



CUISINE CULINAIRE
ZAA NSTAD

Oktober 2024

Watermeloen en chioffiabiet met misosaus

Gratin de moules

Geroosterde bloemkool crème soep met amandel, zaden crunch, salie en platbrood

Heilbot met pastinaak, truffels gegrilde groenten

Peer/ mousse au chocolat / gin-kwee cocktail

Wijnen:

| | | | | |
|-------------------------------|---|----------------|--------|-----------|
| Voorgerecht: | San Valentin | Parellade 2020 | 11% | 6.99 euro |
| 1 ^e tussengerecht: | Cadet d Or | Viognier 2020 | 12.5 % | 6.99 euro |
| 2 ^e tussengerecht: | doorschenken van 1 ^e tussengerecht | | | |
| Hoofdgerecht: | Spier | Merlot 2022 | 14% | 7.99 euro |
| | (iets gekoeld serveren) | | | |
| Nagerecht: | Gin kwee cocktail | Zelf gemaakt | 0% | |

Alle receptuur is voor 10 personen

Receptuur is afkomstig van:

- Voorgerecht: vegafeest(van Nina Olsson)
- Tussengerecht 1: uit recettes pour bien vivre
- Tussengerecht 2: Yvette van Boven
- Hoofdgerecht: HG Binnenstebuiten
- Nagerecht van: CC Almere

Watermeloen en chioggiabiet met misosaus

| Ingrediënten Voor 10 personen | | |
|---|---|---|
| Chioggiabieten 6 chioggiabieten | Miso saus 3 eetlepels rode miso (aka miso) 3 theelepels uitgelekte kappertjes 2 eetlepels shoyu sojasaus of tamarisauz 2 theelepels citroensap 1 theelepel agavesiroop 4 eetlepels Parmezaanse kaas, geraspt 1 dl water 2 theelepels arrowroot ½ tl zwarte peper uit de molen | Sesamcracker 150 g bloem 2 el witte sesamzaadjes plus extra Citroenrasp 30 g sesamolie 60 ml water Eiwit zout Presentatie 2 el microgroenten, zoals shisoblaadjes, baby basilicumbladjes etc 2 tl zwart sesamzaad |

Chioggiabieten

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Wikkel de bieten in aluminiumfolie en rooster ze ca 45 minuten.
3. Schil de bieten, snijd in dunne plakjes en vervolgens in hapklare driehoekjes.

Watermeloen

1. Snijd dunne plakjes van het vruchtvlees en snijd deze vervolgens in hapklare driehoekjes.

Mayonaise

1. Maak een mayonaise en breng op smaak met zout en peper.

Sesamcracker

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Meng alle ingrediënten met uitzondering van het eiwit en kneed door elkaar.
3. Rol het deeg zo dun mogelijk uit en gebruik een steker (6-8 cm) om de crackers uit te steken.
4. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bestrijk de crackers met eiwit en strooi er wat sesamzaad op en een beetje zeezout.
6. Bak in ca 12 min gaar, check tussendoor.
7. Haal gelijk van de hete plaat en laat afkoelen.

Misosaus

1. Hak alle ingrediënten voor de saus, behalve de mayonaise, in een keukenmachine tot een glad mengsel.
2. Giet het mengsel over in een pan en breng het al roerend aan de kook.
3. Zet het vuur uit.
4. Laat de saus afkoelen en klop de mayonaise erdoor. Er is ca 200 g mayonaise nodig.

Presentatie

1. Warm de saus vlak voor serveren op, klop glad en giet er desgewenst een scheutje water bij om de saus de juiste consistentie te geven.
2. Laat wat afkoelen.
3. Leg de plakjes chioggia biet en watermeloen op een bord, sprenkel er de saus over en strooi er de microgroenten en zwarte sesamzaadjes over. Leg de sesamcracker erbij.

Gratin de moules

| Ingrediënten | | |
|---|--|--|
| Voor 10 personen | | |
| Mosselen 2 kg mosselen (ca 8-10 pp) | Saus 2 glazen witte wijn 2 sjalotjes 5 dl slagroom 4 eidooiers zout en peper | Presentatie 300 g spinazie 2 el olijfolie |

Mosselen

1. Was de mosselen.
2. Kook de mosselen zonder water op hoog vuur en opschuddend net zo lang tot ze allemaal open staan.
3. Giet af en vang het kookvocht op.
4. Laat de mosselen afkoelen.
5. Haal de mosselen uit de schelp.

Saus

1. Snipper de sjalotjes.
2. Doe het kookvocht met de wijn en de sjalotjes in een pannetje.
3. Laat tot de helft inkoken.
4. Voeg de room toe en laat weer inkoken.
5. Proef en voeg weinig zout en veel peper toe.

Presentatie

1. Was de spinazie en smelt in een klein beetje olie tot het net zacht is.
2. Verdeel over 10 voorverwarmde diepe borden.
3. Leg de halve mosselschelpen eromheen en leg in elke schelp een mossel (ca 8-10 pp).
4. Klop de eigelen door de warme saus.
5. Schenk de saus over de mosselen.
6. Zet de borden 2 min onder de grill (of gebruik de brander)
7. Serveer snel.

Geroosterde bloemkool crème soep met amandel, zaden, salie en platbrood

| Ingrediënten | | |
|---|---|---|
| Voor 10 personen | | |
| Soep 200 gram amandelen 2,5 liter groentebouillon 2 bloemkolen 2 banaansjalotten 4 tenen knoflook 1 eetlepel witte miso 1 citroen(rasp en sap) zeezout zwarte peper | Platbrood 200 gram zelfrijzend bakmeel 1 theelepel zout 200 gram milde yoghurt 3 eetlepels traditionele olijfolie 1theelepel zeezout 1,5 takje rozemarijn 1 eetlepel gekneusd venkelzaad | Salie en zaden 5 takjes salie 3 eetlepel gemengde zaden 5 eetlepel olijfolie Presentatie Olijfolie |

Soep

Verwarm de oven voor op 200 graden.

1. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.
2. Giet 500 ml bouillon op de amandelen en laat ze weken tot gebruik.
3. Snij de bloemkool in roosjes en de stronk in schijfjes. Snijd de sjalot in parten.
4. Verdeel de bloemkoolroosjes, met de sjalot parten en de knoflook over de bakplaat en besprenkel met 3 el olijfolie, zout en peper. Hussel de boel om zodat alles een laagje heeft en spreid het in een enkele laag uit.
5. Rooster de groenten tot de bloemkool aan de randen goudbruin wordt (ca 15 min.).
6. Blender de geroosterde groenten tot de glad mengsel).
7. Voeg de geweekte amandelen, plus de halve liter bouillon aan de beker toe en draai door tot een super gladde soep.
8. Voeg miso naar smaak toe en giet er steeds wat bouillon bij tot de crème mooi romig is en zo dik als magere yoghurt.
9. Voeg naar smaak zout, flink zwarte peper en wat citroenrasp en -sap toe.
10. Verwarm de soep in een pan tot hij bijna kookt.

Salie en zaden

1. Frituur de salieblaadjes, op niet al te hoog vuur vlug tot ze krokant zijn. Gebruik een kleine pan en theezeefje.
2. Schep ze eruit, laat uitlekken op keukenpapier.
3. Bak de zaden in dezelfde olie tot ze allemaal gepoft zijn – zoals popcorn.
4. Schep ze eruit, laat uitlekken op keukenpapier.

Platbrood

1. Doe het bakmeel, zout en de yoghurt in een kom en kneed tot een samenhangend deeg.
2. Voeg bij het maken van het deeg de fijngesneden naaldjes van 1,5 takje rozemarijn en 1 eetlepel gekneusd venkelzaad toe.
3. Verdeel in 10 porties en duw tot platte broodjes van ca. 10 cm doorsnede (gebruik de deegroller).
4. Gril 3-5 minuten in een grillpan knapperig en goudbruin.
5. Keer, besprenkel met de olie en bestrooi met zeezout.
6. Gril nog 3-5 minuten.
7. Serveer warm, (houd warm onder theedoek).

Presentatie

1. Schep de soep in warme kommen, overgiet met wat olijfolie, bestrooi met een schep gepofte zaden en wat blaadjes krokante salie.
2. Serveer de warme platbroodjes erbij.

Heilbot met pastinaak, truffel en gegrilde groenten

| Ingrediënten | | |
|---|--|--|
| Voor 10 personen | | |
| Heilbot: 10 moten heilbot (á 80g) 2 prei (witte deel) 2 dl groentebouillon 100 g boter (stoven prei) Truffelpasta | Hollandaisesaus 2,5d l azijn 2,5 dl witte wijn Laurierblad tijm 5 peperkorrels zout 2 dl geklaarde boter 2 el truffelpasta 4 eidooiers | Bundelzwammen 200 g bundelzwammen Gegrilde groenten 2 aubergines 2 rode paprika's 2 tenen knoflook 12 el olijfolie 4 el citroensap 2 rode uien 500 g champignons 30g basilicumblaadjes |
| Hazelnoten 200 g hazelnoot | Aardappellinten 2 grote aardappels | |
| Pastinaakpuree 400 g pastinaak 150 g boter | | |

Heilbot

1. Kruid de vismotten met peper en zout. Wrijf er een klein beetje truffelpasta op.
2. Haal de lamellen van de prei en stoof deze in vijf minuten zacht in het bouillon/botermengsel.
3. Wikkel de vismotten vervolgens in de gestoofde prei-lamellen.
4. Wikkel de moten daarna in met de aardappellinten.
5. Bak de moten rondom goudgeel en zet deze vijf minuten voor het afmaken van het gerecht in een voorverwarmde oven van 165 graden. Kerntemperatuur ca. 50 graden.
6. Let op: Bewaar het overgebleven vet uit de pan om later de paddenstoelen in te bakken.

Hazelnoten

1. Bruneer de hazelnoten in een voorverwarmde oven van 180 graden (ca 7 min.).
2. Laat ze daarna afkoelen en hak ze fijn in een vijzel of keukenmachine.

Pastinaakpuree

1. Schil de pastinaak, snijd ze in stukken en kook de pastinaak goed gaar.
2. Giet het vervolgens af, voeg 75 gram boter eraan toe en pureer het. (Houd het goed warm).

Hollandaisesaus

1. Doe de ingrediënten voor de gastric (azijn, witte wijn, laurierblad, peperkorrels, tijm) in een pan en laat half uur trekken op laag vuur.
2. Zeef de gastric en laat inkoken tot de helft.
3. Maak hollandaisesaus, door de eieren met de gastric luchtig te kloppen op laag vuur(ca 70gr).
4. Voeg druppelsgewijs de geklaarde boter toe en breng op smaak met truffelpasta en peper en zout.

Gegrilde groenten

5. Snijdt de aubergine in (niet al te dikke) plakken en bestrooi aan beide kanten royaal met zout. Leg ze in een vergiet en laat 15 min. uitlekken. Spoel de aubergine af, dep droog met keukenpapier en bestrijk met olijfolie.
6. Snijd de ui in partjes.
7. Halveer de paprika en snijd elke helft in 3 stukken.
8. Maak de champignons schoon met keukenpapier en halveer deze.
9. Bestrijk de paprika, ui en champignons met olijfolie.
10. Maak een dressing van 8 el olijfolie, citroensap, geperste knoflook, peper en zout.
11. Verhit de grillpan en gril de groenten apart (gebruik meerdere grillpannen) . Keer regelmatig.
12. Breng de groenten smaak met peper en zout.
13. Leg de groenten op de borden en verdeel de dressing en de basilicumblaadjes erover.

Aardappellinten

1. Maak de linten met de spirellisnijder(spiraalsnijder).

Vlak voor serveren

1. Verwarm de oven voor op 165 graden.
2. Wikkel de moten met de preilamellen in de aardappellinten.
3. Bak de moten rondom goudgeel en zet deze vijf minuten voor het afmaken van het gerecht in een voorverwarmde oven van 165 graden. Kerntemperatuur ca. 50 graden. Gebruik het bakvet voor de bundelzwammen.

Bundelzwammen

1. Bak de paddenstoelen in het bakvet van de vis en kruid met peper en zout.

Presentatie

Naar eigen inzicht.

Peer/ mousse au chocolat / gin-kwee cocktail

| Ingrediënten Voor 10 personen | | |
|---|--|---|
| Siroop 1400 ml witte wijn 150 g suiker 300 g honing 2 citroenen 5 kneepjes vanille-pasta 15 kardemompeulen 1 laurierblad 10 peren(kwee of conference)_ 1 bakje kweeperengelei | Mousse au chocolat 340 ml slagroom 20 kardemompeulen 260 g witte chocolade Cocktail 500 ml alcoholvrije gin 5 rode grapefruits 300 ml kweeperensiroop ijsblokjes | Garnituur Geroosterde hazelnoten 1 bakje kweeperengelei maldon zout 2 kidde patronen grodino cress |

Kweeperensiroop

1. Breng de wijn tegen de kook aan. Voeg de suiker, honing, vanille, laurier, gekneusde kardemompeulen en de in kwarten gesneden citroen aan het wijnmengsel toe, en laat op middelmatige stand trekken(30 min).
2. Roer de inhoud van 1 bakje kweeperengelei los met wat vocht uit het wijnmengsel. Voeg deze massa toe aan het wijnmengsel.
3. Schil de peren met een dunschiller. Snijd ze doormidden. Haal het klokhuis eruit met een parisienne boortje.
4. Laat de peren in de zacht kokende siroop glijden. Vul, indien nodig aan met water totdat de peren onder water staan. Dek de pan af met een cartouche (dat is een opmaat geknipte cirkel van bakpapier, vouw in vieren en knip het puntje eraf). Doe het deksel half op de pan en laat ca 60 min. zachtjes koken (test daarna de peren op gaarheid).
5. Haal de peren uit het vocht en laat de peren afkoelen. Reserveer 3 peren voor de garnituur.
6. Zeef het vocht en laat verder inkoken tot de helft.
7. Deel de siroop in 2 delen; 1 deel wordt gereserveerd voor de Gin-Kwee cocktail. Het andere deel wordt nog verder ingekookt.

Mousse au chocolat

1. Kneus de kardemompeulen in een vijzel.
2. Verwarm de room met de kardemompeulen tegen de kook aan en laat zachtjes trekken (30 min.).
3. Laat afkoelen en zeef de kardemom eruit.
4. Haal de room van het vuur en voeg de stukjes witte chocolade en een snuf zout toe, roer als de chocolade is gesmolten door tot een egale saus.
5. Laat het iets afkoelen en giet in de kleine kidde.
6. Plaats in de vriezer, schudt tussentijds enkele keren.

Gin-kwee cocktail

1. Pers de grapefruits uit.
2. Doe 6 ijsblokjes in de blender en maal ca 15 seconden.
3. Voeg grapefruitsap, kweeperensiroop (1e deel van stap 10) en de gin toe,
4. Maal nogmaals ca 1 min. en reserveer in de vriezer tot de presentatie

Presentatie

5. Neem witte diepe pastaborden
6. Snijd de kweeperengelei in mooie brunoise.
7. Snijdt de peren in mooie brunoise en plaats deze op het bord.
8. Schenk er de perensiroop overheen.
9. Spuit op ieder bord een of twee grote bollen mousse.
10. Garneer met de kweeperen.
11. Bestrooi met weinig gekneusde zoutvlokken en de gehakte hazelnoten.
12. Doe een druppeltje Grodino bij de gin-kwee cocktail (schuim deze nog even op in de blender en schenk uit in cocktail glazen.

