



M *enu april 2016¹*

KAVIAAR VAN TOMAAT

*

COUSCOUS VAN BASMATI

*

STROOPWAFEL MET KREEFT

*

LAMSRIBSTUK MET STRUCTUREN VAN ASPERGES

*

BANANARAMA'S

¹ Menu is samengesteld door Marcel Planting

Dit menu werd samengesteld door Cuisine Culinaire Almere: wij van Cuisine Culinaire Purmerend mochten meekoken op de chefsavond van CC Almere en maken dankbaar gebruik van hun menu. Wij hebben het menu op ondergeschikte punten hier en daar wat aangepast en aangevuld.

KAVIAAR VAN TOMAAT

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

TOMATENBOUILLON

De helft van 1 literpak
'tomaten-groentensap'
Tabasco
Worchestersaus

GEKONFIJTE TOMAATJES

10 rode en 10 gele
minitomaatjes
Poedersuiker
Zout
Citruschil

KAVIAAR

500 ml tomatensap
4 g alginaat

500 ml ijskoud water
5 g Calciumchloride

PRESENTEREN

Basilicumcress
100 g Gerookte zalm
Glazen serveerschaaltjes

BEREIDINGSWIJZE

TOMATENBOUILLON

1. Breng het sap (zeer) hoog op smaak !! zodat een pittig sap ontstaat. Voeg naar eigen inzicht eventueel extra kruiden toe

GEKONFIJTE TOMAATJES

2. Snijd de tomaatjes in vieren, haal de zaden er uit, plisseer ze met een scherp mes en leg ze op bakpapier in een bakblik
3. Bestrooi met wat poedersuiker en een beetje zout en rasp er wat citrusschil over (bijvoorbeeld sinaasappel, citroen of limoen)
4. Zet in een oven van 110 °C en laat konfijten tot ze licht rubberachtig worden; zet apart tot service.

KAVIAAR

5. Los het alginaat op in het koude tomatensap met behulp van een staafmixer. Er ontstaat een gebonden massa.
6. Zet het mengsel ijskoud weg maar laat niet bevriezen.
7. Los de calciumchloride op in koud water en zet dit ijskoud weg.
8. Vul een spuitflesje met het tomatensap en druppel dit langzaam in het water met calciumchloride.
9. Laat het geheel ongeveer 1 minuut staan, zodat de "kaviaar" kan geleren.
10. Schep de kaviaar uit het CaCl bad en doe over in IJSKoud Schoon water. Schep de kaviaar ook hier weer uit en spoel nogmaals in IJSKoud schoon water. Schep uit het water met een zeefje en dep met het zeefje op een doek zodat het meeste vocht weg is en doe daarna in een schaalpje
11. Steek rondjes gerookte zalm uit ter grootte van het serveerschaaltje(binnenmaat).

PRESENTEREN

12. Schep de "kaviaar" op een zeefje en dompel dit even in koud water. Serveer de tomatenkaviaar op een glazenschaaltje met gerookte zalm.
13. Garneer het geheel met de tomaatjes en wat basilicumcress.



COUSCOUS VAN BASMATI

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

COUSCOUS VAN RIJST

350 g Basmati rijst
Fleur de sel
zwarte peper
peterselie
bieslook
koriander
mint
olijfolie²

GROENE DRESSING

125 ml korianderolie
125 ml neutrale olie
65 ml citroenzijn
30 ml limoensap
30 ml citroensap
0.25 g Xantana
zwarte peper
grof zeezout

GROENTEN

20 Korenaar (of kleine
gorene) asperges
1 st Romanesco
750 g verse tuinbonen
100 g wittebonen
100 g boterbonen
Crazy Peas (*Koppert
Cress*)

BEREIDINGSWIJZE

COUSCOUS VAN RIJST

1. Cutter in de keukenmachine, stand Pulse, de Basmati rijst.
2. Zeef de gecutterde rijst om overtollig zetmeel en kleine stukjes te verwijderen.
3. Goed afspoelen met koud water
4. Gaar de Basmati rijst gelijkmatig.
5. Hak de peterselie, bieslook, koriander en munt klein.
6. Breng de couscous op smaak met de gehakte kruiden, de olijfolie, fleur de sel en zwarte peper.
7. Voeg eventueel nog een beetje citroen azijn naar smaak toe.



GROENE DRESSING

8. Maak korianderolie: Blancheer kort een halve bos koriander en blender deze door de olie; daarna zeven.
9. Meng de korianderolie, neutrale olie, citroenzijn, limoensap, citroensap, Xantana, peper en zout tot een mooie dressing.

GROENTEN

10. Kook de witte bonen 2x met koud water op en ververs het water met nieuw koud water, de derde keer 45 minuten zachtjes door koken tot ze gaar zijn.
11. Dubbeldop de tuinbonen.
12. Blancheer de groenten zeer kort in ruim gezouten water.
13. Koel de Korenaar asperges direct na het kookproces in ijswater om de mooie groene kleur te behouden.
14. Voeg de groenten samen en breng deze op smaak met de groene dressing.

CANNELLONI

3 jonge kleine courgettes
2 x Pierre Robert kaas

CANNELLONI

15. Snijd de courgette in de lengterichting in zeer dunne plakken.
16. Spuit m.b.v. een spuitzak een toef Pierre Robert kaas crème op de plak courgette.
17. Rol deze plak voorzichtig om de kaastoef op.
18. Spatel de zijkanten van de cannelloni glad.

PRESENTEREN

50 g gehakte pistachenoten

19. Leg de couscous uit in de lengte richting van het bord. Verdeel de groenten en cannelloni over de couscous, begin daarbij met de Romanescu die in zeer kleine roosjes is verdeeld (reserveer wat van de bloemkool voor 21).
20. Verdeel de fijn gehakte pistache over het gerecht.
21. Schaaf wat rauwe bloemkool over het gerecht.
22. Besprenkel het gerecht met de olijfolie.

STROOPWAFEL MET KREEFT

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

KREEFT

Voor de CourtBouillon
(volgens basisreceptuur):

WUPS
Peterselie
Tijm
Laurierblad
Enkele peperkorrels
30 cl witte wijn
zeezout
peper
3 st kreeft

BISQUE

25 g sjalot
50 g wortel
150 ml droge witte wijn
15 ml port
15 ml cognac
50 g tomatenpuree
2 tomaten
1 takje dragon
2 takjes peterselie
1 teen knoflook
1 prei (witte gedeelte)
1 laurierblad
2 gekneusde witte peperkorrels
2 takjes peterselie
1 takje tijm
0,5 stengel bleekselderij
Noilly Prat

BEREIDINGSWIJZE

KREEFT

1. Neem een grote pan en maak 5 liter Courtbouillon.
2. Kook de kreeften van 750 g gedurende 5 á 6 minuten in kokend water. (500 g = 4 á 5 minuten)
3. Doe de kreeft direct daarna in koud water om doorgaren te voorkomen.
4. Maak de kreeft schoon.
5. Snijd het kreeftenvlees over de rug een beetje in zodat je het darmkanaal kunt verwijderen.
6. Houd de mooie stukken apart voor later. Zorg voor 30 mooie stukjes.
7. Snijd het vlees uit de knietjes en laatste deel van de staart tot een brunoise.



BISQUE

8. Kneus de gekookte koppen en scharen van de kreeft.
9. Verhit de olie in een platte pan en fruit daarin de koppen, scharen en pantsers al roerend op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht geheel is verdampt (is hoorbaar!).
10. Het is essentieel dat de bodem van de pan slechts met een "vliesje"olie is bedekt en dat de koppen, scharen en pantsers de bodem van de pan volledig bedekken in een enkele laag.
11. Als het vocht is verdampt het geheel afblussen de cognac en laten inkoken.
12. Snij de sjalot en wortel fijn.
13. Voeg de brunoise van de groenten toe en fruit deze gedurende 1 minuut al roerende mee op hoog vuur.
14. Afblussen met de witte wijn en deze volledig laten inkoken.
15. Voeg de 2 tomaten – geprakt- , en de tomatenpuree toe.
16. Kook de massa al roerend op een hoog vuur tot het vocht is ingekookt.
17. Voeg 100 ml koud water toe en laat op een hoog vuur al roerend volledig inkoken.
18. Blus af met de port en Noilly Prat en laat eveneens inkoken.
19. Schenk nu zoveel koud water in de pan dat de massa is bedekt met 1 cm water (boven de massa), voeg de knoflook en de peperkorrels toe.
20. Breng het geheel aan de kook en schuim de oppervlakte af.
21. Houd de coulis 15 minuten tegen de kook aan (het vocht moet nèt in

beweging zijn).

22. Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten rusten.
23. Passeer de coulis door een fijne puntzeef
24. Ontvet de coulis.
25. Kook in tot de gewenste dikte (enigszins stroperig).

ZOETZURE KOMKOMMER

Scheutje Sushiazijn
1 st komkommer

APPELCRÉME

2 stuks Granny Smith
100 ml witte wijn
0,5 citroen
20 g roomboter
5 g Xantana
olijfolie

APPELBOLLETJES

2 stuks Granny Smith
100 ml witte wijn
30 g suiker
1 citroen

ZOETZURE BLOEMKOOL

5 g Madras kerrie
5 g Kurkuma
200 ml azijn
100 g suiker
200 ml water
1 st bloemkool

NAGE

1 st komkommer
15 g wasabipoeder
Worcestersauce
2 g Kappa
0,5 g Locust
peper

ZOETZURE KOMKOMMER

26. Draai m.b.v. een (klein) parisienne boortje bolletjes uit de komkommer.
27. Trek de bolletjes samen met de azijn vacuüm en laat gedurende 1 uur marineren.

APPELCRÉME

28. Pers de citroen.
29. Kook de appels met schil, verwijder wel het klokhuis, in de witte wijn en citroensap gaar.
30. Blender fijn m.b.v. een keukenmachine en voeg de roomboter toe.
31. Bind de massa met iets Xantana.
32. Opmonteren met olijfolie. Zorg voor een mooie smaak van deze crème.
33. Doe in een spuitfles en reserveer.

APPELBOLLETJES

34. Breng een pan met water op temperatuur van 75 °C .
35. Knijp de citroen uit.
36. Verhit de witte wijn met de suiker en het sap van de uitgeknepen citroen.
37. Schil de Granny Smith, kook de schillen in de witte wijn, passeer het vocht door een zeef.
38. Draai met het kleine parisienne boortje bolletjes uit de Granny Smith.
39. Doe de bolletjes met wat vocht van de witte wijn in een vacuümzak en verwarm gedurende 17 minuten SousVide op 75 °C.

ZOETZURE BLOEMKOOL

40. Verdeel de bloemkool in zeer kleine roosjes.
41. Verwarm de Madras kerrie, kurkuma, azijn, suiker en het water tot het kookpunt.
42. Haal de pan van het fornuis, doe de bloemkoolroosjes in het zoetzuur en laat het geheel afkoelen.

NAGE

43. Maak van de komkommers sap met behulp van een sapcentrifuge.
44. Voeg wasabipoeder en Worcestersauce toe. (hoog op smaak!)
45. Verwarm 250 ml sap samen met de Kappa en Locust. Laat 2 minuten koken.
46. Laat afkoelen, blender tot een crème en monteer af met wat olijfolie.

zout
20 ml Ocal olijfolie van
Valderrama (*smaak: krachtige
natuurlijke smaakversterker*)

STROOPWAFEL

350 g patentbloem
150 g bruine basterdsuiker
225 g zachte boter
2,5 g zout
4 g kaneelpoeder
125 melk
75 g ei

KREEFTENMAYONAISE

2 eidooiers
250 ml Zonnebloem
2 eetlepels azijn
citroensap
zout
2 theelepels mosterd
3 stuks Granny Smith

DIVERSE CRESSEN:

Bijvoorbeeld: Borage Cress
Daikon Cress
Accla Cress

Doe over in een spuitflesje en reserveer.

STROOPWAFELS

47. Draai de boter in de keukenmachine tot zalvig, voeg daarna de suiker, zout en kaneel toe.
48. Na enige tijd de melk en ei toevoegen, en als laatste de bloem.
49. Verdeel het deeg in 20 balletjes ter grootte van een pingpongbal.
50. Leg een balletje deeg in een wafelijzer, bak het om en om in ca. 4 minuten mooi gaar.
51. Licht met een mes de wafel uit het ijzer en steek de wafel uit wanneer die nog warm is.
52. Op deze wijze verkrijg je heel gemakkelijk 20 wafels.

KREEFTENMAYONAISE

53. Draai de eidooiers, de olie, azijn, citroensap, zout en mosterd tot een basismayonaise.
54. Meng met ongeveer 75 ml van de sterk gereduceerde kreeftenfond. De mayonaise moet nadrukkelijk naar kreeft smaken.
55. Schil de appel, snijd deze brunoise (5x5x5 mm)
56. Meng vervolgens de brunoise van kreeft met de brunoise van appel, de mayonaise van kreeft en eventueel een scheutje olijfolie.

PRESENTEREN

57. Neem een bord met ronde vorm.
58. Doe de kreeftsalade in een ronde steker ter grootte van de stroopwafel en plaats op het midden van het bord.
59. Aandrukken met het stroopwafelkoekje.
60. Snijd het vlees van de scharen en de kreeft in drie mooie stukjes.
61. Bedruip deze stukjes met kreeftenfond en wat olijfolie en bestrooi met peper.
62. Dresseer alvast de overige ingrediënten op het bord.
63. Garneer het gerecht met Borage Cress, toefjes appel- en kreeftmayonaise.
64. Doe hetzelfde met de takjes van de pittige Daikon Cress en Accla Cress.
65. Vermeng de komkommernage met wat olijfolie (het b=mengt niet: er blijven druppeld olie in de nage) en schep een paar lepeltjes van de nage op het bord.
66. Doe de stukjes kreeft gedurende een minuut in een oven van 140 °C.
67. Verdeel de drie stukken kreeft over het gerecht.

LAMSRIJBSTUK MET STRUCTUREN VAN ASPERGES

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

LAMSJUS

1,5 kg lamsbotten zonder
vet
400 g WUPS
6 teentjes knoflook
6 st tomaten
thijm
rozemarijn
water

LAMSRIJBEN

6 st lamsribstukken
(12 ribben)
peper
zout
boter
thijm
rozemarijn
knoflook
neutrale olie

GROENTEN

Verse doperwtten
0,5 bosje radijs
Neutrale olie
24 st asperges
boter
zeezout
500 g asperges
Zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet grote borden warm.
2. Begin direct met de lamsjus.

LAMSJUS

3. Bak de lamskarkassen goudbruin.
4. Voeg de overige ingrediënten toe, behalve het water.
5. Zet deze ingrediënten aan in de pan.
6. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook.
7. Laat gedurende 120 minuten trekken.
8. Voeg een deel toe aan de pan waar de lamsrug is gebakken.
9. Kook de aanbaksels los, zeven en rustig laten inkoken.

LAMSRIJBEN

10. Snijd het vet van de lamsrug kruislings in.
11. Bestrooi het vlees met peper en zout.
12. Bak de lamsribstukken op de vetkant in olie rustig en gelijkmatig aan.
13. Snijd een paar takjes tijm, een takje rozemarijn en de knoflook fijn.
14. Keer de lamsrib op zijn zijde en arroseer het vlees.
15. Verwijder het braadvocht, voeg de boter en de fijngesneden kruiden toe.
16. Arroseer het vlees met de boter en de kruiden.
17. Gaar het vlees in de oven op 100°C, maximaal tot 58°C kerntemperatuur. Houd daarna warm op kerntemperatuur van ca 52°C

GROENTEN

18. Maak de radijsjes schoon, snijd ze dun en reserveer op ijs.
19. Dop de doperwtten, en reserveer tot punt 43.

DIVERSE BEREIDINGEN VAN ASPERGES:

20. Schil **alle** asperges (van punt 22 en 26 en 28) en verwijder de houtige onderzijde.

Gekookte asperges:

21. Zet 20! asperges op in koud water met wat boter en zeezout. (De overige 4 worden gebruikt in punt 33).



Suiker
1 ei
3 eidooiers
100 ml clotted cream (of
vervangen door 1 deel
crème fraîche en 2 delen
mascarpone)
Neutrale oloe
boter
Aceto Balsamico
Munt

22. Breng de asperges aan de kook en zet de warmtebron uit. Laat nog ca 5 minuten in het water doorgaren. Controleer de gaarheid met de punt van een mes.

Aspergekopjes:

23. Snij van 10 asperges de kopjes af, zorg voor gelijke lengte en gebruik de rest van de stelen voor de aspergeflan.

Aspergeflan:

24. Verwarm over voor op 160 °C

25. Breng de schillen en de uiteinden aan de kook met een halve liter water, zout en suiker en laat dan 10 minuten extra trekken

26. Kook de onderste stukke van de asperges van 23 in het aspergekookvocht ongeveer 20 minuten.

27. Schep ze uit het vocht en laat ze enigszins afkoelen, snij ze in stukken en knijp ze met een keukendoek goed uit (Er komt veel vocht uit!)

28. Pureer de uitgeknepen asperges met het ei, de eidooiers, de clotted cream en naar smaak peper en zout (*goed op smaak maken!*). Druk eventueel door een zeef.

29. Bestrijk een bakblik of siliconenmal met vetstof en vul deze met het aspergemengsel. Dek af met bakpapier.

30. Vul een braadslee ongeveer voor tweederde met kokend heet water en plaats het bakblik erin.

31. Pocheer in de oven circa 45 minuten.

32. Hou daarna warm.

Aspergestelen in stukjes:

33. Snijd de overige asperges in mooie stukjes.

34. Bak deze kort in wat boter met olie.

35. Bestrooien met zout, afblussen met een scheutje Aceto Balsamico.

EN VERDER.....

36. Haal de lamsrug uit de oven.

37. Leg de lamsrug op een omgekeerd vleesplateau om te rusten.

38. De vleessappen druipen van het plateau, waardoor het vlees knapperig blijft.

39. Voeg de lamsjus toe aan het braadvocht, kook in en zeef uit.

40. Doperwten kort koken in water met zout, daarna in emulise van een scheutje water met wat boter opwarmen. Op het laatst wat chiffonade van munt toevoegen.

Affilla Cress

41. Stort de aspergeflan en steek met een kleine steker 20 stuks uit de flan, of – in het geval je vormpjes hebt gebruikt - stort de vormpjes en dresseer op hert bord.

PRESENTEREN

42. Snijd de gekookte asperges in 4 gelijke delen.

43. Dresseer het bord om en om: batonettes, flan, gekookte asperges, en plaats per bord 2 aspergekopjes rechtopstaand.

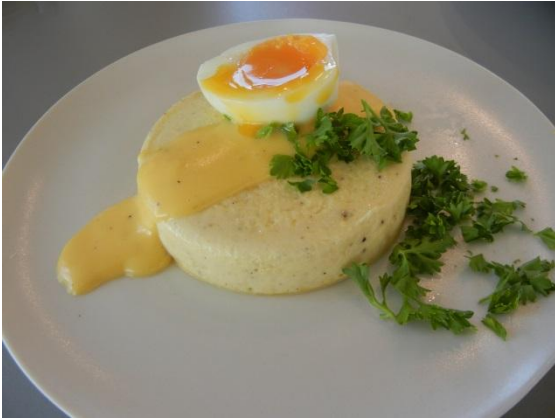
44. Drapeer de doperwten op twee plaatsen tegen het gerecht.

45. Leg twee mooie stukjes radijs op het gerecht voor de bite.

46. Versier deze ingrediënten met drie mooie delen van de Affilla Cress.

47. Verdeel de lamsrug in koteletjes en plaats twee stuks op ieder bord.
48. Serveer de lamsjus apart in een sauciere.

Detail werkfoto aspergeflan:



BANANARAMA'S

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

SCHUIMPJES

2 st eiwit
65 g suiker
65 g poedersuiker
5 g maizena

BANANENCAKE

250 g boter
200 g donkere
basterdsuiker
200 g bloem
4 st eieren
2 st banaan

MACADAMIANOTEN

25 st Macadamia noten

RUMSAUS

200 g boter
200 g poedersuiker
4 eidooiers
100 ml Rum(bruin)

BANANENCHIPS

2 st bakbanaan
frituurolie

BEREIDINGSWIJZE

SCHUIMPJES

1. Verwarm de oven voor op 80 °C.
2. Klop met de mixer de eiwitten met de suiker tot stijve pieken.
3. Spatel de poedersuiker en de maizena erdoor.
4. Schep het eiwitschuim in een spuitzak met glad spuitmondje.
5. Spuit kleine dopjes schuim op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Droog de schuimpjes minstens 2 uur in de oven.

BANANENCAKE

7. Verwarm de oven voor op 175 °C.
8. Vet de bakvorm in met vetstof en een bekleed met bakpapier.
9. Roer de boter met de suiker luchtig en meng één voor één de eieren erdoor. Meng de bloem door het botermengsel.
10. Pel de banaan en pureer fijn in het bakje van de staafmixer. Meng de bananenpuree door het beslag.
11. Verdeel het beslag over de bakvorm. Bak de cake in circa 30 minuten goudbruin en gaar.

MACADAMIANOTEN

12. Verwarm de oven voor op 180 °C.
13. Rooster de macadamianoten in circa 12 minuten goudbruin.
14. Laat afkoelen en hak fijn.

RUMSAUS

15. Smelt voor de saus de boter en voeg de suiker al roerend toe.
16. Roer de eidooiers los met de rum.
17. Schenk de helft van de gesmolten boter op de eidooiers, meng goed door en schenk terug in de pan.
18. Verwarm de saus tot deze gaat binden, maar niet laten koken. Ongeveer 80°C

BANANENCHIPS

19. Als de schil nog groen is: kook de bakbanaan in de schil gedurende 30 – 45 minuten tegen de kook aan. Laat afkoelen.
20. Verhit de frituurolie voor tot circa 180 °C.



2 st rijpe banaan
Munt

21. Pel de bakbanaan en schil deze met een kaasschaaf of dunschiller in dunne plakken.
22. Frituur de bananenplakjes circa 2 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn en bestrooi meteen met wat poedersuiker.

PRESENTEREN

23. Snijd (de helft van) de bananecake in blokjes van 2x2 centimeter.
24. Pel de banaan en snijd de banaan in stukjes.
25. Verdeel de cakeblokjes, plakjes verse banaan, enkele schuimpjes en de macadamianoten over de borden.
26. Steek de bananenchips erin en schenk er een flinke scheut rumsaus over. Garneer met de takjes munt en bestuif met poedersuiker.