



M *enu oktober 2016¹*

PATATJE MET EN CROSTINI DI FEGATINI

*

Hele droge sherry, bij de patat de huiswijn

**

SCHEERMESJE MET JONGE KREEFT, KOKOS EN MANGO

SCHUIM VAN LIMOENBLAD

*

Bouchard Aine & Fils Bourgogne Chardonnay

**

SOEPJE VAN ZEEUWSE MOSSELEN

**

HOLLANDSE REEDIJ MET SMEUÏGE BLOEDWORST, RODE BIET EN BRAMEN

*

Chateau Corbin Montagne Saint Emilion

**

IRISH COFFEE IJS, KARELMOUSSE, TIRAMISU

*

Witte port

¹ Wijnen bij Sligro Almere
Menu van Annelies van Son

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.

PATATJE MET * 2

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

PIKANTE TOMAAT

- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 20 ml neutrale olie
- 15 g thijm
- 15 g rozemarijn
- 15 g oregano
- 15 g sambal oelek
- 50 ml witte wijn
- 1 blik tomatenblokjes
- Peper
- Zout

AIOLI

- 2 bollen knoflook
- Neutrale olie
- 5 g suiker
- Thijm
- Rozemarijn
- 1 citroen

MAYONAISE

- 200 ml Neutrale olie
- 1 ei
- 5 g mosterd
- Citroensap
- Peper
- Zout

POMMES PONT NEUF

- 10 grote aardappelen
- Frituurolie
- zout

BEREIDINGSWIJZE

PIKANTE TOMAAT

1. Snipper de ui en hak de knoflook.
2. Stoof de ui en de knoflook in de olie.
3. Voeg de thijm, rozemarijn, oregano en sambal toe.
4. Blus af met de witte wijn.
5. Laat dit helemaal verdampen en doe de tomatenblokjes erbij.
6. Kruid licht met peper en zout.
7. Laat ongeveer een uur op een zacht vuurtje tot een dikke compote indampen.

AIOLI

8. Maak de bollen knoflook los en confijt deze in neutrale olie met peper, zout, de suiker, een takje thijm en rozemarijn tot de knoflookbollen mooi goudbruin en helemaal zacht zijn.
9. Laat afkoelen.
10. Verwijder de knoflook, pel de teentjes en pureer deze fijn.
11. Maak de mayonaise.
12. Vermeng naar smaak de knoflookpuree met de mayonaise en verfris met een beetje citroensap.
13. Doe de aioli in een spuitzakje.

POMMES PONT NEUF

14. Schil de aardappelen.
15. Snij er dikke frieten van (Pommes Pont Neuf)
16. Was de frieten en dep ze droog.
17. Bak de frieten voor in een frituur van 160°C tot ze gaar zijn.
18. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
19. Bak ze voor een tweede keer op 180°C mooi krokant en goudbruin.
20. Zout ze licht.

PRESENTEREN

21. Neem cocktailglazen en verdeel hierover de warme tomatencompote.
22. Spuit een flinke toef Aioli op de pikante tomatencompote.
23. Steek 3 vers gebakken frieten in het glas en serveer.



CROSTINI DI FEGATINI³

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

2 st eekhoorntjesbrood
gedroogd
olie
200 g kippenlevers
1 bos salie
2 tenen knoflook
peper
100 ml droge masala
zout
ansjovisfilet
15 g kappertjes
1 eidooier
melk
10 sneden stevig, grof
brood
Enoki gold

BEREIDINGSWIJZE

1. Week de paddenstoelen in heet water en dek ze minstens 10 minuten af. Laat goed uitlekken.
2. Kijk de kippenlevers na op zeentjes en galzakjes, Verwijder deze secuur.
3. Verhit op matig vuur de olie in een pan met zware bodem
4. Snij enkele blaadjes salie grof en hak de knoflook. Zo ook de geweekte paddenstoelen.
5. Doe er de kippenlevers, salie, knoflook, paddenstoelen en wat peper in en laat roerend ongeveer 10 minuten bakken, of tot de levers hun rode kleur verloren hebben. Voeg de Masala toe en laat sudderen tot de wijn verdampt is.
6. Breng op smaak met wat zout.
7. Voeg naar smaak de ansjovis en de kappertjes (gezouten kappertjes eerst goed afspoelen) toe en pureer het mengsel.
8. Voeg zoveel melk toe dat het een smeelige massa word. Roer de eidooier erdoor.
9. Smeer de sneetjes brood aan beide kanten luchtig met wat olie in en rooster ze op 190 °C in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen.
10. Maak de Enoki paddenstoelen schoon en brand ze met een crème brûlée brander.
11. Frituur enkele blaadjes Salie zodat ze krokant worden.

PRESENTEREN

12. Strijk het kippenlever mengsel op de croutons,
13. Bedek met de paddenstoelen en garneer met een gefrituurd blaadje salie.



³ traditionele Italiaanse anti-pasta uit Italië, Een culinaire reis

SCHEERMESJE MET JONGE KREEFT, KOKOS EN MANGO

SCHUIM VAN LIMOENBLAD⁴

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

KREEFTENBISQUE

- 1 kreeft ca.400 gram
- Neutrale olie
- 25 g ui
- 25 g sjalot
- 50 g wortel
- 150 ml witte wijn
- 20 ml port
- 20 ml cognac
- 10 g tomatenpuree
- 2 tomaten (blik)
- 1 takje dragon
- 2 takjes peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 prei
- 1 laurierblad
- 2 witte peperkorrels
- 2 takjes peterselie
- 1 takje tijm
- ½ stengel bleekselderij
- Noilly Prat

BEREIDINGSWIJZE

KREEFTENBISQUE

1. Breng in een ruime pan 2 liter court-bouillon aan de kook. Breng de bouillon op smaak met zeezout en versgemalen peper.
2. Doe de levende kreeft in de pan en temper het vuur zodat de bouillon tegen de kook aanblijft.
3. Pocheer de kreeft (1 minuut per 100 gram)=4 minuten in een gesloten pan.
4. Neem de kreeft uit de pan en laat afkoelen.
5. Verwijder het kreeftenvlees en snijd in stukjes van 1 cm.
6. Ontdoe de kreeft van kop en scharen en houd deze apart voor de bisque.
7. Kneus de koppen en scharen van de kreeft. 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!).
8. 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.
9. Als het vocht is verdampt het geheel afblussen de cognac en laten inkoken. Voeg de brunoise van de groenten toe en fruit deze gedurende 1 minuut al roerende mee op hoog vuur. Afblussen met de witte wijn en deze volledig laten inkoken.
10. Voeg de geprakte tomaten, het sap en de tomatenpuree toe.
11. Kook de massa al roerend op een hoog vuur tot het vocht is ingekookt.
12. Voeg 100 ml koud water toe en laat op een hoog vuur al roerend volledig inkoken.
13. Blus af met de port en Noilly Prat en laat eveneens inkoken.
14. 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.
15. Breng het geheel aan de kook en schuim de oppervlakte af.
16. Houd de bisque 15 minuten tegen de kook aan (het vocht moet net in beweging zijn).
17. Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten rusten. Passeer de kreeftenbisque door een fijne puntzeef. Ontvet de bisque.



⁴ Receptuur Ron Blauuw

18. Kook in tot de gewenste hoeveelheid(250 ml).

KREEFTEMOUSSE

10 g gelatine
3 g cayennepeper
citroensap
350 ml room
acetaatfolie

KREEFTEMOUSSE

19. Neem 250 ml kreeftenbisque
20. Bekleed de onderkant van de cilinders met huishoudfolie en binnenkant met acetaatfolie
21. Week de gelatine en los deze op in de kreeften bisque.
22. Aflaten koelen op ijs totdat het mengsel begint te geleren.
23. Klop de room tot yoghurt dikte.
24. Vouw de room door de kreeftengelei.
25. Maak hoog op smaak met cayennepeper en zout.
26. Verdeel de bavarois over de cilinders.

SCHEERMESJES

20 Bretonse scheermesjes
olie
2,5 sjalot
1,5 groene papaja
250 ml Noilly Prat
125 ml kokoscrème
zout
witte peper

SCHEERMESJES

27. Verwarm een hoge koekenpan (hapjespan) tot zeer heet, voeg de helft van de scheermessen toe en giet er een flinke scheut witte wijn bij. Dek meteen af met een deksel en tel 20 sec af. Doe meteen uit de pan op een koude ondergrond (schaal). Laat afkoelen.
28. Haal de schelpen los en verwijder de maag en de kop. Spoel het vlees nog een keer goed af, want er kan nog wat zand in de schelp zijn achtergebleven.
29. Snijd het vlees in kleine ringetjes. Maak de lege schelpen goed schoon,
30. Verhit de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag.
31. Fruit de heel fijngesnipperd sjalot tot zacht, maar niet gekleurd.
32. Schil de papaja en verwijder de zwarte pitjes.
33. Bak de geschilde en fijn geraspte papaja ca. 1 minuut mee tot de smaak goed vrijkomt.
34. Blus af met Noilly Prat. Kook het vocht iets in om de alcohol te laten verdampen.
35. Voeg de kokoscrème toe, roer door en kook in tot lobbig.
36. Doe het kreeftenvlees en het vlees van de scheermesjes erbij en breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.

LIMOENBLADSCHUIM

20 blaadjes limoenblad
(djeroek poeroetblad)
250 ml cappuccinomelk

LIMOENBLADSCHUIM

37. Breng de melk met de limoenblaadjes aan de kook tot 80 °C.
38. Neem de pan van het vuur en laat 30 minuten trekken. Zeef en breng op smaak met zout en peper.

MANGOSMOOTHIE

1 rijpe mango
500 ml boerenyoghurt
125 ml room
2 mespuntjes
chilivlokken

MANGOSMOOTHIE

39. Vijzel de chilivlokken en klop de room lobbig.
40. Spatel de geslagen room en de fijne chilivlokken door elkaar.
41. Pureer de mango en meng met de boerenyoghurt.

eetbare bloemen

PRESENTEREN

42. Leg per persoon 1 schelp van een scheermesje op het bord. Verdeel de

- massa met het scheermesvlees en de kreeft over de schelpen.
43. Verwarm de cappuccinomelk tot 55 °C en schuim op met een staafmixer.
 44. Lepel het schuim over de scheermesjes.
 45. Serveer de mangosmoothie er in een klein glaasje naast.
 46. Garneer het glaasje met wat van de room en een eetbare bloem en plaats de moussecilinder daarnaast.

SOEPJE VAN ZEEUWSE MOSSELEN⁵

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

SOEPJE VAN MOSSELEN

400 ml kippenbouillon
40 mooie grote Zeeuwse mosselen
4 stelen bleekselderij
1 kleine ui
1 teen knoflook
6 takjes tijm
50 ml witte droge wijn
100 g boter
1 limoen
4 draadjes saffraan
50 ml olie
witte peper
zout
150 g boter

SELDER EN VENKEL

0.5 venkelknol
1 steel bleekselderij
rucola
olie
peper
zout
suiker

BEREIDINGSWIJZE

SOEPJE

1. Maak kippenbouillon volgens basisrecept. (wij hebben gevogeltefond kant en klaar)
2. Kook de mosselen kort gaar met fijn gesneden bleekselderij, gesnipperde ui en knoflook, tijmblaadjes en witte wijn.
3. Voeg na het koken 50 g boter toe en laat dit onder deksel smelten.
4. Haal de mosselen uit de schelp en zeef het kookvocht door een fijne zeef.
5. Rasp de limoenschil en pers de limoen uit.
6. Voeg de kippenbouillon toe, samen met het sap en de geraspte schil van een halve limoen (hou de rest van het sap en de schilletjes apart), de saffraan en nog wat boter.
7. Breng aan de kook en breng op smaak met peper, zout en limoensap.
8. Monteer op met boter.

SELDER EN VENKEL

9. Snij de venkel en bleekselderij in fijne reepjes.
10. Marineer de reepjes venkel en selder met olie, peper, zout een klein snufje suiker en wat limoensap, tot lekker fris zoetzuur.
11. Laat uitlekken op een zeef.

PRESENTEREN

12. Leg de mosselen in een glas. Schuim de soep op met een handmixer en giet deze over de mosselen.
13. Garneer met de venkel, bleekselderij en rucola.
14. Strooi er tenslotte nog wat geraspte limoenschil over.



⁵ Sergio Herman, serie: feest

HOLLANDSE REEDIJ MET SMEUÏGE BLOEDWORST, RODE BIET EN BRAMEN

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN ⁶

BENODIGDHEDEN

250 g bloedworst
125 g room
300 g WUPS
aardappelzetmeel
3 g agar agar
6 g five spices
6 g zout
20 stuk(s) kleine rode
bietjes
80 g rode wijn azijn
400 g bietensap
30 bramen
maizena
1 kleine pastinaak
1500 g reedij met bot
vers gemalen zwarte
peper
boter
125 g pistache
30 g cacao crunch
olie
ijswater
50 g koude boter

BEREIDINGSWIJZE

WILD BOUILLON

1. Verwijder de botten uit het vlees, maak het vlees schoon en ontvries het vlees.
2. Braad de parures en botten aan en maak een wildbouillon, waaraan je de schoongemaakte en fijngesneden WUPS toevoegt. Zeef de bouillon.
3. Maak ongeveer 650 ml bouillon.

SMEUÏGE BLOEDWORST

4. Neem 150 ml wildbouillon en voeg de agar-agar toe, laat 1 minuut doorkoken
5. Verwarm de bloedworst in de bouillon en voeg de room toe.
6. Roer het geheel fijn en breng op smaak met five spices kruiden en zout.
7. Haal het door een zeef en stort in een cakeblik (1 cm hoog) en laten afkoelen tot gebruik.

RODE BIET

8. Vermeng het rode bietensap en rode wijn azijn en marineer de bramen.
9. Kook de rode bietjes gaar in ruim water met zout. Als de bietjes gaar zijn de schil eraf schrapen. Indien er geen kleine bietjes zijn, dan met ijsbolschep kleine bietjes creëren. (ongeveer 2 per persoon).
10. Haal de bramen uit de marinade en reserveer de bramen.
11. Kook de marinade op en bind licht af met maizena. Hou de bietjes in de marinade lauw warm. Breng op smaak met zout.

PASTINAAK

12. Snij de pastinaak in zeer !!! dunne plakjes. Steek rond uit en reserveer in ijswater.

CRUNCH

13. Rooster de pistachepitjes licht in een oven van 160 °C gedurende 6 à 7 minuten of in een droge pan en laat afkoelen en maal daarna de pistache fijn.
14. Maal de cacao fijn en meng met de pistache tot crunch.

VOOR UITSERVEREN

15. Snijd het reevlees in biefstukjes en bak aan als biefstukjes in de olie met wat boter. Plaats nog even in de oven om na te garen en te rusten.



⁶ Dit is een recept van Nico Boreas, site Topchefs

16. Maak van de rest van de bouillon een licht gebonden saus met aardappelzetmeel en monteer op met koude boter.
17. Snij de bloedworst in lange, smalle banen, verwarm de bramen heel licht in de rode bieten marinade.
18. Pastinaak uit ijswater halen, ze moeten mooi gekruld zijn.

PRESENTEREN

19. Presenteer op warme borden.
20. Trancheer de reebiefstukjes en haal 1 kant door de crunch van chocolade en pistache. Plaats de bierstukjes op het bord
21. Plaats een reep bloedworst tegenover het vlees en garneer daarnaast de bietjes. Afgarnen met de bramen, bieten en pastinaak. Indien aanwezig in de cuisine met nog twee blaadjes rucola garneren en de saus tussen vlees en bloedworst plaatsen.

IRISCH COFFEE IJS, KARAMELMOUSSE, TIRAMISU⁷

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

ESPUMA VAN TIRAMISU

- 60 g eierdooiers
- 30 g eiwit
- 300 ml room
- 50 g mascarpone
- 100 g poedersuiker
- 30 ml amaretto

IRISH COFFEE IJS

- 500 ml slagroom
- 3 st eiwit
- 3 st eigeel
- 100 gr suiker
- 150 ml Baileys
- 1 st vanilleboon

LEPELBISCUIT

- 3 eieren
- 100 g bloem
- 150 g suiker
- 20 g aardappelzetmeel
- Zout
- amandelschilfers

KARAMELSAUS

- 125 g suiker
- 25 ml water
- 250 ml room

KARAMELMOUSSE

- 200 g mascarpone
- 25 ml karamelsaus

BEREIDINGSWIJZE

ESPUMA VAN TIRAMISU

1. Klop de dooiers met een deel poedersuiker wit.
1. Klop de eiwitten met de rest van de poedersuiker stijf.
2. Meng de beide en spatel er de room, mascarpone en amaretto door en giet in een sifon van 0,5 l. Zet er 1 gaspatroon op.
3. Schud goed en zet minimaal 2 uur in de koeling.

IRISH COFFEE IJS

1. Klop 400 ml slagroom
2. Klop de eiwitten stijf..
3. Roer het eiwit door de slagroom en zet dit in de koelkast.
4. Klop het eigeel, de suiker, de vanille en 100 ml slagroom, totdat de suiker is opgelost. Verwarm tot 80 °C
5. Doe de lepelproef. Koel het dan al roerend af in ijswater.
6. Voeg de Baileys toe als het geheel is afgekoeld.
7. Voeg dit bij de slagroom/eiwit mengsel.
8. Maak van de massa ijs in de ijsmachine.

LEPELBISCUIT

9. Splits de eieren. Klop de dooiers met 75 g suiker tot een lint.
10. Klop de eiwitten met de rest van de suiker tot stijve pieken.
11. Meng de bloem met het aardappelzetmeel.
12. Meng de eiwitten en het dooiermengsel en spatel er dan de bloem door.
13. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit het beslag in een band van 6 cm.
14. Bestrooi met suiker en amandelschilfers en bak 10 minuten op 190°C.
15. Laat afkoelen en snijd 10 gelijke stukken.

KARAMELSAUS

16. Kook de suiker en het water op een laag vuurtje tot karamel. Blus met de room.
17. Laat rustig iets door koken totdat alle karamel is opgelost.

KARAMELMOUSSE

1. Spatel de koude karamel saus door de mascarpone en vul een spuitzak.
2. Bewaar koel tot serveren



⁷ Eetcafé Leto - Mol

PRESENTEREN

Rood fruit

3. Leg de lepelbiscuit op de borden.
4. Spuit er de espuma op maar laat in het midden een opening voor het ijs.
Spuit willekeurig bolletjes met de karamelmousse.
5. Schep in het midden 2 kleine bollen van het Irisch Coffee-ijs.
6. Lepel de saus erbij en garneer met wat rood fruit.