



M *enu maart 2016*¹

GEFRITUURDE TONIJNROL OP JAPANESE WIJZE²

*

CANNELLONI VAN MAKREEL³

*

BOSPEEN, DRAGON, BULGHUR EN KOKKELS⁴

*

KALFSENTRECOTE MET COURGETTELINTEN EN PISTACHEPESTO⁵

*

WITTE CHOCOLADE EN CITROEN⁶

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.

¹ Menu samengesteld door Annelies van Son CC Almere

² De Zilveren Lepel, p. 582

³ <http://www.sligro.nl/inspiratie/recepten/ceviche-van-makreel.htm>

⁴ Niven 80/20 p.145

⁵ Angelique Schmeinck, Impress your friends p 69

⁶ Niven 80/20 p.229

GEFRITUURDE TONIJNROL OP JAPANESE WIJZE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

300 g tonijn
100 g rucola
4 blad nori
50 g sushirijst
200 g tempura batter-mix
300 g panko
100 ml visbouillon
200 ml slagroom
30 g gembersiroop
30 g Kikoman sojasaus
50 g boter
2000 ml olie om te frituren
zout en peper
bloem

20 blaadjes rucola

BEREIDINGSWIJZE

1. Zorg dat de boter ijskoud is.
2. Kook de sushirijst.
3. Kook de visbouillon met de room in.
4. Voeg de gembersiroop en sojasaus toe en breng de saus eventueel op smaak met vers gemalen zout en peper.
5. Op het laatste moment de pan van het vuur halen en de saus met ijskoude boter monteren.
6. Snijd de tonijn in repen van 12 x 3 x 3 cm.
7. Leg de rucola op een noriblad en leg hier een reep tonijn op.
8. Rol het vel met de sla en tonijn op en plak de rol vast met de rijst. Het is de bedoeling dat er royaal sla om de tonijn zit, anders gaat de tonijn garen tijdens het frituren.
9. Maak de rollen met een reepte nori dicht aan de kontjes
10. Bloem het tonijnrolletje.
11. Maak nu het tempurabeslag volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Gebruik daarbij 'bruiswater'.
12. Haal het rolletje door het beslag en laat iets uitlekken.
13. Paneer daarna in de panko.
14. Frituur de rolletjes gedurende 1,5 minuten of tot lichtbruin in plantaardige olie op 190 °C . Frituur er maximaal 2 tegelijk in ruim olie.

PRESENTEREN

15. Snijd de uiteinden van de gefrituurde rolletjes af en snijd het rolletje schuin doormidden.
16. Plaats de rollen rechtop op een bord met de gembersaus en een paar rucolablaadjes.



CANNELLONI VAN MAKREEL

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

1500 ml maïsvocht uit blik
(3 blik maïs +3 blik water)
3 draadje saffraan
12 g Kappa
4 g Locust
4 verse makreelen
3 rode pepers
3 stengels bleekselderij
3 limoenen
8 g poedersuiker
1 bos koriander
3 sjalotten
1 blik blikmaïs
3 rode pepers
3 aardappels
olie om te frituren
limoen cress
Ghoa cress
popcorn
neutrale olie
zout
peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Blender 3 blik maïs met 3 blik water. Zeef dit.
2. Verwarm het maïsvocht met de in een Betje witte wijn geweekte draadjes saffraan.
3. Kook dit nogmaals op voor 2 minuten (tegen de kook) met de Kappa en Locust.
4. Giet uit op verwarmde (100 °C) plaatjes, of bakblikken. Controleer op een vlakke bodem!! En zet weg om af te laten koelen bij kamertemperatuur en controleer of de plaatjes vlak (horizontaal) staan. Maak een dunne laag!!!!
5. Maak een korianderolie, door de olie iets te verwarmen, max 50 °C, en daar fijngesneden koriander aan toe te voegen. Gebruik niet alle korianderblad, houd wat achter voor punt 8. De koriandersteeltjes zijn voor nr.8. Laat afkoelen en reserveer.
6. Fileer de makreel, snijd tartaar van de makreelfilets.
7. Snijd van de rode peper en de bleekselderij een zeer fijne brunoise.
8. Breng op smaak met limoensap, poedersuiker, zout en fijngesneden koriandersteeltjes.
9. Meng de tartaar met de groente-brunoise en zet in de koelkast tot service.
10. Snijd de saffraangelei in banen van ongeveer 12 cm lang en 8 cm breed.
11. Meng de makreeltartaar nog even door, knijp wat vocht er uit en verdeel de over de gelei. Vouw dicht als een cannelloni.
12. Zet het fijngesnipperde sjalotje aan in olijfolie en voeg de blikmaïs toe.
13. Draai het door de blender als het gaar is.
14. Wrijf door een zeef, breng op smaak en doe het in een spuitflesje.
15. Verwijder van de twee rode pepers het steeltje en de zadjes. Vijzel deze fijn met wat zout. Voeg eventueel wat tomatenketchup en of sambal oelek toe. Doe in een spuitflesje.
16. Snijd dunne plakjes van de aardappel en steek deze uit met een rond stekertje.
17. Frituur de plakjes gaar op 160 °C.
18. Pof de popcorn in een pan met wat olie. Gebruik een bolzeef als deksel. Strooi er wat zout over als de popcorn klaar is.

PRESENTEREN

19. Leg de cannelloni op het bord en garneer met de krokante aardappel, de crème, de cress-soorten en de popcorn.
20. Werk af met de peperpuree en de koriander-olie.



BOSPEEN, DRAGON, BULGHUR EN KOKKELS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

2 sjalotten
2 tenen knoflook
½ bos dragon
2 stengels bleekselderij
3 takjes verse tijm
1 laurierblaadje
150 ml crème fraîche
boter
2,5 kg winterwortels
75 ml zonnebloemolie
een scheutje extra olijfolie
250 g bulghur
1000 ml groentebouillon
100 ml witte wijn
zout
peper

DRAGONOLIE

1 Bos dragon
100 ml zonnenbloemolie

BULGHUR

1000 ml groentebouillon
250 g bulghur
1 sjalot
1 teen knoflook

KOKKELS

3 tak tijm
2 stengels bleekselderie
2 sjalot
1000 g kokkels
100 ml witte wijn

BEREIDINGSWIJZE

WORTELSOEP

1. Diepe borden warm zetten.
2. Snij 2 teen knoflook en 2 sjalotten fijn.
3. Was de winterwortels, snijd in stukken en pers uit in de sapcentrifuge.
4. Bak de sjalot, knoflook en het laurierblaadje op niet te hoog vuur een paar minuten aan in zonnebloemolie.
5. Blus af met het wortelsap. Kook in tot de helft.
6. Breng op smaak met zout en peper. Monteer met de crème fraîche.

DRAGONOLIE

7. Pluk de blaadjes van de dragon. 25 g naar hoofdgerecht
8. Draai de dragon met de 100 milliliter zonnebloemolie in de blender tot een mooie groene olie.
9. Breng op smaak met zout en peper. Hoog op smaak brengen.

BULGHUR

10. Maak 1 liter groentebouillon volgens basisreceptuur.
11. Zet de bulghur aan in een hete pan met een beetje olijfolie, 1 gesnipperde sjalot en 1 teen fijn gesneden knoflook.
12. Blus af met de groentebouillon en kook gaar (klaarmaken als risotto, steeds vocht toevoegen, laten opnemen en dan weer vocht toevoegen, etc.)
13. Breng op smaak met zout, peper en wat van de dragonolie.

KOKKELS

14. Rits de blaadjes van de tijm. Snij de bleekselderij fijn.
15. Zweet bleekselderij, tijm en 2 fijn gesneden sjalotten aan in wat zonnebloemolie.
16. Voeg de kokkels toe en bak even mee.
17. Blus af met de witte wijn en plaats een deksel op de pan.
18. Als de kokkels openstaan, afgieten en wat peper toevoegen.
19. Bewaar het kokkelvocht om de wortelsoep op smaak te brengen.



MINI-BOSPEEN

20 bospeentjes

PRESENTEREN

Boter
Peper
Zout

MINI-BOSPEEN

20. Tourneer de bospeen indien nodig tot helft van de grootte. Laat de steeltjes en look er aan zitten, schrappen en was ze goed schoon.
21. Blancheer de mini-bospeen beetgaar in gezouten water. Laat uitlekken.

PRESENTEREN

22. Verwarm de wortelsoep. Breng op smaak met ziltig kokkelvocht.
23. Verwarm de bospeen in wat boter.
24. Breng op smaak met zout en peper.
25. Maak met behulp van eetlepels een quenelle van de bulghur en plaats in het bord.
26. Verdeel de kokkels en de bospeen er om heen. Gebruik daarbij slechts een enkel kokkelschelpje ter decoratie
27. Maak het gerecht af door de wortelsoep er bij te schenken.
28. Druppel er wat van de dragonolie in.

KALFSENTRECOTE MET COURGETTELINTEN EN PISTACHEPESTO

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

PISTACHEPESTO

- 1 teen knoflook
- 70 g gepelde pistachenoten
- 20 blaadjes basilicum [1 flinke bos]
- 25 g blaadjes dragon (van vorig gerecht)
- 15 g blaadjes bladpeterselie [1 bos]
- 60 ml fruitige olijfolie vierge
- 100 g vers geraspte Parmezaanse kaas

COURGETTELINTEN

- 2 groene courgettes
- 1 gele courgette
- 250 ml vleesbouillon
- 30 g roomboter

KALFSENTRECOTE

- 1250 g kalfs entrecote

BEREIDINGSWIJZE

PISTACHEPESTO

- Maal de knoflook en licht geroosterde pistache fijn, voeg basilicum, dragon, gewassen bladpeterselie en maal verder tot de kruiden zacht zijn.
- Voeg de Parmezaanse kaas toe, vijzel nog kort en schenk daarna 175 ml olijfolie erbij tot de pesto een dikke structuur en smeuïge substantie heeft.
- Meng als extra 50 ml olijfolie erdoor, laat intrekken en schep de extra olie vlak voor het serveren eraf. (de olie is nu mooi groen geworden)
- Breng op smaak met peper en eventueel wat zeezout.



COURGETTELINTEN

- Schil met een hoefijzer dunschiller de courgettes rondom tot aan de zaadlijst in lange repen. Zorg dat je elke plak een groen of geel randje heeft.

COURGETTE GLACEREN

- Verwarm de bouillon met 30 gram roomboter in een brede pan en klop door elkaar. Stoof hierin in 1 minuut de courgettelinten beetgaar. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Rol de courgettelinten op om een vorkje zoals bij pasta op. Zet de opgerolde linten strak in een pannetje, schenk het stoomvocht erop en houd warm in de warmhoudkast

KALFSENTRECOTE

- Prepareer de entrecote, verwijder vliezen en vet, snijd het vet in zeer kleine dobbelsteentjes en bak uit als kaantjes. Laat uitlekken op papier.
- Laat het vlees uit de koelkast, zodat het op temperatuur kan komen. Verwarm de oven voor op 140°C.
- Verhit een koekenpan met Ideel roomboter en 2 delen olijfolie. Dep de kalfsentrecotes indien nodig droog met keukenpapier en kruid ze met zeezout en peper uit de molen.
- Braad de filet aan elke zijde om en om tot ze goudbruin zijn gekleurd en gaar ze verder in de oven tot ze rosé zijn of tot een kerntemperatuur van 48°C. Laat het vlees in de warmhoudkast rusten totdat je het gaat snijden.

PORTOBELLO 'S

4 grote Portobello 's

REUZENCHAMPIGNONS GRILLEN

39. Haal de stelen van de champignons. Snijd de champignons in dikke plakken, bestrijk ze met olijfolie en grill ze goudbruin gestreept. Bestrooi met zout en peper

AARDAPPELGRATIN

500 g vastkokende
aardappel
1 ei
½ teentje knoflook
75 cl volle melk
75 cl room
50 g (Gruyere) kaas

AARDAPPELGRATIN

40. Verwarm de oven voor op 175 °C. Schil de aardappelen en schaf ze in de keukenmachine in flinterdunne plakjes. Klop de eieren los in een kom pers de knoflook erboven en voeg de melk, slagroom en nootmuskaat toe. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
41. Schep de aardappelplakjes door het roommengsel en doe in een bakvorm op twee passende stukken kruislings bakpapier. Druk stevig aan. Rasp de kaas en strooi over het mengsel.
42. Bak de gratin in het midden van de oven in ca. 50 min. gaar en goudbruin. Laat 15 min. afkoelen in de vorm. Snijd met een scherp mes in de gewenste vorm.

EXTRA: MAAK EEN SAUS NAAR EIGEN INZICHT

PRESENTEREN

43. Portioneer het kalfsvlees en verdeel op het bord.
44. Garneer met courgettelinten plakken champignons, pesto, saus, gratin.

WITTE CHOCOLADE EN CITROEN

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

WITTE CHOCOMOUSSE

150 g witte chocolade
300 ml slagroom
100 ml gecondenseerde melk
3 bl gelatine

CITROENMARSHMALLOW

85 g eiwit
220 g suiker
50 ml water
6 bl gelatine
½ citroen, geraspt

CITROENSCHUIMPJES

50 g eiwit
50 ml citroensap
50 g suiker
½ citroen, geraspt

BEREIDINGSWIJZE

WITTE CHOCOMOUSSE

1. Smelt de witte chocolade au bain-marie of in de magnetron.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Verwarm de gecondenseerde melk au bain-marie en los er de uitgeknepen gelatine in op.
4. Laat afkoelen tot het begint te geleren.
5. Klop de slagroom tot yoghurt dikte.
6. Meng alles met een spatel tot een mooie egale luchtige massa.
 - Vul een spuitzak en laat verder afkoelen in de koelkast. Haal de spuitzak tijdig (voor het hoofdgerecht) uit de koelkast.
 - Alternatief: Zet koud weg in de kom en vorm quenelles.



CITROENMARSHMALLOW

7. Klop eiwit luchtig op met 20 g suiker.
8. Week de gelatine in koud water.
9. Kook 200 g suiker met 50 ml water tot precies 121 °C.
10. Zet de pan even kort in ijskoud water om het karamelliseren te stoppen en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
11. Giet deze suikersiroop al kloppend bij het opgeslagen eiwit.
12. Blijf doorkloppen tot het afgekoeld is.
13. Voeg rasp van een halve citroen toe en vul een spuitzak met dit mengsel.
14. Stort uit in een met plastic bekleed en ingevet blik: ook de plastic folie aan de bovenzijde licht in-oliën. Steek daar marsmallows uit.

CITROENSCHUIMPJES

15. Verwarm de oven op 90°C.
16. Klop het eiwit op tot stijve pieken.
17. Kook de suiker met 50 ml citroensap tot 121°C.
18. Giet al kloppend de suikersiroop op het eiwitschuim. (Italiaanse meringue)
19. Klop alles luchtig/koud en voeg rasp van een halve citroen toe.
20. Vul een spuitzak met dit mengsel en spuit dopjes op een bakplaat; droog minimaal 2 uur in de oven.

CITROENCRÈME

100 ml citroensap
80 g suiker
2 st ei
75 g boter

NAPOLEON 'CHIPS'

10 st Napoleon lemon
snoepjes
limoen cress

CITROENSORBET

400 g suiker
500 g water
Rasp van vier citroenen
Sap van 10 citroenen

0,25% van het
vochtgewicht Stabilize

CITROENCRÈME (LEMONCURD)

21. Doe citroensap, suiker en ei in een pan en verwarm al roerend tot 85°C.
22. Voeg boter in blokjes toe. Roer tot een egale massa en stort in een bak.
23. Laat het afkoelen en vul er een spuit- zakje of -flesje mee.

NAPOLEON 'CHIPS'

24. Verwarm de oven met boven warmte op 150°C.
25. Breek de Napoleon lemon snoepjes in stukken (bijv. met een bijltje of zwaar keukenmes) en maal tot poeder in een koffiemolen of blender.
26. Strooi met een bolzeef uit op bakpapier.
27. Zet 1 minuut in de oven zodat er een flinterdun laagje ontstaat.
28. Laat afkoelen.

29. Koel de ijsmachine voor (pre cool)
30. Laat suiker en water opkoken tot alle suiker is opgelost
31. Voeg alle andere ingrediënten toe en klop tot de Stabilize is opgelost
32. Laat afkoelen en doe in de ijsmachine
33. Zet de machine op 'sorbet' en druk op start
34. Zet de ijsmachine op 'keep cool' tot service
35. NB: LET OP: de ijsemmer niet in de vaatwasser!!!

PRESENTATIE: NAAR EIGEN INZICHT