af en toe af. Zet waterglazen warm. **SCHORSENEERSCHUIM:** Week de poedergelatine in 20 ml koud water voor 20 minuten. Veeg met een borstel het zand van de schorseneren af en was ze daarna. Schil met een dunschiller de schorseneren (gebruik evt. handschoenen), zet meteen onder water met citroensap. Snij de schorseneren in stukjes van 1 cm. Kook de schorseneren in de room en melk, voeg de suiker en steranijs toe. Kook alles gaar en verwijder de steranijs, voeg de geweekte gelatine toe. Pureer in de thermomix en passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met zout en peper. Giet het in een Kidde en zet er 1 gaspatroon aan. Reserveer op kamertemperatuur. Wel af en toe even schudden. **PADDENSTOELEN:** Snijd de paddenstoelen in kleine brunoise 0.2x0.2 cm. Bak de paddenstoelen heel kort in het ganzenvet, breng op smaak met zout en peper. Reserveer. **SCHORSENEER KAANTJES:** Was en schil de schorseneren en leg ze in water met citroensap. Snijd er fijne brunoise van 0.2x0.2 cm. Verwarm het ganzenvet en bak de kaantjes op middelvuur goudbruin en krokant. Gier de kaantjes op een bolzeef en zout

licht na. Laat onder de warmtelamp verder drogen. CROSTINI: Snij de baguette in dunne plakjes, 10 stuks + 5 extra voor de breuk en bak krokant af in de oven. Besmeer de crostini met de Vacherin Mont D'or. Zet ze vlak voor uit nog even in de oven. PRESENTEREN: Verdeel de paddenstoelen over de glazen. Schep de heldere fazantenbouillon in de glazen. Voeg nog een kiddepatroon toe, nog even flink schudden en leg een dikke laag schuim op de bouillon. Strooi wat schorseneerkaantjes op het schuim. Serveer de crostini ernaast op een apart houten bordje.

**TUSSENGERECHT** Marbré van gerookte eendenborst en eendenlever | Gewürztraminer gelei |  
Brioche broodje

---

## Marbré van gerookte eendenborst en eendenlever | Gewürtztraminer gelei | Brioche broodje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amerikaanse patentbloem	250	g
extra bloem te bestuiven		
zout	5	g
gedroogde gist	5	g
suiker	25	g
eieren	3	
melk, koud	75	ml
boter	65	g
bakpapier		
plasticfolie		
gewürtztraminer	1000	ml
evt. suiker om aan te zoeten		
agar agar	10	g
poedersuiker	10	g
cakeblik		
vershoudfolie		
gerookte eendenborsten	2	
eendenlever	350	g
peper		
mesclun sla	100	g
atsina cress	1	bakje
valderrama hojiblanca olijfolie		
witte wijnazijn		

**BRIOCHE:** Snij de boter in kleine stukjes en reserveer koud. Doe 2 eieren en daarnaast alle andere ingrediënten voor het brioche deeg in een kom, behalve de boter. Meng alles tot een soepel deeg en kneed dit minimaal 10 minuten door. Doe tegen het einde van de kneedtijd de blokjes boter door het deeg. Het deeg blijft vrij plakkerig; het kneden gaat daarom het makkelijkst met een stand-mixer met deeghaak. Laat het deeg afgedekt 1 uur rijzen op een tochtvrije en warme plaats. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestuif het werkblad licht met bloem. Verdeel het deeg in 10 gelijke stukjes en rol er bolletjes van op het werkblad. Leg de bolletjes met wat tussenruimte op de bekleedde bakplaat. Dek de deegbolletjes losjes af met plasticfolie en laat ze nog 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op 200°C en klop 1 ei los. Bestrijk de brioche bollen voordat ze de oven in gaan met losgeklopt ei. Bak de bolletjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar. **GEWÜRTZTRAMINER GELEI:** Verwarm de wijn tot net onder het kookpunt. Los de agar agar en de poedersuiker in de wijn en laat 30 seconden pruttelen. Houd de rest lobbijg om te verwerken in de Marbré. **OPBOUW MARBRÉ:** Koel de eendenlever in twee porties diep terug (evt. vriezer). Bekleed het cakeblik met vershoudfolie. Snijd de eendenborst in dunne plakjes op de snijmachine, stand 5 en verwijder overdadig vet. Breng op smaak met wat peper en zout. Snijd de eendenlever in dunne plakjes op de

snijmachine, stand 6, iets dikker dan de eend. Breng op smaak met wat peper en zout. Besmeer de vorm met gelei, leg er plakjes eendenborst in, leg vervolgens een laagje plakjes eendenlever erop, verhouding 2 eendenborst: 1 lever. Herhaal het vorige punt tot de ingrediënten op zijn en eindig met eendenborst. Plaats in de koeling tot gebruik.

PRESENTEREN: Was de sla en droog deze. Maak een vinaigrette en haal de sla er doorheen. Stort de Marbré, verwijder de folie en snijd deze in plakken. Serveer een plak met een toefje sla en garneer met 3 blokjes gelei, steek in elk blokje een takje atsina cress. Plaats er een brioche broodje bij.



## Saltimbocca con Marsala I purè di zucca I Borlotti fagioli e finocchio

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1000	ml
kalfsschnitzels à 100 g	10	
prosciutto	10	plakjes
verse salie	20	blaadjes
bloem		
zout		
peper		
boter	150	g
marsala	250	ml
plasticfolie		
borlotti bonen	250	g
ui	1	
salie	4	blad
verse zwarte peper		
venkel	1 ½	
pernod	20	ml
pompoen	400	g
aardappels	2	
laurierblaadjes	2	
citroensap		
sansa olijfolie		
zwarte peper		
blaadjes	20	verse salie
zonnebloemolie		

**KIPPENBOUILLON:** Maak 1000 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur. **SALTIMBOCCA:** Verwarm de oven op 100°C. Vermeng de bloem met zout en peper. Snijd het vet en alle oneffenheden van de schnitzels (deze kunnen bij de kippenbouillon), leg ze tussen 2 stukken plasticfolie en sla ze voorzichtig plat, probeer een rechthoek te slaan. Bestrooi elke schnitzel met peper. Verdeel blaadjes salie over het vlees. Leg er een plak prosciutto op. Snij de schnitzel (met de salie en ham erop) in 3 lange slierten, maar laat aan de bovenzijde een smalle strook intact. Vlecht nu de repen als een paardenstaart of vlechtbrood en zet de onderzijde vast met een cocktailprikker, bepoeder ze met de bloem. Verhit de helft van de boter, leg 4 of 5 vlechten in een pan en bak ze 2 minuten aan elke kant tot ze goudbruin en mals zijn. Haal uit de pan, en houd ze afgedekt met folie warm in de oven tot een kerntemperatuur van 55°C. Giet de Marsala in de pan en roer de aanbaksels los. Breng de saus aan de kook en kook de saus 1 minuut door op middelhoge temperatuur, passeer door een fijne zeef en monteer met boter. **BERLOTTI BONEN:** Breng de bonen in koud water aan de kook, giet af en kook opnieuw. Doe dit 3 keer. Plaats de bonen met de kippenbouillon in de snelkookpan en laat ongeveer 1 uur koken. Snijd de salie in chiffonade. Snipper de ui en fruit in de boter. Warm de bonen op in wat boter, roer de fijngesneden salie erdoor. Reserveer

warm. VENKEL: Snij 1 venkel in zeer dunne plakjes en droog deze op bakpapier in de warmhoudkast. Snij de andere venkel in kleine stukjes. Smoor de venkel in boter met kippenbouillon totdat ze gaar zijn. Giet ze af. Voeg voor serveren de Pernod toe en verwarm de venkel nog even. POMPOEN: Schil de aardappels en pompoen en snijd in stukken. Kook de pompoenen en de aardappels in wat water met zout en de laurier in ongeveer 15 minuten gaar. Laat goed uitlekken, verwijder de laurier en pureer de pompoen. Breng op smaak met wat zout, versgemalen peper en eventueel een scheutje citroensap en wat olijfolie. Reserveer warm. PRESENTEREN: Frituur de salieblaadjes in zonnebloemolie. Plaats een "dikke" veeg pompoen over het midden van het bord. Maak in het midden van het bord een rondje met bonen (kookring). Plaats de saltimbocca op het bord en daarnaast de gesmoorde venkel. Serveer de saus in een schenkkannetje. Maak verder af met de gedroogde venkel en de salieblaadjes.



## Liaison Fatale

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	400	g
water	400	ml
suikerwater	400	ml
lychees (à 565 g)	1	blik
rozenwater (à 245 ml)	1	fles
rode voedingskleurstof		
bakpapier		
frambozen (vriezer)	500	g
prosorbet		
eiwit	100	g
fijne kristalsuiker	100	g
poedersuiker	100	g
maïzena	10	g
suiker	20	g
slagroom	200	ml
verse frambozen	250	g
geraspte kokos	200	g

**SUIKERWATER:** Laat de kristalsuiker en het water in een steelpan lauw worden, zodat de suiker smelt. Laat het afkoelen en deel door 2. Deel 1 is voor rozen-lychee sorbet. Deel 2 is voor frambozensorbet. **ROZEN-LYCHEESORBET:** Zet een rvs bak in de vriezer. Kook het rozenwater sterk in. Mix de lychees met een beetje van de siroop tot fijne pulp en voeg bij de lycheepulp, het rozenextract en een paar druppels rode voedingskleurstof en het suikerwater toe. Check met de Brixmeter het suiker gehalte, deze moet 28°Brix zijn. Draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs. Bekleed een rvs bak met bakpapier. Schep het ijs over in de koude rvs bak en reserveer in de vriezer 1 uur. Haal het ijs uit de vriezer. Spreid de rozen-lycheesorbet met behulp van een spatel op vel bakpapier van 1 cm dik uit. Leg er weer een vel bakpapier op en strijk met behulp van de deegroller een mooie rechthoekige lap van het ijs uit. Leg het geheel tussen de vellen bakpapier op een diepblad en laat verder hard worden in de vriezer. **FRAMBOZENSORBET:** Kook de frambozen met het suikerwater en draai er een puree van. Werk de puree door een zeef en verwijder alle pitjes, goed zeven. Zet dit mengsel in de koelkast tot het volledig is afgekoeld. Voeg naar verhouding ProSorbet toe (100 gram per liter vloeistof). Check met de Brixmeter het suiker gehalte, deze moet 28°Brix zijn. Draai het dan in de ijsmachine tot ijs en bewaar het in de diepvries. Haal het na een uur uit de vriezer, bekleed een dienblad met folie. Maak bolletjes van de frambozensorbet en zet weer terug in de diepvries. **MERINGUESTOKJES:** Klop de eiwitten in een kom luchtig met een beetje kristalsuiker. Strooi zodra de eiwitten stijf beginnen te worden de rest van de suiker er geleidelijk bij. Blijf kloppen tot de meringue mooi wit is en aan de draden van de garde blijft hangen. Zeef het poedersuiker en maïzena boven de meringue en meng die er met een rubberen spatel doorheen. Verwarm de patisserie oven voor op 90°C. Vul een spuitzak en maak lange gladde lijnen op een met bakpapier beklede bakplaat. Spuit er ook wat bolletjes op. Bestrooi de bolletjes met kristalsuiker. Zet het geheel 1 tot 2 uur in een op 90°C voorverwarmde oven. **COULIS:** Kook de frambozen met de suiker. Passeer door een fijne zeef en laat afkoelen. EN

VERDER: Klop de slagroom met de suiker stijf. Snijd de frambozen doormidden. Schep de helft van de frambozen door de slagroom. Snijd driehoekjes van  $\pm 7$  cm uit de rozen-lycheesorbet. Doe de kokos in RVS bak en haal de driehoekjes een keer door de geraspte kokos.

PRESENTEREN: Plaats op een bord een driehoekje rozen-lycheesorbet. Leg er een bolletje frambozen sorbet op en dan wat meringue-stokjes en -bolletjes. Druk ze licht tegen de sorbet. Garneer het geheel met de helft van de frambozen en strooi er wat poedersuiker over (via een bolzeef). Garneer tot slot met wat geklopte slagroom met frambozen en frambozencoulis.

Versieren (extra voor de liefhebber met geduld): Kook de helft van de overgebleven lycheesiroop (uit de blikken) (aangelengd met wat water) heel sterk in met enkele druppels rode kleurstof. Neem een dik stokje en versier de borden (ruim op tijd), voordat je ze gaat opmaken.