



M *enu april 2017¹*

WALDORF ON A STICK²

*

BULGUR – ASPERGE – GEPOCHEERD EI³

*

ASPERGESOEP MET DRIE BEREIDINGEN VAN ZALM⁴

*

MELKKALF MET HASSELBACKEN POTATIS EN MAÏS

*

LIAISON FATALE⁵

*

¹ Menu samengesteld door Annelies van Son

² Bron: Niven 80/20

³ Receptuur van Marcel Planting

⁴ Bron: Gastronomix

⁵ Bron: Christophe Felder, Grand desserts

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.

WALDORF ON A STICK

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

1 knolselderij
600 g Granny Smiths
appels
+ 1 extra Granny
Smiths appel
1 ei
35 g Griekse yoghurt
200 ml walnotenolie
13 walnoten (gepeld)
6 blaadjes gelatine

eetbare begonia's of
appelcress
cocktail prikkers
alu folie

BEREIDINGSWIJZE

WALNOOTCRÈME

1. Scheid het ei.
2. Mix yoghurt en eiwit in een maatbeker met de staafmixer.
3. Voeg de walnotenolie druppelsgewijs toe tot er een dikke massa ontstaat.
4. Vul er een spuitzak mee en reserveer koel.



APPELGELEI

5. Houdt voor punt 12: 1,5 appels achter.
6. Maak 250 ml vers appelsap van appels met schil en zeef.
7. Week gelatine in koud water.
8. Breng de appelsap aan de kook en roer er van het vuur af de uitgeknepen gelatine door; het moet nog een beetje vloeibaar blijven.

WALNOTEN

9. Warm de oven voor op 180 °C.
10. Verdeel de walnoten op een bakplaat en rooster ze in een paar minuten goudbruin.
11. Laat iets afkoelen en hak ze fijn met een snufje zout.

WALDORF

12. Schaaf op een mandoline dunne plakjes van 1 appel en van een 1/2 knol selderij. Bewaar de andere halve knolselderij.
13. Steek appel en knolselder uit met een steekring.
14. Blancheer appel en selderij apart van elkaar kort in gezouten water (veel zout!) en dompel direct in ijswater.
15. Maak stapeltjes van de plakjes: neem eerst een plakje selderij, dan een plakje appel, herhaal dit 5x.
16. Prik er een cocktailprikkers in en haal de stick 3 maal door de appelgelei.
17. Bestrooi de sticks vervolgens boven een bak met de gehakte walnoten.

PRESENTEREN

18. Presenteer de sticks staand in een glas. Of gebruik en bekleed de andere halve knolselderij met alu folie en prik de sticks in de folie.
19. Spuit op elke stick een flinke dop walnotencrème en garneer met een begonia bloemetje of appelcress.

BULGUR – ASPERGE – GEPOCHEERD EI

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

ASPERGES

1500 g asperges (40 st)

DIP VAN ASPERGES

2 st asperges
30 ml neutral olie
10 g mosterd

BULGUR

200 g bulgur
2 st asperge

verse tuinkruiden:
bieslook, peterselie,
waterkers

10 st (super verse)
eieren

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGES

1. Schil de asperges en snijd het kontje er af.
2. Geef het afval door aan de makers van de aspergebouillon (gerecht 3).
3. Zet een ruime pan op met koud water, snuifje zout en een klontje boter.
4. Houd 2 asperges rauw voor de bulgur salade.
5. Doe de rest van de asperges in het water en breng dit naar het kookpunt.
6. Als het water kookt zet je het vuur uit en wacht je tot de asperges zinken (5 á 10 minuten). Nu zijn ze gaar.
7. Haal de asperges uit het water en verfris ze onder koud water
8. Hou het kookvocht bij voor de Bulgur.

DIP VAN ASPERGES

9. Kook de asperges en mix met de olie, wat asperge kookvocht en de mosterd tot een egale dipsaus. (emulsiesaus: pas op voor schiften, dus zeer langzaam de olie bijgieten; eventueel een puntje xanthaangom toevoegen).
10. Breng op smaak met peper en zout.
11. Bewaar in de koelkast.

BULGUR

12. Gaar de Bulgur zoals op de verpakking staat, gebruik hiervoor het kookvocht van de asperges.
13. Laat de Bulgur afkoelen.
14. Snij 2 rauwe en 2 gekookte asperge in fijne brunoise en meng deze door de Bulgur.
15. Snij de bieslook en peterselie fijn, meng deze onder de Bulgur.
16. Voeg beetje olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout.
17. Bewaar in de koelkast.

GEPOCHEERD EITJE

18. Breng water aan de kook in een ruime en brede pan.
19. Als het water kookt voeg je enkele eetlepels azijn toe.
20. Breek de eieren elk in een apart kommetje.
21. Als het water kookt, mag je het zachter zetten zodat het juist zachtjes borrelt.
22. Neem één van de kommetjes en laat dit zachtjes zakken in het



Geschaafde amandel

kokend water

23. De gaartijd (ongeveer 3 minuten) is afhankelijk van de grootte van het ei.
24. Als het eitje goed is met een schuimspaan er uit scheppen en dompelen in ijswater.
25. Pocheer alle eieren.

PRESENTEREN

26. Bak de asperges kort aan met een beetje boter, kruid met peper en zout.
27. Kleur de geschaafde amandel in een droge koekenpan
28. Serveer de gepocheerde eitjes met gebakken asperges en de frisse salade van Bulgur.
29. Werk af met de dip van asperges, enkele blaadjes waterkers en het amandelschaafsel.
30. Nazouten en na-peperen!

ASPERGESOEP MET DRIE BEREIDINGEN VAN ZALM

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

2 BOUILLONS

1 l gevogeltebouillon volgens basisreceptuur of kant-en-klare fond

ASPERGESOEP

200 ml room
crème fraîche
zout
witte peper

ASPERGENOEDELS

250 g geconcentreerde aspergebouillon
2 g Kappa
2 gelatineblaadjes
200 ml Olijfolie

1. ZALM MET YUZU EN TSUYU

380 g zalmfilet (incl. buik)

BEREIDINGSWIJZE

2 BOUILLONS

1. Maak kippenbouillon volgens basis receptuur.
2. Maak aspergebouillon:
De aspergeschillen krijg je van de makers van het 2^e gerecht.
3. Kook de schillen in de ruim water met zout.
4. Laat de bouillon ongeveer 25 min op laag vuur garen en roer regelmatig over de bodem.
5. Zeef de aspergebouillon.
6. Pureer eventueel tot de gewenste gladheid.

NB: je maakt dus twee bouillons: kippenbouillon en aspergebouillon. Vervolgens gebruik je beide bouillons in diverse bereidingen.

ASPERGESOEP

7. Kook 400 ml aspergebouillon, 400 ml kippenbouillon en 200 ml room in tot de juiste smaak en laat verder inkoken.
8. Afbinden met bijv. wat maïzena en breng op smaak met de crème fraîche, zout en witte peper.

ASPERGENOEDELS

9. Week de gelatineblaadjes.
10. Breng de aspergebouillon samen met de Kappa aan de kook en laat enkele minuten doorkoken.
11. Proef de olie voordat je verder gaat: olijfolie is snel te bitter. Vul dan aan met neutrale olie.
12. Giet in een maatbeker en monteer direct met de olijfolie met behulp van een staafmixer. Dit lijkt op mayonaise. Breng hoog op smaak.
13. Zorg dat de massa nog warm is en los er dan direct de geweekte gelatine in op.
14. Stort op een passende plaat zodat een laag ontstaat van ongeveer 4 millimeter dikte en laat afkoelen in de koelkast.
15. Snij in tagliatelle linten (zie werkfoto) en reserveer.

ZALM MET YUZU EN TSUYU

16. Ontvel de zalm en verwijder de bruine delen. Snij de buik af (100g) voor het 2^e gerecht, snijd 100 g af voor het derde gerecht en behoud 100 g voor dit gerecht.
17. Snij de zalm in 10 gelijk blokjes.



3 mandarijntjes
1 limoen
Ponzu
Lichte sojasaus
5 g Dashi Kombu en
bonitovlokken of kant-
en-klate dashi
3 el druivenpitolie
zalmeitjes

VOOR DE TSUYU

5 ml Kikkoman
sojasaus
100 ml dashi
25 ml mirin

2. ZALMTARTAAR

BBQ FLAVOUR

sjalot
bieslook
rookolie
fleur de sel
citroensap

3. GESCHROEIDE

ZALMUIK

Tahoon Cress

SESAM YOGHURTDIP

100 g Griekse yoghurt
30 g sesampasta
1 teentjes knoflook
10 g sushi-azijn
15 g honing

GARNITUUR

aspergenoedels

18. Maak 'yuzu' door het sap van de mandarijnen en de limoen te mengen en breng op smaak met ponzu
19. Breng 500 ml water aan de kook met 5 g Dashi Kombu en de bonitovlokken en laat 30 minuten trekken. Vervolgens zeven.
20. Maak nu de Tsuyu saus: Doe de ingrediënten in een pan en breng aan de kook, kook 15 minuten door. Laat de saus afkoelen.
21. Meng 5 eetlepels yuzu, 5 eetlepels Tsuyu en 3 eetlepels druivenpitolie met elkaar en marineer er de blokjes zalm minimaal 2 uur in.
22. Leg een stukje gemarineerde zalm op een lepel en garneer met de zalmeitjes.

ZALMTARTAAR BBQ FLAVOUR

23. Voor de zalmtartaar de zalmfilet fijnsnijden en vermengen met de zeer fijngesneden sjalot, fijngesneden bieslook, rookolie en 2 el restant Yuzusap.
24. Breng op smaak met fleur de sel en citroensap.
25. Maak een quenelle en leg op een lepel.

GESCHROEIDE ZALMUIK MET SESAM YOGHURTDIP

26. Mix alle ingrediënten voor de sesam yoghurt dip met elkaar in de Blender (10 seconden stand 8,5) en breng op smaak met zout en peper.
27. Schroei de zalmuik aan 1 kant heel kort met behulp van een gasbrander.
28. Snijd de zalmuik op maat (lepelgrootte) in 10 porties.
29. Plaats op een lepel de sesam yoghurt dip, leg er een stukje zalmuik op met de geschroeide kant boven en garneer met een takje Tahoon Cress.

PRESENTEREN

30. Schuim de aspergesoep op met een staafmixer.
31. Doe de aspergenoedels in een kombord en giet de soep erlangs.
32. Plaats de zalmlepels langs de soep en serveer direct.

Tip eetvolgorde van de lepels: 1.2.3 (zie nrs. voor de zalmgerechten)

Werkfoto:



MELKKALF – MAÏS – SPITSKOOL – MINI CHAMPIGNONS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

KALFLENDE

125 g ongezouten boter
1000 g kalfslende
peper
zout

KALFSSAUS

500 ml bruine
kalfsfond
2 sjalotjes
10 champignons
2 takje tijm
2 laurierblaadje
4 takjes salie
Scheutje (zoute)
cognac
100 g ongezouten boter
peper
zout
20 ml dragonazijn

MAÏSCRÈME

Kappa en Locust:
dosering: 8g kappa en
2 g Locust per liter
800 g maïs (blik)
100 g Parmezaan

BEREIDINGSWIJZE

KALFLENDE

1. Verwijder indien nodig de vliezen van de lende
2. Verwarm oven voor op 180 °C
3. Braad de lende aan in de boter.
4. Kruid met versgemalen peper en wat zout.
5. Leg het vlees in de warme oven en laat het in tot 52 °C kerntemperatuur mooi rosé bakken.
6. Laat rusten op een warme plaats (50°C), laat het braadvocht in de pan.



KALFSSAUS

7. Maak kalfsfond volgens basisreceptuur of gebruik kant-en-klare fond
8. Neem het braadvocht, giet het vet af en smelt er een vers klontje boter in.
9. Stoof hierin het fijngesneden sjalotje en de gesneden champignons.
10. Blus af met de cognac en bevochtig met de fond.
11. Doe er de tijm en de laurier bij. Laat 20 minuten doorkoken.
12. Doe er de salie bij en laat nog 20 minuten zachtjes sudderen.
13. Giet door een zeef en monteer met de ongezouten boter, smaak af met peper en zout en het scheutje dragonazijn.

MAÏSCRÈME

14. Weeg 250 g maïs korrels af en reserveer voor de afwerking.
15. Mix de rest van de maïs en het sap in de blender en zeef de massa.
16. Warm de maïspuree op tot het kookpunt, meng Kappa en Locust er bij en breng hoog op smaak met Parmezaanse kaas.
17. Mix verder tot een gladde massa en stort het warm uit in een licht ingeoliede bak. Laat geleren bij kamertemperatuur.
18. Scheur de gelei in stukken en blender tot een crème. Doe de crème in een spuitflesje en reserveer.

HASSELBACKEN

POTATIS

10 middelgrote
vastkokende
aardappelen
Boter, olie, desgewenst
kruiden,
knoflook(pasta)
Kaas, bacon of spek

ASPERGES | SPITSKOOL | BOSUI

5 witte asperges
1 kleine spitskool
200 g ongezouten boter
8 bosuitjes
250 g mini
champignons of
beukenzwam

HASSELBACKEN POTATIS

19. Was de aardappelen grondig; leg ze per stuk tussen twee snijplanken en snijd met een scherp mes in plakjes van 3 a 4 mm, waarbij je de onderzijde van de aardappel niet doorsnijdt.
20. Smelt wat boter en smeer dit op de aardappelen, kruid naar smaak met kruiden, knoflook, etc. Steek eventueel wat kaas of spek in de aardappelwaaier.
21. Bak in een oven van 200 C tot zacht van binnen en krokant van buiten (ongeveer één uur). Bedruip regelmatig met wat gesmolten boter.

ASPERGES | SPITSKOOL | BOSUI

22. Maak de asperges schoon en stoom de asperges 20 minuten. Snijd de asperge topjes recht af en snijd de stelen in plakjes van ± 1 cm.
23. Snijd de spitskool in slierten, verwijder de nerven.
24. Gaar in 4 minuten in gezouten water en laat afkoelen in ijswater.
25. Verwarm in wat gesmolten boter.
26. Bak de minichampignons en de bosuitjes 6 minuten in wat boter.
27. Voeg er op einde de resterende maïskorrels aan toe.

PRESENTEREN

28. Leg wat spitskool op het bord.
29. Leg daarop enkele sneetjes kalfsvlees.
30. Trek enkele strepen met de saus.
31. Spuit enkele dotjes maïscrème.
32. Verdeel de groentes
33. Vul aan met de potatis

LIAISON FATALE

(VARIANT VAN ETON MESS)

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

ROZEN- LYCHEESORBET

400 g fijne
kristalsuiker
2 blikjes lychee
1 flesje (250ml)
rozenwater
rode voedingskleurstof
200 g geraspte kokos

FRAMBOZENSORBET

400 ml water
400 g fijne
kristalsuiker
1000 g (diepvries)
frambozen

MERINGUESTOKJES

200 g eiwit
200 g fijne
kristalsuiker
200 g poedersuiker
20 g maïzena

BEREIDINGSWIJZE

ROZEN- LYCHEESORBET

1. Zet een rvs bak in de vriezer.
2. Kook het rozenwater sterk in.
3. Laat de fijne kristalsuiker en het rozenwater in een steelpan lauw worden, zodat de suiker smelt.
4. Laat het afkoelen.
5. Mix de lychees met een beetje van de siroop tot pulp en voeg de lycheepulp, het rozenextract en een druppel roze voedingskleurstof toe.
6. Draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs.
7. Schep het ijs over in de koude rvs bak en reserveer in de vriezer.
8. Spreid de rozen-lycheesorbet met behulp van een spatel op vel bakpapier tussen twee linialen van 1 cm dik uit.
9. Strijk de bovenkant mooi glad en strooi dan het geraspte kokos erover.
10. Zet de sorbet terug in de diepvries.

FRAMBOZENSORBET

11. Breng het water en de suiker in een steelpan al kloppend aan de kook.
12. Laat de siroop daarna afkoelen.
13. Maal de frambozen met de mixer fijn en werk de puree door een puntzeef om de pitjes te verwijderen.
14. Meng de siroop en de puree. Zet dit mengsel in de koelkast tot het volledig is afgekoeld.
15. Draai het dan in de ijsmachine tot ijs en bewaar het in de diepvries.
16. Maak bolletjes van de frambozensorbet en zet ook terug in de diepvries.

MERINGUESTOKJES

17. Klop de eiwitten in een kom luchtig met een beetje kristalsuiker.
18. Strooi zodra de eiwitten stijf beginnen te worden de rest van de suiker er geleidelijk bij.
19. Blijf kloppen tot de meringue mooi wit is en aan de draden van de garde blijft hangen.



60 g kristalsuiker

COULIS

300 g
diepvriesframbozen
40 g suiker

400 ml slagroom
80 g suiker
300 g verse frambozen
(deze zijn alleen voor
decoratie en door de
slagroom!!!!)
poedersuiker

20. Zeef het poedersuiker en maïzena boven de meringue en meng die er met een rubberen spatel doorheen.
21. Verwarm de oven voor op 90 °C.
22. Vul een spuitzak met een gladde spuitmond nr. 5 met dit mengsel en maak lange gladde lijnen op een met bakpapier beklede bakplaat.
23. Spuit er ook wat bolletjes bij.
24. Bestrooi de bolletjes met kristalsuiker.
25. Suggestie: je kunt een deel van de bolletjes vooraf al iets afbranden met de bruleebrander.
26. Zet het geheel 1 uur in een op 90 °C voorverwarmde oven.

COULIS

27. Kook 300 g diepvriesframbozen met de suiker tot een coulis.

PRESENTEREN

28. Klop het slagroom stijf
29. Snijd de frambozen doormidden.
30. Snijd driehoekjes van 7 cm (of andere vormen) uit de rozenlycheesorbet.
31. Haal ze nog een keer door het geraspte kokos.
32. Leg er een bolletje frambozen sorbet op en dan wat meringue-stokjes en -bolletjes.
33. Druk ze licht tegen de sorbet.
34. Garneer het geheel met de helft van de frambozen en strooi er wat poedersuiker over.
35. Schep de rest van de frambozen door de geklopte slagroom.
36. Voeg tot slot wat geklopte slagroom met frambozen en frambozencoulis toe.

Werkfoto

