



CUISINE CULINAIRE
ZAANSTAD

april 2024

Ceviche van zeeduivel met groene kool en granaatappel

Bieten gegaard in koffie met mierikswortelcreme en boekweit

Ravioli

Lamshaas

Cheesecake met karnemelk-steranijsijs

Wijnen:

Voorgerecht:	Konkelberg, Stellenbosch, Z-Afrika- Sauvignon Blanc- 2022,13,5%	€ 9,99
1 ^e tussengerecht:	Greg & JuJu, Pays d'Oc, Frankrijk, Colombard. 2022 12,5%	€ 7,90
2 ^e tussengerecht	Fehres , Moezel, Duitsland- Fein herb, Regent, 2020, 12%	€ 8,99
Hoofdgerecht:	Corte Fiore,Puglia,Italië ,Passito Negromaro/Primitivo,2022 13,5%	
Nagerecht:	Pineau de Charentes,Francois Peyrot, Frankrijk Ugni Blanc/Colombard 17%, € 14,99 (koel serveren).	

Receptuur is afkomstig van Angelique Schmeinck

Ceviche van zeeduivel met groene kool en granaatappel

Ingrediënten		Voor 10 personen
Ceviche 3 rode grapefruits 2 granaatappels 2 limoenen 1 dl extra vierge olijfolie 500 g zeeduivelfilet	Groene kool 1/2 groene kool Amandelen 100 g amandelschaafsel	Presentatie Bieslook 8 el Griekse yoghurt Zeezout zwarte peper

Ceviche

1. Snijd de schil van de grapefruits, zo dat het wit er ook af is.
(Zie youtube; sinaasappel pliceren)
2. Snijd de partjes tussen de vliezen uit.
3. Houd sap en partjes van de grapefruit apart.
4. Halveer de granaatappel. Knijp de helften uit met de hand en bewaar sap en pitjes apart.
5. Rasp de limoenen en pers daarna de limoenen.
6. Maak een dressing: Voeg grapefruitsap, granaatappelsap, limoensap naar behoefte toe aan 4 el extra vierge olijfolie en roer doorelkaar. Voeg de helft van de limoenrasp toe. Proef en voeg eventueel wat meer toe. Breng op smaak met wat peper en zout.
Maak de marinade niet te zuur, want dan overheerst het de delicate smaak van zeeduivel.
7. Vries de zeeduivel even aan, waardoor je makkelijker kunt snijden in flinterdunne plakken.
8. Snijd de zeeduivel in flinterdunne plakken en leg ze naast elkaar op een groot plat bord of schaal en schenk er driekwart van de marinade over.
9. Dek af met plastic folie en laat minstens 20 min. marineren in de koelkast.

Groene kool

1. Haal het blad los van de kool. Gooi de lelijkste buitenbladen weg.
2. Snijd de nerven uit de koolbladeren.
3. Blancheer de bladeren in 2 min beetgaar in gezouten kokend water.
4. Koel in ijswater.
5. Dep de bladeren goed droog tussen keukenpapier.
6. Rol ze op en snijd in smalle repen.

Amandelen

1. Rooster het amandelschaafsel op laag vuur goudbruin.

Presentatie

1. Snijd de bieslook in stukjes van een halve centimeter en meng door de Griekse yoghurt.
2. Breng op smaak met zeezout en zwarte peper.
3. Verdeel de groene kool in een cirkelvorm op het bord en bedek met plakjes zeeduivel.
4. Kruid met fijn zeezout en zwarte peper uit de molen.
5. Lepel wat van de resterende marinade erover.
6. Schep er toefjes Griekse yoghurt op en verdeel de partjes grapefruit, granaatappelpitten en amandelen erover.



Bieten gegaard in koffie met mierikswortelcreme en boekweit

Ingrediënten		Voor 10 personen
Bieten 10 niet te grote bieten(eventueel div. kleuren) 1 stick espresso de 100 ml water zout	Mierikswortelcreme Nierikswortel (potje)_ 200 g zure room Boekweit 160 g boekweit 2 el extra vergine olijfolie Peper	Presentatie 200 g bramen bieslook

Bieten

1. Pof de bieten in oven in aluminiumfolie 1 uur.
2. Laat de bieten even afkoelen en snijd de bieten op de mandoline in dunne plakken. Als je 2 kleuren bieten gebruikt, dan de lichte kleur niet marinieren met de espresso, maar in een aparte zak doen.
3. Leg de plakken bieten (voorzichtig) in een sousvide zak en giet er de espresso bij.
4. Schep er 2 tl zout bij en trek de zak vacuum.
5. Gaar de bieten nog even sousvide voor 15 min. op lage temperatuur om de marinade te laten intrekken. Laat uitlekken en dep eventueel droog. Reserveer de plakken op een schaalkje.

Mierikswortelcreme

1. Meng naar smaak wat mierikswortel met de zure room en een snufje zout.

Boekweit

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Meng de boekweit met de olijfolie en wat zout en peper.
3. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Rooster de boekweit in 10 tot 15 min goudbruin. Check tussentijds.
5. Neem de bakplaat uit de oven en laat afkoelen.



Presentatie

1. Snijd de bramen met een scherp mes over de lengte doormidden.
2. Maak een spiegel van de mierikswortelcreme op het bord.
3. Leg de bietenplakjes op de mierikswortelcreme.
4. Bestrooi met de geroosterde boekweit.
5. Garneer met de bramen.

Gevulde ravioli met daslook-hazelnootboter

Ingrediënten		Voor 10 personen
Pastadeeg 200 g grano duro 200 g bloem type 00 4 eieren 1 eidooier 2 el olijfolie 1 tl zout(1tl = 3g)	Vulling 60 g daslook(of peterselie en teentje knoflook) 200 g ricotta 30 g boter 2 sjalotjes	Hazelnootboter 250 g gemengde paddenstoelen 200g hazelnoten 30 g boter ½ dl kookroom Eindbewerking 20 g bouillonpoeder

Pastadeeg

1. Maak het pastadeeg, gebruik de kitchenaid, deeghaak, ca 1 min.).
2. Wikkel het deeg in pastic folie en in de koeling , min. 30 min.

Pm.Voor de bloem kun je gebruik maken van gewone bloem, waarmee je het deeg licht, goed van structuur en makkelijk hanteerbaar maakt. Veel pastamakers geven de voorkeur aan het gebruik van een deel bloem en een deel farina semola di grano duro (durum, tarwegriesmeel), dat smaak, kleur en structuur ten goede komt. Het grano duro maakt het deeg iets moeilijker om mee te werken.

Vulling

1. Snij het sjalotje en daslook en fruit aan in wat boter.
2. Voeg de ricotta toe.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Alternatief voor daslook: Snijd de bieslook zeer fijn. Snipper de sjalotten fijn en zet aan in de wok. voeg de bieslook pas toe als de pan van het vuur is.

Deeg uitrollen

1. Bevestig de pastamachine aan de rand van het werkblad.
2. Verdeel het deeg in 4 porties, bewaar koel en maak van iedere portie rechthoeken.
3. Zet de rollers op stand 0 en haal het deeg erdoor.
4. Vouw het deeg in drieën, draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine.
5. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. Doe dit ca 6 keer, tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer.
6. Zet de roller steeds een tandje hoger, haal het deeg erdoor, tot standje 5.
7. Leg de plakken op de werkbank, leg er hoopjes vulling op, maak het deeg wat nat. Leg daarover de volgende plak deeg en druk deze aan. Maak de ravioli met een uitsteker.
8. De ravioli zo snel mogelijk in de vriezer op een met bloem bestoven blad!!! Gekoelde /bevoren ravioli is juist heel goed te koken en het voorkomt barsten.

Hazelnootboter

1. Maak de paddenstoelen schoon met keukenpapier.
2. Verhit een scheut olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen. Haal de paddenstoelen uit de pan, en laat de boter in de pan lichtbruin kleuren.
3. Rooster de noten zonder olie in de pan , laat ze wat afkoelen en hak ze daarna fijn.
4. Voeg de hazelnoten op het laatst toe aan de boter.

Eindbewerking en presentatie

1. Kook de ravioli in pan met ruim water.
Voeg ca 20 g bouillonpoeder toe aan het water. Kook de ravioli in ca. 6 min gaar. (proeven!).
2. Maak naar eigen inzicht een mooi bordje.



Ziltig verpakte lamshaas, zeevruchten en zeegroenten

Ingrediënten		Voor 10 personen
Verpakte lamshaas 10 lamshaasjes 10 vellen filodeeg 150 g boter 2 g algenpoeder olie	Mousseline 500 g kruimige aardappels 125 ml melk 125 ml room 200 g boter 4 blaadjes foelie	Zeegroenten 350 g zeegroenten: zeekraal en/of lamsoren 150 g garnalen

Verpakte lamshaas

1. Laat het vlees op kamertemperatuur komen.
Snij de Lamshaasjes in 2 delen en verwijder de vliezen.
Bestrooi met peper en zout.
2. Bak de lamshaas in zeer hete olie met boter, zeer kort om en om.
3. Haal het vlees uit de pan en koel terug.
4. Snijd filodeeg op maat van het vlees, 1 vel per half lamshaasje. Filodeeg droogt snel uit, dus kort behandelen en daarna afgedekt terugzetten in koelkast tot gebruik.
5. Smelt boter samen met 2 g algenpoeder.
6. Smeer elk velletje filodeeg in met de algenboter. Bewaar het restant van de boter.
7. Leg het (afgekoelde) vlees op een velletje en vouw dicht, zoals een loempia. (2 loempia's p.p.) .
8. Bestrijk ook de bovenkant met algenboter en plaats terug in de koeling.
9. Bak de pakketjes af in een oven van 180°C in ca. 7 min. Let op dat het filodeeg niet donker wordt.

Mousseline

1. Schil de aardappels, snij in vieren en kook ze met wat zout gaar..
Giet af en laat goed droog stomen.
2. Verwarm de melk met de room en laat de foelie 30 min. trekken op zacht vuur.
3. Smelt de boter in het mengsel en verwijder de foelie eruit.
4. Wrijf de aardappels door een pureeknijper
5. Giet in gedeeltes het mengsel op de puree en roer het er zachtjes doorheen – niet kloppen of mixen – totdat er een zalvige, bijna vloeibare puree ontstaat. (De ene aardappelsoort neemt meer vocht op dan de andere). Houd warm!

Zeegroenten

1. Verwarm de zee kraal in de boter.
2. Was de lamsoren goed en laat ze uitlekken in een vergiet.
3. Smelt wat boter in een pan en leg de lamsoren er in. Smoor de lamsoren met een deksel schuin op de pan in circa 5 min. gaar.
Zorg dat er voldoende vocht in de pan blijft en schep een keer om dus niet roerbakken.

Garnalen

1. Verwarm de garnalen in 0,3 l visbouillon tot handwarm.

Presentatie

1. Leg de 2 loempia's in het midden.
2. Druppel de algenboter hierom heen.
3. Maak een mooie gladde quenelle van de mousseline en plaats op het bord.
4. Rangschik de groenten en de garnalen eromheen.



Cheescake met karnemelk-steranijsijs

Ingrediënten		Voor 10 personen
<p>Bodem(harde wener) 200 g bloem 66 g basterd suiker 135 g boter (koud) water</p> <p>Cheesecake 400 g roomkaas 2 eieren 2 eidooiers 110 g suiker snufje zout</p>	<p>Karnemelk-steranijsijs 100 g slagroom 2 stuks steranijs 1 tl glucose 5 dl karnemelk 225 g poedersuiker</p> <p>Vanillekruim 60 g boter 50 g bloem 50 g suiker ½ zakje vanillesuiker</p>	<p>Filodeegkrokantje 1 eidooier en 1 tl water ½ el zonnebloemolie 8 vellen filodeeg poedersuiker</p> <p>Appelgelei 4 dl appelgelei 1 citroen(sap) 4 g agar agar</p> <p>Presentatie Bloemetjes</p>

Bodem

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Meng de boter, suiker, ei en zout in de keukenmachine.
3. Voeg de bloem toe en maak een kruimelig deeg.
4. Voeg wat water toe en meng tot een soepel deeg.
5. Verpak het deeg in plastic folie en laat 30min.rusten in de koelkast.
6. Rol het uit tot 3 mm dikte. Snij kleine rondjes uit het deeg en bekleed de vormpjes daarmee.
Het gaat om een dunne bodem!
7. Bak de bodem voor (ca 5 min.?).

Cheesecake

1. Verhit de oven tot 200 °C.(1^e groep checken!)
2. Roer de roomkaas (op kamertemperatuur) glad.
3. Meng de eieren en eidooiers met de suiker en snufje zout tot een gladde massa.
4. Mengel beide mengsels tot een.
5. Vul de vormpjes met het cheescakemengsel en schud even, waardoor het mengsel glad trekt.
6. Bak af in de oven (ca 20 min.) Controleer de oven regelmatig.
7. Laat de taartjes in de vorm afkoelen (in de koelkast).

Karnemelk-steranijsijs

1. Breng de slagroom met de glucose en de steranijs aan de kook.
2. Laat 5 min trekken en zeef de steranijs eruit.
3. Voeg de koude karnemelk en de suiker toe en laat de suiker in het mengsel oplossen.
4. Laat het mengsel volledig afkoelen.
5. Draai er ijs van in de ijsmachine.
6. Maak quenelles op een ijsskoude plaat en reserveer in de vriezer.

Vanillekruim

1. Verhit de oven tot 200 °C.
2. Wrijf van alle ingredienten een brokkelig deeg.
3. Spreid het uit op een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ca 10 min. goudbruin en gaar. Controleer regelmatig!
4. Laat afkoelen en verkruimel.

Appelgelei

1. Meng alle ingredienten.
2. Breng aan de kook en laat 5 min koken.
3. Laat de gelei afkoelen en in de koelkast verder opstijven.
4. Pureer het in de keukenmachine.
5. Doe de puree over in een spuitzak en reserveer.
6. Spuit de gelei in dotjes.

Filodeegkrokantje **(dit is niet voorgekookt; 1^e groep graag checken)**

1. Verhit de oven tot 200 °C.
2. Meng de eidooier met het water en de zonnebloemolie.
3. Leg 4 vellen filodeeg op een bakplaat, bestrijk ze met het eidooiermengsel en bestrooi ze met poedersuiker.
4. Leg de 4 andere vellen op de vellen filodeeg op de bakplaat en druk ze stevig aan.
5. Bestrijk de bovenkant weer met het eidooiermengsel en strooi er wat poedersuiker overheen.
6. Bak de plakken filodeeg ca 12 min in de oven, keer ze om en bak nog een paar min krokant.
7. Breek ze vlak voor serveren in stukken.

Presentatie

1. Plaats de cheesecake op het bord.
2. Maak een bordje naar eigen inzicht met een quenelle van ijs, vanillekruim, filodeegkrokantje en dotjes van appelgelei.

