

Juli / augustus 2016

*MENU CUISINE CULINAIRE APELDOORN*

*JULI AUGUSTUS 2016*

KALF AMERICAIN MET MAYONAISE VAN SPEKBOKKING EN ZURE BOM GELEI

\*\*\*

DUO VAN ZALM EN MAKREEL

\*\*\*

LAMSKOTELETJE EN RAGOUT VAN LAMSNEK IN EEN MOSTERDSAUS MET  
TUINBONEN EN AARDAPPELTAARJE

\*\*\*

TONGSCHAR GEPOCHEERD OP CITROENGRAS MET COURGETTE EN ASPERGES IN EEN  
SESAMZAADSAUS

\*\*\*

MULTI-VITAMINE VAN EXOTISCH FRUIT MET HAWAI SORBET  
JACOB-JAN BOERMA DE LEEST

\*\*\*

# Kalf americain met mayonaise van spekbokking en zure bom gelei

## Ingrediënten

### SPEKBOKKINGROOM

140 g gerookte spekbokking

250 g volle melk

85 ml slagroom

85 ml kippenbouillon

### SPEKBOKKINGMOUSSE

50 ml mayonaise

6 blaadjes gelatine

100 g slagroom

400 g spekbokkingroom

### ZURE BOM GELEI

3 grote zure bommen

200 g zure bom vocht

8 blaadjes gelatine

### TARTAAR-AANMAAK

50 g kappertjes

60 g gladde mosterd

50 g olijfolie

1,5 blikje g ansjovis

1 zure bom

### KALFSTARTAAR

650 g kalfsezel +Restant van de

Mayonaise Tartaar -aanmaak

### KAPPERTJES EN GEPOFTE RIJST

80 g kappers op zout

Asanga Cress

Red Chili Cress

3 Amsterdamse uien

## Bereidingswijze

### SPEKBOKKINGROOM

Snij de spekbokking in stukjes.

Voeg spekbokking toe aan de melk en de room en reserveer tot de kippenbouillon klaar is. Verwarm dan alle ingrediënten tot kookpunt en laat zachtjes trekken.

Maal dit zeer! fijn met staafmixer en zeef de massa.

### SPEKBOKKINGMOUSSE

Maak een stevige mayonaise. Gebruik hiervan 50 g.

Reserveer de rest van de mayonaise voor de kalfstartaar.

Week de blaadjes gelatine in water.

Meng de spekbokkingroom met de mayonaise.

Verwarm de ongezoete room en los hier de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Koel direct terug op ijswater.

Meng daarna beide mengsels rustig door elkaar tot een mousse.

Doe de mousse over in een spuitzak en reserveer in de koeling.

### ZURE BOM GELEI

Blender de zure bommen met het vocht zeer fijn en passer door een fijne zeef (evt. een doek). Er moet groen sap over blijven!

Verwarm het vocht, voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe.

Schenk uit op een blad, ca. 7 mm dik en koel snel terug.

Als het goed opgesteven is, snij dan met een kleine steker rondjes.

### TARTAAR-AANMAAK

Doe alle ingrediënten in een blender en mix het tot een gladde massa.

Zet koel weg.

### KALFSTARTAAR

Snij de kalfsezel in kleine stukken en haal deze door de gehaktmolen.

Eerst door de midden plaat en dan nogmaals door de fijne plaat.  
Meng de tartaar met de mayonaise en de aanmaak van hierboven.  
Beide op gevoel en smaak, proef en breng op smaak met zout en peper.

Doe de tartaar in een spuitzak, bewaar in de koeling.

**KAPPERTJES GEFRITUURD EN GEDROOGD, GEPOFTE RIJST**

Verwarm de zoute kappers in een oven of warmhoudkast of in een droge koekenpan op ca. 80 graden. Schud al het zout van de kappers af . Maal de gedroogde kappers fijn, of vijzel ze.

Droog de kappertjes op vocht en frituur ze op 180°C, laat goed uitlekken op papier. Verwarm in een pan met dikke bodem 2 -3 cm olie tot 180 °C. Houd de deksel op de pan.

Doe de rijst er in en snel de deksel erop. Pof de rijst in de olie en laat uitlekken op keukenpapier, strooi er direct wat zeezout over.

## Presentatie

**PRESENTEREN**

Pel de Amsterdamse uien.

Neem een langwerpige bord en maak van de Kalfstartaar een slang op het bord.

Leg hier strak tegen aan een slang van de spekbokkingmayonaise.

Garneer met blokjes zure bom gelei, de blaadjes Cress, schilletjes

A'dam ui en de kappertjes en plaats de gepofte rijst ernaas



# Duo van zalm en makreel, inktvis mayonaise, wasabi mayonaise,

## Ingrediënten

### AIGRE DOUX

200 gr witte wijn

200 gr witte wijnazijn

200 gr honing

3 g verse gember

1 stuk sinaasappelschil

1 stuk limoenschil

1 bos bosui

### KOMKOMMER, RADIJS

1 st komkommer

1 bos radijs

### VIS

300 g verse zalm met vel

15 g Maldon Zeezout

15 g fijne suiker

5 g vers gemalen witte peper

50 g rookmot

1 st gestoomde/gerookte makreel

### KOMKOMMER

500 ml komkommersap (= ± 2 st)

50 g honing

25 ml witte wijnazijn

25 ml champagne -azijn

4 g Agar Agar

### MAYONAISE

1 st ei 200 ml zonnebloemolie Sushi

azijn

### INKTVIS MAYONAISE

125 ml mayonaise

1zakje Inktvisinkt

Verse peper

### WASABI MAYONAISE

125 ml mayonaise

15 g wasabi pasta

## Bereidingswijze

### AIGRE DOUX

Breng de ingrediënten aan de kook.

Stop de in stukken gesneden bosui in een weckpot, giet hier vervolgens het kokende zoetzuur op en sluit de pot.

Zet de weckpot in een pan water die tegen het kookpunt aan is en laat hem hierin 10 minuten staan.

Zeef de rest en koel het vocht vervolgens in de koelkast

### KOMKOMMER, RADIJS

Wanneer dit is afgekoeld, voeg de komkommer en radijs toe die op de mandoline heel dun zijn gesneden in plakjes

### VIS

Zalm: Meng zout/suiker/peper en smeer dit over de viszijde van de

zalm. Doe 3 flinke eetlepels rookmot in de rookoven en verwarm

deze. Zodra deze flink rookt:

leg de zalm met velzijde naar beneden in de rookoven. Sluit het deksel

en haal van de warmte bron. Laat dit 10 minuten staan. Haal de

zalm uit de rookoven en koel terug in de koelkast.

Ontdoe de makreel van graten.

Trancheer beide vissoorten in 30x zalm en 30x makreel (samen ongeveer

60 g)

### GELEI VAN KOMKOMMER

Komkommersap aan de kook brengen met azijn en honing.

Agar Agar toevoegen en al roerend 2 minuten doorkoken.

Door de zeef in grote RVS-bak storten en verspreiden.

Koel wegzetten.

#### MAYONAISES

12. Mayonaise maken met van 1 heel ei/200 ml zonnebloemolie, mosterd, scheutje azijn en olie. Met staafmixer opstijven.

13. In twee porties verdelen en overige ingrediënten toevoegen voor de wasabi- en de inktvismayonaise.

## Presentatie

#### PRESENTEREN

14. Maak grote rondjes van de komkommergelei.

15. Visstukjes afwisselend op de gelei leggen.

16. Radijsjes en komkommer erop en toefjes van beide mayonaises erbij.



# L amskoteletjesen ragout van lamsnek in een mosterdsaus met

## Ingrediënten

10 stuks Lamskoteletjes (French racks)

2 teentjes Knoflook

Mosterd.

Ragout

30 gram Boter

30 gram Bloem

300 gram Lamsnek

50 gram Gekookte ham

0,75 dl Lamsfond

0,6 dl Madera

Saus

2 dl Rode wijn

4 stuks Sjalotjes

5 dl Lamsfond

2 dl Room culinair

Mosterd

Zout en peper

Garnituur

350 gram Tuinboontjes (gepeld)

1 dl Room culinair

1 eetlepel Bonenkruid

1 dl Melk

2 kg Aardappels (Nicola)

Boter

## Bereidingswijze

- Dop de tuinbonen.
- Hak het bonenkruid fijn.
- Blancheer de tuinbonen in water met bonenkruid en een scheut melk tot ze beetgaar zijn. Spoel ze koud en zet ze weg voor later.
- Kook de room in water met wat bonenkruid. Zeef het en zet weg voor later.
- Was en schil (echt in deze volgorde!) de aardappels.
- Klaar de boter.
- V erwarm de oven voor op 180°C.

### BEREIDING

Vlees:

- Bestrijk de french racks met olie en een beetje mosterd.
- Bak ze net voor het serveren mooi rosé.
- Snijd koteletjes van de french racks.

Ragout:

- Bak de stukken lamsnek en de gekookte ham rondom bruin in wat boter.
- Blus het af met de madera en voeg de lamsfond toe.
- Laat het geheel circa 40 minuten stoven.
- Maak van de boter en de bloem een beurre manié.
- Gebruik er zoveel van als nodig is om de saus op dikte te brengen.

Saus:

- Kook de rode wijn en de lamsfond met de fijngesneden sjalotjes in tot de helft. Zeef de saus en voeg de room toe. Kook dit tot de gewenste dikte in.
- Parfumeer de saus met mosterd en breng het op smaak met zout en peper.

Garnituur:

- Maak met behulp van een steker van 1,5-2 cm Ø rondjes. Snijd die

in plakjes van 1 mm. Snijd de rest van de aardappelen in plakjes of reepjes van 2 mm.

- Vet de taartvormpjes goed in met de geklaarde boter.
- Bekleed de zijkant van de vormpjes dakpansgewijs met de aardappelrondjes.
- Vul de vormpjes verder op met de plakjes en de reepjes, dit is nodig voor de stabilisatie. Kruid elk laagje met zout en peper en kwast ze in met de geklaarde boter.
- Schik de overgebleven rondjes dakpansgewijs op het aardappel taartje en kwast zeweer in met de geklaarde boter.
- Bak ze gedurende 12-15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C mooi bruin.
- Warm de tuinboontjes op in de room.

Vet de taartvormpjes goed in met de geklaarde boter.

Bekleed de zijkant van de vormpjes dakpansgewijs met de aardappelrondjes.

Vul de vormpjes verder op met de plakjes en de reepjes, dit is

nodig voor de stabilisatie en kwast ze weer in met de geklaarde boter.

Bak ze gedurende 12-15 minuten in een voorverwarmde oven van

180°C mooi bruin.

Warm de tuinboontjes op in de room.

## Presentatie

Serveren:

- Verdeel de ragout over de voorverwarmde borden (iets boven het midden van het bord).
- Maak een ovale spiegel van de saus en schik hierin de lamskoteletjes.
- Garneer met het aardappeltaartje links en de tuinboontjes rechts.



# Tongschar gepocheerd op citroengras met courgette en asperges

## Ingrediënten

### COURGETTE NIÇOISE

25 g zwart sesamzaad  
500 ml water  
20 g olijfolie  
600 g courgette  
de schil van 1 citroen, geraspt  
10 g boter  
30 g dille  
zout zwarte peper

### ASPERGES

20 st asperges AA

### CITROENGRAS-SAUS

60 ml Vermouth (of Noilly Prat)  
20 ml droge witte wijn  
2 gehakte sjalotten  
50 g citroengras, gehakt  
250 ml slagroom  
150 ml olijfolie  
citraensap  
zout zwarte peper

50 g boter

### TONGSCHAR

65 g citroengras  
5 st tongscharren  
of 20 tongscharfilets  
(het vel verwijderd)  
zout en versgemalen zwarte peper  
extra vergine ol ijfolie

## Bereidingswijze

### COURGETTE NIÇOISE

Snijd de courgette in de lengte in vieren en dan in stukjes van 2-3 cm. grootte. Bak de stukjes courgette in de boter en olijfolie tot ze iets zachter zijn. Voeg het citroenrasp en de fijngehakte dille toe en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Laat nog 4 tot 5 minuten bakken, voeg dan het sesamzaad toe en schep goed om. Voeg het water toe en laat doorgaren. Zet weg. Zeef de massa en houd het vocht voor de saus apart.

### ASPERGES

Schil de asperges en kook ze in water beetgaar met zout, een klontje boter en een snuffje suiker.

### CITROENGRAS-SAUS

Giet de vermouth en witte wijn in een pannetje en voeg de gehakte sjalot en citroengras toe breng aan de kook, draai het vuur lager zodat alles suddert en laat het mengsel tot een kwart van de oorspronkelijke hoeveelheid reduceren.

Klop de slagroom tot Yoghurt-dikte, meng vervolgens de olijfolie en het residu erdoor. Voeg het nat van de courgette- Niçoise toe.

Breng op smaak met citraensap, zout en versgemalen zwarte peper. Monteer met koude klontjes boter en passeer het mengsel door een fijne zeef.

Houd tot verder gebruik warm. (Indien de saus dreigt te schiften > met de staafmixer een scheut koude room toevoegen.

### TONGSCHAR

Giet een bodempje water in een anti-aanbak pan en voeg klein gesneden citroengras toe. Laat even trekken.

Breng de tongscharfilets op smaak met zout en versgemalen zwarte



peper. Leg ze op het citroengras en doe de deksel op de pan.  
Gaar de filets in een paar minuten op laag vuur. Houd tot verder  
gebruik warm.

## Presentatie

Verdeel de courgette Niçoise over de borden.  
Leg de filets op de courgette en sprenkel wat citroensap over de vis.  
Schik de twee asperges er langs. Schep de saus over de filets.  
Overgiet met een paar druppels extra vergine olijfolie en dien op.



# Multi-vitamine van exotisch fruit met Hawaï sorbet

## Ingrediënten

Hawaï sorbet:

0,5 ltr verse passie jus

400 gr mango

400gr rijpe ananas

400 gr banaan

250 gr poedersuiker

Multivitamine:

2 papaya

2 mango

2 pitahaya

7 kiwi's

1 ananas

Rozengelei:

450 ml water

75 gr suiker

31 gr rozenwater (Toko)

2,5 gr agar agar

1,5 gr gelan (texturas el Bulli)

Grand Cru olijfolie (Valderrama)

Assortiment bloemen, viooltjes en/of

appelbloesem, orchideeën van

Koppert Cress

Honing coppert cress

## Bereidingswijze

Hawaï sorbet:

Voeg alle ingrediënten samen, blender ze fijn, zeef dit en draai de massa vervolgens op tot ijs.

Multivitamine:

Snijd van alle exotische vruchten kleine blokjes en dresseer dit als een mozaïek. (± 8x8 cm).

Rozengelei:

Voeg de ingrediënten samen en kook het kort.

Laat het vervolgens afkoelen tot het lobbijg is en bedek de mozaïek hiermee. Voorzichtig oppakken Laat de mozaïeken opstijven in de koeling, waarna je vervolgens het overtollige aan geleï weg snijdt.

## Presentatie

Mozaïek voorzichtig op bord leggen Eetbare bloemen en wat coppert cress erover (lekker vanwege de honingachtige smaak van deze cress) Sorbetijs aan beide zijden.

Maak het geheel af met de Grand Cru olijfolie.