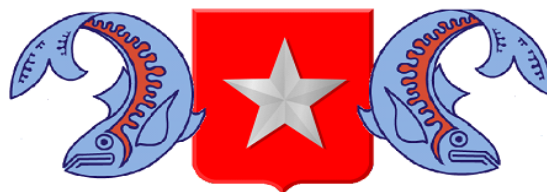


Cuisine Culinaire



Maastricht

Receptuur februari 2016

Geschroeide tonijn met verse kruiden

*

Filodeeg met geitenkaas, witlof met walnoten

*

Coquille/Komkommer

*

Eendenborst met sinaasappelsaus, olijven, witlof en aardappelgratin

*

Taartje van chocolade met frambozen

Geschroeide tonijn met verse kruiden

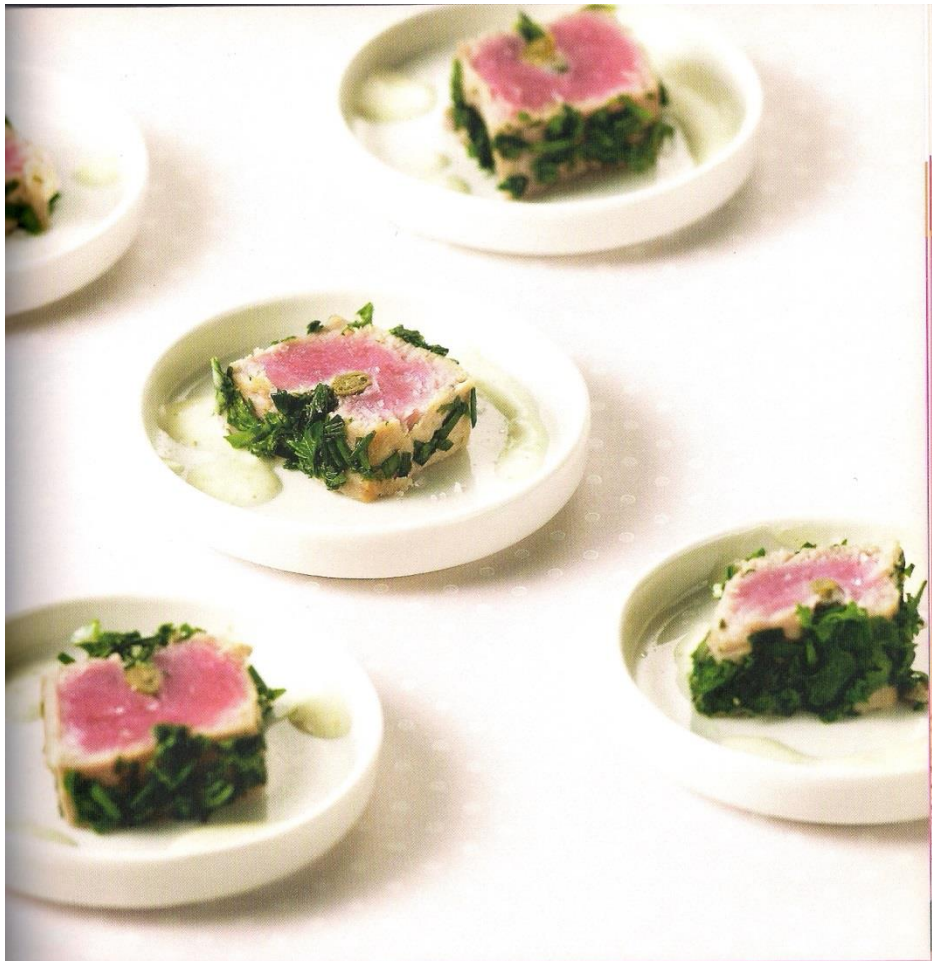
Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

300 gram tonijn, in de lengte in repen van circa 3 cm breed gesneden
2 el kappertjes
2 el olijfolie
6 el kruiden (peterselie, basilicum, bieslook, dragon) fijngehakt
zout

Bereiding

Maak een inkeping in de zijkant van de repen tonijn en vul deze met de kappertjes. Druk de tonijn weer dicht.
Verwarm de olie in een pan en schroei de tonijn aan alle kanten heel even dicht.
Rol de tonijn door de kruiden en laat de repen afkoelen in de koeling.
Snijd de repen tonijn in stukken van 2 cm en serveer deze op kleine schaalpjes.



Filodeeg met geitenkaas, witlof met walnoten

Ingrediënten:	Bereiding
20 plakjes filodeeg 1 doosje geitenkaas (president) 25 ml geconcentreerde balsamico 25 ml honing (bloesem) 47 gram rietsuiker ½ losgeklopt ei	Vuurvaste bakjes bestrijken met boter. Steek rondjes uit het filodeeg met een diameter van 18 cm. Vouw het deeg in “ bakjes “, 2 plakjes per bakje. Vul de bakjes met een schijfje (2/3 van de schijf) geitenkaas. Hierop aanbrengen: 1 afgestreken theelepel rietsuiker ½ theelepel balsamico ½ theelepel honing Vouw het pakketje bijna helemaal dicht (verwijder met een schaar de overstekende punten van het filodeeg) en bestrijk de randen met losgeklopt ei. Verwarm de oven voor tot 190 °C. Afbakken in een oven op 190 °C, tot goudbruin. (ongeveer 10 minuten)
65 gr walnoten	De walnoten in een hete koekenpan even aanzetten dan verdelen in grove stukken.
4 struikjes witlof	30 blaadjes witlof prepareren tot schuitvormige producten (de kleine en grote bladeren zijn niet te gebruiken). Bestrijk de schuitjes met iets walnootolie en plaats de schuitjes in de oven (190°C) tot er een lichte verkleuring optreedt. Uit de oven nemen en even laten afkoelen.
100 gr zachte geiten kaas (zachter dan de bovengenoemde) 1 takje tijm walnootolie honing	Verdeel de geitenkaas over de blaadjes witlof. Bestrooi met wat tijmblaadjes. Bedruppelen met walnootolie en honing. Verdeel de walnoten over de blaadjes en deze bedruppelen met wat honing. Vlak voor het uitserveren 3 min. onder de grill zetten.
½ flesje balsamico crème	

Uitserveren:

Haal de pakketjes uit de bakjes.

Centraal op het bord een pakketje filodeeg.

Rondom drie blaadjes witlof (stergewijs).

Tussen de witlofblaadjes wat druppels balsamicocrème spuiten.



Coquille/Komkommer

<p>Receptuur voor 10 personen</p> <p>INGREDIËNTEN</p> <p>MARSHMALLOW</p> <p>200 ml komkommer sap van 2 komkommers 50 g suiker 5 blaadjes gelatine peper uit de molen zout naar smaak</p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>50 ml komkommer sap van ½ komkommer 150 ml Olitalia Toscano Olijfolie enkele druppels limoensap peper en zout</p> <p>LAUWWARME MAYONAISE</p> <p>55 g eidooier 40 g eiwit 4 g dragonedik 2,5 g zout 6 slagen van de pepermolen 5 g Dijon mosterd fijn 150 ml zonnebloemolie 25 ml Valderrama Picudo olijfolie 2 g gemalen zwarte peper 1 oester</p> <p>CANNELLONI'S</p> <p>1 komkommer 3 coquilles</p>	<p>BEREIDINGSWIJZE</p> <p>MARSHMALLOW</p> <p>Maak van 2 komkommers met schil 200 ml sap in de sapcentrifuge. Week 5 blaadjes gelatine in koud water tot ze zacht zijn. Verwarm 100 ml komkommer sap met de suiker, los daarin de gelatine op, voeg de rest van het sap toe en breng het op smaak met zout en peper. Klop het gedurende een half uur koud in een keukenmachine. Doe de massa in kleine, met olie ingevette flexipan vormpjes en laat dit 1 uur opstijven (30 marshmallows maken).</p> <p>VINAIGRETTE</p> <p>Ontdoe 1 komkommer voor de vinaigrette van zaadlijst, schil behouden, anders wordt de vinaigrette te waterig. Maak hier ook sap van in de sap centrifuge. Doe alle ingrediënten in een hoge beker en meng het met de staafmixer tot een homogene vloeistof.</p> <p>MAYONAISE</p> <p>Draai de dooier, het wit, de edik, het zout, de pepers en de mosterd samen met de oester in een hoge beker tot een gladde zalf. Voeg vervolgens met een dun straaltje de beide oliën onder voortdurend kloppen toe zodat er een mooie mayonaise ontstaat. Wrijf het tot slot door een fijne zeef en doe het in het ISI apparaat waarop 2 gaspatronen worden gezet. Als de mayonaise te koud wordt, plaats de ISI fles dan heel even in een pan met wat warm water. Reserveer 10 coquilles, maak ze evt. schoon en spoel ze af en leg ze vervolgens op een schone doek te drogen, halveer ze. Snijdt de coquilles doormidden. Peper en zout en bak coquilles om en om op hoog vuur vlak voor het uitserveren.</p> <p>CANNELLONI'S</p> <p>Snijd van de laatste komkommer 4 dunne repen en leg ze plat neer. Hak de 3 overige coquilles zeer fijn</p>
---	--

<p>1 limoen Olijfolie Peper Zout</p>	<p>(tartaar) en maak ze op het allerlaatste moment! aan met olijfolie en peper en zout met rasp van limoen. Verdeel de tartaar gelijkmatig over de komkommerrepen en rol voorzichtig op. Snij hiervan 30 kleine cannelloni's.</p>
<p>10 coquilles Borage (komkommerkruid) Peper Zout 15 oesterblaadjes</p>	<p>PRESENTEREN</p> <p>Zorg dat de borden NIET warm zijn. (plaats de marshmallows er als laatste op) Neem een bord en trek een streep met de vinaigrette. Plaats de cannelloni's haaks naast de vinaigrette. Spuut 2 toefjes lauwarme mayonaise op de vinaigrette en leg hier 2 blaadjes borage (komkommerkruid) op. Snijdt de coquilles doormidden. Zout en peper ze en bak ze om en om op hoog vuur heel kort. Leg de marshmallows naast de toefjes mayonaise en garneer met een half oesterblad, Plaats de coquilles aan weerszijden op de vinaigrette</p>



Eendenborst met sinaasappelsaus, olijven, witlof en aardappelgratin

<p>Ingrediënten: (voor 20 personen!!!!)</p> <p>2 sjalotjes 1 teen knoflook 1 kleine winterwortel 1 smalle prei 6 jeneverbessen 6 peperkorrels 4 el olijfolie 1½ dl. rode wijn 1 dl. rode port 3 perssinaasappelen 2 el. Grand Marnier 5 dl. kalfsfond 2 tl. honing zout, peper ca. 50 gr. koude boter in blokjes</p> <p>1½ kilo vastkokende aardappelen 6 dl. slagroom 6 dl. crème fraiche 4 takjes tijm 1 teen knoflook zout peper 6 eieren</p> <p>10 tamme eendenborsten (Magrets de Canard, ± 80 gr. per persoon) zout peper 3 el olie 40 g boter 200 gr. kleine zwarte olijven met pit</p>	<p>Bereiding: Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 160°C.</p> <p>Saus: Pel en snipper de sjalotten en de knoflook, maak de wortel en de prei schoon en snijd ze in stukken. Plet jeneverbessen en peperkorrels. Rasp de schil van 1 sinaasappel fijn, pers sinaasappels uit tot er 2 dl sap is. Verhit de olie in een sauspan en fruit hierin de sjalotten, de knoflook, de jeneverbessen, de peperkorrels, wortels en prei ca. 3 minuten. Blus met wijn en port en voeg sinaasappelsap, grand Marnier, kalfsfond toe. Breng aan de kook, laat ca. 1 uur trekken en inkoken. Zeef de jus en kook eventueel verder in tot ongeveer 4 dl. Breng de saus op smaak met zout, peper en honing en roer er de geraspte sinaasappelschil door. vlak voor serveren: Verhit de saus en monteer met klontjes boter</p> <p>Aardappelgratin: Breng de room met de crème fraîche, de geplette knoflook en de tijm aan de kook en laat 5 minuten zacht koken. Zeef het mengsel, voeg zout en peper toe en laat afkoelen. Schil en was de aardappelen en schaaft ze in zo dun mogelijke schijfjes. Klop de eieren los met zout en peper en roer er de room door. Vet een ovenschaal in, leg er een laag aardappelschijfjes in en bedek die met roommengsel. Maak zo meerdere lagen en eindig met room. Zet de schaal in de oven en laat de schijfjes in ca. 1 uur gaar worden. Steek uit de gratin 20 rondjes of snijd hem in vierkantjes.</p> <p>Eendenborsten: Kerf met een mes een ruitjespatroon in het vet, zorg dat er niet in het vlees gesneden wordt en bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit olie en boter in en of 2 koekenpannen en bak de eendenborstfilets op de velkant ca. 8 – 10 minuten tot bijna al het vet gesmolten is. Draai de filets om en bak de andere kant snel (2-3 min) bruin. Laat het vlees eventueel verpakt in folie rusten (vlees moet wel rosé blijven, mag niet te zeer doorgaren-/koken). Snijd de filets schuin in plakjes.</p>
--	--

<p>10 struikjes witlof 1 el. Olie 40 gr. boter 2 takjes tijm</p> <p>600 gr. kleine spruitjes</p>	<p>Witlof: Halveer de struikjes witlof, bak ze in wat boter met 1 lepel olie en wat tijm beetgaar. Breng op smaak met zout, peper en eventueel een mespunt suiker.</p> <p>Spruitjes: Maak de spruitjes schoon en kook ze beetgaar.</p>
--	--

Serveren:

Schep op een warm bord aan de linkerkant wat saus, leg er de getrancheerde eendenborstfilet bij en wat olijven.

Leg rechts een half witlofstruikje en wat spruitjes.

Serveer de gratin vóór op het warme bord.

TAARTJE VAN CHOCOLADE MET FRAMBOZEN

Ingrediënten: (voor 10 personen)	Bereiding:
20 plakjes cake ½ à 1 cm dik	Nodig voor bereiding: Huishoudfolie, 10 PVC-ringen, 10 strips
100 losse frambozen (vers)	Bekleed een plaat met huishoudfolie. Zet de ringen met de strips erop. Steek een rond plakje cake uit. Leg een plakje cake in de ring. Zet losse frambozen rondom op de cake tegen de plastic strip (± 7 per ring). Houd er 30 over (voor garnering, 3 per persoon).
300 gram frambozen (vers of diepvries)	
7 blaadjes gelatine	Week de gelatine in ruim, koud water.
4¼ dl. volle melk	Breng de melk met de helft van de suiker en het open gesneden vanillestokje aan de kook. Laat de melk tien minuten trekken. Haal het vanillestokje eruit.
75 gr. kristalsuiker	Los de bittere couverture erin op.
1 vanillestokje	Roer de eidooiers met de andere helft van de suiker en het cacaopoeder zeer luchtig. Roer de hete chocolademelk door de eidooiermix.
65 gr. bittere couverture	Los de uitgeknepen gelatine erin op.
3 eidooier	Voeg de eau de vie naar smaak toe. Laat het mengsel afkoelen tot het begint te geleren.
15 gr. cacaopoeder	Klop de helft van de zeer koude slagroom zalfachtig op.
eau de vie de framboise (naar smaak)	Spatel de slagroom door de gelerende massa.
7 dl. slagroom (zeer koud)	Vul de ringen met de bavarois. Dek de bavarois af met een plakje cake.
250 gr. witte couverture	
poedersuiker	Breng de andere helft van de slagroom aan de kook. Los de witte couverture erin op. Blender de 300 gram frambozen tot een saus. Zeef de saus. Breng deze op smaak met poedersuiker en beetje eau de vie.
50 groene gevliesde pistache noten	Hak de pistachenoten grof.

Serveren:

Haal het taartje uit de ring. Bepoeder de bovenkant.

Zet het taartje op een koud bord.

Zet er van de 30 overgehouden frambozen drie op.

Druppel frambozen- en witte-chocoladesaus en gehakte pistache er omheen.