



CUISINE CULINAIRE
ZAANSTAD

Januari 2024

Fruits de terre

Scotch egg

Zuurkoolsoep

Fazantfilet met winterse groenten

Souffle boerenkweek, appel en kaneel

Wijnen:

Voorgerecht:	Tibo de Moya, Yecla, Spanje, 2021, 13%	10,99
1 ^e tussengerecht:	Crooked Mick, Australie, chardonnay, 2020, 13%	6,99
2 ^e tussengerecht:	Rias Baixas, Albarino, 2020, 12,5%	11,99
Hoofdgerecht:	Coquille de ferre, carignan, vieilles vignes, 2021, 12,5%	6,99
Nagerecht:	Samos, Griekenland, vin doux, muskat, 2022, 15%	11,99

Alle receptuur is voor 10 personen

Receptuur is afkomstig van CC Almere, Joris Bijdendijk en CC Den Haag

Fruits de terre

Ingrediënten Voor 10 personen		
Aardpeer-artisjokpuree 10 aardperen 10 artisjokbodems Sap van 2 citroenen 5 citroenschijfjes 1,5 dl koolzaadolie Artisjokken 5 kleine artisjokken, evt artisjokharten uit blik 1,2 dl appelsap	Sjalotjes 1 dl balsamico azijn 15 kleine sjalotten Aardappelchips 4 vastkokende aardappelen Zonnebloemolie Uienpoeder	Peer 2 harde handperen 4 el witte balsamico azijn Presentatie Bonenkruid, paar blaadjes

Aardpeer-artisjokpuree

1. Schil de aardperen en bewaar de schillen.
2. Snijd de aardperen in stukken.
3. Bewaar de artisjokbodems in water met citroenschijfjes.
4. Breng een klein laagje water met zout aan de kook en voeg aardpeer en artisjokbodems toe.
5. Breng op laag vuur aan de kook en kook in ca 20 min. gaar.
6. Stamp de aardpeer en artisjok fijn en druk door een zeef tot een gladde puree.
7. Meng de koolzaadolie erdoor en breng op smaak met zout.

Artisjokken

1. Maak de 5 kleine artisjokken schoon door de bovenste 2 cm van de bloem af te snijden en door de buitenste bladeren weg te pellen (of gebruik artisjokharten uit blik).
2. Schil het artisjokkenhart met een dunschiller en verwijder harde deeltjes.
3. Snijd elke artisjok in 8 partjes en meng royaal met citroensap.
4. Breng het appelsap aan de kook en laat inkoken tot een mooie karamelachtige siroop.

Sjalotjes

1. Breng de balsamico azijn samen met dezelfde hoeveelheid water en een snufje zout zachtjes aan de kook.
2. Pel de sjalotjes en voeg toe aan het azijnmengsel.
3. Gaar in ca 8 min.
4. Haal van het vuur en laat afkoelen.
5. Halveer de uitjes voor het serveren.

Aardappelchips

1. Schaaf de aardappel op de mandoline in flinterdunne plakjes.
2. Verhit de zonnebloemolie en frituur de aardappelplakjes in porties goudbruin.
3. Frituur ook de bewaarde aardpeerschillen en laat goed uitlekken.
4. Bestrooi de aardappelchips met wat uienpoeder.

Peer

1. Schil de peer, snijd in parten, verwijder het klokhuis en schaaf in heel dunne plakjes.
2. Meng met de witte balsamico azijn en laat ca 5 min. staan.

Presentatie

1. Maak cirkels met een uitsteekring van 8 cm van de aardpeer-artisjokpuree van 1 cm hoog.
2. Laat de plakjes peer uitlekken en dep droog.
3. Vouw de plakjes peer dubbel en leg luchtig op de puree.
4. Besprenkel de peer met de appelstroop.
5. Verdeel hierover de gemarineerde artisjok en de ingelegde uitjes.
6. Bedek het geheel met de krokante aardappelchips.
7. Bestrooi met wat blaadjes bonenkruid.

Scotch egg

Ingrediënten Voor 10 personen		
Scotch Egg 10 kwarteleieren 75 g chorizo 500 g saucijzen 13 g tijmblaadjes 60 g mosterd 6 g cayennepeper 40 g bieslook zout peper	Rösti nestjes 1 kilo aardappels 40 g witte ui 75 g boter zout Groene aspergestips en pittige mayonaise 20 groene aspergetips mayonaise volgens basisreceptuur gerookt paprikapoeder	Scotch egg (vervolg) 125 ml volle melk 2 grote eieren 70 g panko 200 g bloem peper zout olie om in te frituren

Scotch egg

1. Breng water aan de kook en zet een schaal met ijswater klaar.
2. Doe de kwarteleitjes in de pan en kook de eieren 2,5 minuut.
3. Koel ze snel terug in ijswater en zet opzij.
4. Snijd de chorizo in kleine stukjes en bak deze kort.
5. Doe het worstvlees met 2 eetlepels koud water in een keukenmachine en maal kort.
6. Doe het mengsel in een kom en voeg tijm, mosterd, cayennepeper, chorizo en bieslook toe. Breng op smaak met peper en zout.
7. Meng alles en maak 10 kleine ballen. Pel de eieren als ze voldoende zijn afgekoeld.
8. Leg een portie worstvlees tussen 2 vellen plasticfolie.
9. Druk het vlees tot een kleine, platte cirkel en verwijder de folie.
10. Leg op een cirkel een ei en wikkel het vlees eromheen.
11. Leg de eieren 20 min in de koelkast.

Rösti nestjes

1. Kook de aardappels met wat zout ongeveer 10 minuten.
2. Clarifeer de boter.
3. Haal de schil van de aardappel en koel de aardappels terug.
4. Rasp de aardappels.
5. Bak de ui in een grote pan.
6. Voeg de geraspte aardappels toe en meng goed met een lepel.
7. Bak een grote rösti in een pan met de geklaarde boter.
8. Controleer regelmatig of de rösti's nog los zijn van de bodem.
9. Draai om als de onderkant goudbruin is en bak vervolgens de andere zijden goudbruin en krokant.
10. Steek rondjes uit en maak daar de nestjes van.
11. Laat uitlekken op keukenpapier om overtollig vet te verwijderen.

Groene aspergestips en pittige mayonaise

1. Kook de groene aspergetips kort in water.
2. Maak een mayonaise volgens basisrecept.
3. Voeg gerookte paprikapoeder toe.

Scotch egg (vervolg)

1. Doe bloem in een schaal en kruid met peper en zout.
2. Klop de eieren met de melk in een 2e kom en doe de panko in een 3e.
3. Rol de eieren door de bloem zodat ze goed en regelmatig bedekt zijn.
4. Doop de eieren in het geklopte ei en daarna door de panko.
5. Verhit de frituur tot 180°C en frituur de eieren 1 ½ minuut.

Presenteren

- Plaats de rösti nestjes in het midden van het bord.
- Doe het gefrituurde ei erop.
- Dresseer de aspergetips en dotjes mayonaise op het bord.

Zuurkoolsoep met rookworstsoesjes

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Kruidenbouillon 3 winterpenen 1 ui 1 prei ½ bos selderij 3 tenen knoflook 1 zoete aardappel 1 venkel 1 laurierblad 2 limoenbladen 6 peperkorrels 3 jeneverbessen ½ eetlepel selderijzout 2 liter kokend water	Zuurkoolsoep 500 g zuurkool 25 g boter 1 ui (middelgroot) 1 teen knoflook 70 ml wodka 2 l kruidenbouillon 2 laurierblaadjes 1 tl komijnzaadjes 3 aardappelen (kruimig klein) peper zout	Soesjes 130 g koude boter 330 ml water 150 g bloem snufje zout 4 eieren Rookworst vulling 1 bio rookworst à 250 g 100 g Philadelphia roomkaas scheutje room peper gerookte paprika

Kruidenbouillon

1. Spoel de groenten af. De groenten hoeft niet geschild of gepeld te worden. Snijd de groenten in grove stukken van ongeveer 4 tot 5 centimeter. Doe alle groenten in de hogedruk pan. Voeg laurierblad, limoenblad, grof gestampte peperkorrels en geplette jeneverbessen toe, maar houd de selderijzout apart.
2. Vul de hogedruk pan aan met 2 liter kokend water, zodanig dat alle groenten helemaal onder water staan. Breng de hogedrukpan op druk en laat de bouillon ongeveer 45 minuten trekken. Giet de bouillon af door een schone passeerdoek. Voeg naar smaak selderijzout toe.

Zuurkoolsoep

3. Laat de zuurkool uitlekken (voeg dit vocht naar smaak bij de soep) en snijd fijn.
4. **Houd 100 gram apart voor de garnering.**
5. Snipper de ui en knoflook. Verwarm de boter en fruit hierin de ui en knoflook.
6. Voeg de zuurkool toe en fruit die even mee.
7. Blus af met de wodka en de bouillon en voeg blokjes aardappel, laurierblaadjes en komijnzaadjes toe en laat dit een half uurtje zachtjes koken.
8. Doe de soep in de blender of zet de staafmixer in de soep en pureer fijn.
9. Breng dan opnieuw aan de kook en kook 10 minuten zachtjes. Breng op smaak met peper en zout.

Soesjes

1. Snijd de koude boter in kleine blokjes en kluts de eieren.
2. Zet het boter en water op matig vuur en laat de boter langzaam smelten.
3. Zeef ondertussen de bloem met het snufje zout 3 keer. Zo geef je de bloem lucht en weet je zeker dat er geen klontjes meer in zitten.
4. Als de boter is gesmolten, zet je het vuur hoger. Laat het water goed aan de kook komen (grote bellen).

5. Haal de pan van het vuur en doe het meel erbij. Roer net zo lang met een houten lepel tot er een stevige , gladde pasta ontstaat.
6. Blijf roeren tot het deeg loskomt van de pan en een bal vormt. Roer niet te lang, anders krijgen de gebakken soesjes straks barsten.
7. Neem een plat bord. Doe het deeg hierop en strijk uit tot een dunne plak. Laat ongeveer 10 minuten afkoelen tot het lauwwarm aanvoelt.
8. Doe het deeg weer terug in de pan, zet op het vuur en klop de geklutste eieren er lepel voor lepel door. Het mengsel is goed wanneer het net van je lepel afdruipt en glimt.
9. Verwarm de oven voor op 200 graden.
10. Doe het deeg over in een spuitzak met een spuitmondje van ca. 1 cm. Spuit bolletjes ter grootte van een kastanje op een bakplaat met bakpapier.
11. Bak de soesjes boven in de oven tussen de 20 en 30 minuten Let op: houd de ovendeur gesloten tijdens het bakken.
12. Haal ze eruit, keer ze om en maak met een puntig mesje een klein gaatje in de onderkant.
13. Leg de soesjes op hun kop op de bakplaat en bak nog 5 minuten. Zo kunnen ze ook van binnen drogen.

Rookworstvulling

1. Haal het vel van de rookworst en snijd in kleine stukjes.
2. Pureer de rookworst samen met de roomkaas en wat room tot een spuitbare vulling.
3. Breng hoger op smaak met witte peper en gerookte paprika.
4. Doe over in een spuitzak met kleine spuitmond en reserveer op kamertemperatuur.

Eindbereiding

1. Vul de soesjes met de rookworstvulling.
2. Knip het panko fijn.
3. Warm de soep op tot goed heet.
4. Verwarm (apart) ook de 100 g achtergehouden zuurkool.

Presentatie

1. Schep de soep in kommen.
2. Garneer met de fijngeknipte dille en een plukje rauwe zuurkool.
3. Presenteer er een rookworst soesje bij op een amuselepel.
4. Zet de overige soesjes op tafel.

Fazantfilet met winterse groenten

Ingrediënten Voor 10 personen		
<p>Fazant fileren 3 fazanten (hennen)!</p> <p>Fazant bouten braden 6 fazanteboutjes zout 50 g boter 5 el whisky 100 ml wildfond</p> <p>Fazantsaus WUPS (wortel, ui, prei, selderij) boter 200 ml wild bouillon 150 ml room Arrowroot(optioneel)</p> <p>Fazant filets bakken 100 g boter 2 el olijfolie</p>	<p>Groenten I 2 stuks lange rammenas 500 g aardappelen 2 kleine sjalotten 2 tenen knoflook 80 g Coburger ham peper zout 75 g boter</p> <p>Groenten II 500 g witlof 1 sjalot 1 el suiker 50 g boter Nootmuskaat Peper Zout</p>	<p>Groenten III 400 g pastinaak 400 g winterwortels 200 g spruitjes 2 takjes tijm 75 g boter</p> <p>Kruiden voor fazant 1 tl dragon(gedroogd) ¾ tl marjolein(gedroogd) ¼ tl tijm (gedroogd) ¼ tl salie(gedroogd) ¼ tl knoflookpoeder 1 el paprikapoeder ½ tl cayennepeper zwarte peper</p> <p>Eindbereiding ½ bosje peterselie</p>

Groenten I

1. Zet 10 ringen klaar Ø 7 cm en vet in met wat boter.
2. Snij van de rammenas mooie, gelijke repen (met een mandoline).
3. Bak ze even in boter tot ze zacht zijn en bekleedt er direct de cilindervormpjes mee.
4. Schil de aardappelen en snij in kleine brunoise(1 cm).
5. Blancheer de aardappelblokjes in kokend water.
6. Bak ze vervolgens in boter lekker krokant, samen met de gesnipperde sjalot en de geperste knoflookteentjes.
7. Snij de ham in reepjes en voeg toe.
8. Kruid met peper en zout. Zet opzij.

Groenten II

1. Snij de witlof doormidden en verwijder het bittere hart. Snij de witlof klein (1 cm).
2. Snipper de sjalot. Bak de witlofsnippers samen met de sjalot in boter en voeg er de suiker aan toe.
3. Giet, als ze gaar en mooi gekaramelliseerd zijn, in een zeef, zodat het overtollige vocht en vet kan uitlekken. Kruid met verse muskaatnoot, peper en zout. Zet opzij.

Groenten III

1. Snij de pastinaak en wortel in niet te kleine blokjes en halveer de spruitjes.
2. Blancheer alle groenten in gezouten water.
3. Smelt een flinke klont boter en bak de groenten tot ze mooi glanzen.
4. Strooi er de verse tijmblaadjes over. Zet opzij tot eindbereiding.

Fazant kruiden

1. Maal de kruiden in de koffiemolen fijn.
2. Wrijf er de fazantfilets er aan één zijde mee in en laat intrekken.

Fazant fileren

1. Indien met pootje: geef een paar flinke tikken boven het drietenig pootje en trek met een draai los.
2. Snijd de poten netjes in en dan bouten zorgvuldig los van 'de koffer.
3. Halveer het karkas overdwers met mes of wildschaar.
4. Snijd de filets los van de borst en trek het vel eraf.
5. Snij de haasjes van de filets voor de jus.

Fazantbouten braden

1. Zout de bouten. Bak ze in de boter in 4 minuten bruin.
2. Schenk de whisky en de fond in de pan, sluit af met een deksel en laat op het allerlaagste pitje 1 uur stoven (een sudderplaatje is een goed idee). Draai tussentijds een keer of wat om.
3. Snijd het vlees van de botten en trek met 2 vorken uiteen tot draadjes.
4. Voeg wat van de jus toe. Houd warm in de warmhoudkast.

Fazantsaus

1. Maak een saus van de fazantkarkassen en haasjes, wat wortel, ui, prei en selderij (WUPS).
2. Bak de resten van de fazant aan in wat boter.
3. Blus het aanbaksel in de pan met de bouillon en misschien nog wat water.
4. Kruid met peper en zout.
5. Werk af met de room. Eventueel nog wat binden met arrowroot (even doorkoken).

Fazantfilets braden

1. Braad de fazantfilets in 2 minuten rondom bruin. Zet het vuur vervolgens lager en bak ze in ongeveer 6 minuten à 7 minuten rustig verder. Kerntemperatuur 60°C.
2. Laat 5 -10 minuten in lauwe oven doortrekken.
3. Trancheer de filets vlak voor opdienen.

Eindbereiding

4. Vul de al met rammenas beklede cilindervormpjes met de aardappel en het witlof (groenten I en II).
5. Plaats ze gedurende 10 minuten in een oven van 180°C.
6. Warm ook groenten III op in deze oven.
7. Trancheer de filets.
8. Maak 10 plukjes peterselie voor decoratie.

Presentatie

1. Plaats de ringen op warme borden en verwijder de ringen.
2. Schik er de fazant, het draadjesvlees en wintergroenten (groenten III) bij.
3. Lepel de saus op het draadjesvlees en druppel rondom.
4. Versier met een plukje peterselie.



Souffle van boerenkwark, appel en kaneelijs

Ingrediënten Voor 10 personen		
Souffle 375 g magere boerenkwark 5 eidooiers 6,5 eiwitten 125 g suiker 5 g honing 7,5 g aardappelzetmeel boter suiker	Kaneelroomijs 340 ml melk 210 ml room 200 g eidooier 180 g suiker 4 kaneelstokken Appelcompote 8 Elstar appels 25 blaadjes verveine 2,5 citroen 130 g geleisuiker	Amandelkletsoppen 25 g boter 100 g witte basterdsuiker 1 el water 50 g bloem ½ tl kaneel zout 40 g amandelen Garnituur 10 topjes verveine poedersuiker

Souffle

1. Vet de soufflépotjes in met zachte boter, bestrooi met suiker en zet deze in de vriezer.
2. Ontvet een bekken en garde van de keukenmachine met heet water en een scheutje azijn. Scheid de eieren en doe de eiwitten in het bekken. Klop deze schuimig en voeg langzaam de suiker toe (al kloppend). Klop door tot een mooi stevig, glimmend schuim.
3. Meng de eidooiers met de kwark, honing en zetmeel. 'Vouw' het geslagen eiwit door het kwarkmengsel en doe dit mengsel in een spuitzak.
4. Vul de besuikerde potjes en strijk strak af met een paletmes. Veeg de randjes schoon en zet de soufflépotjes in de vriezer tot gebruik.

Kaneelroomijs

1. Breng de room, melk, suiker en gebroken kaneelstokjes aan de kook en laat 15 minuten trekken.
2. Roer de eidooier los met iets koude melk en giet hierop het kokende roommengsel.
3. Zet de pan terug op het vuur en gaar de massa al roerende tot 82°C.
4. Zeef de massa en laat dit afkoelen.
Draai ijs met behulp van de ijsmachine en zet het ijs in de vriezer.

Appelcompote

1. Schil de appels en snij in kleine blokjes.
2. De appelblokjes met de geleisuiker en het sap en rasp van de citroen zachtjes laten koken gedurende ongeveer 12 min. Laat dit afkoelen en voeg de fijngehakte verveine toe.

Amandelkletsoppen

1. Verwarm de oven voor op 225°C.
2. en vet 2 bakplaten in of gebruik bakpapier.
3. Roer de boter romig met de suiker.
4. Zeef de bloem met een snufje zout en de kaneel bij de boter en voeg 15 ml koud water toe.

5. Pel en hak de amandelen en voeg toe aan het mengsel.
6. Kneed er met je handen een bal van.
7. Neem van dit deeg steeds een balletje en leg deze op het bakpapier, plet het balletje met je vingers of een paletmes.
8. Maak ongeveer 25 bergjes, en leg ze ruim uit elkaar op het bakblik.
9. Bak de koekjes gaar en lichtbruin in ca 5 min, dan de oven uitzetten en de kletsoppen nog 3 minuten bruin bakken en ze dan iets laten afkoelen. (Blijf controleren!!).
10. Met het paletmes de kletsoppen van de bakplaat nemen en ze verder laten afkoelen. Bewaar ze in een blik tot presentatie.

Presentatie

1. Bak de soufflés in een voorverwarmde oven van 160°C voor ongeveer 13 minuten. (gebruik een houten prikker om te kijken of de soufflé gaar is).
2. Plaats in het midden van het bord een ring en doe de appelcompote erin.
3. Plaats een mooie quenelle kaneelijs op de appelcompote.
4. Voeg een klein topje verveine toe.
5. Bestrooi de soufflé rijkelijk met poedersuiker en plaats deze naast de compote op het bord samen met een amandelkletsop.

