



M *enu november 2017*

TARTE FLAMBÉ

*

WARME GARNALENCOCKTAIL

*

PITTIGE ZOETE AARDAPPELSOEP MET FETA EN GRANAATAPPEL

*

TARTAAR VAN KNOLSELDERIJ MET GEROOSTERDE PEER EN
HAZELNOOTKOEKJES

*

FAZANTFILET MET AUBERGINES, EEN SAUS VAN ZWARTE
PADDENSTOELEN EN HASSELBACK AARDAPPELS

*

DEMI-IJS VAN GEPOFTE RODE BIET EN YOGHURTIJS VAN GRIEKSE
YOGHURT MET MERINGUE, ROOD FRUIT EN CRUMBLE

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 wel hier en daar wat aangepast en voorzien van een ander dessert.

DE WIJNLIJST:

TARTE FLAMBÉ

Domaines Schlumberger

Een alleskunner van Pinot blanc, Pinot gris en Pinot Noir

WARME GARNALENCOCKTAIL

Château Beranger Viognier

Een heerlijk bloemige wijn met goede vulling, bescheiden zuren, wit fruit als peer en meloen plus wat kruidigheid.

PITTIGE ZOETE AARDAPPELSOEP MET FETA EN GRANAATAPPEL

TARTAAR VAN KNOLSELDERIJ MET GEROOSTERDE PEER EN HAZELNOOTKOEKJES

Chateau Beauchene Blanc 2016

Een witte Cotes du Rhône, van vijf druiven, met merkbare houtrijping. De smaak is vettig en vol met prettige zuren van grapefruit en appel.

FAZANTFILET MET AUBERGINES, EEN SAUS VAN ZWARTE PADDENSTOELEN EN HASSELBACK AARDAPPELS

Valpolicella Ripasso Superiore 2015

Mooie fluweelzachte wijn, warm, kersen, sandel- en cederhout, kruidig, met aangename tannines en mooie afdronk

DEMI-IJS VAN GEPOFTE RODE BIET EN YOGHURTIJS VAN GRIEKSE YOGHURT MET MERINGUE, ROOD FRUIT EN CRUMBLE

Michel Chiarlo, Anniversario Moscato d'Asti 2015

Perzik in de neus met een klein bubbeltje

TARTE FLAMBÉ

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN (DEZE AANTALLEN AANHOUDEN ONGEACHT HET AANTAL COUVERTS!)

BENODIGDHEDEN

TARTE FLAMBÉ

600 g tarwebloem +
extra om te bestuiven
3 g zout
12 g bakpoeder
300 ml water

GEITENKAAS EN PEER

300 g zachte
geitenkaas
4 grote handrijpe
peren
125 g pecannoten
3g basilicumblaadjes

RAUWE HAM EN UI

300g crème fraîche
200 g rauwe ham
2 kleine uien
nootmuskaat

BEREIDINGSWIJZE

TARTE FLAMBÉ

1. Kneed in een kom de ingrediënten voor het deeg goed elkaar tot een stevige bal ontstaat.
2. Dek af en reserveer op kamertemperatuur.
3. Verwarm de oven op 200°C.
4. Schil de peer en snijd in dunne partjes
5. Halveer de bal deeg. Bestuif vier grote stukken bakpapier royaal met bloem en leg op ieder vel een bal deeg.
6. Rol zo dun mogelijk uit met een deegrol.



GEITENKAAS EN PEER

7. Roer de geitenkaas zacht
8. Bestrijk twee plakken met zachte geitenkaas en leg hierop de perenpartjes.
9. Schuif beide stukken bakpapier met het belegde deeg op een bakplaat en bak 8 minuten in de oven.
10. Na 6 minuten de geitenkaas/peer tarte bestrooien met basilicumblaadjes en pecannoten.

RAUWE HAM EN UI

11. Bestrijk de andere 2 plakken crème fraîche en verdeel hierover de ham en in dunne ringen gesneden ui. Bestrooi met verse geraspte nootmuskaat.
12. Schuif beide stukken bakpapier met het belegde deeg op een bakplaat en bak tot ze goudbruin zijn.

PRESENTEREN

13. Presenteer op een houten plank, snijd in punten en serveer.
14. Wordt aan de pass gegeten.

WARME GARNALENCOCKTAIL

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

WARME GARNALENCOCKTAIL

olie
2 tenen knoflook
375 g rauwe gepelde
garnalen
1 bosje koriander
1 bosje dille
1 bakje tuinkers
100 g chorizo
25 g panko
2,5 g gerookt-
paprikapoeder

SALSA

2,5 g cayennepeper
2,5 g gerookt-
paprikapoeder
1 groene paprika
1 groene chilipeper
1 ui

SALADE

1 kleine ijsbergsla
3 tomaten
1 komkommer

COCKTAILSAUS

75 g mayonaise
1 citroen
50 ml yoghurt
scheutje tabasco

BEREIDINGSWIJZE

WARME GARNALENCOCKTAIL

1. Verhit een scheutje olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
2. Bak hierin de knoflook in een paar minuten goudgeel en roer de garnalen erdoor.
3. Bak de garnalen even mee, tot ze gaar zijn en al het eventuele vocht is verdampt.
4. Roer de koriander en dille erdoor; bewaar wat om later de cocktails mee te versieren.
5. Haal de pan van het vuur en houd de garnalen warm onder een deksel.
6. Snijd de chorizo brunoise.
7. Verhit een scheutje olie in dezelfde pan en voeg de chorizo toe.
8. Bak het vlees in ongeveer 5 minuten goudbruin. Voeg halverwege de baktijd de panko toe. Roer in de laatste minuut het paprikapoeder erdoorheen.
9. Laat de jus in de pan, dat heb je nog nodig.

SALSA

10. Snijd de paprika en chilipeper brunoise.
11. Roer voor de salsa de cayennepeper en het paprikapoeder door de jus. Verhit 30 seconden op middelhoog vuur. Voeg de paprika, chilipeper en ui toe en bak 5 minuten mee, tot alles zacht is.
12. Voeg zout en peper naar smaak toe en reserveer.

SALADE

13. Maak de ingrediënten voor de salade schoon.
14. Pliceer de tomaat en snijd tot concassé.
15. Verwijder de zaadlijst van de komkommer en snijd een brunoise van de komkommer.

COCKTAILSAUS

16. Maak mayonaise volgens basisreceptuur.
17. Meng met sap van de citroen, yoghurt, ketchup en tabasco naar smaak



50 ml ketchup

tuinkers

PRESENTEREN

18. Maak de cocktails. Zet glazen klaar.
19. Leg onderin een blaadje ijsbergsla, schep er achtereenvolgens wat tomaatjes, komkommer, salsa, cocktailsaus en de garnalen op.
20. Strooi de bewaarde kruiden eroverheen plus wat tuinkers.

PITTIGE ZOETE AARDAPPELSOEP MET FETA EN GRANAATAPPEL

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

SOEP

1500 ml kippenbouillon
50 g kokosvet
750 g rode zoete aardappel
2 grote uien
2 tenen knoflook
1 rode Spaanse peper
12,5 g Ras El Hanout
5 g cayennepeper
2 granaatappels

200 g feta
verse munt
chilipoeder

BEREIDINGSWIJZE

SOEP

1. Maak de kippenbouillon volgens basis receptuur.
2. Schil en snijd de zoete aardappel in grove stukken.
3. Snipper de ui en pers de knoflook uit.
4. Verwijder de zadjes uit de Spaanse peper en hak fijn.
5. Verwarm het kokosvet in een pan en voeg alles toe behalve de bouillon.
6. Bak in 3-5 minuten goudbruin.
7. Voeg de bouillon toe en stoof de zoete aardappels in 15-20 minuten gaar.
8. Pureer de soep en passeer deze.
9. Halveer de granaatappel en schep de pitjes eruit.

PRESENTEREN

10. Serveer de soep in kleine verwarmde soepkommen en strooi er de verkruimelde feta, granaatappelpitjes, de gehakte munt en naar smaak chilipoeder over.



TARTAAR VAN KNOLSELDERIJ MET GEROOSTERDE PEER EN HAZELNOOTKOEKJES

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

HAZELNOOTKOEKJES

90 g hazelnoten
30 g jong belegen
geitenkaas
1 ei
3 takjes verse dragon

PEER

3 handrijpe peren
1½ vanille stokje
200 ml witte wijn

MAYONAISE

KNOLSELDERIJ

1000 g knolselderij
2 citroenen
1 sjalot
30 sprieten bieslook
15 takjes verse kervel

BEREIDINGSWIJZE

HAZELNOOTKOEKJES

1. Maal de hazelnoten fijn tot meel.
2. Meng in een kom het hazelnotenmeel met de geraspte kaas, het ei en de dragon tot een stevig deeg. Als het te droog is voeg dan druppels water toe. Druk het deeg uit op een stuk bakpapier en leg er een ander stuk bakpapier op. Rol het deeg tussen de twee stukken bakpapier uit met een deegrol tot een zo dun mogelijke plak. Neem het bovenste stuk papier eraf en bestrooi met wat zout. Druk iets aan.
3. Leg het bakpapier met deeg op een bakplaat en bak in ongeveer 8 minuten gaar in een oven van 175°C.
4. Laat afkoelen en breek in stukken.

PEER

5. Schil de peer en snijd hem in 4 parten, verwijder het klokhuis en halveer de partjes. Marineer de partjes in een vacuumzak met de witte wijn met vanille.
6. Laat de peer goed uitlekken en bak ze om en om in een hete koekenpan.

MAYONAISE

7. Maak een mayonaise volgens basisrecept.

KNOLSELDERIJ

8. Snijd de knolselderij in kleine brunoise en kook in 3 minuten beetgaar. Spoel ze af onder IJs koud water.
9. Meng met 3 lepels mayonaise, citroenrasp en een paar druppels citroensap, het fijn gesnipperde sjalotje en de kruiden. Breng op smaak met peper en zout.

PRESENTEREN

10. Zet een ring van 8-10 cm op het bord en vul met de knolselderijtartaar.
11. Druk goed aan en garneer met de peer en steek er een hazelnootkoekje in.



FAZANTFILET MET AUBERGINES EN EEN SAUS VAN ZWARTE PADDENSTOELEN EN HASSELBACK AARDAPPELS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

AARDAPPELS

10 Rozeval aardappels
Maldon zout
olijfolie
peper
20 laurierblaadjes

FAZANT

2 fazanten

BOUILLON

1 grote ui
70 g tomatenpuree
1 knoflookteen
200 g mirepoix van
groenten (WUPS)
1 kruidenbosje (tijm,
laurier en rozemarijn)
400 ml rode wijn

BEREIDINGSWIJZE

HASSELBACK

AARDAPPELS

Het bereiden en garen van de aardappels duurt 1,5 uur, als je er mee begint, zijn de aardappelen eerder klaar

dan rest van het gerecht. Plan zodanig dat de aardappelen gelijktijdig met het gerecht klaar zijn. Houd ze anders warm in de warmhoudkast.

1. Was de aardappels.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C.
3. Snijd de aardappel over de breedte in, snijd zo diep mogelijk, waarbij je zorgt dat de aardappel aan een stuk blijft.
4. Snijd plakken van 4 millimeter.
5. Plaats de aardappelen in een oven schaal en smeer goed in de olijfolie.
6. Plaats 2 laurierblaadjes per aardappel.
7. Maak op smaak met peper en gekneusd zout.
8. Bak de aardappel in ongeveer 1 uur af, afhankelijk van de grootte.

FAZANT

9. Ontbeen de fazant in 2 poten en 2 borsten, verwijder vel, verwijder de zenen
10. Haal het vlees van de poten en maak verder schoon, bewaar de parures.

FAZANTENBOUILLON

11. Zet de oven op 200 °C. Snipper een ui.
12. Hak de karkassen en de parures van de fazant met een hakbijl, zet aan in de braadslee op de kookplaat met olie en ui, op het laatst nog de tomatenpuree er door roeren.
13. Plaats ongeveer een half uur in de oven, tot de botten bruin zijn.
14. Maak de groente schoon en plaats in de kookpan. Voeg wijn, geplette knoflook, een kruidenbuideltje van tijm, laurier en rozemarijn toe.
15. Voeg de gebruineerde botten en ui toe, eventueel nog wat peper en zout.
16. Vul aan met water zodat alles net onder staat .



PADDENSTOELEN EN**WORTEL**

400 g gemengde
bospaddenstoelen
(onder andere met
Hoorn des Overvloed)
6 gekleurde wortels

ROULEAU

100 ml room
1 eiwit

olie
folie
alufolie

AUBERGINES

100 ml olie
2 aubergines
peper

BIESLOOKOLIE

Restant bieslook
Neutrale olie

PADDENSTOELEN EN WORTELS

17. Reinig de paddenstoelen en hak ze fijn. Bak ze kort aan in boter.
18. Kruid met peper en zout.
19. Reserveer 1/3 deel voor de farce, pureer 1/3 deel voor de saus en houd het laatste deel warm.
20. Snijd de wortels in de lengte in repen (\pm 3 mm dik) en blancheer ze.

ROULEAU**VULLING:**

21. Haal alle vlees van de poten af en snijd in kleine stukjes. Verwijder pezen en zenen indien nodig.
22. Vries de stukjes kort aan (20 min.).
23. Maal het vlees in de Magimix.
24. Maal het gehakt met eiwit en room zalvig in de keukenmachine, voeg er 1/3 deel paddenstoelen toe
25. Breng op smaak met peper en zout.
26. Breng wat water aan de kook en maak een proefje.

FILETS:

27. Plet de filets met het plat van een hakbijl tussen 2 lagen folie.
28. Smeer op een filet eerst farce en plaats vervolgens de wortel er op (een horizontale streep).
29. Rol met behulp van de folie de rouleau op, zodat er een rol ontstaat. Vries deze rol even aan zodat de plasticfolie vervangen kan worden door aluminiumfolie (zie verderop).
30. Neem een stuk alufolie en smeer in met olie.
31. Verwijder de folie van de fazant en pak het in de aluminiumfolie, maak er een "toffee" van.
32. Als de bouillon klaar is, zeven.
33. Prik er even in de alu-pakketjes met een vork
34. Verwarm de fazantenbouillon tot 80 graden en leg de rouleau er in. Pocheer ze gedurende 45 minuten in de oven van 120 graden

AUBERGINES

35. Schil de aubergine (bewaar de schillen als garnituur) en snijd het vlees in mooie brunoise.
36. Snipper de ui en de knoflook. Bak aan in wat olie en voeg de aubergine toe.
37. Kruid met peper en zout.
38. Frituur de aubergine schillen in olie.
39. Reserveer.

BIESLOOKOLIE

40. Blender de bieslook met neutrale olie zo fijn mogelijk. Laat trekken en zeef. Reserveer in een spuitflesje

100 g boter
tuinkers

PRESENTEREN

41. Neem de fazantrouades uit de bouillon en houd warm.
42. Kook de saus tot $\frac{2}{3}$ in.
43. Bind de saus lichtjes met klontjes boter en de gepureerde paddenstoelen
44. Verwijder het aluminiumfolie van de roulades en snijd in schijfjes.
45. Leg deze op een bedje van aubergine en paddenstoelen.
46. Lepel er wat saus omheen en versier met de gefrituurde aubergineschillen.
47. Plaats de Hasselbacken Potatis ernaast.
48. Versier de aardappel met nog wat tuinkers en met bieslookolie.

DEMI-IJS VAN GEPOFTE RODE BIET EN YOGHURTIJS VAN GRIEKSE YOGHURT MET MERINGUE, ROOD FRUIT EN CRUMBLE

OPMERKING VAN DE CHEF: EEN DEMI-IJS IS EEN MENGSEL VAN SORBETIJS EN ROOMIJS. DE SORBET BRENGT (IN DIT GEVAL) DE BIETENSMAAK; HET ROOMIJS DE ZACHTHEID EN ROMIGHEID. WE KIEZEN HIER VOOR DE VERHOUDING 40% SORBET 60% ROOMIJS.

WE MAKEN TWEE MAAL (DEMI-IJS EN YOGHURTIJS) 750 GRAM IJSMIX VOOR ÉÉN LITER IJS, ONGEACHT HET AANTAL COUVERTS: ER GAAT MAAR ÉÉN LITER IJS IN ONZE MACHINE! OOK DE OVERIGE INGREDIËNTEN ZIJN RUIM VOLDOENDE VOOR MEER DAN TIEN COUVERTS.

ZIE [HTTP://LE-CUISINIER.NL/?PAGE_ID=39](http://le-cuisinier.nl/?page_id=39) VOOR DETAILS OVER IJSBEREIDING EN MERINGUE

BENODIGDHEDEN

DEMI-IJS VAN GEPOFTE RODE BIET

Voor de sorbet:
Minimaal 175 gr rode biet
75 g suiker
75 g water
1 g Locust
(Johannesbroodboomspittenmeel)
1 g Stabilize (guargom)

Voor het roomijs:

285 gram volle melk
15 gram magere melkpoeder
65 gram slagroom 35% vet
55 gram sacharose (tafelsuiker)

BEREIDINGSWIJZE

DEMI-IJS VAN RODE BIET: SORBET

49. Rol de bieten in aluminiumfolie en leg 1 uur in een oven van 180C. Haal de bieten uit de oven, maak het folie los en laat afkoelen. Spoel de bieten onder de kraan en veeg de schil er af. Snijd in stukken en pureer in de blender (of staafmixer) tot een fijne pulp.
50. Bepaal met de refractometer het suikergehalte (zal ca 10°Brix zijn)
51. Maak een suikerstroop van gelijke delen suiker en water (2 x 75 gram). Voeg de twee gomsoorten toe, verwarm en laat de suiker en de gom geheel oplossen. (ca 50°C). Laat afkoelen tot 20°. Controleer het suikergehalte: dat moet 50°Brix zijn.
52. Herbereken eventueel de verhoudingen voor de mix als de waardes afwijken van de Brixwaardes die hier genoemd worden.
53. Voeg samen: 138 gram stroop, 12 gram water, 150 gram bietenpulp en mix dit goed. Zet koud weg.
54. Reserveer een beetje bietenpulp om een deel van de meringue te kleuren. (zie punt 63)

ROOMIJS

55. Meng alle ingrediënten goed en verwarm al roerend tot 85°C. Koel direct terug naar 4°C.
56. Weeg precies 450 gram roomijsmix af en meng dit met de sorbetmix. Zet koel weg.



18 gram dextrose
15 gram eidooier

1 gram Cortina

Twee langwerpige metalen
bakken (in de vriezer zetten om
koud te worden)

YOGHURTIJS VAN GRIEKSE YOGHURT

220 gram volle melk
520 gram Griekse yoghurt 10%
60 gram slagroom 35%
135 gram sacharose (tafelsuiker)
1 gram
Johannesbroodpittenmeel
(Locust van Unique Products)
1 gram Guar gom (Stabilize van
Unique Products)
1 gram Cortina emulgatorpasta

Franse meringue

2 eiwitten
Suiker
Bietenpulp van punt 53

CRUMBLE

100 gram suiker
100 gram amandelpoeder
60 gram bloem
25 gram cacaopoeder
85 gram boter

57. Draai ijs van de samengestelde mix in de sorbetière. Voeg meteen in het begin van het vriesproces 1 gram Cortina toe tijdens het draaien.

58. Als de machine aangeeft dat het ijs klaar is, het ijs meteen uit de machine halen, in een langwerpige (metalen) bak doen, afdekken met een bakpapiertje en in de vriezer laten narijpen.

YOGHURTIJS

59. Los de suiker op in de melk en verwarm hiertoe tot ca 50°C. Voeg Locust en Stabilize toe. Meng goed en zorg dat alle ingrediënten opgelost zijn. Laat afkoelen.

60. Voeg yoghurt en slagroom toe en meng goed.

61. Draai van deze mix een ijs in de sorbetière. Voeg meteen in het begin van het vriesproces 1 gram Cortina toe tijdens het draaien.

62. Als de machine aangeeft dat het ijs klaar is, het ijs meteen uit de machine halen, in een langwerpige (metalen) bak doen, afdekken met een bakpapiertje en in de vriezer laten narijpen.

Franse meringue

63. Draai van twee eiwitten en 150% - 200% van het eiwitgewicht aan suiker een Franse meringue.

64. Neem een klein deel apart en kleur dit met bietenpulp. Doe in een spuitzakje en spuit mooie doppen (met een puntje: type 'puntmuts')

65. Neem een deel witte meringue en spuit soortgelijke doppen als bij 63.

66. Spatel de rest van de meringue op een silipad en smeer uit in een dunne laag van 3 – 5 mm dik.

Bak alle meringue in een oven van 95 – 100°C

CRUMBLE

67. Sla de boter op met de suiker, voeg de amandelpoeder toe totdat het één geheel is. Zeef de bloem en cacaopoeder erdoor en meng goed.

68. Rol het deeg dun uit op een siliconenmat met behulp van folie en een deegroller. Bak dit vervolgens af op 160 graden (in ongeveer 8 minuten). Tijdens het bakproces regelmatig omscheppen zodat het deeg gelijkmatig gaart en de randjes niet aanbranden.

69. Haal uit de oven als de crumble gaar is en laat buiten de oven afkoelen. Als de cake is afgekoeld, hier crumble van draaien in de keukenmachine.

Vers roodfruit, waaronder
bijvoorbeeld blauwe bes, rode
bes, framboos
Vene cress

PRESENTEREN

70. Doe wat crumble in een groot kombord. Leg hierop één middelgrote bol bietenijs en plaats daar twee kleine bollen yoghurtijs tegen.
71. Breek een schots meringue en plaats verticaal tussen de ijsbollen. Garneer de meringuepuntjes er bij (leg er ook een of twee op hun kant). Garneer met roodfruit en een blaadje vene cress