

2025 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	10	
sansa olijfolie		
maldon zout		

1. Maak de coquilles schoon. 2. Snijd elke coquille in 8 stukjes. 3. Besprenkel met olie en brand deze voor serveren met een gasbrander. 4. Besprenkel met Maldon zout.

Chorizo olie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo	100	g
zonnebloemolie	150	ml

5. Snijd de chorizo in kleine blokjes. 6. Voeg de olie toe totdat de chorizo "onder" staat. 7. Verwarm de olie licht en laat deze trekken. 8. Zeef de chorizo uit de olie en reserveer de olie voor de crème. 9. Bak de chorizo wat uit en reserveer voor de opmaak.

Chorizo crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	100	ml
eiwit	35	g
sushiazijn	10	ml
chorizo olie	150	ml

10. Meng de yoghurt met eiwit en sushi azijn. 11. Voeg de chorizo olie langzaam toe en meng tot een gladde crème met de staafmixer. 12. Reserveer koud in een spuitzak.

Brioche rots

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brioche brood	0.25	
peterselie gedroogd		

13. Snij de korst van het brood. 14. Scheur het brood in kleine stukjes. 15. Droog de stukjes in de oven/warmkast op 80°C. 16. Maal de gedroogde peterselie tot poeder. 17. Bestrooi het brood met peterseliepoeder voor uitgaan.

Courgettes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	125	ml
azijn	125	ml
suiker	50	g
courgette	1	
laurier	2	blok
peperkorrels	7	

18. Breng water, azijn en suiker aan de kook. 19. Voeg laurier en peperkorrels toe. 20. Snij de courgette in dunne linten. 21. Voeg deze toe aan het zoetzuur. 22. Laat minimaal een uur marinieren.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	25	g
geitenkaas	50	g

23. Snij de geitenkaas brunoise. 24. Maak rolletjes van de courgette. 25. Verdeel de coquilles en de brioche rotsjes over het bord. 26. Zet dotjes chorizo crème op het bord. Leg er 3 rolletjes courgette naast. 27. Verdeel de geitenkaas met enkele blaadjes rucola over het bord.

Groentebouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	500	ml

1. Maak 500 ml groentebouillon volgens basisrecept.

Pittige linzen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene linzen	200	g
sjalot	2	
knoflook	2	teen
rode peper	1	
curry madras	5	g
groentebouillon	400	ml
zonnebloemolie		

2. Snipper de sjalot en knoflook fijn. 3. Fruit deze aan met de madras curry in de zonnebloemolie. 4. Snijd de rode peper fijn. 5. Voeg de linzen en rode peper toe. 6. Zet de linzen onder groentebouillon en breng aan de kook. 7. Kook de linzen gaar in ongeveer 25 min. 8. Giet de linzen af en reserveer warm.

Koriander crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	70	g
zonnebloemolie	200	ml
eiwit	45	g
yoghurt	40	g
azijn	20	ml
xantaan		
peper		
zout		

9. Draai de koriander met de olie fijn in de Thermomix. 10. Passeer dit in een fijne zeef. 11. Meng het eiwit, yoghurt en azijn met de staafmixer. 12. Voeg hier de koriander olie langzaam aan toe, totdat een stevige groene crème ontstaat. 13. Je kunt eventueel een mespunt Xantaan toevoegen. 14. Breng op smaak met peper en zout, reserveer koel.

Yoghurt crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	45	g
sushi azijn	30	ml
yoghurt	40	g
zonnebloemolie	150	ml
xantaan		
zout		

15. Meng het eiwit, yoghurt en sushi azijn met de staafmixer. 16. Voeg hier de olie langzaam aan toe totdat een stevige crème ontstaat. 17. Je kunt eventueel een mespunt Xantaan toevoegen. 18. Breng op smaak met wat zout en reserveer koel.

Melousuitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melousuitjes	10	
zonnebloemolie	150	ml
gasbrander		

19. Maak de melousuitjes schoon. 20. Doe ze met de zonnebloemolie in een pan en verwarm tot 80°C. 21. Gaar ze in ongeveer 30 min. 22. Haal ze uit de pan, de-construct de ui en brand de blaadjes af met een gasbrander.

Bundelzwammen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bundelzwammen	1	bakje
zonnebloemolie		
curry madras		

23. Snijd de zwammen los van elkaar. 24. Besprenkel de zwammen met zonnebloemolie. 25. Rooster ze af met een gasbrander tot ze een kleur krijgen. 26. Bepoeder de zwammen met wat curry madras.

Garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
baby romaine sla	1	krop
affilla cress		

27. Steek rondjes uit het stevige deel van de sla. 28. Verdeel de linzen over het bord. 29. Zet ruim stippen met de 2 crèmes ernaast. 30. Verdeel de bundelzwammen en uitjes over de stippen crème. 31. Steek de sla en cress in de linzen.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1000	ml

1. Maak 1000 ml kippenbouillon volgens basisrecept.

Mousse van makreel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
makreel	200	g
kippenbouillon	300	ml
gelatine	5	g
zure room	100	g
rookmot		

2. Maak de makreel schoon. 3. Rook de makreelfilets in de rookoven. 4. Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water. 5. Haal de filets uit elkaar en verwarm de geplukte makreelfilet samen met de bouillon en laat 5 min zachtjes trekken. 6. Pureer met een staafmixer en wrijf door een zeef. 7. Knijp de geweekte gelatine goed uit en voeg deze toe aan de bouillon. 8. Laat de massa afkoelen in de koelkast tot deze lobbijg wordt, spatel daarna de zure room erdoor. 9. Vul een klein mal met de massa en laat opstijven in de vriezer. 10. Haal 15 minuten voor serveren de makreel uit de mal en laat deze ontdooien.

Rundertartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bavette	600	g
ansjovis	25	g
kappertjes	35	g
grove mosterd	55	g
mayonaise	35	g
zout		
chilipeper		

11. Hak de ansjovis en de kappertjes fijn. 12. Snijd het rundvlees fijn met een mes tot tartaar. 13. Breng goed op smaak met de gehakte ansjovis, gehakte kappertjes, mosterd, mayonaise, zout en iets cayennepeper. Proef goed!! 14. Doe de tartaar in ingevette stekers, stamp aan met een stamper. 15. Zet koel weg tot gebruik.

Gelei van sjalot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	3	
laurierblaadje	5	
kippenbouillon	400	ml
zout		
agar agar	3	g

16. Maak de sjalot schoon en snijd deze fijn, laat met het laurierblad 10 min trekken in de bouillon. 17. Breng op smaak met zout en passeer door een zeef. 18. Voeg de agar agar toe, breng de bouillon aan de kook. Laat 1 minuut doorkoken. 19. Schenk de gelei mooi gelijkmatig op een platte ondergrond en laat opstijven. De gelei moet heel dun worden gestort. 20. Snij de afgekoelde gelei in rondjes ter grootte van de tartaar.

Bieslookmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	40	g
zonnebloemolie	4	dl
eidooier	40	g
witte wijnazijn	20	g
mosterd	15	g
peper		
zout		

21. Snij de bieslook fijn. 22. Blender de bieslook samen met de olie glad in de Thermomix. 23. Passeer de olie door een doek. 24. Vermeng de eidooier, de witte wijnazijn en de mosterd met de staafmixer. 25. Voeg druppelsgewijs de bieslookolie toe, breng op smaak met peper en zout. 26. Bewaar in een spuitzakje.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	2	
pecorino	30	g
eetbare bloemen		
sansa olijfolie		
aceto balsamico	100	ml

27. Kook de balsamico in tot yoghurtdikte. 28. Vul de witlofbladeren met de bieslookmayonaise. 29. Rasp hierover flink wat kaas. 30. Trek een streep op het bord met de balsamico. 31. Plaats de rundertartaar midden op een koud bord, leg hierop de op maat gesneden gelei en daarop de mousse van makreel. 32. Schik het witlofblad naast de tartaar en garneer met een slablaadje, bloemetjes en een streep bieslookmayonaise.

Duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddenstoelenmix	750	g
sansa olijfolie	60	ml
boter	75	g
tijm	7	takjes
sjalot	2	
knoflook	2	teen

1. Snijd de paddenstoelen en sjalot in kleine stukjes. 2. Verhit de Sansa olijfolie en bak de paddenstoelen rondom aan en breng op smaak. 3. Voeg de boter toe en laat mooi bruin worden. 4. Fruit de tijm, sjalot en knoflooktenen mee totdat de sjalot glazig is. 5. Verwijder de tijm en knoflooktenen en laat de duxelles afkoelen.

Wilde eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden	3	
boter	75	g
zonnebloemolie		
eendenjus	300	ml

6. Been de eend uit en verdeel in borsten, poten en overig. 7. Bak de eendenlever en hart (indien aanwezig) en snij fijn. Meng met de duxelles. 8. Haal het vet van de borst, snij deze zeer fijn en bak deze tot kaantjes. 9. Verhit de olie en bak de borsten kort aan in de hete olie. 10. Maak een eenden jus volgens basisrecept met een eenden karkassen en afsnijdsels.

Gekonfijte eenden pootjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenvet	500	g

11. Verhit het ganzenvet en konfijt de poten op 80°C voor ongeveer 1 ½ uur. 12. Haal de poten uit het vet, pluk het vlees en snij dit klein. 13. Meng dit met de duxelles.

Pastinaak Duchesse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	1000	g
eieren	4	
nootmuskaat		
melk		
peper		
zout		

14. Splits de eieren. 15. Verwarm de oven op 200°C. 16. Schil de pastinaak en snijd in kleine stukjes en kook in de melk gaar. 17. Giet de pastinaak af en laat de pastinaak even drogen. Reserveer het kookvocht. 18. Pureer de pastinaak met peper, zout en nootmuskaat en wat kookvocht indien nodig. 19. Voeg de dooiers toe en roer onmiddellijk door tot een gladde massa. 20. Doe de massa in een spuitzak en maak mooie torentjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat. 21. Kluts de resterende dooier en bestrijk de torentjes ermee. 22. Bak bruin in ongeveer 10 minuten.

Kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
savoiekool	1	
vershoudfolie		

23. Breng een pan met ruim gezouten water aan de kook. 24. Blancheer 5 grote bladeren (5 min). 25. Spoel af onder koud water en laat uitlekken. 26. Snijd de nerf uit het blad, zonder blad te doorboren. 27. Span per pithiviers 1 stuk vershoudfolie over de snijplank. 28. Leg op ieder vel een koolblad met nerf naar beneden. 29. Verdeel de duxelles in 5 porties. 30. Leg een ½ portie duxelles op de kool en leg er een deel van de filets op. 31. Bedek de filets met een ½ portie duxelles. 32. Pak de ingepakte filets in als een grote halve bal en snij overtollige kool weg. 33. Duw de bal met vershoudfolie in een kleine rond mal (zodat deze haar vorm behoud) en draai de vershoudfolie strak. 34. Laat 1 uur opstijven in de koeling.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter bladerdeeg	2	rol
ei	2	
bakpapier		

35. Verwarm de oven op 200°C. 36. Splits de eieren. 37. Steek 5 cirkels van 10 en 5 van 15 cm uit de bladerdeeg. 38. Smeer de kleine cirkel in met eidooier. 39. Verwijder de verhoudfolie en leg het koolpakketje erop met de bolling omhoog. 40. Leg de grote lap bladerdeeg erover en druk de randen goed aan. 41. Maak op beide pithivers een kleine opening aan de bovenkant. 42. Bestrijk het deeg met eidooier. 43. Laat even drogen en bestrijk het deeg nogmaals. 44. Breng eventueel een fantasiepatroon aan op het deeg. 45. Bak de pithivers gaar in ongeveer 20 minuten en laat even rusten.

Garnituur

46. Snij restant van de kool fijn en roerbak deze. 47. Snij de pithivers in tweeën en plaats een helft op het bord. 48. Dresseer de kool en de pastinaak op het bord. 49. Zet een kannetje saus op het bord.

Krokante bodem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	105	g
melk	17	g
suiker	53	g
zout	1	g
citroen	1	
bloem	95	g
poedersuiker	47	g
bakpoeder	4	g
kaneel	3	g
roomboter	81	g

1. Verwarm de oven op 180°C. 2. Rasp de citroen en gebruik 6 g. 3. Meng het ei, de melk, de suiker, het zout en de rasp tot een gladde emulsie. 4. Zeef de bloem, de poedersuiker en het bakpoeder en spatel door het mengsel. 5. Voeg de gesmolten roomboter en kaneel toe en meng goed. 6. Rol het beslag uit tot een laag van 5mm dik. 7. Bekleed de springvorm van 28cm met bakpapier en stort hierin het beslag. 8. Bak 8 à 10 min op 180°C en reserveer.

Appel vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	400	g
appelsap	400	ml
kaneel	5	g
pure chocolade	20	g

9. Kook de appelsap in tot 100 ml siroop. 10. Meng de mascarpone met 50 ml appelsiroop en kaneel. Doe het mengsel in de mal. 11. Reserveer 50 ml appelsiroop voor punt 41. 12. Laat goed opstijven in de vriezer. 13. Tempereer de chocolade en doe deze in een kleine spuitzak. 14. Maak kleine, dunne streepjes (worden de steeltjes van de appel) op bakpapier en koel terug.

Vlierbloesem tartelette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	120	g
poedersuiker	35	g
boter	55	g
eidooier	40	g

15. Verwarm de oven op 175°C. 16. Meng bloem, poedersuiker, boter en eidooier tot een stevig deeg. 17. Laat het minstens 1 uur afkoelen. 18. Verdeel het deeg in porties en beleg tartelette vormpjes* met een dun laagje deeg, snijd de randen bij en dek af met een andere tartelette vormpje. 19. Bak op 175°C gedurende 3 tot 4 min. 20. Haal het bovenste tartalette vormpje eraf en bak nogmaals 12 min tot de tartelettes goudbruin kleuren. 21. Laat afkoelen op een rooster en haal deze uit de vorm wanneer ze volledig afgekoeld zijn.

Vulling crème patisserie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	300	ml
room	90	g
suiker	150	g
eigeel	75	g
maïzena	35	g
vlierbloesemsiroop	75	ml
agar agar	2	g
water	50	ml

22. Breng de room samen met de melk aan de kook. 23. Klop de eieren met de suiker tot een witte massa. Roer de maïzena erdoor. 24. Giet de warme room op het eimengsel en doe terug in de pan. 25. Laat de vloeistof op een laag vuur al roerend indikken, en laat afkoelen. 26. Meng 25 ml vlierbloesemsiroop met de crème patisserie. 27. Verdun 50 ml vlierbloesem siroop met 50 ml water en verwarm deze. 28. Voeg de agar agar toe en kook 2 minuten door. 29. Stort uit op een plaat en laat afkoelen. 30. Vul de tartelettes met crème patisserie. 31. Steek rondjes uit de vlierbloesemgel en bedek de tartelettes ermee. 32. Spuit een klein dotje crème op de gel.

Rozenijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	325	ml
vanille suiker	4	g
suiker	110	g
eidooier	75	g
slagroom	175	ml
rozen essence	30	ml

33. Verhit de melk met de vanille suiker en de helft van de gewone suiker. 34. Splits de eieren en meng de dooiers met restant van de suiker. 35. Verwarm het ei-suiker mengsel au bain-marie tot ong. 37°C. 36. Haal de pan van het vuur en klop het mengsel totdat er een wit lint van de garde loopt. 37. Klop de slagroom en rozen essence hierdoor. 38. Zet de pan weer au bain-marie en giet de hete melk erop. 39. Blijf goed kloppen totdat het een dunne vla is. 40. Koel terug en draai er ijs van.

Appel gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene kleurstof		
agar agar	4	g
water	400	ml
appelsiroopi	50	ml

41. Verwarm water, siroop en groene kleurstof en voeg de agar agar toe. 42. Laat het 3 minuten koken laat vervolgens afkoelen (net voor deze begint te geleren). 43. Haal de appels uit de mal en steek er een prikker in (aan de bovenkant) en doop de appel meerdere keren in de groene vloeistof.

Garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rozenblaadjes		
poedersuiker		

44. Steek rondjes uit de krokante bodem, plaats een groene appel erom en steek het chocolade steeltje erin. 45. Maal van het restant van de krokante bodem en gebruik deze als crumble onder het ijs. 46. Plaats de petit fours op een bord. 47. Leg een quenelle ijs op de crumble en maak af met poedersuiker en wat rozenblaadjes.