



CUISINE CULINAIRE
ZAAANSTAD

november 2024

Coquilles met serranoham, knolselderij, appel en hazelnoot

Risotto met koffie en kastanje

Op de huid gebakken zeebaars met antiboise en gewokte spinazie

Reebout, dadel, mint

Gazpacho van wortel en citroengras met chocolade ijs, chili en basilicum

Wijnen:

VG: The manor, Zuid Afrika, chardonnay, Nederburg, 12%	8,99
TG1: Monte Araya, Spanje, Rioja, fermentado en barrica, 12,5%	10,99
TG2: Bordeaux, Baron Philippe de Rothschild, 2020, 13,5%	9,99
HG: Monte Arayo, Rioja, Tempranillo, 13%	8,99
NG1: Gloria de moya, dulce, monastrell, 14,5%	12,99

Alle receptuur is voor 10 personen

Receptuur is afkomstig van diverse zusterclubs (Den Haag, Rijnmond, Almere en Bunnik)

Coquilles met serranoham, knolselderij, appel en hazelnoot

Ingrediënten Voor 10 personen		
Coquille 30 coquilles olijfolie	Crunchi hazelnoot 50 g hazelnoten Fleur de sel	Waterkers ½ bos waterkers 100 ml extra virgine olijfolie
Knolselderij crème 600 g knolselderij 240 ml water 240 ml room 60 g ricotta	Serranoham 6 plak Serranoham Appel 2 Granny Smith	Garnituur ½ bakje borage cress

Coquille

1. Maak de coquilles schoon, verwijder de sluitspier.
2. Dep de coquilles droog en breng op smaak met zout en peper.
3. Smeer ze in met een beetje olijfolie.
4. Gril de coquilles op het vlees op de grill, vlak voor het uitgaan.

Knolselderij crème

1. Schil en snijd de knolselderij in grove stukken en kook gaar in het water en de slagroom.
2. Giet af en bewaar kookvocht.
3. Pureer de knolselderij met de ricotta en wat kookvocht.
4. Wrijf door een fijne zeef
5. Voeg eventueel iets kookvocht toe.
6. Breng op smaak met zout en peper.

Crunchi hazelnoot

1. Rooster de hazelnoten in de oven op 160°C.
2. Laat ze iets afkoelen.
3. Hak de noten tot een grove crumble crumble.
4. Voeg op het laatst wat fleur de sel toe.

Serranoham

1. Spreid de plakken ham uit op een licht geoliede bakplaat.
2. Bak ze gelijktijdig met de hazelnoten, zet de bakplaat boven de ham.

Appel

1. Snijd dunne plakken van de appel met de mandoline.
2. Steek hier enkele rondjes uit.
3. Bewaar op ijswater met iets citroen.

Waterkers

1. Pluk de blaadjes waterkers, blancheer deze (ca 1 min.) in gezouten kokend water.
2. Giet op een zeef en knijp goed uit.
3. Doe de waterkers met de olie in een smalle maatbeker en blender langdurig.
4. Breng op smaak met witte peper.
5. Giet op een fijne zeef en laat uitlekken, niet persen.

Presenteren

1. Maak een dikke streep knolselderij crème, plaats daarop de coquilles.
 2. Steek de rondjes appel er tussen en strooi een randje hazelnoot erlangs.
 3. Garneer met schotsen Serranoham, blaadjes cress en de waterkersolie.
-

Risotto met koffie en kastanje

Ingrediënten Voor 10 personen		
Risotto 600 g kippenvleugels 100 g winterwortel 100 g ui 70 g prei 2 el zonnebloemolie 30 g boter 200 g carnaroli rijst ½ witte ui 50 koffiebonen 1 dl droge witte wijn 50 g boter 100 g Parmezaan (geraspt) suiker en zout	Kastanjes 40 voorgekookte tamme kastanjes (uit vacuüm verpakking) 8 g lange peper (hele bengalse peper) kippenbouillon van de risotto	Eindbewerking en presentatie 35 g koffiepoeder, fijne maling (bv vulling van nespresso-cup) cress

Risotto

1. Verwarm 2 el zonnebloemolie in de snelkookpan.
2. Hak de kippenvleugels in kleinere stukken. Bak de stukken kippenvleugel aan. Voeg de gesneden wortel, ui en prei toe en laat even meebakken. Voeg 1 l. water toe totdat de vleugels net onder staan.
3. Breng het water aan de kook en laat onder druk ca 40 min. op laag vuur. Zet de pan onder stromend water en laat vervolgens voorzichtig de stoom ontwijken.
4. Zeef de bouillon, druk het vocht uit de groente en laat afkoelen. Zet 200 ml bouillon apart voor de kastanjes.

40 min. voor het uitserveren

1. Verwarm 2 el zonnebloemolie in de pan.
2. Snipper de ui heel fijn en bak deze glazig in de boter.
3. Bak daarna de rijst mee, samen met de koffiebonen.
4. Voeg de witte wijn toe en laat het geheel zachtjes koken totdat alle wijn is opgenomen.
5. Voeg wat van de weer opgewarmde kippenbouillon toe, zodat de rijst net onder staat. Voeg telkens een beetje hete bouillon toe als het te droog wordt. Gaar totdat de rijst nog een bite heeft (al dente). Verwijder dan de koffiebonen.
6. Monteer met de boter en voeg de geraspte Parmezaan toe. Breng op smaak met zout en suiker.

Kastanjes

1. Kneus de pepers in een vijzel.
2. Verwarm een beetje olijfolie in een kleine pan. Voeg de kastanjes, de pepers en een klein beetje boter toe. Laat niet kleuren.
3. Voeg zoveel bouillon toe tot de kastanjes voor 2/3 onder staan.
4. Dek af met bakpapier en daarop deksel van de pan en laat ca 15 min. garen totdat de vloeistof stroperig wordt.
5. Haal de kastanjes eruit en laat ze afkoelen. Brokkel 16 ervan in kleinere stukjes. Kruid evt. nog wat af met peper.

Eindbewerking en presentatie

1. Maak met een kleine uitsteekring (ca 5 cm) op een bord 3 cirkels en strooi daar m.b.v. een klein zeefje wat koffiepoeder in.
2. Leg op iedere cirkel een flinke theelepel risotto).
3. Doe wat geraspte kaas op de risotto.
4. En vervolgens een kastanje op de risotto.
5. Tussen de cirkels wat kleine stukjes verbrokkelde kastanje.
6. Leg er wat cress bij.

Op de huid gebakken zeebaars met antiboise en gewokte spinazie

Ingrediënten Voor 10 personen		
Zeebaarsfilets 5 st zeebaarsfilets met huid (voor 10 stukjes van ca. 50 g) 2 el olijfolie	Antiboise 5 el zwarte olijven 3 el kappertjes 2 sjalotten 6 roma tomaten 20 ml rode balsamico 30 ml witte wijnazijn 150 ml olijfolie vierge	Spinazie 700 g wilde spinazie 1 st sjalot 2 el zonnebloemolie Garnering 15 g bladpeterselie 15 g basilicum peper en zout

Zet 10 risottoborden in de warmhoudkast.

Zeebaarsfilets

1. Snijd mooie gelijke stukjes zeebaars van 50 g en laat de huid eraan zitten.
2. Controleer ze goed op graten. Spoel ze af, droog ze af en zet in koeling. Haal ze 1 uur voor het bakken uit de koeling.

Antiboise

1. Ontvel de tomaten, ontpit ze en snijd ze in kleine blokjes.
2. Hak de olijven in kleine stukjes.
3. Snipper de sjalotten en fruit ze zachtjes in de 150 ml olijfolie vierge.
4. Voeg de tomatenblokjes na 5 min. toe en verwarm 5 min zachtjes mee. De tomatenblokjes moeten heel blijven, dus niet te veel roeren!
5. Voeg de olijven, kappertjes, balsamico en witte wijnazijn toe breng op smaak met peper en zout.
6. Dek af en zet weg tot gebruik (wordt lauw geserveerd).

Spinazie

1. Snipper de sjalot en fruit in de wokpan in 2 el zonnebloemolie.
2. Voeg de wilde spinazie toe en wok tot het licht geslonken is.
3. Dek tot gebruik af met alu. folie.

Garnering

1. Hak peterselie en basilicum fijn.
2. Bak de stukjes zeebaars op de huid in een goed hete pan voor ca. 6 min. met olijfolie(gebruik eventueel bakpapier).

Serveren

1. Hak de peterselie en basilicumblaadjes fijn.
2. Leg 1 el gewokte spinazie in het kommetje van risottobord.
3. Hierop een stukje zeebaarsfilet met de huid naar boven.
4. Plaats de antiboise op het bord.
5. Dresseer met fijngehakte peterselie en basilicum.

Reebout, dadel, mint

Ingrediënten Voor 10 personen		
Jus de veau 2 l jus de veau	Dadel crème 150 g dadels 150 ml appelsap 150 ml jus de veau 3 takjes mint	Sjalotten compote 200 g sjalotten 2 takjes tijm 50 ml rode wijnazijn 50 ml rode wijn 35 ml crème de cassis 50 g suiker 100 ml Jus de veau olijfolie
Ree 1,5 k reebout met bot 50 g boter olijfolie	Uitjes 20 zilveruitjes takje tijm laurier boter peper zout	Groenten garnituur 2 st zoete aardappelen 30 st gele mini wortel
Wups 1 wortel 1 ui 1 prei ¼ knolselderij	Compote van kweeper 2 st kweeperen 75 g suiker	Garnituur 200 ml rode wijn 1,5 l jus de veau bietencress boter
Wafel van bloedworst 190 g bloem 190 g melk 1 el bakpoeder 1 el suiker 1 ei 3 el zonnebloemolie 200 g bloedworst 150 ml appelsap		

Jus de veau

1. Maak 2 liter jus de veau volgens basishoeveelheden van fles Jus de veau. 1,5 l is voor de garnituur, 100 ml voor de sjalotten compote en 150 ml voor de dadelcreme.

Ree

1. Indien nodig ontbeen en ontvlies de reebout.
2. Bak de reebout in een klontje boter met de olijfolie stevig aan.
3. Voeg de wups toe.
4. Om goed te kunnen arrosen (=regelmatig bedruipen) opnieuw olijfolie en boter toevoegen.
5. Laat de reebout in de oven op 160°C laten garen (30/40 min).
Let hierop met uitgaan.

Wafel van bloedworst

1. Maak wafelbeslag van bloem, melk, bakpoeder en suiker.
2. Los de bloedworst op in wat appelsap, verwarm het enigszins in een pan, voeg het wafelbeslag toe.
3. Laat afkoelen.
4. Bak m.b.v. van een wafelijzer mooie wafels
5. Bij elke wafel opnieuw het ijzer invetten.

Uitjes

1. Maak de zilveruitjes schoon en trek vacuüm met laurier, tijm, roomboter, peper en zout.
2. Plaats de vacuümzak vervolgens 45min. in de stoomoven op 100 C.

Dadel crème

1. Ontpit de dadels.
2. Draai de dadels in de magimix met appelsap, jus de veau en mint tot een mooie crème.
3. Vul een spuitzakje met dadelcreme.

Sjalotten compote

1. Snijd de sjalotten grof en zet ze lichtjes aan in wat olie.
2. Blus af met de jus de veau en voeg de tijm, rode wijnazijn, rode wijn, crème de cassis en wat suiker toe.
3. Laat langzaam reduceren.
4. Maak af met olijfolie, indien nodig.

Compote van kweepeer

1. Schil de kweeperen, snijd in kleine stukjes(brunoise) en kook met de suiker een compote.

Groenten garnituur

1. Maak cilinders van de zoete aardappel en maak de gele worteltjes schoon.
2. Blancheer de zoete aardappel en doe hetzelfde met de gele wortel.
3. Glaceer beide met wat boter, peper en zout

Presenteren

1. Voeg de rode wijn toe aan 1,5 l jus de veau en laat langzaam inkoken.
2. Monteer met boter en serveer aan tafel.
3. Snijd de wafels bij en vervolgens in banen en vul de vierkantjes van de wafels met dadelcrème.
4. Trancheer het vlees.
5. Maak een mooi bord met de wafel, wortel, uitjes, compotes en ree, en maak af met de bietencress.
6. Serveer de saus aan tafel.

Gazpacho van wortel en citroengras met ijs van chocolade, chili en basilicum

Ingrediënten Voor 10 personen		
Chocolade-ijs 1 chilipeper 1 stengel citroengras 2,5 dl melk 2,5 dl slagroom 2 el cacao 100 g pure chocolade 4 eidooiers 100 g suiker	Gazpacho 5 cm gember 2 stengels citroengras 1 k wortels 2 limoenbladeren	Gekaramelliseerde wortel 20 kleine jonge wortels 2 el zonnebloemolie 2 el honing Presentatie 2 rijpe bananen 4 takjes basilicum chilivlokken

Chocolade-ijs

1. Snijd de chilipeper doormidden en kneus de citroengrassengel.
2. Breng de melk, room, chilipeper, cacao en citroengras aan de kook.
3. Passeer door een zeef.
4. Smelt de chocolade au-bain-Marie.
5. Klop de eidooiers luchtig samen met de suiker.
6. Meng de melk met de opgeklopte eieren en de gesmolten chocolade.
7. Laat het geheel nog ongeveer 5 min garen op een laag pitje, maar breng niet meer aan de kook.
8. Giet het mengsel uit in een platte schaal en plaats even in de vriezer om af te koelen.
9. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Gazpacho

1. Kneus de citroengrassengel en schil en snijd de gember in stukjes.
2. Was en schil de wortels. Pers de wortels door de sapcentrifuge.
3. Breng het sap aan de kook met de gekneusde citroengras, gember en limoenbladeren.
4. Laat afkoelen en passeer door een zeef. En zet weg in de koeling.

Gekaramelliseerde wortel

1. Spoel en schil de jonge wortels.
2. Doe de zonnebloemolie in de pan en stoof de wortels aan.
3. Voeg de honing toe en laat de wortels karamelliseren en garen. Zet zo nodig een deksel op de pan en laat afkoelen

Presentatie

1. Blender de bananen door de wortelsoep.
2. Schenk een portie van de wortelgazpacho in een kombord.
3. Plaats er een quenelle chocolade-ijs op het bord.
4. Werk af met de chilivlokken en basilicumblaadjes.