CUISINE CULINAIRE
ZAANSTAD

November 2026

Crevette met mango en piccalilly crème

Broccolisoep met krokant van venkel en appeltagliatelle

Ricottaballetjes putanesca

Eendenborst met biet en zoete aardappelpuree

Kaneelparfait -warme appeltjes -crumble

VG	Simonsig Estate - Starting Blocks Chenin Blanc, 2024, 13%	€ 9.99	
TG1	Topf - Grüner Veltliner , 2025, 12%	€11.99	(gouden-combi!)
TG2	Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2020, 13.5%	€ 8.99	(gekoeld serveren!)
HG	Doudet-Naudin Pinot Noir, 2024, 12.5%	€ 8.99	(klassieker bij eend!)
NG	Château de la Peyrade - Muscat de Frontignan, 15%	€ 8.99	

Bron: gerechten van dit menu zijn afkomstig van zusterclubs van Cuisine Culinaire Nederland

Langoustine met mango en piccalilly crème

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
Crevette	**Crevette**
10 st garnalen diepvries (16/20 met pantser)	1 Pel de garnalen. Bewaar de pantsers en de koppen en spoel deze goed af en schoon. Deze worden gebruikt voor de bouillon. 2 Bewaar de schoongemaakte staarten in de koelkast tot gebruik.
Kreeftenbouillon	**Kreeftenbouillon**
1 el tomatenpuree 100 g witte wijn 300 g kreeftenbouillon	3 Zet pantsers en koppen aan in wat boter tot ze roze kleuren. 4 Voeg de tomatenpuree toe en verwarm waardoor hij ontzuurt. 5 Blus af met de wijn. 6 Maak 300 g bouillon met behulp van de fles kreeftenfond. 7 Verwarm de bouillon en voeg deze toe 8 Laat 20 min trekken. 9 Maak de bouillon op smaak met zout en peper. 10 Zeef de bouillon en bewaar tot gebruik.
Piccalilly crème	**Piccalilly crème**
4 el piccalilly 4 el crème fraîche	1 Pureer de piccalilly met een staafmixer en meng met de crème fraîche. 2 Passeer door een zeef en zet koel weg.
Monchou	**Monchou**
200 g Monchou	1 Zorg dat de monchou heel koud is door deze op een gastroplaatje in de diepvries te zetten voor ca 30 min. 2 Snijd de monchou in fjine brunoise (3 x 3 mm) en maak voor elk bord een portie van ongeveer 6 blokjes. Plaats de monchou koel tot uitserveren.
Mango	**Mango**
2 st mango (niet overrijp)	1 Schil 1 mango en snijd deze brunoise 1 x 1 cm. Bewaar tot gebruik. 2 Snijd van de andere mango, schijven van 2 mm dik. Steek hier rondjes van Ø 3cm uit en rondjes van een iets kleinere doorsnede.
Radijs	**Radijs**
3 st radijs rijstazijn olijfolie	1 Snijd de radijs in dunne schijfjes van 2 mm. 2 Ze de radijsschijfjes weg in een mengsel van rijstazijn en olijfolie. Proef even de combinatie met mango. De smaak van het mengsel blijft wat subtiel.
Eindbewerking	**Eindbewerking en presentatie**
1,5 g lecithine boter zonnebloemolie vene cress	1 Kruid de langoustinestaarten met peper en zout en bak ze in een half om half mengsel van zonnebloemolie en boter. Gebruik bakpapier in de koekenpan. 2 Doet de warme bouillon in een maatbeker en voeg de lecithine toe. Schuim de bouillon op met een staafmixer (de staafmixer schuin, draaiend in de bouillon steken zodat er lucht wordt toegevoegd aan de bouillon). Dit kan je meerdere keren herhalen om tekens nieuw schuim te maken. Serveer daarna direct. Alternatief is: gebruik de kleine kidde met 2 patronen. 3 Maak een mooi bordje naar eigen inzicht met een spiegel van de piccalillycrème , de crevette, blokjes monchou, de mango(blokjes en schijfjes), radijs en tot slot een toef van de bouillonschuim. 4 Dresseer met wat vene cress.

Broccolisoep met krokant van venkel en appeltagliatelle

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
Venkelchips 0,5 st venkel 50 g suiker 50 g water	**Venkelchips** 1 Snijd de venkelknol in flinterdunne plakken van 1 milliliter dikte. Gebruik de mandoline. 2 Maak het suikerwater door de suiker in het water op het vuur te laten oplossen. Laat afkoelen. 3 Haal de venkelplakken door het suikerwater en strijk er met je vingers langs om overtollig suikerwater te verwijderen. 4 Verspreid ze over een bakplaat die vooraf bekleed is met een siliconenmatje. 5 Plaats in een oven van 75°C en droog ze ongeveer 2 uur. Draai na ongeveer een uurtje alle plakjes venkel een keer om. Bewaar tot uitserveren
Appeltagliatelle 500 g appel, Granny Smith	**Appeltagliatelle** 1 Smeer een siliconenmatje in met een neutrale olie. 2 Snijd de appels doormidden en leg ze met de platte kant naar beneden op het siliconenmatje. 3 Rooster ze 30 min. in een oven van 175°C tot ze zacht zijn. 4 Verwijder schil en klokhuis en duw de geroosterde appel door een fijne zeef, zodat het een puree wordt. 5 Maak het siliconenmatje schoon en smeer opnieuw in met neutrale olie. 6 Smeer de appelpuree hier dun op uit en droog 75-100 min. in een oven op 75°C. Houdt na 75 minuten de appelpuree goed in de gaten, risico op verbranden! 7 Snijd tot slot de appelvellen in tagliatelle (2 sliertjes per persoon).
Kruidenolie 17 g basilicum 17 g peterselie 23 g dragon 120 g druivenpitolie chili-olie zout peper	**Kruidenolie** 1 Pluk de kruiden en blancheer ze enkele seconden in kokend water. 2 Koel direct terug op ijswater. 3 Knijp de kruiden goed uit, snijd grof en blender vervolgens met de olie. 4 Laat de olie door een fijn zeefje lopen.
Broccolisoep 750 g broccoli 25 g olijfolie 2 tn knoflook 750 g kippenbouillon 140 ml slagroom 35% 20 g munt 15 g lavas 120 g Parmezaan, geraspt zout en peper	**Broccolisoep** 1 Snijd de broccoli in kleine roosjes (ze moeten op een lepel passen) en bewaar de stelen voor de broccolistelen fondant. 2 Stoof de broccolik onder een cartouche met olijfolie en knoflook ca. 15 min. 3 Voeg de kippenbouillon toe en stoof langzaam tot de broccoli gaar is. 4 Draai de soep glad in een blender met de slagroom, munt, lavas en Parmezaanse kaas. 5 Breng op smaak met zout en peper.
Broccolistelen fondant broccolistelen (restant van broccolisoep) 100 g boter 5 g tijm 1 tn knoflook	**Broccolistelen fondant** 1 Schil de dikke broccolistronken en snijd ze in de lengte in kwarten en daarna in stukken van 4 à 5 cm. 2 Smeer de boter egaal uit over de bodem van de pan en druk daar de broccolistelen op het snijvlak in. 3 Voeg de rest van de ingrediënten en voeg 0,5 dl water toe. 4 Bedek met een cartouche (passend velletje bakpapier) en zet op middelhoog vuur.

50 g water 3 g korianderzaad zout (naar behoefte) **Gestoomde bimi** 100 g bimi **Eindbewerking** Gestoomde bimi Broccolistelen fondant	5 Stoom de broccolistelen half beetgaar, alvorens de cartouche te verwijderen. 6 Laat nu het vocht verdampen, waardoor de boter zal karamelliseren en de broccolistelen goudbruin kleuren. **Gestoomde bimi** 1 Gebruik een tourneermesje om eventuele uitstulpingen en kleine aangroeiingen van de steel te snijden. 2 Schil de steel van de bimi met een dunschiller, zodat de donkergroene toplaag netjes weg is en hij over de gehele lengte dezelfde dikte heeft. 3 Stoom de bimi 3 a 4 minuten tot deze beetgaar is. **Eindbewerking en presentatie** 1 Giet de soep in soepborden, leg het garnituur er bovenop en sprenkel wat kruidenolie over de soep.

Ricottaballetjes putanesca

Ingrediënten 10 personen	**Bereiding**
Ricottaballetjes	**Ricottaballetjes**
120 g Parmezaan, geraspt 500 g ricotta 75 g bloem 3 st eieren 75 g panko	2 Laat de ricotta minimaal 30 min. uitlekken met behulp van van een zeef en keukenpapier. Druk de ricotta wat aan in de zeef. 3 Meng de uitgelekte ricotta met de geraspte Parmezaan en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en zout en roer goed door. Zet dit mengsel nog 15 min, in de vriezer. 4 Er kan daarna op 2 manieren te werk gegaan worden: Bekleed een bakplaat met bakpapier. 5 Maak 30 gelijke balletjes van het mengsel en zet ze met wat tussenruimte op de bakplaat. 6 Zet de bakplaat in de vriezer zodat de balletjes op kunnen stijven, ca 30 min. 7 Haal de balletjes zodra ze stijf zijn door een diep bord met bloem, daarna door de losgeklopte eidooiers en tot slot door de panko. 8 Zet de balletjes daarna nog ca 15min. in de vriezer om op te stijven.
Tomatencompote	**Tomatencompote**
1 st ui 6 tn knoflook 15 st tijmtakjes 100 g witte wijn 1 kg tomaten	1 Kruis de tomaten in, ontvel (enkele seconden in gekookt water dompelen) en snij in brunoise. 2 Zweet de gesnipperde ui en de grof gehakte knoflook in een pan met een scheut olijfolie. Ze mogen niet kleuren. 3 Voeg de tijm toe en blus af met de witte wijn. 4 Laat de wijn volledig verdampen en voeg de tomatenbrunoise toe aan de pan. 5 Laat ongeveer 1 uur uitzweten op een laag vuur. 6 Voeg ½ tl zwarte peper en ½ tl fijn zeezout toe. Haal de takjes tijm uit de compote en prak de compote iets fijner. Je kunt ook de staafmixer gebruiker, maar het is niet de bedoelling dat het een gladde saus wordt. 7 Bewaar de compote in de koelkast voor de putanesca.
Putanesca	**Putanesca**
5,5 el gesnipperde sjalot 3 el taggiasche olijf 4,5 tl groene olijf 3 el kappertjes 4,5 tl ansjovis 750 g tomatencompote (gemaakt) olijfolie	1 Verhit een scheut olijfolie in een pan en zweet de sjalot aan. 2 Snijd de olijven, kappertjes, ansjovis en knoflook fijn, voeg toe en roer goed door. 3 Voeg de tomatencompote toe en laat de putanesca zolang mogelijk trekken op een laag vuur. 4 Breng indien nodig op smaak met peper en zout en chilivlokken.
Eindbewerking en presentatie	**Eindbewerking en presentatie**
Pecorino, geraspt limoenschil	1 Verhit in een pan een royale scheut olijfolie en een klont boter (50 – 50) op middelmatig vuur. 2 Haal de ricotta balletjes uit de koelkast en bak ze gedurende enkele minuten al rollend goudbruin. 3 Laat ze uitlekken op keukenpapier. 4 Maak een mooi bordje naar eigen inzicht met de een spiegel van de warme putanesca en ricotta balletjes. 5 Rasp daarna over de borden wat pecorino en geraspte schil van de limoen. (niet eerst raspen, dat verdeelt heel lastig).

Eendenborst met biet en zoete aardappelpuree

Ingrediënten 15 personen	Bereiding
Eendenborst	**Eendenborst**
4 st eendenborst	1 Trek/snij het vel van de eendenborsten en bewaar.
olijfolie	2 Doe de borsten in vacuümzakken met een scheut olijfolie en tijm. Gaar de borsten sous-vide één uur op 57°C.
tijm	3 Doe olie in een koekenpan en bak de vellen van de eendenborst knapperig. Maal de knapperig gebakken vellen met een deegroller tot "kaantjes".
	4 Haal de borsten uit de zakken en dep droog.
	5 Schroei de borsten bruin aan beide zijden in een gloeiendhete pan met een drup zonnebloemolie.
Chocolade	**Chocolade**
75 g donkere chocolade	1 Doe de chocolade in een spuitzak en verwarm in een maatbeker met water van 40°C.
	2 Masseer de chocolade af en toe tot alles gesmolten is. Houd warm.
Zoetzure bieten	**Zoetzure bieten**
2 st rode bieten	1 Schil de bieten en snijd in flinterdunne plakjes m.b.v. de mandoline.
200 g azijn	2 Breng azijn, suiker, zout en water aan de kook en roer tot alles opgelost is. Giet over de bietenplakjes en laat marineren tot gebruik.
75 g suiker	3 Snijd de plakjes met een snede vanaf het midden tot aan de rand.
1 el zout	4 Vorm de plakjes tot tuitjes door de snedekanten over elkaar heen te schuiven.
100 g water	
Gepofte bieten	
4 st rode bieten	**Gepofte bieten**
	1 Doe de bieten op een plaat in de oven en pof ze 1 uur op 170°C.
	5 Laat iets afkoelen en wrijf/snij de schil eraf en haal met een parisienneboortje kleine "bolletjes" uit de rode biet. Houd warm.
Zoete aardappelpuree	
4 st zoete aardappel	**Zoete aardappelpuree**
boter	1 Schil de zoete aardappels en snijd in stukken.
	2 Gaar de aardappels in gezouten water en giet af.
	3 Doe de aardappels met een klont boter in de Magimix en draai tot puree. Breng op smaak met zout en peper.
	4 Doe de puree in een spuitzak en reserveer warm.
Eindbewerking en presentatie	
vene cress	**Eindbewerking en presentatie**
maldon zout	1 Spuit een rozetje zoete aardappelpuree midden op de borden.
	2 Trancheer de eendenborsten in tranches van 0,5 – 1 cm.
	3 Leg de tranches in een halve maanvorm op de borden.
	4 Leg enkele plakjes zoetzure biet op de borsten en versier met vene cress.
	5 Strooi wat eenden "kaantjes" rond de borsten.
	6 Spuit dunne "reepjes" chocolade rond de eendenborst.
	7 Leg de gepofte biet "bolletjes en de tuitjes zoetzure biet tegen de borsten.
	8 Doe er een paar vlokjes Maldon zout op.

Kaneelparfait -warme appeltjes -crumble

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
Kaneelparfait	**Kaneelparfait**
225 g melk	1 Breng de melk met de kaneelstokjes en 65 g suiker op laag vuur aan de kook.
30 g kaneelstokjes	2 Laat het geheel ca. 1 uur heel zachtjes trekken op stand 2 (?) met deksel op de pan.
50 g suiker	
140 g suiker	3 Klop intussen de eidooiers met de rest van de suiker tot het mengsel dik en romig is.
6 st eidooiers	
300 g room	4 Giet de melk met kleine beetjes tegelijk door een fijne zeef bij het dooiersmengsel en meng alles goed na elke toevoeging.
55 g kaneellikeur	
	5 Giet het mengsel in de pan terug en zet de pan op een laag vuur.
	6 Verwarm het mengsel al kloppend met een garde tot een romige gebonden vla (Laat niet langer dan een tel borrelen, om schiften te voorkomen).
	7 Giet in een kom en zet die in een grotere, met ijsblokjes gevulde schaal.
	8 Klop de vla met de mixer tot hij volledig is afgekoeld.
	9 Breng de massa op smaak met de kaneellikeur.
	10 Klop de slagroom wolkig dik en spatel zo luchtig mogelijk door de vla
	11 Doe de massa in r.v.s. soufflébakjes en zet die tenminste 2 uur in de diepvries om de parfait te laten bevriezen.
	Tip: zet de soufflebakjes vooraf in shockvriezer.
Warme appeltjes	**Warme appeltjes**
4 st appels	1 Schil de appels, snijd in achten en verwijder het klokhuis.
50 g roomboter	2 Tourneer de appelpartjes in gelijke (bananen)vorm.
2 el suiker	3 Verwarm de boter met de appelpartjes, strooi er suiker naar smaak bij en blus af met een beetje calvados.
scheutje calvados	
Crumble chocoladecake	**Crumble van chocoladecake**
100 g suiker	1 Klop de boter met de suiker in een keukenmachine.
100 g amandelpoeder	2 Voeg dan de amandelpoeder toe en meng tot het één geheel is.
60 g bloem	3 Zeef dan de bloem en de cacaopoeder erdoor en meng goed.
25 g cacaopoeder	4 Rol het deeg dun uit op een siliconenmat met behulp van folie en een deegroller.
80 g roomboter, ongezouten	5 Bak af op 160^{o}C (in ongeveer 12 minuten).
	6 Laten afkoelen en daarna een crumble van maken.
Eindbewerking	**Eindbewerking en presentatie**
10 st blaadjes munt	1 Strooi op de bodem van de gekoelde bordjes de crumble.
	2 Wikkel de vormpjes vlak voor het opdienen een paar tellen in een hete doek en stort de parfait op de crumble.
	3 Leg 3 partjes warme appel rondom het parfait vormpje.
	4 Werk af met een blaadje munt.