

2025 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Kastanjechampignon duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanje champignons	200	g
peterselieblad	10	g
laurierblad	2	
sansa olijfolie		
zout		
peper		

Snijd de peterselie fijn. Snijd de kastanje champignons in plakjes en gaar deze in de Sansa olijfolie op 90°C met zout, peper, laurierblad en de peterselie. Giet het geheel af en verwijder het laurierblad. Draai in de keukenmachine duxelles van de ingrediënten.

Bundelzwam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bundelzwam	75	g
suiker	110	g
azijn	150	ml

Verhit de azijn met de suiker, tot de suiker is opgelost. Koel het mengsel snel terug. Laat de bundelzwammen zo lang mogelijk trekken in het mengsel.

Roggebroodijjs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes roggebrood	3	
glucose	180	g
melk	300	ml
slagroom	300	ml
eieren	5	
zout		
peper		

Breng de melk, slagroom en glucose aan de kook. Splits de eieren en reserveer het eiwit voor het dessert. Sla de eidooiers los en klop de warme melk er in een dunne straal door. Doe het mengsel terug in de pan en verwarm tot maximaal 80°C. Klop het met een garde goed door. Verkruiemel de roggebrood en voeg deze toe aan de massa. Koel de massa terug op ijswater. Laat het geheel zo lang mogelijk trekken, minimaal 30 minuten. Zeef de massa en breng op smaak met zout en peper. Draai de gezeefde massa tot romig ijs in de ijsmachine. Plaats ondertussen een RVS-schaal in de vriezer en schep het ijs in de koude schaal.

Tomatentartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	500	g
zout		
peper		
takje tijm	2	
sansa olijfolie	15	ml
rode ui	10	g
peterselie blaadjes	7	g
chilipeper	1	g

Plisseer de tomaatjes, reserveer het kookvocht voor stap 21. Snijd de tomaatjes doormidden en schep de zaadjes eruit om schelpjes te maken, reserveer het vocht en de zaadjes voor stap 14. Breng de tomatenschelpjes op smaak met zout, rietsuiker, peper, tijmblaadjes en wat olijfolie. Brandt de tomatenschelpjes met de brander. Snipper de ui zeer fijn. Snijd de peterselielaadjes zeer fijn. Maak een salsa van de peterselie, chilipoeder naar smaak en Sansa olijfolie. Hak de tomatenschelpjes grof tot tartaar. Meng de tartaar van tomatenschelpjes met de salsa. Breng eventueel op smaak met wat zout.

Uitlek gepofte tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	500	g
sansa olijfolie		
peper		
zout		

Verwarm de oven op 200°C. Pof de tomaatjes met wat olijfolie, zout en peper in 10 minuten. Laat het tomaatje iets afkoelen. Pureer de tomaatjes en laat uitlekken in een kaasdoek, voeg het vocht en de zaadjes van stap 2 hieraan toe. (Dit heeft veel tijd nodig, soms even knijpen). Breng het uitlekvocht op smaak met peper en zout. Reserveer het uitlekvocht voor het tomatenschuim.

Gepekelde eidooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	
donkere sojasaus	250	ml

Splits de eieren en reserveer het eiwit voor het dessert. Leg de eidooiers in de sojasaus. Keer ze regelmatig om en laat minimaal 45-60 minuten staan om ze uit te harden.

Tomatenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uitlekvocht tomaat	500	ml
gelatine	5	g
peper		
zout		
patronen	2	

Week de gelatine in koud water. Verwarm 100 ml uitlekvocht van stap 1 en stap 16 en los hierin de gelatine op. Voeg de rest van het uitlekvocht toe, breng op smaak met peper en zout. Zeef het mengsel, plaats het in de kidde en belucht met 2 patronen. Reserveer de kidde koud! Schud af en toe.

Bieslook mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
witte wijnazijn	5	ml
citroensap	5	ml
dijon mosterd	3	g
zonnebloemolie	150	ml
bieslook	3	g
zout		
peper		

Hak de bieslook fijn. Splits het ei en reserveer het eiwit voor het dessert. Meng de eidooier, azijn, citroensap en de mosterd en klop alles goed. Voeg langzaam de zonnebloemolie toe tot je een geëmulgeerde mayonaise hebt. Meng de fijngehakte bieslook er door en breng op smaak met zout en peper. Reserveer de mayonaise koel in een spuitzak.

Melba toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongebakken stokbroden	2	

Snijdt het stokbrood op de snijmachine in lange dunne plakken. Bak de melba-toast in de vorm van golven goudbruin in de oven op 200°C in 6-8 minuten.

Appelmoes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kombu	20	g
water	1000	ml
bonitovlokken	32	g
suiker	6	g
sojasaus	20	ml
appel - goudrenet	3	
boter	50	g
citroen	1	

Wrijf eventuele zoutvlokken van de kombu en breng aan de kook met het water. Laat zachtjes doorkoken, schuim regelmatig het water af en verwijder na 15 minuten de kombu. Voeg de bonitovlokken toe, breng weer tegen de kook aan. Zet het vuur zacht, schuim wederom regelmatig af, wacht tot de bonitovlokken naar de bodem zakken en passeer door een zeef. Breng de dashi op smaak met suiker en sojasaus. Schil de appels. Verwijder het klokhuis en snijd het vlees fijn. Zet 500 ml dashi apart voor de eind opmaak. Verwarm de stukjes appel in 300 ml dashi. Kook in 15 minuten tot moes. Pureer met de boter de appels en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen.

Appelschubben

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	250	ml
rijstwijnazijn	125	ml
kristalsuiker	100	g
maldon zout	5	g
appel - granny smith	3	

Maak zoetzuur door alle ingrediënten te verwarmen, behalve de appel. Schaaf ondertussen de appel in dunne plakken. Neem een ronde steker (Ø 2 cm) en steek de appelplakken uit. Zorg ervoor dat er schil aan de rondjes blijft zitten. Giet het zoetzuur over de dunne appelschubben en zet afgedekt weg. Laat afkoelen op kamertemperatuur.

Eendenlever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever 40 g per stuk	10	

Gril of bak de eendenlever 10 minuten.

Schelvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schelvis	5	
sansa olijfolie	40	ml
zout		
peper		

Fileer de schelvis. Snijd de schelvis in porties van 80-100 g. Vacumeer de porties met de olijfolie. Verwarm de sous-vide tot 48°C en gaar de schelvis voor 55 minuten in de sousvide. Koel direct terug op ijswater. Pel de huid eraf. Brand voor het uitgaan af met een brander en breng op smaak met zout en peper.

Visfond en gastrique

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	500	ml
azijn	250	ml
water	250	ml
witte wijn	250	ml
sjalotten	2	
knoflook	2	teen
peperkorrels	5	
bl laurier	2	
dragon (gedroogd)	5	g
takjes tijm	3	

Maak 500 ml visbouillon volgens basisrecept. Laat de bouillon inkoken tot 300 ml en reserveer. Voeg de azijn, witte wijn en water samen in een pan. Snij de knoflook en de sjalotten fijn. Voeg dit, met de overige ingrediënten toe aan de vloeistof en laat deze inkoken tot 1/3.

Sauce Choron

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	200	g
visfond	300	ml
room	400	ml
boter	150	g
eidooiers	3	
gastrique	90	ml

Snij de tomaat fijn en kook deze op zacht vuur totdat deze zacht is. Druk door een zeef en reserveer. Kook de room met 300 ml bouillon in tot de helft. Verwarm de boter totdat deze gesmolten is. Klopt de dooiers au-bain marie los en voeg de gastrique toe. Klop het mengsel luchtig (tot de dooiers gaar zijn). Voeg de warme boter langzaam toe en blijf kloppen. Voeg langzaam het bouillon-room mengsel toe (en blijf kloppen). Voeg de tomaten passata naar smaak toe. Breng de saus op smaak met zout en peper. Reserveer warm (niet koken).

Zoetzure gele biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele bieten	1	
water	60	ml
suiker	80	g
azijn	125	ml
steranijs	0.5	
bl laurier	1	
kardemonpeulen	2	

Verwarm het water en los de suiker er in op. Breng het mengsel aan de kook en voeg de steranijs, laurier, kardemonpeulen en azijn toe. Verwarm nog even door en laat afkoelen. Schil en snijd de gele biet flinterdun op de snijmachine. Voeg de biet toe aan het lauwe zoetzuur. Bewaar in de koeling.

Crème van gele biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele bieten	600	g
sansa olijfolie	75	g
zout		
peper		

Schil de gele biet en snijd in blokjes. Trek vacuüm met de olijfolie. Stoom de gele biet in de stoomoven op 100°C voor 1 uur. Draai de massa in de thermoblender tot een gladde crème. Passeer de crème door een fijne zeef, breng op smaak met peper en zout. Koel de crème terug.

Mini bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini gele biet	5	
mini rode biet	5	
mini chioglia biet	5	
takjes tijm	10	
knoflook	3	teen
bosui	30	g
sansa olijfolie	50	ml
zout		
peper		
aluminiumfolie		

Trim het loof van de biet naar de gewenste lengte. Snijd de knoflook en bosui fijn. Leg iedere mini biet op een eigen stuk aluminiumfolie en verdeel de knoflook, bosui, tijmblaadjes en olijfolie. Voeg naar smaak zout en peper toe. Vouw de aluminiumfolie goed dicht. Rooster de bietjes voor 30 minuten op 170°C in de oven. Haal het vel van de bieten, halveer de bietjes en reserveer.

Gele biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele biet	3	
takjes tijm	4	
bl laurier	2	
kaneelstokje	2	

Kook de gele bieten met alle ingrediënten op middelhoog vuur en gaar ze voor 1 uur tot de schil zich makkelijk laat wegwrijven. Koel ze terug op ijswater. Pel de gele bieten en portioneer ze in wedges.

Dille-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	70	g
zonnebloemolie	150	ml

Meng de dille en zonnebloemolie voor 20 seconden op stand 10 in de thermoblender. Gaar vervolgens voor 5 minuten op 80°C op stand 6. Zeef de olie door een kaasdoek. Reserveer in een spuitfles.

Basis soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtpuree	225	g
sinaasappel siroop	100	g
aardappelzetmeel	13	g

Breng de puree en siroop samen aan de kook. Maak het zetmeel aan met koud water en voeg dit al roerend aan de massa toe. Zodra het gaat binden nog 1 minuut doorkoken en dan van het vuur halen. Laat de basis afkoelen tot lauwwarm.

Soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	200	g
suiker	100	g
basis voor soufflé		
boter		

Vet de potjes in met boter en bekleedt ze met suiker. Klop het eiwit stijf in de keukenmachine. Voeg beetje bij beetje de suiker toe. Wanneer het stijve pieken zijn voorzichtig de afgekoelde basis door het eiwit vouwen. Dan de massa in een spuitzak doen en de potjes vullen en afstrijken. Plaats de souffles ongeveer een half uur in de vriezer en daarna in de koeling tot gebruik. Bak de souffles in de oven van 180°C voor 8-10 minuten. Serveer direct.

Gemberijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	500	g
gembersiroop	100	g
limoen	1	
suiker	100	g
gelatine	4	g

Week de gelatine in koud water. Verwarm de kokosmelk met de suiker. Los de suiker op. Voeg de gembersiroop toe. Voeg de gelatine hieraan toe en laat afkoelen. Rasp en pers de limoen. Voeg de rasp en sap van de limoen toe aan het mengsel. Draai het mengsel op in de ijsmachine. Reserveer in de vriezer tot gebruik.

Gebrande kokos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemalen kokos	100	g
suiker	25	g
kurkuma	3	g

Als er geen gemalen kokos is, maar in plaats daarvan kokos snipper, maal de snippers dan eerst fijn in de Thermomix. Rooster de kokos in een droge pan. Voeg halverwege de kurkuma toe. Laat iets afkoelen en meng de suiker erdoor.

Limoen tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
eiwit	50	g
poedersuiker	50	g
bloem	50	g
limoen	1	
bakpapier		

Smelt de boter en meng de overige ingrediënten erbij tot een glad beslag. Plaats het beslag in een spuitzak. Spuit het beslag in de tuili mallen zo dun mogelijk. Plaats op een bakplaat met bakpapier en gaar gelijkmatig in een oven van 180°C.

Karamel ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	0.25	
suiker	75	g
whisky	35	ml

Snijd de ananas in brunoise van 1x1 cm. Laat de suiker tot een karamel smelten. Voeg de ananas toe en roer kort door. Blus af met whisky.