

2025 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Leche de Tigre

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchten	4	
aji amarillo pasta	7	g
mirin	50	ml
rijstazijn	50	ml
olijfolie extra vierge	30	ml
pisco	15	ml

Snijd de passievruchten doormidden en lepel deze uit. Mix de aji amarillo pasta, passievruchtenpulp, Mirin en rijstazijn door elkaar met behulp van een staafmixer. Druppel hier vervolgens de olijfolie bij en maak een gladde saus. Gebruik een fijne zeef om de tijgermelk doorheen te drukken en vang de saus op. Gebruik daarbij de bolle kant van een lepel om de pulp goed uit te drukken. Meng tot slot de Pisco door de saus en flambeer de tijgermelk kort. Reserveer.

Zoete aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote zoete aardappel	2	
zonnebloemolie		

Schil de zoete aardappel en rasp deze tot fijne sliertjes. Verhit een laagje zonnebloemolie in een koekenpan en frituur de sliertjes gedurende 2 minuten. Verspreid daarna over keukenpapier en laat uitlekken. Eenmaal afgekoeld heb je een soort krokante chips sliertjes.

Schaal- en schelpdieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	500	g
zout		

Spoel de scheermessen bij voorkeur in zout water. Meng hiervoor 1 liter water met 35 gram zout. Stoom de scheermessen voor 25 seconden in een stoomoven of stoompan. Spoel direct koud in ijswater. Maak de scheermessen schoon en snijd in kleine stukjes en zout licht. Meng de tijgermelk met de gesneden scheermessen. Laat minimaal 10 minuten infuseren.

Garnituur presenteren Tiradito

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
rode ui	1	
coquilles	10	
noorse garnalen	150	g
zwart sesamzaad		

Snijd de komkommer in dunne plakjes. Snipper de ui zeer fijn. Snijd de coquilles op de snijmachine, stand 6, in zeer dunne plakken (Sashimi) en rangschik deze als carpaccio. Verdeel vervolgens de garnalen en de scheermessen over de coquilles. Schenk hier de tijgermelk omheen. Garneer de Tiradito met de komkommer, rode ui, zoete aardappel sliertjes en top af met het sesamzaad. Serveer direct!

Doperwtencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	100	ml
spinazie	100	g
doperwten (diepvries)	300	g
peper		
zout		

Maak 100 ml visbouillon volgens basisreceptuur. Maak de bouillon op smaak met wat peper en zout. Doe alle ingrediënten in de thermomixer. En verwarm 10 minuten op 100°C bij snelheid 2. Pureer 10 seconden in de thermomixer op snelheid 10 tot crème dikte. Reserveer warm.

Ossenstaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	
ossenstaart	1000	g
boter		
kruidnagel	2	
laurier	2	blok
peper		
zout		

Snijd de sjalot fijn. Fruit de sjalot in de boter in een snelkookpan. Voeg de in stukken gesneden ossenstaart toe en vul aan met water tot de ossenstaart geheel onder staat. Voeg de kruidnagel en laurier toe. Laat minimaal 1 uur zachtjes koken in de snelkookpan. Schep de ossenstaart uit de pan en laat deze iets afkoelen. Verwijder vervolgens het vet en de botten. Laat het overgebleven ossenvocht zacht inkoken. Als het is ingekookt, voeg dan weer het vlees toe en breng opnieuw aan de kook, ong. 5 min. Breng op smaak met peper en zout.

Balsamico sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	145	g
witte balsamico azijn	40	ml
peper		
zout		

Klop de eidooiers met 3 eetlepels water, de sherry azijn, peper en zout op tot een sabayon. Giet in een kidde. Voeg 2 patronen toe en reserveer warm.

Garnituur presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes carpaccio van heilbot	10	
doperwten (diepvries)	150	g
sesamzaadjes	20	g
nori vellen	3	
zonnebloemolie		
zout		

Blancheer de doperwten. Rooster de sesamzaadjes in een droge pan. Knip de nori vellen in smalle lange hoge driehoeken. Bak de nori krokant in wat zonnebloemolie en wentel deze daarna direct in de sesamzaadjes. Verdeel de warme ossenstaart op de heilbotplakken. Breng op smaak met wat zout. Verdeel de doperwtencrème over het bord. Leg de heilbot en ossenstaartstukjes erin. Spuit de balsamico sabayon over de vis en ossenstaart en garneer met wat doperwten. Plaats de nori op het gerecht.

Parelhoen ballotine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoen	1	
kastanjechampignons	250	g
zonnebloemolie	15	ml
knoflook	1	teen
tijm	5	takjes
verse gember	10	g
slagroom	30	ml
peper		
zout		
boter	250	g
bindtouw		
vershoudfolie		
vacumeer zakken		

Hak de knoflook fijn, pluk de blaadjes van de tijm en rasp de gember. Klaar de boter. Been de parelhoen vanuit de rug uit, zorg ervoor dat de huid intact blijft. Snij de borstfilet bij zodat er een egale dikte ontstaat. Snij van de pootjes en overige stukjes afsnijdsels en reserveer tot punt 10. Reserveer de vleugels en karkassen voor de makers van de BBQ eend. Cutter de kastanjechampignons in de keukenmachine tot een fijne massa. Bak de gecutterde kastanjechampignons in de zonnebloemolie met de knoflook, tijm en gember tot het geheel egaal van kleur is en al het vocht verdampt is. Breng op smaak met zout en peper. Draai de afsnijdsels van de parelhoen in de keukenmachine met de slagroom tot een gladde farce. Voeg vervolgens de duxelles toe en draai samen fijn. Vul de uitgebeende parelhoen met de farce, rol op en bind op. Rol strak in vershoudfolie en vacumeer in een passende zak. Gaar op 65°C voor 1,5 uur in een warmwaterbad. Koel volledig terug in ijswater. Braad de ballotine à la minute rondom aan in de geklaarde boter. Haal de ballotine eruit en reserveer de boter. Trancheer in porties, verwijder het touw.

Uiensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	st
cepes poeder	15	g
koolzaadolie	50	ml
laurier	2	blok
japanse soja		
mirin		
boter	50	g

Snijd de boter in blokjes en reserveer koud. Pel de uien en maak van de schillen een 'uienbouillon', je hebt 500 ml nodig. Snijd de uien in dikke plakken, bedruppel ze met de olie en rooster deze in de oven (grill) tot ze zijn gekaramelliseerd. Pureer de uien en bak deze even op, voeg de laurier toe. Passeer de uienbouillon en giet deze op de uienmassa. Voeg de Cepes poeder toe. Laat dit geheel minimaal een uur sudderen, indien nodig tussentijds wat water toevoegen om droog-koken te voorkomen. Passeer het geheel door een fijne zeef en laat inkoken tot saus dikte. Voeg naar smaak Sojasaus en Mirin toe. Monteer met de koude boter.

Wonton

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vellen wonton	10	
winterwortel	75	g
paksoi	175	g
rode pepers	2	
bosuitjes	4	
zonnebloemolie	100	ml
frituurolie	500	ml
zout		
peper		
keukenpapier		

Wonton laten ontdooien en afdekken met vochtige theedoek. Wortel schillen en grof raspen. Peper schoonmaken en fijnhakken. Bosuitjes schoonmaken en in dunne reepjes van 3 cm snijden. Paksoi fijnsnijden. In wok zonnebloemolie verhitten en rode peper, bosui, wortel en paksoi kort roerbakken. Op smaak brengen met zout en peper en laten afkoelen. Plaats wat groente op de wonton en vouw deze dicht. Bekleed een vergiet met keukenpapier. Wontons in ca. 4 minuten goudbruin bakken (180°C). Met schuimspaan in vergiet scheppen en laten uitlekken.

Paksoi en pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paksoi	2	st
pompoen	400	g
zout		
peper		

Maak de paksoi schoon en snijd in de lengte in vieren. Maak de pompoen schoon en snijd in brunoise van ongeveer 1,5 x 1,5 cm. Gaar beide groentes in de stoomoven en stoof na in wat geklaarde boter van stap 16. Bestrooi met wat zout en peper. Reserveer warm.

Garnituur presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affilla cress		

Plaats paksoi, pompoen, Wonton en ballotine op bord en verdeel de uiensaus erover. Garneer met Affilla cress.

Wild bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbouillon	1200	ml

Maak 1200 ml wildbouillon volgens basisreceptuur. Let op de karkassen krijg je van het gerecht Parelhoen.

BBQ gerookte eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendencanette	4	
houtschool		
rooksnippers		
alufolie		

Snijd de vliezen van de eendencanette. Snijd het vel rondom bij en snijd kruislings in met een scherp mes. Vul de BGE met houtschool. Leg in het midden één bruin aanmaakblokje en steek deze aan. Laat de temperatuur oplopen tot 110°C. Verdeel rooksnippers over de houtschool. En leg verkruid alufolie erop voor een hitteschild. De temperatuur zal tot ongeveer 70°C dalen. Leg nu de eendenborst op het alufolie. Steek een thermometer in het vlees, sluit de kap en rook tot een kerntemperatuur van 48°C. Haal de eendenborst van de BGE. Haal het RVS-rooster en het hitteschild uit de BGE, plaats het gietijzeren grillrooster erop en laat de temperatuur oplopen tot 200°C. Leg de eendenborst met het vel naar beneden op de grill en kleur deze goudbruin. Laat de eend 5 minuten rusten.

Wildjus met rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad	10	g
jeneverbessen	4	
steranijs	2	
kruidnagels	4	
zwarte peperkorrels	20	
ui	200	g
knoflook	4	teen
sansa olijfolie	60	ml
port	200	ml
bietensap	200	ml
kalfsdemi-glace	400	ml
wildbouillon	1200	ml
peper		
bramen	10	
aardappelzetmeel (indien nodig)		

Kneus de peperkorrels en snipper de ui. Rooster de specerijen in een droge pan op middelhoog vuur tot aromatisch. Voeg de ui, knoflook en olie toe en fruit rustig aan. Blus af met de port en laat de alcohol verdampen. Kook tot de helft in. Voeg dan de kalfsdemi-glace, bietensap en wildbouillon toe en laat heel rustig inkoken tot de helft. Zeef de jus en reduceer verder tot jus dikte. Bind eventueel af met wat aardappelzetmeel indien nodig en breng op smaak met peper. Roer net voor het serveren wat bramen door de jus.

Salsa van pecannot en zwarte knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	150	g
witte wijnazijn	45	ml
suiker	45	g
witte wijn	105	ml
zwarte knoflook	30	g
pecannoten	75	g
extra vierge olijfolie	100	ml

Verwarm de oven op 160°C. Snijd de sjalot zeer fijn. Zet de sjalot, witte wijnazijn, suiker en witte wijn samen op in een pan op laag vuur en laat rustig helemaal inkoken tot een licht plakkerige structuur. Snijd de zwarte knoflooktenen zeer fijn. Rooster de pecannoten 10 minuten in de oven op 160°C, totdat ze goudbruin zijn. Hak de pecannoten zeer fijn. Meng de sjalot met de zwarte knoflook, pecannoten en olijfolie.

Gestoomde uitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde baby uitjes	150	g
zwarte peperkorrels	2	
laurier	1	blok
sansa olijfolie	20	ml
zout	2	g
vacumeerzak		

Maak de uitjes schoon en halveer in de lengte. Trek de uitjes vacuüm met de peper, laurier, olijfolie en zout. Stoom de uitjes voor 10 minuten op 100°C in de stoomoven. Koel terug op ijswater. Haal de lamellen los van elkaar en serveer op kamertemperatuur.

Rucola olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	150	g
rucola	75	g
kaasdoek wegwerp		

Mix de zonnebloemolie en rucola 5 minuten in Thermomix op 80°C, draaistand 6. Passeer het mengsel door een blauwe doek. Reserveer in een spuitflesje.

Knolselderij puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
room	100	ml
boter	50	g
nootmuskaat		
zout		

Maak de knolselderij schoon en snij in kleine stukjes. Kook de selderij gaar in water. Giet het water af en voeg de room in delen toe tot gewenste puree dikte. Voeg de boter toe. Pureer de massa en zeef deze. Breng op smaak met nootmuskaat en wat zout. Reserveer warm.

Garnituur presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bramen	30	

Maak een veeg van de puree in het midden van het bord. Trancheer de eendenborst en leg deze op de puree. Plaats de uitjes en de salsa naast erbij. Schenk de jus over de eend. Maak af met bramen en de rucola olie.

Koffiesiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koffiebonen	10	g
heet water	100	ml
koud water	100	ml
fijne tafelsuiker	75	g

Maal de koffiebonen fijn. Verwarm 100 ml water tegen de kook aan. Doe de koffie in een kom en schenk het hete water erover. Laat 4 min. trekken en giet dan door een zeef. Verhit de suiker zachtjes in het koude water tot hij is opgelost. Breng aan de kook en roer de koffie erdoor. Laat inkoken tot siroop dikte.

Kaneelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	300	ml
kaneelstokje	1	
eieren	4	
fijne basterdsuiker	75	g
slagroom	100	ml

Splits de eieren, reserveer het eiwit voor de Pavlova. Breng de room met het kaneelstokje in een pan langzaam aan de kook. Doe de kookplaat uit en laat het mengsel afgedekt 30 min. trekken. Breng weer aan de kook en verwijder het kaneelstokje. Klop de dooiers met de suiker luchtig. Schenk er al kloppend de hete kaneelroom bij. Doe het terug in de pan en roer het 1-2 min. Op laag vuur, tot het dik wordt. Laat afkoelen. Klop de slagroom lobbige en spatel hem door de vla. Maak roomijs in de ijsmachine. Doe het kaneelijs in een voor gekoelde kom en klop het even door om de ijskristallen te breken. Zorg ervoor dat het kaneelijs voldoende bevroren is, voor je de koffiesiroop toevoegt! Schep een derde deel terug in de kom en giet er wat koffiesiroop overheen. Schep en deel ijs over de koffiesiroop en schenk er weer wat koffiesiroop overheen. Herhaal dit tot de siroop op is. Vries het mengsel 4 uur in, of tot het stevig is. Laat het voor het serveren een beetje zacht worden.

Pavlova

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koffiebonen	10	g
heet water	50	ml
papieren koffiefilter	1	
eiwitten (van het kaneelijs)	4	
tafelsuiker	175	g
maïzena	8	g
poedersuiker		
bakpapier		

Maal de koffiebonen fijn. Verwarm de oven voor op 140°C. Verwarm het water tegen de kook aan. Teken tien cirkels op een vel bakpapier (kopje). Doe de koffie in een kom en schenk het hete water erover. En laat inkoken tot siroopdikte. Giet door een zeef. Klop de eiwitten half stijf. Klop geleidelijk de suiker erdoor, totdat de meringue stijf en glanzend is. Klop snel de maïzena en de koffie erdoor. Doe het gemengde eiwit in een spuitzak. Spuit cirkels op de bakplaat en op de buitenste cirkel nog een laag. Bak af in ca. 60 min, regelmatig controleren, niet de ovendeur openen. Laat afkoelen.

Advocaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
suiker	120	g
espresso koffiebonen	20	g
brandewijn	120	ml

Splits de eieren en reserveer de eiwitten voor de Haagse Bluf. Klop de eierdooiers met de suiker luchtig. Verwarm de eierdooiers au bain Marie (max. 80°C) à la Anglaise. Giet in een dunstraaltje de brandewijn er doorheen, blijf kloppen. Laat afkoelen.

Haagse Bluf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	35	g
espresso koffiebonen	20	g

Maal de koffie in de koffiemolen. Maak een sterke espresso, je hebt 125 ml nodig, laat afkoelen. Klop de eiwitten (gekregen van punt 26) stijf met weinig suiker. Laat de Haagse Bluf en de advocaat beiden goed afkoelen. Als ze beiden koud zijn: roer de bluf door de advocaat. Zeef de koffie en roer de koffie door het geheel. Schenk het mengsel in glazen bakjes en laat opstijven in de koelkast.

Garnituur presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	100	ml
suiker	25	g
aalbessen	100	g
poedersuiker		
kaneelpoeder		
nootmuskaat		

Klop de slagroom met de suiker op. Vul de Pavlova met het kaneelijs. Bestrooi met poedersuiker en kaneel. Zet de advocaat bluf ernaast. Spuit de geklopte slagroom op de advocaatbluf. Schenk wat koffiesiroop over het bord. Rasp wat nootmuskaat over de slagroom. Garneer met wat aalbessen.