

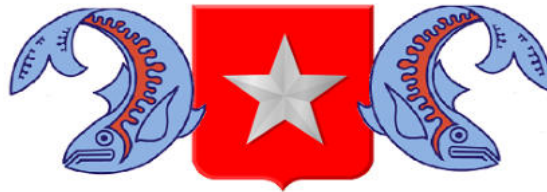


Cuisine Culinaire  
Nederland

*Ruud's Kookboek*

***Receptuur maart 2016***  
***(Cuisine Culinaire Maastricht)***

*Cuisine Culinaire*



*Maastricht*

## Receptuur maart 2016

Taartje van witlof met Hollandse garnalen

\*

Kalfshaas met gamba's en Kerriemayonaise

\*

Forel met waterkers en zoetzuur

\*

Sukade met uiencompote appelsabayon en truffel

\*

Makarons met chocolade, smeug  
sinaasappellaagje en sorbet van basilicum

## Taartje van witlof met Hollandse garnalen

<b>Ingrediënten voor 10 pers.</b> 250 gr. witlof 25 ml. Olijfolie 5 takjes dragon 75 ml. crème fraîche 350 gr. Hollandse garnalen Peper Zout  serveerringen	<b>Bereiding:</b> Snijd de witlof in vieren, verwijder de stronk en snijd het lof in dunne reepjes (julienne). Maak het lof aan met de olie en breng op smaak met peper en zout. Snijd de dragon fijn en roer het kruid door de crème fraîche. Meng de dragonsaus door de garnalen.
--	---

### Presentatie:

Verdeel de witlof over 10 ringen. Leg de garnalen erop en versier met 1 klein sprietje dragon.



## Kalfshaas met gamba's en Kerriemayonaise

Ingrediënten voor 10 personen	Bereidingswijze
<p>450 gr. kalfshaas Olijfolie Zout en peper</p> <p><b>Mayonaise:</b> voor 360 gr. 3 eieren 1½ tl. Dijon mosterd 1½ tl. Witte wijnazijn 3 dl zonnebloemolie 2½ tl citroensap Zout en peper Kerrie-poeder</p>	<p>Snijd de kalfshaas tot een fijne tartaar en breng op smaak met zout, peper en 3 eetl. olijfolie.</p> <p>Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen. Splits de eieren. Je hebt alleen de dooiers nodig. Doe de dooiers mosterd en azijn in een kom. Voeg wat zout en witte peper toe. Voeg tijdens het kloppen eerst druppelsgewijs de olie toe. Wanneer de saus dik wordt kun je de olie in een klein straaltje bij het mengsel gieten. Hoe dikker de saus wordt hoe meer olie je tegelijkertijd kunt toevoegen. Als laatste voeg je het citroensap toe. Breng de mayonaise op smaak met zout, peper en kerrie-poeder en doe over in een spuitzak.</p>
<p>5 pomodori-tomaten Sushi rijstazijn 3 sjalotjes olijfolie</p>	<p>Ontvel de tomaten (pliceren). Verwijder zaad en zaadlijsten en snijd in blokjes van 1/2 × 1/2 cm. Breng op smaak met zout, peper, olijfolie, ragfijn gesneden sjalot en enkele druppels rijstazijn.</p>
<p>6 granny Smith appels 3 dl. appelsap 3 blaadjes gelatine</p>	<p>Week de gelatine in koud water. Breng het appelsap aan de kook, haal van het vuur en los de geweekte gelatine erin op. Laat afkoelen. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in fijne brunoise. Roer de blokjes door de appelgelei en zet in de koelkast.</p>
<p>20 rauwe garnalen Olijfolie</p>	<p>Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en bak ze in olijfolie tot ze roze kleuren.</p>
<p>1 krop frisée 30 gr. sesamzaad ½ bos bieslook ½ bos kervel ½ bos dragon</p>	<p>Was de frisée en verdeel in klein toefjes en meng met het sesamzaad.</p>

### Presentatie:

Verdeel de tartaar met behulp van een ring over de borden iets uit het midden.  
Leg er 2 quenelles appelgelei tegenaan.  
Maak aan de andere kant een sierlijke lijn van afwisselend toefjes mayonaise en tomaatblokjes.  
Leg op de tartaar 2 garnalen en hierop een toefje frisée.  
Steek in de frisée een takje dragon, een takje kervel en 3 sprietjes bieslook.

## Forel met waterkers en zoetzuur

Ingrediënten voor 10 personen:	Bereiding
5 forellen 100 ml. Olijfolie Peper Zout Magnetonfolie	Verwarm de oven voor op 60°C. Fileer en ontgraat de forellen. Leg de filets met de huid naar boven op een ingevette plaat. Bestrijk ze met olijfolie en kruid ze met peper en zout. Bedek ze met magnetonfolie en gaar ze 6 min. in de oven. Trek als ze mooi gaar zijn de huid er vanaf en leg iedere filet op een koud bord.
200 gr kruimige aardappels 5 bosjes waterkers	Schil de aardappels, snijd in grove stukken en kook ze in water met wat zout gaar. Pureer, laat afkoelen en zet weg tot gebruik. Was de waterkers en blancheer in heel weinig water. Pureer de waterkers in de blender, en bind met een beetje aardappelkruim tot een spuitbare dikte. Breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak.
3 komkommers 500 ml. Azijn 650 gr. Suiker	Kook de azijn met de suiker tot de suiker is opgelost. Laat onmiddellijk afkoelen. Steek met de parisienneboor 40 bolletjes uit de ongeschilde komkommers en marineer deze tot gebruik in de koude zoetzuur.
1 struik bleekselderij met veel blad	Haal de blaadjes als bosjes van de stengels en bewaar tot gebruik in ijswater. Haal de draden van de stengels en snijd deze in staafjes van 6 cm. lang. Snijd de staafjes in de lengte in dunnere staafjes van 4mm. Bewaar ook deze in ijswater.
2 venkelknollen	Pluk het groen van de venkelknollen en bewaar in ijswater. Snijd de venkelknollen in de lengte doormidden en snijd ze in flinterdunne plakjes. Bewaar in ijswater.
2 bosjes radijs	Maak de radijsjes schoon en was ze. Snijd de kroontjes eraf en snijd ze in dunne plakjes. Bewaar in ijswater.
50 gr. Volle yoghurt 90 gr. Eiwit 15 ml. Sushi rijstazijn 300 ml. Olijfolie Zout	Meng de yoghurt, eiwit en de sushi azijn met een staafmixer en voeg de olijfolie daarna met een straaltje toe en draai tot een gladde emulsie. Doe in een spuitzak.
Evt. 5 gele viooltjes	

**Presentatie:** Kijk heel goed naar de foto en maak de borden volgens voorbeeld op.



## Sukade met uiencompote appelsabayon en truffel

Sukade (Flat Iron) .... vaak denken we dan aan oma's stoofpot die urenlang op het vuur staat. Maar het vlees van bijvoorbeeld de Wagyu en de Chianina is zo ontzettend mooi, dat zelfs de sukade na een korte grill-tijd supermals is. Bij de Sligro hebben ze US Grain-Fed sukade liggen, de koeien waar dit vlees vanaf komt worden de laatste fase van hun leven gevoerd met een graan dieet, dit zorgt voor een mooie marmering van vet en een heerlijke smaak aan het vlees. Steaks e.d. van deze koeien zijn erg duur, maar de onbekendere stukken zoals de bavet, sukade e.d. zijn prima te betalen. De slager vragen om de zeen er uit te snijden.

Ingrediënten voor 10 personen:	Bereiding:
5 eetl. Olijfolie 2 prei 250gr. knolselderij 2 uien 1 teen knoflook ½ takje rozemarijn 1 laurierblad 2 eetl. Tomatenpuree 350 ml. rode wijn 450 ml. kalfsfond 400 gr normale sukadelappen 10 sjalotjes Aluminiumfolie	Verwarm de oven voor op 160°C. Verhit in een ovenvaste stoofpan de olijfolie en bak hierin de sukade aan beide zijden snel aan. Haal uit de pan. Snijd het wit van de prei in ringetjes, de selderij in blokjes en snipper de ui. Pel de knoflook en plet met de platte kant van een mes. Voeg prei, knolselderij, ui, knoflook, rozemarijn en het laurierblad toe aan het bakvet en bak ca. 3 min. Roer de tomatenpuree erdoor en stoof even mee. Voeg de rode wijn toe en kook even mee. Voeg de kalfsfond toe en laat op hoog vuur inkoken tot 2/3. Leg de gebakken plakken sukade erin. Dek af met aluminiumfolie en laat ca. 30 min. stoven in de oven. Dit heet: braiseren Haal de pan uit de oven en voeg de schoongemaakte hele sjalotjes toe. Weer afdekken met folie en nog ca. 30min. stoven in de oven. Haal de sukade (pas op dat de stukjes niet kapot gaan !!! ) en de sjalotjes uit de jus. Zeef de jus en kook deze in tot de helft. Halveer de sjalotjes. Leg de sukade en de sjalotjes terug in de jus en zet apart tot gebruik.
125 gr. roomboter 10 zoete uien 250 ml. Appelsap Zout peper	Snipper de uien. Verwarm de boter in een pan en fruit de uien ca. 5 min. tot ze zacht maar wel nog wit zijn. Roer het appelsap erdoor en laat nog 15 min. zachtjes stoven tot de uien helemaal gaar zijn. Pureer met de staafmixer tot uiencompote. Breng op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak met grove mond.
5 grote gekookte bieten 3 rauwe rode bieten	Snijd de gekookte bieten in plakken van 1 cm. en steek er rondjes uit met de steekvorm. Zet apart. Snijd de rauwe biet in zeer dunne plakjes. Steek hier eveneens rondjes uit.

<p>5 eetl. Olijfolie 2 ½ eetl. rode wijnazijn zout/peper ronde steekvorm van 3 cm</p>	<p>Klop een dressing van de olijfolie, wijnazijn, zout en peper. Leg de rauwe bietenplakjes tot gebruik in de dressing.</p>
<p>65 gr. roomboter 8 druppels truffelolie 3 vellen brique-deeg of filodeeg bakpapier</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de roomboter en roer er de truffelolie door. Smeer deze truffelboter over het brique-deeg en strooi er een beetje zout en peper over. Steek er 30 rondjes uit. Leg ze tussen 2 vellen bakpapier en bak ze in ca. 15 min. krokant. Laat afkoelen.</p>
<p>250 ml. Appelsap 8 eidooiers 1 eetl. Sushiazijn</p>	<p>Vlak voor het uitserveren: Meng het appelsap in een kom met de eidooiers en de sushiazijn. Zet de kom boven een pan met kokend water en klop met een mixer in ca. 10 min. tot een schuimige saus.</p>
<p>100 gr. roomboter 800 gr. sukade (schoongemaakt, zonder zenen) aluminiumfolie</p>	<p>Bestrooi de sukade met zout en peper en bak in de hete boter in ca. 3 min. aan elke kant mooi bruin. Haal uit de pan, wikkel in aluminiumfolie en laat 5-6 min. rusten. Snijd in 10 stukjes.  Verwarm de gare bietenplakjes en breng op smaak met zout en peper. Verwarm de gebraiseerde sukade met de sjalotjes.</p>

**Presentatie:**

Maak in de lengte op een warm bord een mooie compositie van sjalotjes, gekookte bietenplakjes, rauwe bietenplakjes, toefjes uiencompote en enkele krokantjes.  
Leg in het midden een stukje gebraden sukade.  
Leg er aan een punt de gebraiseerde sukade naast.  
Leg hierop een truffelkrokantje.  
Maak het bord verder op met de appelsabayon en aan de andere kant van het vlees de jus van de gebraiseerde sukade.



## Makarons met chocolade, smeuïg sinaasappellaagje en sorbet van basilicum

<b>Ingrediënten voor 12 personen</b>	<b>Bereiding:</b>
<b>Makarons</b> 90 gr pure amandelbroyage (gemalen amandelen) 12 gr cacaopoeder 180 gr poedersuiker 80 gr eiwitten 20 g poedersuiker	<b>Makarons:</b> Meng de broyage, het cacaopoeder en 180 gram poedersuiker grondig. Klop de eiwitten tot sneeuw met 20 gram poedersuiker. Voeg toe aan het eerste mengsel. Verdeel het beslag in hoopjes op bakpapier. Laat de makarons 30 minuten rusten. Plaats dan 20 tot 25 minuten in de oven op 140°C.
<b>Sinaasappellaagje</b> 4 perssinaasappelen 160 gr hele eieren 180 gr fijne kristal suiker 120 g boter 4 handsinaasappelen	<b>Smeuïg sinaasappellaagje:</b> Rasp de schil van de 4 perssinaasappelen en pers ze uit om 140 gr vruchtensap te krijgen. Meng de kristal suiker met de eieren, voeg het sinaasappelsap en de geraspte schil toe en laat, al roerend garen au bain marie, totdat de massa indikt. Voeg de boter in stukjes toe en laat emulgeren. Bewaar. Schil de handsinaasappelen en snijd de partjes tussen de vliezen uit. Bewaar.
<b>Basilicumsorbet</b> 40 gr basilicum 10 gr platte peterselie 250 gr suikerstroop (250 gr suiker per ½ liter water)	<b>Basilicumsorbet:</b> Dompel de basilicumblaadjes en de platte peterselie even onder in kokend water en laat afkoelen op ijs. Laat uitlekken en mix het met de suikerstroop. Druk door een fijne zeef en laat draaien in de ijsmachine. Bewaar in de diepvries.
<b>Basilicumblaadjes gefrituurd</b> ½ ltr. frituurolie/vet 24 basilicumblaadjes	<b>Basilicumblaadjes gefrituurd</b> In klein pannetje een klein laagje olie verhitten. De basilicumblaadjes met enkele tegelijk in olie onderdompelen en ca. 30 sec. frituren, tot ze glazig en krokant zijn. Met vork of kleine schuimspaan blaadjes uit olie scheppen en op keukenpapier laten uitlekken.
<b>Cacaosaus</b> 200 ml melk 50 gr poedersuiker 30 gr cacaopoeder 50 gr eierdooiers	<b>Cacaosaus:</b> Verwarm de melk. Voeg de cacao toe. Meng de eierdooier met de poedersuiker. Laat een weinig cacaomelk al kloppend over het eimengsel vloeien en daarna de rest. Laat op een laag vuur de massa al roerend indikken. Niet laten koken. De saus is klaar als hij aan de achterkant van de lepel blijft plakken en je met een vinger een zichtbare streep kunt trekken.(crème anglaise)
	<b>Benodigdheden</b> bakpapier (of siliconematje), zesteur, fijne zeef, ijsmachine

**Presentatie:**

Giet een lijntje cacaosaus op het bord.

Leg er telkens 3 makarons op waarop een smeug sinaasappellaagje is aangebracht.

Leg er de ontvliesde sinaasappelpartjes op.

Schik er een bolletje basilicumsorbet bovenop.

Versier met cacaosaus en gefrituurde blaadjes basilicum.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>