



Met collegiale dank aan de menucommissie van Cuisine Culinaire Almere die dit menu beschikbaar stelde aan Cuisine Culinaire Purmerend

# *M*enu januari 2016<sup>1</sup>

AMUSE VAN LAMSSPIESJE MET AARDAPPEL

\*

BRANDADE VAN SARDINE OP GEGRILD MAROKAANS BROOD

\*

GEKONFIJTE ZALMTARATOR MET KORIANDER

\*

MUSAKHAN: KRUIDIGE PARELHOEN OP BEDOEÏENSE WIJZE

\*

MUSKAATIJS MET LIBANESE DONUT, CITROENSIROOP

TURKSE KOFFIE

---

<sup>1</sup> Menu is samengesteld door Gert Schutte, menu idee uit: SAHA, Een culinaire reis door het Midden-Oosten, Greg & Lucy Malouf, Van Dishoeck.

# AMUSE VAN LAMSSPIESJE MET AARDAPPEL

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### MUNT-LIMOEN YOGHURT SAUS

250 ml geitenyoghurt  
1 limoen  
20 blaadjes munt  
poedersuiker

### AARDAPPELPARTJES

400 g aardappelen  
3 g Ras al Hanouth  
Neutrale olie  
Peper  
Zout  
takje rozemarijn

### LAMSBALLETJES

500 g lamsvlees  
10 g verse bladpeterselie  
10 g muntblaadjes  
4 tenen knoflook  
panko  
zeezout  
5 g ras al hanouth  
vers gemalen peper  
zonnebloemolie

## BEREIDINGSWIJZE

### MUNT-LIMOEN YOGHURTSOUS

1. Boen de limoenen schoon en trek zestes van de schil. Snij de zestes verder fijn. Tot suiker!
2. Pers de limoen uit en zeef het sap.
3. Hak de muntblaadjes fijn.
4. Geef alle kruiden afsnijdsels, ook van de volgende gerecht onderdelen, zoals peterselie, knoflook, etc., aan de makers van de brandade voor de kruidenolie.
5. Meng de geitenyoghurt met de fijngehakte muntblaadjes, de limoensuiker en limoensap. Voeg naar smaak zwarte peper toe.
6. Breng op smaak met poedersuiker, (het zure iets weghalen) (als de makers van het dessert nog wat geslagen room overhebben, kun je hier ook een lepel van door de yoghurt scheppen.
7. Zet de saus gekoeld weg tot gebruik.

### AARDAPPELPARTJES

8. Verwarm de oven op 220 graden. Snijd de gewassen aardappels in partjes van 2,5 cm.
9. Schep ze door de olie en breng op smaak met de Ras al hanouth, peper en zout.
10. Leg de aardappelpartjes op een met bakpapier beklede bakplaat of in een braadslee en bak ze goudbruin en gaar, leg voor de smaak nog een takje rozemarijn in de braadslee.

### LAMSBALLETJES

11. Snij het lamsvlees in stukken en koel flink terug in de vriezer.
12. Maal het lamsvlees samen met de peterselie, knoflook en munt met de gehaktmolen. 1x keer door de grove plaat en vervolgens nog 1x door de fijne plaat.
13. Doe het gemalen lamsvlees Ras al Hanouth en peper en zout in een kom. Eventueel panko toevoegen voor extra stevigheid.
14. Meng goed (met natte handen) door elkaar.
15. Rol het mengsel tot 20 balletjes.



- boter
16. Verwarm de olie en de boter in een koekenpan op matig vuur. Bak de lamsballetjes (in porties) aan alle kanten bruin en gaar. Schud de pan af en toe, zodat de balletjes egaal bruin worden.
  17. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

### **PRESENTEREN**

20 middellange bamboe  
prikkers  
20 blaadjes munt

18. Neem de kleine tajines.
19. Schep op de bodem een spiegel van de Munt-limoen Yoghurtsaus.
20. Maak 2 bamboe prikkers op met een muntblaadje, een lamsballetje en een aardappelpartje. Knip eventueel de resterende lengte van de bamboe af.
21. Plaats de prikkers over de tajine en leg de deksel er schuin tegen aan.

# BRANDADE VAN SARDINE OP GEGRILD MAROKKAANS BROOD

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### KRUIDEN OLIE

200 ml olijfolie

### GEDROOGDE TOMAAT

15 kerstomaatjes

### BRANDADE

5 sardines  
120 ml neutrale olie  
2 teentje knoflook  
200 g kruimelige aardappel  
2 bosuitjes  
25 g zwarte olijven  
500 ml melk  
10 g platte peterselie

### GROENE ASPERGES

8 groene asperges  
120 ml witte balsamico-azijn  
1,5 sjalot

### CHIPIRONES

200 g chipirones  
(kleine inktvisjes)

## BEREIDINGSWIJZE

### KRUIDEN OLIE

22. Zet een bak olijfolie klaar, hier gaan alle afsnijdsels van de kruiden van het amusegerecht in en laat de kruiden in de olie trekken. Verwarm tot 50° C. Reserveer.

### GEDROOGDE TOMAAT

23. Snij de kerstomaatjes door midden. Droog ze gedurende 60 minuten in een oven van 100 °C.

### BRANDADE

24. Maak de sardientjes schoon, verwijder schubben en graat.  
25. Doe olie in een pan en zweet de knoflook, sardinefilets toevoegen en langzaam laten garen, tot bijna gaar.  
26. Kook de geschilde aardappels in de melk gaar met wat zout, afgieten (bewaar de melk) en pureer de aardappelen en meng met de gekonfijte sardines  
27. Breng alles op smaak met zout en peper en de fijngesneden platte peterselie en wat van de bewaarde melk (beetje smeug). Voeg dingesneden plakjes zwarte olijven en in dunne ringetjes gesneden bosuitje toe.

### GROENE ASPERGES

28. Verwijder de kontjes van de asperges en snijd ze in dunne linten.  
29. Marineer deze linten rauw in wat olie en balsamico-azijn, fijngesneden sjalot, zout en peper (licht verwarmen en warm serveren).

### CHIPIRONES

30. Maak de chipirones schoon, snijd in reepjes en bak deze in een hete koekenpan met weinig olie gaar (houd warm).

### VERVOLGENS.....



1 Marokkaans brood

1/3 krop Friseesla

50 g spinazie

Zout

peper

31. Blender de olie van punt 22 tot een kruidenolie.
32. Snijd het Marokkaans brood in plakken. Smeer in met de kruidenolie.
33. Grill de plakken brood aan twee kanten tot het licht krokant wordt.
34. Snijd het brood in punten. Serveer warm.
35. Pluk de sla, was deze goed en droog ze. Maak licht aan met wat kruidenolie. Eventueel iets limoensap.
36. Haal de aspergelinten uit de marinade en maak de spinazie aan met wat van deze marinade.

### **PRESENTEREN**

37. Dresseer het vis-aardappelmengsel (brandade) op het brood (quenelles), krul de linten asperges erop en leg de chipirones ertussen.
38. Garneer het gerecht af met wat friseesla, baby spinazie, kerstomaatjes en olie/asperges dressing.

# GEKONFIJTE ZALMTARATOR MET KORIANDER

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### GEURIG ZOUT

10 g komijn zaadjes  
10 g korianderzaadjes  
10 g kardemomzaad  
10 g venkelzaadjes  
10 g nigellezaadjes  
10 g witte sesamzaadjes  
25 g zeezout

### HARISSA

7 g gedroogde hete chili  
3 tn knoflook  
5 g zout  
1/2 citroen  
30 ml extra virgin olijfolie

### ZALM

750 g zalm, met huid  
geurig zout  
4 uien  
750 ml neutrale olie

## BEREIDINGSWIJZE

### GEURIG ZOUT

39. Maal alle kruiden in vijzel. Behalve de sesam.  
40. Rooster de sesamzaadjes.  
41. Doe de gemalen kruiden, de geroosterde sesamzaadjes en het zout in een koekenpan, warm zachtjes door tot ze een geurige poeder vormen.

### HARISSA

42. Verwijder de zaadjes van de chili's.  
43. Doe de chilis in een kom, bedek met warm water en laat ongeveer een uur weken. Snijd de pepers fijn.  
44. Laat uitlekken en doe in een blender of staafmixer beker.  
45. Voeg de knoflook en zout toe. Blender tot het een grove pasta is.  
46. Voeg naar smaak olijfolie en citroensap toe, reserveer.

### ZALM

47. Controleer de zalm op graten en bestrooi de zalm helemaal met het geurige zout, doe de zalm in een vacumeerzak, vacumeer en zet hem een uur in de koelkast.  
48. Spoel voor het garen de zalm af en dep hem helemaal droog.  
49. Snijd de uien in halve ringen.  
50. Neem een ovenschaal waar het stuk zalm maar net in past.  
51. Doe de uien in de schaal en leg de zalm er voorzichtig op, met het vel naar boven. Het is belangrijk de zalm niet met de bodem van de pan in contact te brengen, anders gaart hij te snel. Schenk de olie erin. De vis moet helemaal onder staan.  
52. Verwarm de olie tot 60 °C, gaar de vis op kerntemperatuur tot max. 45 °C .  
53. Haal de pan dan van de hittebron en laat de zalm nog 2 minuten in de olie staan.  
54. Til de zalm voorzichtig uit de olie en leg hem op keukenpapier om uit te lekken.  
55. Laat de zalm enigszins afkoelen en proportioneer.



### **TAHINSAUS**

250 g volle yoghurt  
45 g tahin  
2 tn knoflook  
4 g zout  
1 citroen  
peper

### **TARATOR**

100 g walnoten  
25 g korianderblaadjes  
1 rode ui  
2 Spaanse chilipepers  
10 g gemalen sumak  
1 citroen  
80 ml olijfolie  
*extra-vergine*  
zout  
peper

### **VOGELTONGETJES**

250 g vogeltongetjes  
1 ui  
20 g koriander  
20 g munt  
citroen  
peper  
zout

### **TAHINSAUS**

56. Kneus de knoflook met het zout, pers de citroen uit.  
57. Klop voor de tahinsaus alle ingrediënten door elkaar tot een gladde, romige saus. Maak op smaak met citroensap en peper.

### **TARATOR**

58. Scheur de korianderblaadjes fijn en snipper de rode ui heel fijn, pers de citroen uit en verwijder de zaadjes uit de chilipepers en hak fijn.  
59. Verdeel de walnoten in een koekenpan en rooster ze 8-10 minuten.  
60. Schud de noten van tijd tot tijd heen en weer, zodat ze gelijkmatig kunnen kleuren.  
61. Doe de noten over in een theedoek en wrijf ze krachtig om zoveel mogelijk van de papierachtige bruine velletjes te verwijderen.  
62. Hak de walnoten fijn en doe ze in een mengkom met de koriander, ui, chilipeper en sumak.  
63. Schenk het citroensap en de olie erbij, breng op smaak met zout en peper en meng alles goed door.

### **VOGELTONGETJES**

64. Kook de tongetjes 10 minuten in licht gezouten water.  
65. Snij ondertussen de ui fijn, en bak deze in een klein beetje olie (waarin de zalm is gegaard).  
66. Voeg de fijn gesneden koriander en munt toe aan de uien, voeg de afgegoten tongetjes toe en breng op smaak met peper, zout en citroensap.

### **PRESENTEREN**

67. Smeer voor het serveren de bovenkant van de zalm in met een beetje tahinsaus, schep dan netjes en gelijkmatig de tarator-topping erop, zodat de vis helemaal is bedekt.  
68. Plaats middels een ring de vogeltongetjespasta ernaast.  
69. Serveer op kamertemperatuur met wat extra saus erbij.  
70. Spuit toefjes Harissa in een hoekje op het bord.

# MUSAKHAN: KRUIDIGE PARELHOEN OP BEDOEÏENSE WIJZE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### KIPPENBOUILLON

volgens basisreceptuur

### PARELHOEN

10 parelhoenfilets  
10 tn knoflook  
10 g zout  
10 g gemalen kaneel  
10 g gemalen komijn  
10 g zwarte peper  
(gemalen)  
Neutrale olie  
1 citroen

### UIENPUREE

40 ml neutrale olie  
5 uien  
5 tn knoflook  
10 g kaneel  
5 g nootmuskaat  
20 g sumak

### SPINAZIE MENGSEL

1200 g spinazie  
200 g kikkererwten (blik)  
300 ml kippenbouillon  
2 citroenen  
150 g pijnboompitten

10x Libanees brood  
olijfolie extra-vergine  
zout  
peper

## BEREIDINGSWIJZE

### KIPPENBOUILLON

71. Maak 1 liter kippenbouillon volgens basisreceptuur.

### PARELHOEN

72. Kneus de knoflook met het zout.  
73. Pers de citroen uit.  
74. Verwijder eventueel het vleugelbotje.  
75. Meng de knoflookpasta, kruiden en olie door elkaar en wrijf de parelhoenfilets mee in.  
76. Laat op een koele plek 1 uur marineren.  
77. Bak de parelhoen goed aan. Snijd de filets in 3 delen.

### UIENPUREE

78. Pureer de rauwe ui en knoflook.  
79. Verhit de olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en bak de uien en knoflook tot ze zacht zijn en de vloeistof is verdampt.  
80. Doe de kruiden erbij en roer deze goed door.

### SPINAZIE MENGSEL

81. Rooster de pijnboompitten en kneus deze grof.  
82. Pers de citroen uit.  
83. Blancheer de spinazie, knijp uit en hak fijn. Doe de gehakte spinazie in de pan en daarna de kikkererwten.  
84. Prak de kikkererwten licht met een vork, doe dan de helft van de bouillon erbij.  
85. Zet de hittebron hoger en kook ongeveer 5 minuten, of tot de bouillon is verdampt.  
86. Haal de pan van de hittebron en doe het citroensap en de geroosterde pijnboompitten erbij.  
87. Laat het mengsel afkoelen en reserveer in de koelkast.  
88. Verwarm de oven voor op 200 °C.  
89. Knip 10 stukken bakpapier aan alle kanten ongeveer 3 centimeter





- kleiner dan het vierkante Libanese brood.
90. Leg deze op het werkblad en leg het brood er bovenop. Lepel een flinke schep uienpuree en spinaziemengsel in het midden van elk stuk brood en leg er 2 stukken parelhoenfilet bovenop. Let op dat de filets stukken ongeveer van gelijk gewicht zijn ivm de garing.
  91. Trek de randen van het papier (en het brood) boven de parelhoen naar elkaar toe en bind ze met keukentouw vast, zodat je een buideltje krijgt.
  92. Leg de buideltjes per 6 op een bakplaat en dek af met aluminiumfolie, zodat het papier en het touw niet verbranden.
  93. Bak ze minimaal 40 minuten. Kerntemperatuur parelhoen 65°C
  94. Doe de rest van het spinaziemengsel intussen in een pan met wat kippenbouillon.
  95. Doe er een flinke scheut olijfolie extra-vergine bij en breng op smaak met zout en peper.
  96. Kook nog 10 minuten op een matig vuur.

### **PRESENTEREN**

97. Serveer de pakketjes op aparte borden, zodat ieder zijn buideltje aan tafel kan openmaken, en geef er kommetjes met het spinaziemengsel bij.

# MUSKAATIJS MET LIBANESE DONUTS, CITROENSIROOP

## TURKSE KOFFIE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

### BENODIGDHEDEN

#### MUSKAATIJS

500 ml muskaatwijn  
50 g rozijnen  
50 ml water  
50 g glucose  
25 g fijne  
kristalsuiker  
3 eierdooiers  
250 ml ongeslagen  
room

**NB dit is precies  
genoeg voor 10  
personen**

### BEREIDINGSWIJZE

#### MUSKAATIJS

98. Doe de muskaatwijn bij de rozijnen in een steelpan met dikke bodem, en breng aan de kook.
99. Zet de hittebron lager en laat zachtjes door pruttelen tot er nog ongeveer 100 ml over is.
100. Laat uitlekken in een fijne zeef en houd de rozijnen en de dikke, stroperige muskaatwijn apart.
101. Doe het water, de glucose en de suiker in een steelpan met dikke bodem en breng aan de kook.
102. Klop de eidooiers een dikke, bleke en romige massa. Giet al roerend langzaam de suikersiroop op de eidooiers.
103. Zeef de muskaatwijn en bewaar de rozijnen. Schenk de muskaatwijn bij het eidooiermengsel en ga ongeveer 5 minuten door met kloppen, of tot het mengsel is afgekoeld.
104. Het mengsel zal uitdijen tot een zachte, luchtige massa.
105. Klop de slagroom tot "yoghurt" dikte en spatel de slagroom erdoor. Laat afkoelen in de koelkast.
106. Schenk het koude mengsel in een ijsmachine en bereid het muskaatijs.
107. Doe tegen het einde van de roertijd de rozijnen erbij en laat de machine ze goed doorroeren.
108. Spuit de metalen konen in en vul die als het ijs uit de machine komt. Druk aan en sluit af met aluminiumfolie
109. Reserveer de konen rechtopstaand in de vriezer.



#### CITROENSIROOP

#### CITROENSIROOP

300 g fijne  
kristalsuiker  
100 ml water  
40 ml citroensap  
20 g kandjijsiroop  
1 vanillestokje

110. Snij het vanillestokje, in de lengte doormidden en schraap de vanille los.
111. Vermeng voor de citroensiroop alle ingrediënten in een grote steelpan met dikke bodem, verwarm op matig vuur en roer goed door tot de suiker is opgelost.
112. Breng de vloeistof aan de kook, haal de pan van de hittebron en laat afkoelen.

Citroenzestes

## DONUTS

10 g gedroogde gist  
500 g patentbloem  
1 snufje zout  
70 g fijne  
kristalsuiker  
440 ml melk  
70 g boter  
1 eidooier  
3 eieren

frituurolie

## DONUTS

113. Vermeng voor de donuts de gist, de bloem in een grote mengkom.
114. Doe de suiker en de melk in een steelpan en verwarm zachtjes tot de suiker is opgelost. Laat het niet koken.
115. Schenk over de boter en roer tot deze is gesmolten. Voeg een snufje zout toe.
116. Laat het afkoelen tot het mengsel lauwwarm is, klop dan 3 eieren en 1 eidooier er een voor een door.
117. Schenk de vloeistof bij de bloem en roer beetje bij beetje door tot een glad beslag.
118. Dek de kom af en laat op een warme tochtvrije plek 1 uur rusten, waarna het deeg in volume zo ongeveer verdubbeld zal zijn.
119. Vorm de donuts met 2 lepels tot quenelles.
120. Verhit de olie tot 180 °C
121. Doe de donuts in de olie en bak ze 4-5 minuten tot ze goudbruin zijn.
122. Leg de hete donuts in de siroop en laat een paar minuten weken alvorens te serveren.

## TURKSE KOFFIE

**TURKSE KOFFIE**  
Fijngemalen Arabica  
koffie

123. Giet koud water in de koffiepote. Je moet een kop koud water voor elk kopje aanhouden.
124. Voeg een theelepel per kopje van de Turkse koffie in het water terwijl het water nog koud is en roer.
125. De hoeveelheid koffie kan worden gevarieerd naar smaak. Als u suiker wilt toevoegen is dit het moment om er ook suiker aan toe te voegen.
126. Verwarm de pot zo langzaam als je kunt. Hoe langzamer je de koffie verhit, hoe beter het is. Zorg ervoor dat u tijdens dit proces wel blijft kijken om te voorkomen dat tijdens het koken de koffie overloopt.
127. Wanneer het water kookt, giet wat (niet alles) van de koffie in de kopjes, we vullen ieder kopje ongeveer een kwart tot een derde. Dit zal ervoor zorgen dat iedereen een eerlijk deel van het schuim op de top van de zijn kopje krijgt. En de schuim is belangrijk, want zonder verliest de koffie veel van haar smaak.
128. Weer verder verwarmen tot koffie kookt (dit gaat snel, want hij kookte in stap 29 ook al). Vervolgens verdeel de rest van de koffie tussen de kopjes. Een theelepel koud water in het kopje laat de koffie sneller naar de bodem zakken

## PRESENTEREN

129. Zie afbeelding

