

Juni 2016

MENU CUISINE CULINAIRE APELDOORN

JUNI 2016

MANGO-GAZPACHO MET GARNALENPICKLE
HUSH PUPPIES VAN GARNALEN

FLORIBBEAN TASTING

COQUILLES MET MAIS-MERGUEZSALSA EN ZURINGSAUS

SURF & TURF – WAGYU MET PROSCIUTTO SCAMPI EN CHILLI VIJGENJAM

KEY LIME DESSERT & MOJITO-SORBET

MANGO-GAZPACHO MET GARNALENPICKLE

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

Garnalenpickle

450gr garnalen

120ml champagneazijn

1 eetlepel mosterdzaad

1 eetlepel peperkorrels

snuf rode peper flakes

2,5cm gember

1 theelepel suiker

Mangogazpacho (1250ml)

3 rijpe mango's

300gr rijpe cantaloupe, dob-belsteentjes

1 gele paprika, dobbelsteen-tjes

100gr rode ui, gesnipperd

3 teentjes knoflook

1 stengel selder

1 grote jalapeno, zaadjes ver-wijderd

sap van 2 limoenen

360ml vers vruchtensap

zout

60 ml fruitige olijfolie

60ml rode wijnazijn

20gr korianderblaadjes

720ml water (of 720gram ijsblokjes)

Hush Puppies:

(voor 20 stuks)

- 230gr. geel mais-meel/polenta
- 170g zelfrijzende bloem
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel cayenne
- ½ theelepel paprika
- 2 eetlepels suiker sugar
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 kleine zoete uit, gesnipperd
- 3 stengels selder, gesnipperd
- 30gr. bieslook, gesnipperd
- 200 grote garnalen, ontdaan van darmkanaal, gekookt
- 240 ml melk
- 1 ei
- frituurolie
- zout en peper

Bereidingswijze

Vorbereiding:

Garnalenpickle

Reinig de garnalen, pel en ontdarm ze.

Doe water, azijn, mosterdzaad, suiker, geraspte gember en de rode peper flakes in een pan en breng aan de kook.

Haal van het vuur en voeg de garnalen toe, laat tien minuten rusten, zorg dat de garnalen allemaal garen. Plaats alles in de koelkast en laat voor 30 minuten tot een uur marineren.

Mango Gazpacho

Hou wat rode ui en mango apart voor de garnering. Hou ook de koriander apart voor de garnering.

Plaats alle ingrediënten in een blender. Blender tot je een gladde soep hebt. Zet koel weg en serveer zo koel als mogelijk.

Serveertip: dip cocktailglazen omgekeerd in wat limoensap. Dip ze daarna in zout of suiker(wat je het er lekkerst bij vind smaken).

Garnalen Hush Puppies:

Snij de garnalen in kleine stukjes. Kruid met zout en peper en laat rusten.

Doe ondertussen maismeel, bloem, zout, cayennepeper en paprika en meng alles. Doe er de melk en de eieren bij en roer. Voeg nu de uien, selder, bieslook en de garnalen toe en roer.

Het resultaat is een dik beslag.

Bak bolletjes van het beslag. Als ze mooi bruin zijn, leg ze dan kort op een keukenrolpapier dat het overtollig vet absorbeert. Serveer zo snel mogelijk.

Presentatie

Serveertip; doe de gazpacho in een glas. Bereid het glas voor door de rand eerst in citroen of limoensap te dippen en daarna in zout of suiker (naar je eigen voorkeur)

Verder naar eigen inzicht



FLORIBBEAN TASTING

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSO-NEN

Komkommer-chili-salsa:

10 eetlepels kristalsuiker
10 eetlepels kokend water
2,5 komkommer
2 chilipepers
10 eetlepels wittewijnazijn

zout

Tonijntartaar met mango en courgette:

300g verse tonijn
Sap van 1 limoen
1 courgette
200g mango vruchtvlies
4 el kokosmelk
1 el geraspte kokos
2 tl peterselie
2 tl bieslook
1 el sesamzaadjes
10 schijfjes limoen

Zeebaars met paprika-papaya jam:

400gr paprika
300gr papaya
1 jalapeno
480ml water
4 el suiker
6 el rode wijn azijn
1 tl limoensap
100gr panko
4 el geraspte kokos
3 el gehakte cashewnoten
4 el bloem
4 grote eiwitten
1 hele zeebaars
4 tl boter

Bereidingswijze

KOMKOMMER-CHILI-SALSA

Doe de suiker bij het kokende water, roer tot alle suiker opgelost is. Laat koelen in de koelkast.

Schil de komkommer, snij in kleine blokjes of stokjes.

Haal de gekoelde siroop uit de koelkast en voeg er de chili en de wijnazijn bij. Laat zo lang als mogelijk in de koelkast marinieren.

Tonijntartaar met mango en courgette:

Snij de tonijn en mango in blokjes. Snijd met een dunschiller 10 schijfjes van de courgette en snijd de rest in blokjes. Meng de tonijn met het limoensap en laat 15 minuten rusten. Blancheer de courgette in 2 minuten en laat goed uitlekken. Leg op de bodem van een glaasje of schaalpje een schijfje courgette. Meng de blokjes courgette en mango met de kokosmelk, de geraspte ko-kos, peterselie en bieslook. Voeg de tonijn toe en meng voorzichtig. Verdeel over de glaasjes of schaalpjes en werk af met de sesamzaadjes en een schijfje limoen.

Zeebaars met paprika-papaya jam:

Snijd de paprika en papaya in grove blokken. Snijd de jalapeno in kleine blokjes en gebruik 1 tl. Voeg toe aan een keukenmachine en meng tot een glad mengsel. Combineer water, suiker, rode wijn azijn en breng op middelhoog vuur aan de kook. Kook tot de suiker is opgelost, regelmatig roerend. Breng terug tot middelmatig vuur, voeg het paprika-papaya mengsel toe en kook tot de dikte van een jam is bereikt (circa 20 minuten). Zet apart en voeg de limoensap toe, laat koel worden.

Maak de zeebaars schoon, dep droog en snijd in 10 stukken. Rooster de cashewnoten en hak fijn, gebruik 3 el. Meng met de panko en geraspte kokos en meng in een keukenmachine tot een middelgrof mengsel. Schenk in een diep bord. Schenk in een ander diep bord het eiwit en in weer een ander diep bord de bloem. Breng de zeebaars op smaak, dip in bloem, vervolgens in eiwit en vervolgens in het panko mengsel, zorg ervoor dat de zeebaars volledig bedekt wordt met

het mengsel. Bak de zeebaars twee minuten aan, tot lichtbruin. Bak de zeebaars voor 8 minuten af op 180°C.

Presentatie

Naar eigen inzicht



COQUILLES MET MAIS-MERGUEZSALSA EN ZURINGSAUS

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Salsa van coquilles en mais:

170 ml olijfolie

500gr maiskorrels (5 verse kolven)

1 rode ui, fijngesneden

160gr piquillopeper (of andere geroosterde rode chilipeper)

200gr bleekselder in schijfjes van 1/2 cm

10gr dragon

20gr korianderblaadjes, fijngesneden

geraspte schil van 4 limoenen

3 eetl limoensap

2 rode chilipepers, zaadjes verwijderd en fijngehakt

600gr rauwe merguezworstjes

10 coquilles en 1 nog in de schelp (het zou mooi zijn als de coquilles zelf nog schoongemaakt moeten worden!)

2 eetl citroensap

grof zeezout

zwarte peper

Zuringsaus:

150gr zuringblad

2 eetl rijstazijn

4 eetl olijfolie

Sumakroom:

320g zure room

6theel sumak

2 eetl olijfolie

Bereidingswijze

VOORBEREIDING:

Begin met de sausen: Doe de zuring met de rijstazijn en de olijfolie met 1/2theelepel zout en 2 eetlepels water in de keukenmachine. Mix alles tot een gladde saus en zet in de koelkast tot gebruik.

Doe de zure room in een kommetje met de sumak, olie en 1/2 theelepel zout. Roer alles en zet in de koelkast tot gebruik.

Maak de coquilles schoon (indien nodig).

Zet een grote koekepan op hoog vuur en doe er 2 theelepels olie in. Voeg als de olie heet is, de maiskorrels toe en bak ze af en toe roerend in 4 a 5 minuten goudbruin. Het is ok als een aantal korrels bijna zwart worden, ze geven een rokerige smaak. Stort de korrels in een kom en laat ze afkoelen. Voeg daarna de ui piquillopeper, bleekselder, dragon, koriander, limoenrasp en -sap, chilipeper, 6 eetlepels olijfolie, zout en royaal veel zwarte peper toe.

Bak de merguezworstjes tot ze gaar en rondom goudbruin zijn. Laat de worstjes op keukenpapier afkoelen.

Snijd ze in stukjes en meng ze door de salsa.

Bak de coquilles in olijfolie en bestrooi met zout en peper.

Presentatie

Naar eigen inzicht



SURF & TURF – RIBEYE MET PROSCIUTTO SCAMPI EN CHILLI VIJGENJAM

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Vlees:

750 gr ribeye

Chilli vijgen jam:

3 el olijfolie

5 teentjes knoflook

15 kleine tomaten

15 kleine vijgen

550g basterdsuiker

150ml witte wijn azijn

3 tl tijm

3 bird's eye chilli's

3 tl basilicum

Scampi prosciutto:

20 scampi's

20 plakken prosciutto

50g boter

3 teentjes knoflook

Groente:

3 gekleurde bieten

3 prei (alleen witte deel)

300g asperge (gebruik alleen tips)

3 el boter

Zoete aardappelpuree:

500g zoete aardappel

4 el olijfolie

5 el balsamico azijn

Bereidingswijze

VOORBEREIDING - BEREIDINGSWIJZE:

Chilli vijgen jam:

Stoof de knoflook aan met de olie. Voeg de grof gesneden tomaten en vijgen toe. Laat 5 minuten inkoken. Voeg de suiker, witte wijn azijn, tijm en chilli toe. Kook ongeveer 45 minuten (of totdat de dikte van jam is bereikt).

Zet apart om te koelen en voeg de basilicum toe.

Scampi prosciutto

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Voeg de knoflook toe aan de boter met een beetje zout en prak fijn tot een mengsel ontstaat. Maak de scampi's schoon en ontdarm ze. Wrijf de scampi's in met de knoflookboter, breng een prosciutto aan rondom de scampi en zet apart.

Ribeye

Breng de ribeye op smaak en laat 45 minuten op 54°C in de sous vide op smaak komen. Bak de ribeye licht aan en laat rusten.

Zoete aardappelpuree

Kook de zoete aardappel tot gaar. Voeg de olijfolie en balsamico azijn toe. Mix in een blender tot een glad mengsel ontstaat en zet apart (maar houdt warm).

Groente

Schil de bieten en snijd in dunne plakken. Snijd de prei in blokken van ongeveer 2cm.

Breng olie op hoge temperatuur in een pan en bak de bieten voor ongeveer 3 minuten. Verwijder de meeste olie uit de pan en bak in het restant de prei tot goudkleurig. Kook de asperge tot helder groen, giet af en zet apart.

Bak als de ribeye aangebakken is, de asperge in het restant van de pan. Breng op smaak en zet apart. Voeg de boter toe en meng tot een jus.

Presentatie

Naar eigen inzicht





KEY LIME DESSERT

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Mojito-sorbet:

700gr kristalsuiker
0,5 liter water
2 eetlepels limoenzest
250 ml limoensap
munt, fijngesnipperd
witte rum naar smaak

Citroen macarons:

100g amandelpoeder (let op: geen amandelmeel!)
100g poedersuiker
25 ml water
2x37,5g eiwit (circa 2 à 3 eiwitten)
Gele voedingskleurstof
0,5 gelatinebladje
2 kleine eieren
70g kristalsuiker
0,65 dl limoensap vers geperst
Schil van 1 limoen
5 basilicumblaadjes
85g boter, in blokjes
15g amandelpoeder (let op: geen amandelmeel!)

Crumble:

90g boter
75g suiker
75g bloem
75g haverhout

Merengue:

3 eiwitten
100gr suiker

Bereidingswijze

VOORBEREIDING

TIP: Begin met de vulling voor de macarons

Doe het water en de suiker in de pan met een beetje van de zest. Roer totdat de suiker volledig is opgelost. Laat alles aan de kook komen en laat daarna alles afkoelen.

Als de siroop afgekoeld is, roer dan de rest van de zest door de siroop. Laat alles in de koelkast/vriezer afkoelen.

Maak de sorbet in de ijsmachine en voeg munt toe als de sorbet stevig begint te worden. Idem voor de rum (te veel rum stopt het vriesproces!)

Limoen macarons

Verwarm de oven voor op 170°C. Voeg de amandelpoeder en poedersuiker in een koffiemachine en laat 30 seconden draaien om de tant-pour-tant te mengen. Zeef in een fijne mengkom. Meng het water en de suiker in een pan en laat op middelhoog vuur warm worden. Controleer met een suikerthermometer de temperatuur, deze moet 118°C bedragen. Doe ondertussen 37,5g eiwit in de kom van een mixer. Houd de suikerthermometer in de gaten; als deze bij 114°C komt, zet dan de mixer op volle snelheid aan. Als de suikersiroop op 118°C komt, zet dan de mixer op gemiddelde snelheid en voeg geleidelijk de suikersiroop toe (voorkom dat deze uit de kom wordt geslingerd). Voeg naar eigen inzicht de voedingskleurstof toe en laat op volle snelheid de mixer draaien om de meringue te laten afkoelen, tot deze glad is en glanst.

Schenk de overige 37,5g eiwit bij de tant-pour-tant en meng met een houten spatel. Blijf mengen tot een dikke amandelpasta ontstaat. Schep met een rubberen spatel kleine hoeveelheden meringue bij de amandelpasta. Meng alles goed voor opnieuw toe te voegen. Meng tot een homogene, enigszins vloeibare massa.

Spuut ronde, afgeplatte bolletjes op een bakplaat met bakpapier. Zet 10-12 minuten in de oven. Laat de macarons afkoelen.

Vul één schelp met de limoen-basilicum vulling en druk er een schelp van gelijk formaat tegen aan.

Voor de vulling: Week de gelatine in koud water. Doe de eieren en fijne kristalsuiker in een steelpan en klop alles licht.

Voeg het limoensap en de schil al roerend toe en verhit op middelhoog vuur. Scheur de basilicumreepjes in reepjes en schep ze door het mengesel. Verhit de crème tot deze kookt, de juiste dikte is banketbakkersroom. Breng van het vuur af

en voeg de gelatine toe. Schenk door een zeef bij de boter. Meng 1 minuut met een staafmixer om een gladde, homogene massa te maken. Meng met een spatel de amandelpoeder er door heen en zet koel.

Crumble

Meng boter, suiker, bloem en havermout met elkaar en wrijf met beide handen door tot er kruimels ontstaan. Bak de kruimels op 180°C in 25 minuten goudbruin en gaar.

Merengue

Klop de eiwit in een mixer tot er pieken ontstaan. Voeg beetje bij beetje de suiker toe, maar voeg pas weer suiker toe, als de suiker compleet is opgenomen. Bak 1,5 uur op 90°C en brand deze licht aan.

Presentatie

TIP: gebruik bij het serveren nog wat overgebleven limoenrasp.

Verder naar eigen inzicht.