

CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD

Menu april 2015

Salade met tonijn, salsa verde en een kokosdressing

*

Garnaal met tom kha kai gelei en groene currycrème

*

Citroenravioli met geitenkaas

*

Zeeduivel met garnalenkroketten, oesters, schorseneren en tweekleurenpaprikasaus

*

Koffie-ijs met in cognac geweldde rozijnen in een bakje, zwartebessensap en crème en coulis van mango

Salade met tonijn, salsa verde en een kokosdressing

Ingrediënten 15 personen	Tonijn
Tonijn	1. Kuis zo nodig de tonijn en snijd hem in dunne reepjes van 7 x 2 x 1 cm.
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg sashimi tonijn	
Salade	Salade
<ul style="list-style-type: none">• 1 komkommer• 3 grote tomaten• 1 rode ui• ½ bos koriander	1. Verwijder zaad en lijsten van de tomaten en snijd ze in dunne julienne. 2. Snijd de komkommer in dezelfde dunne julienne als de tomaten. 3. De rode ui idem dito. 4. Hak de koriander fijn. 5. Doe alles in een bekken en roer vlak voor de service de julienne door.
Dressing	Dressing
<ul style="list-style-type: none">• 125 ml romige kokosmelk• 3 limoenen• Gembersiroop• 30 ml vissaus• Zout en peper	1. Meng kokosmelk met het sap van de limoenen en de vissaus. 2. Breng op smaak met vissaus en zout en peper.
Salsa verde	Salsa verde
<ul style="list-style-type: none">• Handje koriander• Handje basilicum	1. Doe alle ingrediënten in de kleine bak van de staafmixer en pureer tot een gladde saus.

<ul style="list-style-type: none"> • Handje platte peterselie • Scheut olijfolie • Zout <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 bosje notenkruid (familie van munt, smaak doet denken aan basilicum) 	<p>2. Breng op smaak met zout en doe over in een doseerflesje.</p> <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verdeel de salade over de borden en hierover de tonijn en evt nog wat dressing. 2. Versier verder met dotjes salsa verde en leg wat blaadjes notenkruid op de salade.
---	---

Garnaal met tom kha kai gelei en groene currycrème

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Garnaal</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 tijgergarnalen (16-20) • 4 el sojasaus • 2 el sushi-azijn • 4 el limoensap • 4 el rietsuiker • Geraspte verse gember • 2 dl olijfolie • Sesamolie <p>Tom kha kai gelei</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 uien • 2 tn knoflook • 1 rood pepertje • 2x 1 cm verse gember • 2 stgl citroengras • 10 limoenblad • 8 champignons • 1 ltr kippenbouillon • 4 el vissaus • 10 tk koriander • 1 ltr kokosmelk • 1 limoenschil • agar-agar (1 gr op 100 ml) <p>Gomasio</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 limoenblad • 75 gr cashewnoten 	<p>Garnaal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pel de garnalen en verwijder de darm, gebruik de pantsers voor de garnalenkroketten. 2. Maak een vinaigrette van alle ingrediënten. 3. Verdeel garnalen en vinaigrette over vacuümzakken en gaar ze 15 minuten op 60° in de sous vide. 4. Laat op kamertemperatuur komen. <p>Tom kha kai gelei</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de gesnipperde ui, knoflook, rode peper (doserer!), gember, citroengras, limoenblaadjes en champignons aan in olie. 2. Doe de kippenbouillon, vissaus, koriander, kokosmelk en limoenschil erbij en laat tot de helft inkoken. 3. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. 4. Zeef, meet de benodigde hoeveelheid af, doe er de agar-agar bij en meng goed met de staafmixer. 5. Laat 2 minuten doorkoken en breng evt. nog op smaak. 6. Verdeel de gelei over een siliconenmatje halve bollen (niet te groot!). 7. Zet eerst in de blastchiller en daarna in de koeling <p>Gomasio</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rooster de cashewnoten en het lijnzaad.
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • 3 el lijnzaad • 9 curryblad • Zout <p>Groene currycrème</p> <ul style="list-style-type: none"> • ½ dl kokosmelk • ½ bos koriander • 1 chilipeper • 2 cm verse gember • 2 el vissaus • 1 el sushi-azijn • ½ el groene currypasta • 1 el sojasaus • 1 tl sesamololie • 1 gr Xantana • 1 eiwit • 2 dl druivenpitolie • Limoensap • Vissaus <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crème fraîche • Zout en peper • Borage cress 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Snijd het limoen- en curryblad heel fijn. 3. Hak de cashewnoten fijn en meng met het lijnzaad en het fijngehakte blad tot een crumble. 4. Breng op smaak met zout. <p>Groene currycrème</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doe de ingrediënten van de kokosmelk t/m de sesamololie in de Magimix en draai tot een gladde crème. 2. Doe er achtereenvolgens al draaiend de Xantana, het eiwit en de olie bij. 3. Breng op smaak met limoensap en vissaus. 4. Breng over in een spuitzak. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klop de crème fraîche stijf met zout en peper en breng over in een spuitzak. 2. Leg een bol gelei midden op het bord, halveer de garnaal overlangs en leg de helften ertegenaan. 3. Leg een hoopje gomasio op de gelei. 4. Decoreer verder met dotjes crème fraîche, groene currycrème en borage cress.
---	---

Citroenravioli met geitenkaas

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Pasta</p> <ul style="list-style-type: none"> • 600 gr bloem 00 • 6 eieren • 4 el olijfolie • ½ tl geelwortel (kurkuma) • 5 citroenen <p>Vulling</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 gr zachte, vette 	<p>Pasta</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doe bloem, eieren, geelwortel, olijfolie en rasp van de citroenen in de Magimix en draai tot het deeg klontert (doe er evt wat water of bloem bij). 2. Haal het eruit en kneed verder met de hand tot een soepel deeg. 3. Pak het in plastic folie en laat het 30 minuten in de koeling rusten. <p>Vulling</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prak de geitenkaas los en breng op smaak met
--	--

<p>geitenkaas met veel smaak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chilivlokken • Zout en peper <p>Ravioli</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastadeeg • Eiwit <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozepeperkorrels • Dragon • Citroenrasp • druivenpitolie 	<p>chilivlokken, zout en peper.</p> <p>Ravioli</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Draai dunne vellen pasta met de pastamachine. 2. Steek er rondjes uit (bepaal hoe groot ze moeten zijn: bij Ø 7 cm 2 p.p.; < 7 cm 3 p.p.). 3. Bestrijk de randen met losgeklopt eiwit. 4. Leg een volle tl. vulling midden op een rondje, leg er een tweede rondje op en druk met een uitsteker de randen aan. 5. Maak de randen niet te breed, maximaal 1 cm. 6. Leg de ravioli op een met bloem bestoven bakplaat en laat 15 minuten drogen. 7. Maak er een paar voor de breek. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kook de ravioli in 2 à 3 minuten gaar in ruim water met zout. N.B. niet te veel tegelijk. 2. Verdeel ze over de borden en garneer met rozepeperkorrels, fijn gehakte dragon, citroenrasp en druivenpitolie.
---	--

Zeeduivel met garnalenkroketten, oesters, schorseneren en tweekleurenpaprikasaus

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Visbouillon</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 kg visgraten • 2 winterpeen • 2 prei • 1 bosje selderij • 2 ui • 2 ltr water • 4 dl witte wijn • 2 dl Noilly Prat • Peperkorrels <p>Garnalenkroketten</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 gr boter • 110 gr bloem • 4,5 dl visbouillon • 2 el sherry • Sap van 1 citroen 	<p>Begin met de visbouillon</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doe de graten met de rest van de ingrediënten in een pan, breng aan de kook, schuim af, zet het vuur laag en laat 30 minuten trekken. 2. Zeef, druk goed uit en kook in tot ± 2 liter. 3. Neem 3/4 l van de bouillon en kook daarin de garnalenpanters voor nogmaals 20 minuten. Zeef opnieuw. 4. Van de overige visbouillon gaat 1 liter naar de paprikasaus. <p>Garnalenkroketten</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Maak een roux van boter, bloem en visbouillon: smelt de boter, doe de bloem erbij, laat garen en giet al roerend beetje bij beetje de visbouillon en de sherry erbij. 2. Blijf roeren tot het een dikke saus is, laat een paar
---	--

- 2 el fijngehakte peterselie
- 6 bl gelatine (± 10 gr)
- 400 gr gepelde Hollandse garnalen
- 2 eidooiers
- 1 pakje panko
- 4 eieren, losgeklopt met 4 el water
- Frituurolie

Paprikasaus rood

- 6 rode paprika's
- 200 gr gehakte ui
- 1 tn knoflook
- 50 gr boter
- 5 dl visbouillon
- tabasco

Paprikasaus geel

- 6 gele paprika's
- 200 gr gehakte ui
- 1 tn knoflook
- 50 gr boter
- 5 dl visbouillon
- Tabasco

Schorseneren

- 30 schorseneren
- Water
- Azijn
- melk
- 2 dl room
- 1 kaneelstokje
- Zout en peper

- minuten zachtjes doorkoken en roer er dan van het vuur zout, peper, citroensap, peterselie en de geweekte gelatine door. Roer tenslotte de twee eidooiers erdoor.
3. Zet de pan in ijswater, doe de garnalen erbij en roer goed koud.
 4. Breng de massa (=salpicon) over in een met olie ingesmeerde platte schaal, strijk glad, dek af met plastic folie en zet de schaal 5 à 10 minuten in de blast chiller en daarna zo lang mogelijk in de koeling.
 5. Verdeel de salpicon in 6 porties, vorm van elke portie 5 kroketjes: maak eerst een bolletje van 1 el salpicon en rol er een kroket van. Maak 30 kroketjes en evt een paar voor de breek.
 6. Neem 4 borden: bloem, ei, panko, en rol de kroketjes eerst door de bloem, dan door het ei en daarna 2x door de panko.
 7. Frituur de kroketten op 180° goudbruin. Niet te veel te gelijk.

Paprikasaus rood

1. Verwijder de zaadlijsten en hak de paprika's grof.
2. Zweet de gehakte ui en knoflook aan, doe de paprika's erbij en laat zachtjes bakken.
3. Doe de visbouillon erbij en laat ± 15 minuten pruttelen.
4. Neem van het vuur en pureer met de staafmixer.
5. Kook in tot sausdikte en passeer door een fijne zeef. Zet weg.
6. Rechauffeer vlak voor de service en breng op smaak met zout, peper en evt. tabasco. N.B de saus moet 'stand' hebben.

Paprikasaus geel: zie bereiding rood.

Schorseneren

1. Spoel de schorseneren schoon met lauw water.
2. Schil ze met een dunschiller en leg ze direct in een bak koud water met een scheut azijn. Halveer dikke exemplaren in de lengte.
3. Kook de schorseneren in water met een flinke scheut melk in ± 12 minuten beetgaar. Zet weg.
4. Laat de room met het kaneelstokje op zacht vuur indikken en rechauffeer de schorseneren hierin.

<p>Oesters</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 oesters • 3 eiwit • Panko • Frituurolie <p>Zeeduivel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 800 gr zeeduivelfilet • Boter • Olijfolie • Zout en peper <p>Garnering</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 bakje mosterdress 	<p>5. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Oesters</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de oesters uit de schelp en paneer ze als volgt: losgeklopt eiwit, panko, losgeklopt eiwit, panko. 2. Frituur ze in olie krokant (niet te veel tegelijk). <p>Zeeduivel</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portioneer de zeeduivel, bestrooi met zout en peper en bak ze vlak voor de service in boter met olijfolie. <p>Afwerking en presentatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leg 3 schorseneren in het midden van het bord, leg hierop de zeeduivel en daarop de oesters. 2. Aan weerszijde een garnalenkroketje met een streep rode- en een streep gele paprikasaus. 3. Garneer met mosterdress.
--	---

Koffie-ijs met in cognac gewelde rozijnen in een bakje, zwarte bessensap en crème en coulis van mango

<p>Ingrediënten 15 personen</p> <p>Mangocrème</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 rijpe mango's • 1 bl gelatine • 2 dl room • 1 tl kardemompoeder • 8 gr vanillesuiker • 50 gr suiker • 2 eiwit <p>Mangocoulis</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 rijpe mango • 8 el cognac • 1 glas witte wijn 	<p>Mangocrème</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Halveer de mango's, verwijder de pit en haal het vruchtvlees uit de schil. 2. Draai in de Magimix tot een gladde puree. 3. Sla de room met de suiker en de vanillesuiker stijf. 4. Los de geweekte gelatine op in 5 el. warm water en meng door de room. 5. Klop het eiwit stijf en spatel het met de kardemom en de mangopuree door de room. 6. Laat opstijven in de koeling. <p>Mangocoulis</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Halveer de mango, verwijder de pit en haal het vruchtvlees uit de schil. 2. Pureer met de cognac en de witte wijn mbv de staafmixer tot een gladde saus. N.B. niet te dun!
--	--

Rozijnen

- 150 gr rozijnen
- 2 dl cognac

Koffie-ijs

- 90 gr koffiebonen
- 8 dl melk
- 8 dl room
- 8 eidooiers
- 2 vanillestokjes
- 250 gr suiker
- 150 gr geweldde rozijnen

Deegbakjes

- 150 gr boter
- 5 eiwit
- 150 gr poedersuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 150 gr bloem

Rozijnen

1. Verwarm de rozijnen met de cognac totdat de cognac aan de rand van de pan begint te borrelen.
2. Haal van het vuur en laat afkoelen in de koeling.
3. Zeef en vang het vocht op (gaat naar het bessensap).
4. Zet de rozijnen apart (gaan naar het ijs).

Koffie-ijs

1. Stoot de koffiebonen in een vijzel tot grove stukjes. N.B. beslist niet malen!
2. Snijd de vanillestokjes in de lengte open en leg ze met de stukjes koffieboon en 140 gr suiker in de melk en room.
3. Verwarm het mengsel tot de suiker is opgelost en laat nog 20 minuten zachtjes trekken.
4. Zeef, schraap de vanillestokjes uit en doe dit bij het mengsel.
5. Klop de eidooiers met 110 gr suiker wit en giet het koffie/room/melkmengsel er beetje bij beetje bij.
6. Bind dit mengsel au bain-marie (niet warmer dan 75/80°, paadje trekken!).
7. Koel in koud water (regelmatig doorroeren) en draai er dan ijs van.
8. Roer de rozijnen erdoor als het ijs uit de machine komt.

Deegbakjes

1. Smelt de boter en laat afkoelen.
2. Klop het eiwit met de poeder- en vanillesuiker stijf.
3. Spatel de gezeefde bloem erdoor en daarna de gesmolten boter.
4. Bedek een gastronormplaat met bakpapier en leg hier 5 schepjes deeg op.
5. Strijk ze met de bolle kant van een lepel uit in een dunne cirkel van 15 cm Ø.
6. Bak ze in 8 à 12 minuten lichtbruin in een oven van 160°.
7. Neem ze met een paletmes van de bakplaat en vouw ze in een passende kookring tot een bakje. N.B. snel werken!
8. Maak zo 15 bakjes en evt. een paar voor de breek.

Zwarte bessensap

- 1 dl zwarte bessensap
- Cognac vd rozijnen
- Poedersuiker
- Aardappelmeel

Garnering

- 1 mango, geschild en in 15 dunne plakken
- munt

Zwarte bessensap

1. Meng het bessensap met de cognac en breng op smaak met poedersuiker.
2. Bind licht met aardappelmeel.

Afwerking en presentatie

1. Schep 2 el. mangocoulis op het bord en laat uitlopen tot het hele bord bedekt is.
2. Schep een bol ijs in het deegbakje, nappeer met de mangocrème en zet het op het bord.
3. Nappeer 1 el. bessensap rondom het bakje.
4. Garneer met een plak mango en muntblaadjes.