



**CUISINE CULINAIRE
ZAA NSTAD**

Mei 2026

Eitje Pikaar'

Gesmoorde spinazie met kaasschuim - René Redzepi

Gepofte aardappel, erwtjes, asperges, soja-emulsie, panisse

Langoustine en rundernek

Maanzaadtaartje met Leffe Tripel-ijs en cranberrysaus

Wijnen:

VG: Domaine Florent Delaunay - Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie Val Fleuri 2024, 12%	€11.99
TG1: Casa Santos Lima - Quid Pro Quo Reserva Branco 2024, 12.5%	€9.99
TG2: Mas des Palombes Picpoul de Pinet 2024, 12.5%	€9.99
HG: Thierry Delaunay Le Grand Ballon Gamay 2024, 12.5%	€9.99
NG: Croft Pink Rosé Port, 19.5 %	€17.99

Gerechten zijn afkomstig van Cuisine Culinaire Purmerend (VG), CCZ (TG1,TG2 en NG) en De Vlindertuin (HG)

‘Eitje Pikaar’

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding
Espuma 250 g kookroom 175 g Parmezaan 50 g volle melk	Espuma <i>We gebruiken de isifles van 1 liter met 2 patronen.</i> 1 Verwarm de melk en los hier beetje bij beetje de fijn geraspte Parmezaanse kaas in op. 2 Voeg de kookroom toe en meng goed. 3 Passeer door een fijne zeef. 4 Giet over in een sifon. 5 Belucht met 2 gaspatronen. 6 Reserveer meteen in de koeling (niet de vriezer!). <i>Elke 10 min de fles even schudden. Dit is essentieel!</i> Let op: 1. <i>Niet alle onderdelen van de isifles mogen in de vaatwasser!</i> 2. Alle schoongemaakte onderdelen terugzetten in de doos van de isi fles 7 Voor gebruik even krachtig schudden.
63° eidooier 10 st eieren (1 p.p.) 10 st eierdopjes (1 p.p.) ahornsiroop eiertikker	63° eidooier 1 Maak een waterbad van precies 63°C. 2 Doe hierin de eieren en laat ze een uur garen. 3 Maak met de eiertikker de eieren open en giet de inhoud in een bakje. Maak de eierschalen goed schoon en zet in een eierdop. <i>Eierdoppen staan op de kar.</i> 4 Maak de dooiers schoon (<i>gebruik hierbij de eischeider, ligt in de grote doos</i>) en doe de dooier meteen in een eierschaal.
Cashewnoot 10 st cashewnoot (1 pp) olie zout	Cashewnoot 1 Frituur de nootjes tot lichtbruin (dat gaat snel, ze garen na, dus op tijd uit de olie!). 2 <i>Er staat een fles gebruikte olie op de kar, Na gebruik zeven mbt puntzeef en keuken papier en teruggieten in de betreffende fles voor de volgende groep. Nb. TG 2 gebruikt ook olie om te frituren.</i> 3 Laat uitlekken op keukenpapier 4 Bestrooi met wat fijn zout.
Garnering en diversen ahornsiroop micro herbs	Presentatie en uitserveren 1 Juist voor service: doe in elke eierschaal een dooier. 2 Leg hierop een cashewnoot, wat ahornsiroop en een beetje zout. 3 Schud de sifon krachtig en spuit wat espuma in de eieren. 4 Garneer met wat raapsteeltjes of micro-herbs. 5 Serveer direct.

Gesmoorde spinazie met kaasschuim

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding
Thee-emulsie 200 g boter 75 g water 2 g groene thee Spinazie 400 g spinazie 15 g lavas 15 g bladpeterselie zout en peper Kaasschuim 200 g Comté 400 g water 10 g lecitine Bleekselderij 3 st bleekselderij Croutons 3 sneetjes casinobrood boter Kruiden ¼ bos dille ¼ bos kervel	Thee-emulsie 1 Laat de boter op kamertemperatuur komen. 2 Breng het water aan de kook, doe de theeblaadjes erbij. 3 Klop de boter erdoor (beurre monté). 4 Laat 5 minuten trekken en zeef de emulsie. Spinazie 1 Was de spinazie en verwijder de steeltjes. 2 Pluk de blaadjes van de lavas en de peterselie. 3 Verwarm de helft van de thee-emulsie met de lavas en de peterselie. 4 Doe na 1 minuut de spinazie erbij en roer 1 minuut goed door. N.B. zachtjes laten koken, anders schift de emulsie. 5 Breng op smaak met zout en peper. Kaasschuim <i>We gebruiken 2 isi flessen van 0,25liter en per fles 2 patronen</i> 1 Rasp de kaas of snijd hem in een fijne brunoise. 2 Breng over in de Magimix, giet er het kokende water bij en draai er een egale saus van. 3 Los de pro espuma erin op. 4 Zeef de kaassaus in de ISI-fles. 5 Breng de ISI-fles op druk met 2 patronen. Reserveer warm. <i>Elke 10 min de fles even schudden. Dit is essentieel!</i> Let op: 1. <i>Niet alle onderdelen van de isifles mogen in de vaatwasser!</i> 2. Alle schoongemaakte onderdelen terug zetten in de doos van de isi fles Bleekselderij 1 Haal de draden van de bleekselderij. 2 Haal met een dunschiller plakken van de stengels. 3 Snijd de plakken in stukken van 4 cm en daarna in lucifers. 4 Stoof de julienne vlak voor de service even in de resterende thee-emulsie. Croutons 1 Haal benodigd brood uit de vriezer. 2 Verwijder de korsten en snijd het brood in kleine dobbelsteentjes (0,5 cm). 3 Bak ze goudbruin in de boter, strooi er wat zout op en laat uitlekken op keukenpapier. Presentatie en uitserveren 1 Verwarm de spinazie 3 minuten in een oven van 275°C. 2 Leg een rondje spinazie midden op een (warm) bord. 3 Verdeel er de bleekselderij, croutons en kruiden over. 4 Schud de ISI-fles krachtig en spuit een wolk kaasschuim naast de spinazie.

Gepofte aardappel, erwtjes, asperges, soja-emulsie, panisse

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding <i>Dit is een gerecht met divers bereidingen van aardappel. Veel mooi snijwerk in gelijke delen.</i>
Gepofte Malta-aardappel 5 st middelgrote nieuwe aardappelen neutrale olie aluminiumfolie	Gepofte Malta-aardappel 1 Verpak elke aardappel met een klein beetje olie in aluminiumfolie en voeg wat zout erbij. 2 Pof 1 uur in een oven van 180°C laat wat afkoelen, verwijder de folie. 3 Snijd N/Z doormidden en schep zoveel vruchtvlees uit de schil dat een kuipje ontstaat. 4 Reserveer de schaal onder huishoudfolie.
Brunoise van Malta-aardappel enkele (kleine) Malta-aardappelen	Brunoise van Malta-aardappel 1 Schil enkele aardappelen en snijd in fijne brunoise (nauwkeurig snijden in gelijke blokjes van ca. ½ cm bij ½ cm). 2 Kook beetgaar in water, giet af en reserveer.
Paarse aardappel 100 g paarse aardappel sushi seasoning	Paarse aardappel 1 Kook de aardappelen in de schil tot gaar. Giet af, laat wat afkoelen en pel de schil. 2 Snijd in fijne brunoise, bedruip met ietsje sushi-seasoning en reserveer.
Erwtjes 200 g erwten (diepvries)	Erwtjes 1 Haal erwten uit de diepvries en kook beetgaar in extreem zout water. 2 Koel terug in ijswater en giet daarna af. 3 Reserveer met een drupje olie.
Witte asperges 4 st witte asperges	Witte asperges 1 Schil de asperges en blancheer kort tot beetgaar. 2 Reserveer de punten (ca. 3 cm), snijd deze in 4 stukjes. Snijd de rest in fijne brunoise
Panisse de Marseille 75 g kikkererwtenmeel 40 g water zwarte peper karwijzaad (heel) olie	Panisse de Marseille 1 Maak met het meel en water een dik beslag (<i>De bedoeling is dat je balletjes kunt rollen</i>). 2 Voeg wat olie, zwarte peper en ietsje gebroken (vijzel) karwijzaad toe. 3 Rol kleine balletjes (ca. 3 p.p.; diameter 1 à 1,5 cm). 4 Frituur op 175°C in neutrale olie (de buitenzijde moet krokant zijn, de binnenzijde smeug, maar wel gaar). 5 Reserveer de balletjes op een plaatje met keukenpapier. <i>Er staat een fles gebruikte olie op de kar, na gebruik zeven m.b.v. puntzeef waarin keukenpapier en teruggieten in de fles voor de volgende groep. Nb. VG gebruikt ook olie om te frituren.</i>
Soja-emulsie 3 g Coleman's mosterd dragonazijn suiker en zout sojamelk (ongezoet) neutrale olie	Soja-emulsie 1 Maak een stevige emulsiesaus met de ingrediënten en breng het goed op smaak (proeven in combinatie met de aardappel!). 2 Doe een deel in een spuitzakje en reserveer.
Garnering sisho purpe	Opmaak en uitserveren 1 Maak een salade van brunoise van aardappel en wat soja-mulsiesaus. 2 Plaats de salade in een rechthoekje op een bord. 3 Doe een flinke streep emulsiesaus onder in het schuitje. 4 Zet het halve aardappel-schuitje op de salade en druk wat aan. 5 Dresseer naar eigen inzicht de erwtjes, aspergestukjes, paarse aardappel en panisse in het aardappelschuitje. 6 Werk af met een paar puntjes emulsiesaus en met de cress.

Langoustine en rundernek

Ingrediënten (10 pers) Knoflookmousse 625 g aardappelen 38 g knoflookpoeder 375 g room zout Zwarte knoflookcreme 40 g zwarte knoflook 200 g water 5 g agar-agar Zout Yoghurtmayonaise 1 eidooier azijn olie mosterd 2 el grieks yoghurt (10%) Langoustines 10 st langoustines olijfolie peper en zout Rundernek of rundersukade 500 g rundernek Langoustineschuim 300 g visbouillon 2 g eidooiers Presentatie cress 	Bereiding Knoflookmousse 1 Kook de aardappelen. 2 Breng de room met het knoflookpoeder aan de kook. 3 Voeg zout naar smaak toe. 4 Draai in de keukenmachine de aardappelen en het roommengsel tot een gladde crème. 5 Reserveer. Zwarte knoflookcreme 1 Water, zwarte knoflook met een snuf zout aan de kook brengen. 2 Voeg de agar-agar toe en roer goed door. Breng op smaak (met sojasaus en worchestersaus). 3 Haal de pan van het vuur en giet het mengsel op een plaatje, zodat het kan opstijven. 4 Door het mengsel in een beker en blender met de stafmixer tot een gladde saus. Reserveer in een spuitzak. Yoghurtmayonaise 1 Maak een basis mayonaise. 2 Meng er 2 el griekse yoghurt(10%) door. 3 Reserveer. Langoustines Langoustines pellen 1 Maak de langoustines schoon, spoel af onder koud water en dep droog met keukenpapier. 2 Knip de snorharen af en verwijder het darmkanaal door een kleine insnijding te maken langs de buik (de scharen van de langoustines worden gereserveerd in de diepvries voor de volgende groep). 3 Bestrooi met peper en zout. 4 Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak ze kort (afhankelijk van de grootte) tot ze een mooie roze kleur krijgen en het vlees volledig gaar is. Rundernek of rundersukade 1 Zet een koekenpan op middelhoog vuur. 2 Doe peper en zout op het vlees en wrijf in met een beetje olie. 3 Schroeï in een droge koekenpan het vlees dicht. 4 Snijd het vlees in dunne plakken (op de kopse kant) en serveer direct. Langoustineschuim 1 Maak m.b.v. de fles fond 300 ml visbouillon. 2 Maak de bouillon sterker van smaak door de langoustinescharen (uit de vriezer) te trekken in de bouillon. 3 Haal de pan van het vuur en voeg de eidooier toe. 4 Maak direct schuim met de staafmixer (anders stolt je eidooier). Presentatie Maak een mooi bordje naar eigen inzicht.
---	--

Maanzaadtaartje met Leffe Tripel-ijs en cranberrysaus

Ingrediënten (10 pers)	Bereiding
Maanzaadtaartje 65 g zachte boter 3 st ei 75 g suiker 95 g maanzaad 25 g blanke hazelnoten snuf kaneel rasp van ½ citroen snuf zout Leffe Trippelijs 3 st eidooier 45 g honing 75 g suiker 1 fl Leffe Tripel 405 g room Cranberrysaus 50 g cranberry's (diepvries) 150 g Ruby port 25 g honing 80 g keukenstroop ½ st steranijs kaneel ½ st laurierblad Presentatie poedersuiker munt	Maanzaadtaartje 1 Bekleed een cakeblik met bakpapier. 2 Scheid de eieren en klop de boter luchtig in een ½ ltr-maatbeker. 3 Klop met een mixer de dooiers, ⅓ van de suiker, citroenrasp en zout tot een luchtige massa. 4 Spatel de eidooiermassa door de luchtige boter. 5 Klop de eiwitten half stijf, doe er dan geleidelijk de rest van de suiker bij en klop goed stijf. 6 Rooster de hazelnoten en hak grof. 7 Spatel de stijve eiwitten, de hazelnoten en het maanzaad door de eierdooier-botermassa. 8 Schep de massa in de cakevorm en bak de tart 30 minuten op 1650C (controleer met prikker op gaarheid). 9 Haal uit de oven en laat iets afkoelen. Leffe Trippelijs 1 Leg een rvs schaal in de vriezer. 2 Klop de room lobbij en zet apart. 3 Klop de eierdooiers met de honing en suiker dikschuimig. 4 Breng de Tripel aan de kook en reduceer tot de helft. 5 Neem de pan van het vuur en roer wat bier door de eierdooiermassa (familie maken). 6 Giet terug bij het bier en klop au bain-marie tot een gebonden crème (je moet een paadje kunnen trekken). Laat afkoelen tot kamertemp. 7 Spatel de lobbige room erdoor, laat afkoelen en draai er ijs van. 8 Zet het ijs in de voorgekoelde rvs schaal weg in de vriezer. Cranberrysaus 1 Breng de port, honing, keukenstroop, steranijs, kaneel en laurierblad aan de kook. 2 Doe de bessen erbij en laat 5 minuten meekoken. 3 Laat afkoelen en verwijder steranijs en laurierblad. 4 Pureer met de staafmixer en zeef. Proef of de saus goed op smaak is. 5 Breng over in een spuitfles. Presentatie 1 Portioneer de nog lauwwarme taart en bestuif met poedersuiker. 2 Drapeer de bessensaus en plaats er een stukje taart op. 3 Maak een quenelle van het ijs en plaats die op het bord. 4 Garneer met een blaadje munt en de hazelnoten.