



CUISINE CULINAIRE
PURMEREND



CUISINE CULINAIRE ALMERE

M *enu juni 2016*

Op de rand van lente en zomer¹

WAFEL MET GEITENKAAS, GEPOFTE TROSTOMAATJE EN
BALSAMICOSTROOP²

*

HARING IN TEMPURA GEBAKKEN, BIETJES RISOTTO,
SOJA REDUCTIE EN KROKANTJE VAN KORST EN NORI³

*

QUICHE MET GEROOKTE SCHELVIS EN WATERKERS⁴

*

LAMSRUMP MET MALAGA, POMMES TSARINE EN LENTE GROENTEN⁵

*

ZOMERKONINKJES-TAARTJE MET SPEKJES , GELEI VAN SZECHUAN PEPER
BOMBE VAN CITROEN EN AARDBEI⁶

*

¹ Menu samengesteld door Ben Mulder

² Koksgilde, Etienne Minnaert

³ Vis & Seizoen, Bert van Manen, Kurhaus Scheveningen

⁴ Paul Hollywood

⁵ Koksgilde, Michel van Soelen, Limonadefabriek. Pomme Tsarine

⁶ Aardbeienhart, Le Musigny.Pâtisserie & Desserts, Bombe van citroen, Koksgilde, Martijn Venix

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

WAFEL MET GEITENKAAS, GEPOFTE TROSTOMAATJE EN

BALSAMICOSTROOP

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

STROOPWAFEL

240 g bloem
120 g suiker
180 g zachte boter
3 g kaneel
2 g zout
100 g melk
60 g ei

TROSTOMAATJES

10 x 3 trostomaatjes (mini,
aan steel)
Olijfolie
Zout en peper

GEITENKAAS

300 g geitenkaas
40 g bloemenhoning
200 ml balsamicoazijn
150 g suiker
50 g crème fraîche

Honey cress

BEREIDINGSWIJZE

STROOPWAFEL

1. Draai de boter met de mixer tot zalvig, voeg daarna de suiker, zout en kaneel toe.
2. Na enige tijd de melk en ei toevoegen, en als laatste de bloem.
3. Verdeel het deeg in balletjes ter grootte van een pingpongbal.
4. Leg een balletje deeg in een wafelijzer, bak het om en om in ca. 4 minuten mooi gaar.
5. Haal uit de wafelbakker en leg op siliconemat en steek er 2-3 rondjes uit, laat afkoelen.

TROSTOMAATJES

6. Knip van de tros tomaatjes een takje met 3 tomaatjes per persoon.
7. Was voorzichtig de trostomaatjes.
8. Geef de tomaatjes een klein kerfje aan de bovenkant, dan kan het velletje omkrullen.
9. Leg de trosjes op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en maal zwarte peper en zout erover.
10. Plaats in een hete oven van 180°C voor een aantal minuten.
11. Als de velletjes niet omgekruld zijn, dan met een mesje omkrullen.
12. Bewaar lauwwarm.

GEITENKAAS EN BALSAMICOSTROOP

13. Geitenkaas samen met de honing glad roeren.
14. Doe over in een spuitzak met een kartelmondje.
15. Balsamico en suiker inkoken tot een mooie siroop (test op een koud bordje of de siroop nog "loopt")

PRESENTEREN

16. Neem een wafel smeer hier wat balsamicostroop op.
17. Vervolgens een rozet geitenkaas op en dek half af met een tweede wafel.
18. Plaats in een schaalpje, garneer met takje trostomaatjes en een cressje
19. Maak het geheel af met een sliertje balsamicostroop



HARING, IN TEMPURA GEBAKKEN MET RISOTTO VAN RODE BIET EN SOJA-REDUCTIE, KROKANTJE VAN KORST EN NORI

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

BIETEN RISOTTO

250 g risotto rijst
100 ml rode bietensap
2 sjalotten
50 g boter
400 g gevogeltesfond

TEMPURA HARING

5 haringen
250 g tempurabloem
15 g Kerriepoeder
2 zakjes inktvisinkt

SOJA-REDUCTIE

125 ml zoete sojasaus
125 ml zoute soja saus
125 ml sinaasappelsap
125 g shiitake
75 g ui
3 teen knoflook
25 g honing

KROKANTJE KORST- NORI

3 blaadjes korstdeeg
(bladerdeeg)
2 nori vellen
1 eiwit

frituurolie

BEREIDINGSWIJZE

RISOTTO VAN RODE BIET

1. Snij de sjalotten ragfijn.
2. Fruit de sjalotten en de rijst in iets olie aan en blus af met bietensap.
3. Voeg beetje bij beetje de gevogeltesfond toe tot de juiste gaarheid is bereikt, roer op het laatst de boter erdoor en breng op smaak. De risotto mag niet uitlopen.

TEMPURA HARING

4. Fileer de haring, verwijder de graatjes en snij in de lengte door.
5. Maak een beslag van tempurabloem en ijswater, verdeel in tweeën, kleur de ene helft met kerriepoeder en de ander helft met inktvis-inkt.
6. Voeg zout toe naar smaak. Bewaar koel.

SOJA-REDUCTIE

7. Snij de ui, knoflook en shiitake fijn.
8. Laat voor de reductie alle ingrediënten inkoken, haal door een zeef en bind evt. iets bij met aardappel zetmeel.
9. Roer er net voor het serveren iets olie door.
10. Indien de reductie te sterk uitvalt, voeg dan wat gevogelte fond toe.

KROKANTJE VAN KORST EN NORI

11. Rol voor de stengel de vellen korstdeeg dun uit.
12. Smeer 1 vel in met eiwit en beleg met een norivel en herhaal tot de vellen op zijn.
13. Snij er dunne stengels van, draai deze tot een spiraal en bak goudbruin af in de oven van 175°C.

TOT SLOT

14. Verwarm de frituur op 190 °C
15. Haal de ene helft van de haring door de kerrie tempura en de ander helft door de inktvis tempura.



10 blaadjes rucola
1 bakje shiso purple

16. Frituur deze in kleine porties tot krokant.

PRESENTEREN

17. Warme diepe borden.

18. Druk een dun laagje risotto in een ronde steker.

19. Verdeel de haring erop en daartussen een paar blaadjes rucola.

20. Druppel de reductie er om heen en leg er de stengel boven op.

21. Garneer met shiso purple.

QUICHE MET GEROOKTE SCHELVIS EN WATERKERS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

QUICHE DEEG

500 g bloem
6 g zwarte peper
250 g boter
25 g citroensap
50 ml ijswater

QUICHE

Steunvulling van bonen of
bakknikkers

GEROOKTE SCHELVIS

500 g schelvisfilet
30 g Rookmot
10 zwarte peperkorrels

VULLING

500 ml volle melk
4 laurier bladeren
45 g bloem
45 g boter
4 eieren
1 bosje lente-ui

BEREIDINGSWIJZE

QUICHE DEEG

1. Snij de boter in kleine blokjes en zet koud weg.
2. Doe de bloem in een kom met de grof gemalen zwarte peper en wat zout.
3. Voeg de blokjes ijskoude boter toe en verkruimel tot het lijkt op broodkruim. (kan ook met de machine)
Meng citroensap met ijskoud water en roer met de handen door het bloembotermengsel, voeg evt. iets water toe tot het deeg net samenkomt. Kneed het deeg voorzichtig tot een bal, sla het plat, wikkel in plasticfolie en laat 30 min. in de koelkast rusten.



QUICHE

4. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet de vorm goed in.
5. Rol het deeg uit tot 3 mm dikte. Bekleed hiermee de bakblikken. Bewaar het overtollige deeg om straks evt. te repareren.
6. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem en bekleed de deegbodem met bakpapier en vul met de steunvulling.
7. Bak de bodem 10 min. blind; verwijder dan het bakpapier en steunvulling en bak de bodem nog 8 min. of tot de bodem droog en iets bruin is.
8. Snij de overhangende rand bij. Repareer evt. gaatjes en scheurtjes met de overgebleven deeg.

GEROOKTE SCHELVIS

9. Maak de rookoven in gereedheid, strooi 2 flinke lepels rookmoot en 10 stuk gestoten zwarte peperkorrels.
10. Kruid de schelvis flink met zout en bestrooi met peper.
11. Leg de vis in de voorverwarmde rookoven en laat 8 min. roken.
Haal de vis uit de rookoven, laat afkoelen.

VULLING

12. Doe voor de vulling de melk en laurier in een pan en breng tegen de kook aan voor 2 minuten,
13. Leg de vis in een platte sleet en giet hierop de hete melk. Zet in een warme oven en laat nog 2 min. zacht stoven.
14. Schep de vis uit de pan, zeef de melk en laat afkoelen.
15. Smelt de boter op lage stand, voeg de bloem toe en laat 2 min. mee bakken en

50 g pancos
50 g parmezaanse kaas
1 citroen
3 bos waterkers
olijfolie

haal van de plaat.

16. Klop geleidelijk de afgekoelde melk erdoor. Zet de pan terug op de plaat en laat al roerende 2-3 min. zacht koken en zet af.
17. Klop de eieren los en roer door de saus. Snij de lente-ui in ringetjes en roer er ook door.
18. Verwijder graat en huid van de schelvis en trek het visvlees in stukken en verdeel over de deegbodem.
19. Voeg 1 bos waterkers zonder harde steel toe en giet de saus er over heen.
20. Meng pancos met de geraspte parmezaan en citroenrasp en strooi dit over de vulling.
21. Bak 16 min in de oven tot de kruimel laag goudbruin is, laat iets afkoelen stort ze uit hun vorm.
22. Maak een frisse vinaigrette van olijfolie, citroensap, azijn, zout en peper. Maak hier de resterende waterkers mee aan.

PRESENTEREN

1 Brocco Cress

23. Verwarmde borden.
24. Plaats een quiche en een flinke toef aangemaakte waterkers.
25. Garneer met toefje Brocco Cress

LAMSRUMP MET MALAGA, POMMES TSARINE, LENTE GROENTEN KRUIM VAN PARMHAM

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

SPEKKOEK

450 g spinazie

750 ml water

1500 g aardappelen

6 eieren

150 g crème fraîche

25 g boter

10 plak Parma ham

LAMSRUMP

1500 g lamstrump

250 g wups

500 g lamsbotten

250 ml rode kookwijn

250 ml Malaga

BEREIDINGSWIJZE

AARDAPPEL SPEKKOEK, KRUIM VAN PARMHAM

1. Maak van de spinazie een chlorofyl als volgt: Maal de gewassen spinazie in de keukenmachine met 750 ml water zeer fijn.
2. Giet de fijn gemalen spinazie door een fijne zeef, vang het vocht op. Belangrijk!!
3. Verwarm het vocht op tot 80°C. Passeer het vocht door een passerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is.
4. Leg de doek op een groene snijplank en schraap de chlorofyl er van af.. Gebruik dit om het tweede deel van de puree te kleuren.
5. Schil en was de aardappelen, snij ze in blokjes en kook in gezouten water tot gaar. Knijp hiervan een puree en laat snel afkoelen.
6. Scheid de eieren. Roer het eigeel met de crème fraîche en de gesmolten boter door elkaar en roer door de puree en breng op smaak.
7. Klop de eiwitten stijf en voeg deze toe aan de puree.
8. Verdeel in 2 porties. Kleur één portie met chlorofyl.
9. Smeer een dunne laag op een bakmatje en gratineer in de oven, kleur evt. bij met een brander.
10. Smeer hier een nieuwe laag van de andere kleur bovenop en gratineer opnieuw. Doe dit laagje voor laagje, tot het beslag op is. Portioneer in porties.
11. Leg de plakken Ham op een siliconematje een 2^e matje erop en laat in de oven droog en knapperig worden op 160°C. voor 10-15 min.
12. Maal de ham tot suiker.

LAMSRUMP

13. Maak van de lamsbotten en de wups een lamsfond.
14. Prepareer de lamsbiefstukjes indien nodig, bestrooi met zout en peper, braad aan in de boter en laat nagaren in een oven van 120°C., haal uit de oven en zet in de warmhoudkast.
15. Giet de braadboter weg en blus de pan af met Malagawijn. Voeg dit toe aan de lamsfond en laat inkoken.
16. Passeer de fond en indien nodig een 2^e maal door een neteldoek, breng op smaak.
17. Monteer op met boter.



LENTEGROENTEN

10 groene asperges
20 bospeentjes (klein)
2 bos lente uitjes
120 g sugar snaps
1000 g tuinbonen vers
2 bosje witpunt radijs
250 g roomboter

1 cupje salad pea Cress

LENTE GROENTEN

18. Maak de groente schoon en snij ze in gewenste vorm.
19. Blancheer – m.u.v. radijs en lente-ui - elke groente apart. De tuinbonen dubbel doppen.
Verwarm de geblancheerde groenten elk afzonderlijk in geklaarde boter.

PRESENTEREN

20. Warme borden
21. Snij de aardappel spekkoek in gewenste vorm en plaats op bord.
22. Trancheer de lamsrump en dresseer op bord.
23. Leg de groenten tussen vlees en aardappel.
24. Garneer de groenten met lange delen Salad Pea Cress
25. Bestrooi met Parmaham kruim en druppel de saus omheen.

ZOMERKONINKJES-TAARTJE MET SPEKJES, GELEI VAN SZECHUAN PEPER

BOMBE VAN CITROEN EN AARDBEI

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

BISCUIT

20 g boter
125 g ei
12 g invertsuiker
80 g suiker
50 g bloem
90 g amandelpoeder
75 g eiwit

SZECHUAN GELEI

600 g water
300 g suiker
10 g Szechuan peper
8 blaadjes gelatine

AARDBEISPEKJES

200 g aardbeien
50 g suiker
150 g suiker
80 g water
20 g glucosestroop
30 g eiwit
4 blaadjes gelatine
60 g aardbeincoulis
poedersuiker

CITROEN BOMBE

120 ml citroensap
120 g witte basterdsuiker
Zestes van halve citroen
3 eieren
175 g boter

BEREIDINGSWIJZE

BISCUIT

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Klop voor de biscuit de eieren, de invertsuiker, 30 g suiker en het amandelpoeder 15 min. op.
3. Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker in een vetvrije kom en garde en spatel door de massa.
4. Voeg voorzichtig de bloem en gesmolten boter toe en giet het beslag op een bakplaat. Bak 12 minuten in de oven van 180°C.

SZECHUAN GELEI

5. Breng voor de gelei het water met de suiker en de stuk gestoten szechuan peper tegen de kook en laat 20 minuten trekken.
6. Los de geweekte gelatine erin op en passeer.
7. Houd apart.

AARDBEISPEKJES

8. Aardbei coulis; kook suiker met iets water, voeg fijngesneden aardbeien toe en laat inkoken. Zeven en af laten koelen.
9. Kook voor de spekjes het water met de suiker en de glucosestroop tot 130°C.
10. Klop het eiwit stijf en giet er beetje bij beetje de hete siroop bij. Los er de geweekte gelatine in op en schenk er 60 g aardbeincoulis bij.
11. Klop volledig koud, schep in een spuitzak en spuit dopjes op een siliconematje en laat drogen op kamertemperatuur.
12. Bestrooi of rol de spekjes door poedersuiker als zij te plakkerig zijn

AARDBEIHART

13. Snij de biscuit in de vorm van een aardbei
14. Dek af met de gelei en beleg met plakjes verse aardbei.

BOMBE VAN CITROEN EN AARDBEI

15. Citroensap, suiker, zestes en eieren in een steelpan doen.
16. Verhit het mengsel en blijf roeren met een garde en breng het aan de kook. Blijf een aantal minuten doorroeren en laat het doorkoken.
17. Zeef het mengsel en doe er de blokjes boter en de geweekte gelatine bij.
18. Ga het geheel nu gedurende 5 minuten met een staafmixer glad roeren.



2 blaadjes gelatine
5 aardbeien

19. Stort nu het mengsel in flexibele bombevormen en laat het afkoelen.
20. Als de crème begint op te stijven, duw een mooie aardbei tot in het midden in de bombe.
21. Vervolgens de vormen in de vriezer zetten om ze vervolgens half bevroren te storten.
22. Snij met een dun scherp mes, dat in heet water heeft gestaan, de bombe doormidden.

1 bakje jasmine-buttons
1 cupje Accla Cress
of
Limon Cress
Of Sechuan Cress

PRESENTEREN

23. Plaats het aardbeienhart op het bord, garneer met dotjes couli en de spekjes, garneer met Jasmin-buttons.
24. Dresseer een pluk Cress op de plaats van het aardbeien-kroontje.
25. Zet een halve bombe op het bord met de doorgesneden aardbei.