



# *M*enu februari 2017

EIERCRÈME MET GEROOKTE PALING  
EN SCHUIM VAN ZOETZURE KOMKOMMER

*Hausmann Riesling Classic*

VRIENDEN IN HET GROEN MET RILLETTE VAN KABELJAUW

*Castel Firmian Pinot Grigio Riserva*

SAFFRAANRAVIOLI GEVULD MET FLESPOMPOEN

*Sycamore Lane White Zinfandel (Rosé)*

GEVULD KALFSGEBRAAD MET GEGLACEERDE WORTELTIJES, AARDAPPELKROKETJES  
EN MOUSSELINESAUS

*O Carmenere Reserva*

NOTEN-IJSPAKKETJES

*Madeira*

Menu samengesteld door Patricia Wilke (CCAlmere)

Wijnen samengesteld door Paula Breebaart van slijterij Breebaart Purmerend

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.

# EIERCRÈME MET GEROOKTE PALING EN SCHUIM VAN ZOETZURE KOMKOMMER

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### PALING

4 verse palingen,  
zout  
rookmot

### SJALOT MAYONAISE

2 sjalotjes  
70 g eidooiers  
2 theel mosterd  
2 eetl witte wijnazijn  
zonnebloemolie  
zout  
versgemalen peper

### KOMKOMMERSCHUIM

2 komkommers  
30 ml sushiazijn  
120 ml witte wijnazijn  
40 g suiker  
45 ml olijfolie  
2 blaadjes gelatine  
zout  
gemalen witte peper

### EIERCRÈME

5 eieren  
100 g sjalot mayonaise  
40 ml crème fraîche  
1,5 limoenen

## BEREIDINGSWIJZE

Begin direct met het komkommerschuim en het zouten/roken van de paling.

### PALING

1. Maak de paling schoon, maar houd de kop eraan.
2. Zout de palingen droog, wrijf ze goed in en vacumeer ze in een ruime zak.
3. Vacumeer de palingen voor 30 min.
4. Zet de rookoven aan en rook de palingen, afhankelijk de dikte variërend van 20 tot 35 minuten. Controleer tussentijds.
5. Fileer de palingen en snijd ze in kleine blokjes, bewaar 10 mooie reepjes paling ter garnering.



### SJALOT MAYONAISE

6. Snipper de sjalotjes fijn. Gaar de sjalot in wat zonnebloemolie. Zeef de olie en gebruik voor de mayo, reserveer de sjalot.
7. Zorg dat de volgende ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
8. Vermeng de dooiers, mosterd en azijn in een blender en voeg, terwijl de motor draait, langzaam de olie toe tot een gladde mayonaise.
9. Voeg de sjalot toe en breng op smaak met zout en peper.

### KOMKOMMERSCHUIM

10. De komkommers overlans doormidden snijden. Schep de kern eruit. Snijd de komkommer in kleine stukjes en marineer circa 2 uur in de sushi- en wijnazijn, suiker, olijfolie, zout en peper.
11. Week de gelatine in koud water. Giet de komkommer af, hou enkele blokjes achter ter garnering, pureer het mengsel in de blender met de helft van de marinade en verwarm deze, los hierin de uitgeknepen gelatine tot deze is opgelost, voeg de Xantana toe.
12. Roer het door de rest van de puree, druk vervolgens 2x door een fijne zeef.
13. Giet de massa in een sifon, zet er een gaspatroon in en zet koud weg.

### EIERCRÈME

14. Kook de eieren 7 minuten, spoel ze koud, pel ze en pureer ze in de blender met de mayonaise en de crème fraîche. Breng op smaak met limoensap, zout en peper.

1 doosje Borage cress

## **PRESENTEREN**

15. Leg een aantal blokjes komkommer onder in het glas.
16. Spuit een laagje eiercrème in whiskyglazen.
17. Doe er wat blokjes gerookte paling op.
18. Spuit het komkommerschuim op de paling garneer met Borage cress en een mooi reepje paling en dien direct op.

# VRIENDEN IN HET GROEN MET RILLETTE VAN KABELJAUW

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN BEREIDINGSWIJZE

### KOMKOMMERBLOKJES

5 komkommers  
Kappa en Locust: de dosering is 6 g Kappa en 2 g Locust per liter vloeistof

### KOMKOMMERBLOKJES

1. Schil 1 komkommer en snijd deze op de mandoline in lange dunne plakken, vacumeer met wat citrus vinaigrette, en reserveer in de koeling.
2. Snijd 1 komkommer brunoise zonder schil, je hebt 200 g nodig.
3. Maak van de overige 3 komkommers met schil sap, met de sapcentrifuge en kook met de Kappa en Locust, daarna de komkommerblokjes toevoegen, in lage vorm storten en op laten stijven.
4. Snijd voor het opdienen kleine blokjes van 1 x 1 cm (scherp mes gebruiken: mooie strakke blokjes maken)



### CITRUSVINAIGRETTE

5. Pers grapefruit, sinaasappel en citroen.
6. Meng gelijke delen (75 ml elk ) van het vruchtensap en olijfolie door elkaar
7. Maak op smaak met peper en zout.

### CITRUSVINAIGRETTE

75 ml grapefruitsap  
75 ml sinaasappelsap  
75 ml citroensap  
zout  
versgemalen peper,  
75 ml extra virgine  
olijfolie.  
5 gr Wasabi poeder

### AZIATISCHE VINAIGRETTE

8. Neem 50 ml cirrusvinaigrette en voeg wasabi naar smaak toe

### AVOCADOCRÈME

9. Maak mayonaise volgens basisrecept.
10. Vruchtvlies van de avocado met limoensap, cirrusvinaigrette, zout en mayonaise met blender door elkaar mixen en koel wegzetten.

### AVOCADOCRÈME

2 avocado's  
1 limoen  
150 ml citrus vinaigrette  
zout  
mayonaise NB

### PISTACHE-TAPENADE

11. De olijfolie, pistachenoten en pistacheolie bij elkaar doen in een pan en een half uur garen bij 80 °C.
12. Meng met de overige ingrediënten, mix in een blender en doe in een spuitzak.

### PISTACHE-TAPENADE

100 ml olijfolie  
100 ml pistacheolie  
100 g pistachenoten

citrus vinaigrette NB  
zout  
peper  
Aziatische vinaigrette  
NB

### **RILLETTE VAN KABELJAUW**

300 g kabeljauwfilet  
2 sjalotten  
6 takjes koriander  
1 cm gember  
1 citroen  
125 g St. Moret  
2 tomaten  
1 pak sandwichbrood  
olijfolie

### **RILLETTE VAN KABELJAUW**

13. Gaar de kabeljauw in een ovenschaal 12 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C en laat daarna volledig afkoelen.
14. Snipper de sjalot zo fijn mogelijk, snijd de korianderblaadjes zo fijn mogelijk, rasp de gember en de citroen. Meng de sjalot, koriander, gember en citroenrasp.
15. Plisseer de tomaten en snijd ze in 4-en, verwijder het zaad en snijd het vlees in fijne brunoise.
16. Druk zoveel mogelijk vocht uit de kabeljauw, meng met de hand de St. Moret er doorheen.
17. Voeg sjalot, koriander, gember, citroen en aan het einde de tomaat toe.
18. Breng hoog op smaak met zout en peper.
19. Rol het brood dun uit, snij in plakken van gewenste afmeting en bak in de oven af tot melba toast. (tussen twee silipads gaat dat het best; 160 °C is een mooie temperatuur)

### **PRESENTEREN**

20. Maak in het centrum van het bord een bolletje van de kabeljauw rillette.
21. Komkommerblokjes op het bord dresser.
22. Maak van de plakjes komkommer rolletjes zet er 1rechttop en de ander plat.
23. Spuit de avocadocrème in de rolletjes
24. Dresseer met kleine lepel de pistache tapenade.
25. Maak het geheel af met Aziatische vinaigrette.

# SAFFRAAN RAVIOLI GEVULD MET FLESPOMPOEN

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### SAFFRAAN RAVIOLI

Een stuk of 10  
saffraandraadjes  
2 eieren  
200 g pastabloem 00  
extra bloem om te  
bestuiven



## BEREIDINGSWIJZE

### SAFFRAAN RAVIOLI

1. Plet de saffraandraadjes in een vijzel, voeg de eieren toe en meng alles goed
2. Doe het eimengsel in een keukenmachine, voeg de bloem toe en schakel steeds de pulseerknop in tot het een klonterig mengsel is
3. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkbank, kneed het tot een glad deeg. Wikkel het in plasticfolie en laat het minstens 2 uur rusten in de koelkast.
4. NB: je kunt ook heel goed pastadeeg alleen met de hand maken: hoe je dat doet staat bij de Opmeringen van de chef

### POMPOENVULLING

750 g pompoen  
60 ml Pompoenpit Olie  
60 g Pecorino kaas  
1 ei

### POMPOENVULLING

5. Verwarm de oven voor op 200 graden.
6. Snijd de pompoen in vieren, verwijder de schil en haal de pitten eruit. Leg op een bakplaat. Besprenkel met olie en bestrooi met peper en zout. Rooster de pompoen in 55 minuten beetgaar.
7. Pureer in een keukenmachine het vruchtvlees, meng met de geraspte pecorino kaas en voeg peper toe. Doe in een spuitzak.

### SAFFRAAN RAVIOLI (VERVOLG)

8. Snijd de pasta in porties, en bewaar goed verpakt. Rol steeds een stuk in de pastamachine uit. Leid minstens 3 keer door

de breedste stand, stel de roller steeds strakker en eindig met 3 maal door de kleinste stand. Rol al het deeg op deze manier uit

9. Leg een pastavel op een plank.
10. Neem de ravioli-steker en markeer de rondjes op het pastavel. Je hebt minimaal 20 ravioli 's nodig.
11. Spuit op elke rondje een dotje pompoenvulling. Smeer de overgebleven ruimtes in met losgeklopt eiwit.
12. Leg een tweede plak pastavel er boven op.
13. Steek met de ravioli-steker de ravioli uit. Druk de randen goed op elkaar. Leg ze op een droge bebloemde doek, niet te dicht bij elkaar. Laat even rusten.
14. Breng een grote pan water aan de kook en voeg wat olie toe. Doe er wat zout bij en kook de ravioli in 4-6 minuten beetgaar.

#### **DRESSING**

##### **DRESSING**

4 teentjes knoflook  
150 ml olijfolie  
100 g zwarte olijven  
verse tijm

15. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Haal tijmblaadjes van bosje en hak grof.
16. Verwarm voor de dressing de knoflook in de olie tot de knoflook gaat kleuren. Voeg de ontpitte olijven, wat tijmblaadjes en peper toe.
17. laat intrekken.
18. Pureer het geheel.

##### **GREMOLATA**

0.5 bos Peterselie  
1 citroen

#### **GREMOLATA**

19. Hak de peterselie en meng de geraspte citroenschil erdoor.

100 g Pecorino

#### **PRESENTEREN**

20. Rasp de Pecorino met de fijne rasp.
21. Schep wat dressing in een warm bord.
22. Leg daarop twee ravioli's, besprenkel nogmaals met wat dressing.
23. Daarna de fijn geraspte Pecorino en maak het geheel af met de Gremolata.

# GEVULD KALFSGEBRAAD, GEGLACEERDE WORTELTJES, AARDAPPELKROKETJES EN MOUSSELINESAUS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### GEVULD KALFSGEBRAAD

50 plakjes ontbijtspek  
lange plakken  
6 kalfslapjes 100 g per stuk,  
haricot verts  
800 g spinazie  
60 g boter  
200 ml crème fraîche  
bakje witte champignons  
250 g kalfsgehakt  
boter  
peper  
zout



## BEREIDINGSWIJZE

### GEVULD KALFSGEBRAAD

1. Haal eventueel de steeltjes van de spinazie en was – als de groente nog niet gewassen is - met veel water. Droog in een slacentrifuge.
2. Doe de spinazie met wat neutrale olie in een pan. Roer op hoog vuur totdat de spinazie helemaal geslonken is. Doe in een zeef en laat uitlekken en afkoelen. Druk er nog zo veel mogelijk vocht uit. Voeg de crème fraîche en zout en peper naar smaak toe.
3. Snijd de schoongemaakte champignons in plakjes.
4. Kook de haricot verts beetgaar.
5. Vermeng het gehakt met de afgekoelde spinazie tot een farce
6. Leg de reepjes spek naast elkaar op een bakpapier zodat deze elkaar net overlappen.
7. Plet de kalfslapjes en leg op het spek; kruid het met peper en zout
8. “Boetseer” een rolletje farce over het vlees.
9. Leg plakjes champignons op de farce
10. Leg weer een kalfslapje op de champignons, weer kruiden met peper en zout
11. Smeer hier over weer een laagje farce, dan een laagje haricots verts en dan het laatste



kalfslapje, deze weer kruiden met peper en zout.

12. Gebruik enkele plakjes spek om straks 'de kontjes' van de roulade dicht te maken. Bind op met touw, zo dat je om de 2 cm een touwtje hebt om later plakken te snijden die niet uit een vallen.
13. Bak het gebrad mooi bruin in de koekenpan, Leg het daarbij met de sluiting naar beneden .
14. Braad het nog 35 minuten in een voorverwarmde oven bij 170 °C.
15. Zet dan over naar de andere oven met 70°C en laat rusten.

### AARDAPPELKROKETJES

0.75 kg aardappelen  
3 eidooiers  
1 ei  
zout  
bloem  
paneermeel

### AARDAPPELKROKETJES

16. Schil en kook de aardappelen gaar, druk ze tot puree, laat ze iets afkoelen
17. Voeg één voor één de eidooiers toe. Roer deze door de puree. Breng hoog op smaak met zout, peper en kruiden naar keuze.
18. Doe in een spuitzak
19. Spuit ronde en laat ze afkoelen.
20. Snij de strengen op de maat van kroketjes, wentel deze door de bloem, daarna door het losgeklopte ei en dan door het paneermeel. Erhaal de laatste twee handleingen.
21. Zet koel weg tot het moment waarop ze in de friteuse van 175 °C goudbruin en knapperig gebakken worden

### GEGLACEERDE WORTELTJES

1 bos bospeen  
boter  
suiker  
peterselie

### GEGLACEERDE WORTELTJES

22. Maak de worteltjes schoon, schil met een dunschiller en laat een klein stukje van het groen aan de wortel zitten. Snijd dikke wortelen een keer in de lengte door.
23. Kook ze in wat water en een beetje zout in 20 minuten gaar, zo dat het water geheel verdampt is. Pas op voor aanbranden.
24. Doe er nu boter en suiker bij en laat het smelten en schud de worteltjes hierdoor.
25. Breng op smaak met kruiden naar keuze.
26. Was de peterselie hak fijn, bewaar

### MOUSSELINESAUS

3 eidooiers

### MOUSSELINESAUS

27. Klop de eidooiers samen met het water op

30 ml water  
50 g koude boter  
50 ml citroensap  
50 ml room  
zout  
witte peper

een laag vuurtje tot een gladde saus. Zodra de eidooiers dreigen te stollen, neem je de pan van het vuur.

28. Roer de klontjes koude boter voorzichtig onder de saus tot ze helemaal gesmolten zijn.
29. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.
30. Klop de room half op en spatel voorzichtig door de saus zodat de lucht er niet uit geslagen wordt. Houd op kamertemperatuur (als de saus te koud staat gaat de boter korrelen: dit geeft een onaagenaam mondgevoel).

### **PRESENTEREN**

31. Snijd het vlees tussen de touwtjes door in plakken en leg midden op het bord. Het touwtje wordt pas op het bord verwijderd.
32. Leg enkele worteltjes van gelijke grootte op het bord en bestrooi met peterselie
33. Leg aardappelkroketjes op het bord
34. Voeg de extra garnituur en de garnering toe.
35. Serveer de mousseline aan tafel.

# NOTEN-IJSPAKKETJES

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### VANILLE IJS

- 2 vanillestokje
- 300 ml slagroom
- 5 eieren
- 200 g witte basterdsuiker
- 300 ml volle melk
- 20 plakjes filodeeg
- 100 g walnoten
- 100 g gedroogde pruimen
- 100 g hazelnoten
- 30 ml Amaretto
- 20 g pistachenoten
- 20 g pijnboompitten
- 100 g abrikozen
- Bakpapier
- 200 g boter

### KARAMELSAUS

- 200 g suiker,
- 200 ml room
- 50 g roomboter

## BEREIDINGSWIJZE

### VANILLE IJS

1. Leg een grote platte bak in de vriezer; daarmee koel je straks het ijsmengsel snel terug.
2. Verwarm de melk en de helft suiker.
3. Vanillestokje opensnijden en met mespunt merg eruit schrapen, Toevoegen aan de warme melk
4. Klop in een kom de slagroom tot yoghurt dikte.
5. Splits de eieren (eiwit naar aardappelkroketjes).
6. Klop in een kom de eierdooiers met de basterdsuiker tot een dikke, bleekgele crème.
7. Al kloppend familie maken door een deel van de warme melk bij het dooiermengsel te gieten; daarna alles terug in de pan en al roerend tot 80 graden garen. (als je op zeker wilt spelen, verwarm dan au bain Marie) Laat afkoelen. Gebruik hiervoor de bak die je eerder in de vriezer hebt gezet.
8. Spatel voorzichtig de lobbige slagroom erdoor tot er een homogeen mengsel ontstaat.
9. Draai het in de machine tot ijs.
10. Maak met een ijslepel flinke bollen van ijs en doe deze in de vriezer, laat deze goed hard worden!( minimaal 1 uur)
11. Hak de noten grof in een keukenmachine.
12. Verwijder de pitten uit de pruimen.
13. Voeg dan de pruimen, abrikozen en Amaretto toe en maal alles tot een grove pasta.
14. Rol de pasta uit tussen twee vellen bakpapier
15. Werk de notenpasta om de bevroren bollen ijs en doe opnieuw terug in de vriezer.
16. Kwast elk lapje filodeeg aan twee zijden in met gesmolten boter.
17. Vorm de filodeegjes tot een bakje in een cupcakemal; doe twee plakjes per bakje en verschuif ze t.o.v. elkaar ongeveer 45°. Leg in elk filodeegbaje een bol ijs met noten en vouw dicht.
18. Zet de pakketjes onder de grill zodat het deeg kan



kleuren.

### **KARAMELSAUS**

19. Laat de suiker karamelliseren in een pannetje met dikke bodem, niet roeren!
20. Haal het pannetje van het vuur en blus de karamel dan met de room.
21. Roer nu tot een gladde saus ontstaat en houd op kamertemperatuur.

### **PRESENTEREN**

22. Serveer de pakketjes op een bord met daarbij de karamelsaus.